

Visoka strukovna škola

ICEPSInternacionalni centar za
profesionalne studije

IMAMO PLAN ZA SUTRADAN

U Internacionalnom centru za profesionalne studije (ICEPS) kažu da je njihova škola u svakom pogledu spremna da odgovori na aktuelne potrebe studenata i budućih poslodavaca

KVALITET PREPOZNAT NA SVETSKOM TAKMIČENJU

ICEPS student sa modula Menadžment u gastronomiji, Jovan Lakić, osvojio je bronзанu medalju u kategoriji Chef na takmičenju *Global Chef Challenge* u italijanskom gradu Riminiju.

- Za mene kao mladog kuvara učešće na velikom takmičenju znači pre svega priliku da predstavim državu iz koje dolazim na najbolji način ali i ogromno, veoma značajno iskustvo. Takmičenja su dobra prilika da vidimo gde smo, koliko znamo i šta umemo da radimo kako bismo dalje ulagali u sopstveni razvoj i kako bismo bili što bolji u poslu i na narednim takmičenjima - rekao je Jovan Lakić.

O ICEPS-U

ICEPS je već nekoliko godina unazad ponosni dobitnik diplome sa velikom zlatnom medaljom, priznanja koje se dodeljuje na „**Međunarodnom sajmu obrazovanja - Putokazi**“ u Novom Sadu.

Više od 300 nastavnika i saradnika, kao i oko 40 vrednih ljudi iz nenastavnog osoblja Škole radi predano na organizaciji i realizaciji osnovnih i master studijskih programa iz oblasti medicine, ugostiteljstva, ekonomije i menadžmenta, a koji su u velikoj meri usklađeni sa kurikulumima EU programa. ICEPS je član i Komore italijansko-srpskih privrednika i dobitnici Povelje za visoko obrazovanje koju dodeljuje Evropska komisija za učešće u Erasmus+ programu.

www.iceps.edu.rs



Za mlade ljude koji žele da počnu svoje izabrane karijere potpuno spremni za sve profesionalne izazove, Visoka strukovna škola – Internacionalni centar za profesionalne studije (ICEPS) nudi najsavremenija nastavna rešenja fokusirana na praktičnu obuku i potpuno usklađena sa aktuelnim zahtevima tržišta. Škola ICEPS akreditovana je od strane Nacionalnog tela za akreditaciju i proveru kvaliteta u visokom obrazovanju Republike Srbije (NAT), deluje u kontinuitetu od 2005. godine, a već šest godina radi pod sadašnjim imenom i svake godine privlači sve više mladih ljudi, što zbog širokog i inovativnog nastavnog programa, što zbog činjenice da može da se pohvali sa više od 100 nastavnih baza za praksu, kao i visokoškolskim jedinicama u Novom Sadu, Leskovcu, Vršcu, Kraljevu i Jagodini. Upravo ove nastavne baze veliki su adut ove škole, jer studentima omogućavaju da se profesionalno formiraju „na licu mesta“, tamo gde se može učiti od priznatih i poznatih stručnjaka u građenju sopstvene karijere.

Od ove godine, studenti mogu da se pripremaju i za rad u HoReCa sektoru, i to kroz tri nastavna smera: menadžment u hotelijerstvu, gastronomiji i restoraterstvu. Važan deo ove obuke je i kurs posvećen somelijerskoj veštini, koji se održava u saradnji sa veoma uglednim vinarijama u Srbiji.

- Uspostavili smo veoma značajnu saradnju sa vinarijama Zvonko Bogdan, Kovačević, Vinum i mnogim drugim, a zahvaljujući pažljivo odabranom predmetu Enologija sa somelijerstvom, studenti ICEPS-a dobijaju priliku da upoznaju svet vina. Da saznaju sve što im je neophodno o vinskim regionima, senzoricu, o uparivanju određenog vina i hrane ali i o pravilnom servisu i degustiranju vina - objasnio je koordinator ICEPS ugostiteljskih programa, Bojan Spasojević.



Somelijerski program samo je jedan od primera koji svedoče o tome da su u školi ICEPS primenili višegodišnje iskustvo u radu sa studentima kako bi pronašli najbolja rešenja u kreiranju programa i organizovanju predavanja i prakse koji su bazirani na poverenju, sigurnosti i kvalitetu.

- Praktična znanja i veštine, rad „jedan na jedan“ i pod mentorstvom iskusnih predavača koji pripadaju ugostiteljskoj industriji, stručno usavršavanje kroz organizovane prakse u Srbiji i inostranstvu i osmeh: to su ključne reči kojima bismo opisali ukratko ICEPS ugostiteljske programe koji su kreirani s



posebnom pažnjom da odgovore na potrebe svih onih koji žele da postanu ili koji su već deo ugostiteljske industrije ali koji su svesni da treba neprestano raditi i usvajati nova znanja koja otvaraju nova vrata uspeha. Ne treba zanemariti činjenicu da ugostitelji prepoznaju značaj obrazovanja mladih ljudi, koji će sutra biti nosioci posla i lideri u svojim profesijama, tako da se aktivno uključuju u rad sa njima putem stručnih obuka, predavanja i radionica - kažu u školi ICEPS, dodajući da nastavni program u svakom pogledu prate promene u svetu vina, hrane, hotelijerstva i ugostiteljstva uopšte.

Na pitanje šta je to što studenti najviše traže od škole ICEPS, njeni čelnici navode da su to praktične veštine koje su na današnjem tržištu izuzetno konkurentne:

- Studenti najviše tragaju za uskim ili strukovnim, profesionalnim usavršavanjem sa predmetima i obukama koje će im pomoći da budu što konkurentniji na tržištu rada kao što su: barmenstvo, kreativne gastronomije, servis. Svakako prepoznaju i važnost poznavanja internacionalnih jezika a na ICEPS-u im je dostupna mogućnost učenja čak šest svetskih jezika - navode u Internacionalnom centru za profesionalne studije.



Studentima škole ICEPS dostupne su prakse u vodećim ugostiteljskim objektima u Srbiji, ali i Erasmus programi koji se sprovode širom Evrope. Tu su i prakse u nekim od najboljih hotela u Sjedinjenim Američkim Državama ili Ujedinjenim Arapskim Emiratima, koje studentima daju rani i vrlo dragoceni uvid u međunarodni HoReCa svet. U fokusu je, podrazumeva se, i Srbija, i to kroz obuku „na licu mesta“, na najpopularnijim destinacijama u našoj zemlji.

- I pre nego što smo pokrenuli ICEPS ugostiteljske programe želeli smo da nam fokus bude na obuci studenata, prvenstveno u Srbiji a nakon toga i u inostranstvu. Praksa se odvija trenutno u Beogradu i Novom Sadu, na Paliću, Fruškoj Gori i Zlatiboru kroz veliki fond časova pripremne i ferijalne prakse – govore u školi koja postavlja nove standarde u Srbiji kada je reč o inovativnoj nastavi i dinamičnom odnosu prema potrebama studenata i budućih poslodavaca.