

MARCO DE REFERENCIA DE ASISTENCIAS TÉCNICAS PROGRAMA DE VOLUNTARIOS/AS EXPERTOS/AS

0.- DENOMINACION DE LA PLAZA

Formación curso de gastronomía de la Escuela Taller de San José de Chiquitos.

1.- ENTIDAD RECEPTORA DE LA ASISTENCIA TÉCNICA

Gobierno Autónomo Municipal de San José de Chiquitos.
Dirección Municipal de Turismo.
Escuela Taller de la Chiquitanía.

2.- PERFIL TÉCNICO SOLICITADO

FORMACION REGLADA Y FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.

Profesional en Gastronomía, administración de bares o restaurantes y/o ramas afines.
Experiencia en dirección o emprendimiento de servicios gastronómicos.

EXPERIENCIA PROFESIONAL.

Chef o cocinero. Con énfasis en dirección ejecutiva de bares o restaurantes.
Formación en ramas afines y en modelos de negocios vinculados a restaurantes.

OTROS DATOS DE INTERES.

Experiencia, dinamismo, motivación, liderazgo.

3.- DATOS DEL PROYECTO Y ACCIONES A REALIZAR.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO, PROGRAMA O ESTRATEGIA DONDE SE INTEGRARÁ EL/LA VOLUNTARIO/A.

El Municipio de San José de Chiquitos gracias al trabajo de coordinación interinstitucional a la cabeza del Gobierno Autónomo Municipal de San José de Chiquitos, ha logrado posicionar el territorio como uno de los lugares de atracción turística para visitantes de la ciudad de Santa Cruz de la Sierra como para el resto del país, logrando también atraer turistas del extranjero.

Su principal recurso; el conjunto misional, su iglesia y su entorno colonial, sumado a la cultura ancestral que la mantienen viva a través de diferentes manifestaciones, a la belleza natural de la región y al ser considerado cuna de la cruceñidad por que ha solo dos kilómetros se encuentran situado el Parque Santa Cruz la Vieja, lugar histórico donde se fundó la primera ciudad de Santa Cruz de la Sierra, hacen de este lugar un territorio realmente atractivo.

Es en ámbito que se han logrado asentar inversiones turísticas para complementar los recursos del territorio, la carretera bioceánica que une a 280 Km de Santa Cruz Cruz de la Sierra, capital del departamento ha logrado ayudar a este propósito.

Desde hace dos años se realiza el Festival Gastronómico Posoka Gourmet, Posoka en lengua nativa significa Visitante o Turista, festival que en sus tres días tiene por objeto poner en valor la gastronomía local de tal manera que se convierta en un atractivo o en una oferta más de San José de Chiquitos, asimismo se realiza un intercambio de experiencias con la gastronomía regional, nacional e internacional.

Desde hace dos años precisamente dentro de la Escuela Taller de la Chiquitania que se encuentra asentada precisamente en San José de Chiquitos y a la que acuden estudiantes de todo el territorio de las misiones jesuíticas de chiquitos, se vienen impartiendo la carrera de **Técnico Básico en Gastronomía**. Estudiantes que se forman en el corto plazo para contribuir al desarrollo de sus familias y sus territorios, son una parte fundamental en la operativa también del Festival Gastronómico Posoka Gourmet. En los próximos meses se pretende aperturar como fase piloto un restaurante de la Escuela Taller, que sirva como modelo de negocio, administración y gestión.

Asimismo, la presencia del o la cooperante en la región permitirá realizar un contacto y una relación con los diferentes actores y emprendedores de la gastronomía local, los cuales se encuentran organizados para diferentes actividades que se realiza permanentemente en San José de Chiquitos incluyendo por supuesto el Festival Gastronómico.

Es en este contexto donde se pretende incorporar al cooperante para que pueda ser parte de la formación de jóvenes estudiantes de la Escuela Taller de la Chiquitania, como también de la organización de emprendedores gastronómicos de San José de Chiquitos.

OBJETIVO/S A LOS QUE DEBE CONTRIBUIR EL/LA VOLUNTARIO/A.

Integrarse durante su estadía al equipo de formación de la Escuela Taller para brindar formación práctica a los estudiantes de la carrera de gastronomía.

Integrarse durante su estadía a los emprendedores de gastronomía local para brindar formación y capacitación

Proponer y elaborar con el apoyo del equipo y estudiantes de la Escuela Taller un documento que contenga un modelo de negocios y manual de buenas practicas de atención al cliente para el Restaurante de la Escuela Taller y que pueda ser utilizado por los emprendedores gastronómicos de San José de Chiquitos. La necesidad surge por contar con una persona de experiencia o experta entendida en la implementación y manejo de bares y restaurantes, con énfasis también en atención al cliente e innovación en la carta, para brindar al cliente una propuesta con valor diferenciado.

PRINCIPALES ACTIVIDADES QUE DEBE REALIZAR EL/LA VOLUNTARIO/A.

- Visita y trabajo in situ en la Escuela Taller de la Chiquitania y en diferentes emprendimientos locales.
- Realizar grupos focales y reuniones con estudiantes, plantel técnico de la Escuela Taller, como también con emprendedores gastronómicos locales
- Grupo focal con potenciales clientes del restaurante (conocer el contexto)
- Elaboración de un modelo de negocio en relación al funcionamiento que cuenta en la actualidad el restaurante.
- Dictar talleres a los estudiantes de Gastronomía y a emprendedores gastronómicos sobre el manejo de restaurantes y atención al cliente.
- Otras actividades que surjan de acuerdo a las circunstancias y posibilidades.

PRODUCTOS ESPERADOS DEL TRABAJO A REALIZAR POR EL/LA VOLUNTARIO:

- Documento de propuesta de modelo de negocios, administración y gestión de un emprendimiento gastronómico con énfasis en el valor diferenciado que se oferta.
- Elaboración de un manual de buenas practicas en la atención al cliente en restaurantes.
- Brindar dos o más charlas o conferencias de formación sobre atención al cliente en restaurantes.