

آشنایی با هنرستان هتل‌داری و گردشگری پارسین در گفت‌وگو با حمید آقاسامان

اشاره

حمید آقا سامان، مدیر «هنرستان هتل‌داری و گردشگری پارسین» است. او که مدرک کارشناسی ارشد خود را در رشته «مدیریت هتل‌داری» از «دانشگاه استراتکلاید» انگلستان دریافت کرده، دارای کارشناسی مدیریت آموزشی از دانشگاه تهران و کاردانی آموزش کودکان استثنایی (ناشنوایان) است. آقا سامان از سال ۱۳۷۵ با پایه‌گذاری این هنرستان مدیریت آن را بر عهده گرفت. از همان سال هم مدرس درس‌های تخصصی هتل‌داری، پذیرایی و تشریفات، و گردشگری در «دانشگاه جامع علمی و کاربردی» و «دانشگاه آزاد اسلامی غرب تهران» شد. در یکی از روزهای پاییزی سال ۱۳۹۳ به اتفاق سردبیر و مدیر داخلی مجله «رشد آموزش فنی و حرفه‌ای و کاردانش» به سراغ وی رفتیم و پای صحبت‌ها و تجربیاتش نشستیم. آنچه می‌خوانید حاصل این گفت‌وگوی کوتاه، اما صمیمی است.

## هدف ما تربیت نیروی متخصص، بـا داندیش و متبـحـراست!



● آقای آقا سامان، مدیریت شما بر این هنرستان، هم‌پا و هم‌زاد با تولد آن است. کمی از سابقه آن برایمان بگویید.

○ این هنرستان در سال ۱۳۷۵ با نام هنرستان پسرانه هتل‌داری، به‌عنوان اولین و تنها هنرستان هتل‌داری کشور، در رشته‌های هتل‌داری و گردشگری در منطقه اوین تأسیس شد. سپس در سال ۱۳۸۵ با عنوان «هنرستان هتل‌داری پارسین» به منطقه پونک انتقال یافت. امید است که در آینده شاهد راه‌اندازی «مجمع آموزش عالی هتل‌داری» باشیم. ما در این هنرستان در رشته‌های هتل‌داری، گردشگری، و مدیریت آشپزی و قنادی هتل، از فارغ‌التحصیلان سوم راهنمایی و اول دبیرستان ثبت نام می‌کنیم.

در واقع هنرستان هتل‌داری و گردشگری پارسین، کار آموزش و تربیت نیروهای متخصص برای رشته هتل‌داری، و آشپزی و قنادی هتل را بر عهده دارد. قبلاً آموزش در رشته گردشگری را هم داشتیم که در این رشته هدف ما تنها آموزش تورگردانی نبود، بلکه می‌خواستیم نیروی کار متخصصی را تربیت کنیم که عملاً بتواند در آژانس‌های مسافرتی و گردشگری خدمات لازم را در زمینه صدور بلیت هواپیما که

کاری تخصصی و بین‌المللی است، انجام دهد، یا با دریافت مجوزهای لازم، مسئولیت مدیر فنی این‌گونه آژانس‌ها را بر عهده گیرد و یا به‌عنوان راهنمای تور ارائه خدمت کند. اما به دلیل ارائه استانداردهای اجباری از سوی وزارت کار و امور اجتماعی، عملاً اجرای این رشته به تعطیلی کشیده شد.

ما در رشته گردشگری، هم برای تخصص «راهنمای گردشگری» (تور لیدری) و هم «صدور بلیط هواپیما» آموزش‌هایی را ارائه می‌کردیم که با حذف تخصص صدور بلیط، این رشته به «تربیت راهنمای گردشگری محلی» تغییر کرد که نهایتاً به برنامه‌های آموزشی تهران‌گردانی و راهنمایی گردشگری در همین اطراف تهران محدود شد و روشن است که با اهداف اصلی و اولیه رشته گردشگری منافات دارد. در نتیجه، این رشته پرتفردار و دارای اهمیت در سطح بین‌المللی، از رشته‌های هنرستان حذف شد.

● اما این رشته، رشته با اهمیت و مهمی در سطح بین‌المللی و ایران است!

○ بله! و اهمیت این کار وقتی معلوم می‌شود که بدانیم، در حال حاضر همه هتل‌های بزرگ، شاخص و معروف ما پر هستند. برای مثال، شما الان و در این







فصل و حتی برای شش ماه آینده نمی‌توانید در هتلی مانند «هتل چمران شیراز» به‌عنوان یک هتل پنج ستاره، یک تخت خالی پیدا کنید. شاید در وضعیت کساد و عدم استقبال گردشگر خارجی از این ناحیه، احساس کمبود و مشکلی نداشته باشیم، اما مشکل از آنجا شروع می‌شود که شرایط مناسبی برای مسافرت گردشگر خارجی به ایران فراهم می‌شود و او انتظار خدمات تخصصی و فنی بین‌المللی را دارد. در چنین وضعیتی، بسیاری از راهنمایان تور و یا میهمان‌داران ما در هتل‌ها که نهایتاً بر اساس یک سلسله ویژگی‌های عمومی و گاه ظاهری انتخاب شده‌اند، نمی‌توانند پاسخ‌گوی انتظارات گردشگر میهمان حتی در حداقل آن باشند. طبیعی است که فرد وقتی آداب معاشرت نمی‌داند، به زبان بین‌المللی (انگلیسی) مسلط نیست و نمی‌تواند انتظارات اولیه برای پذیرش و پذیرایی از میهمان را انجام دهد، به عاملی تبدیل می‌شود که نه خودش از کارش رضایت خواهد داشت و نه پاسخگوی انتظارات شغلی خود خواهد بود. این مسائل در همه جای دنیا تنها از طریق آموزش و یادگیری قواعد و قوانین و فراگرفتن مهارت‌های لازم حل‌وفصل می‌شوند که متأسفانه این رشته در هنرستان ما ادامه نیافت. اکنون ما کارمان را روی دو رشته هتل‌داری و آشپزی و قنادی هتل متمرکز کرده‌ایم.

### ● استقبال دانش‌آموزان از رشته هتل‌داری، آشپزی و قنادی در هتل چگونه است؟

○ در بحث هتل، افراد بیشتر به‌منظور داشتن شغل به دنبال تحصیل در این رشته می‌آیند و متأسفانه اقبال عمومی برای تحصیل و گرفتن تخصص در این رشته، آن هم در سطح دانش‌آموزان، کم است. چون اساساً جامعه ما، خانواده‌ها و دانش‌آموزان این کار را کاری آسان، عمومی و غیرتخصصی می‌دانند. در حالی است که این رشته در سطوح بین‌المللی و حتی در کشور خودمان تا درجات عالی دارای زمینه تحصیلی است و افراد برای گرفتن تخصص باید مراتب و تحصیلات عالی را طی کنند.

### ● سواد، آموزش و داشتن مهارت حرفه‌ای در زمینه چه قدر اهمیت دارد؟

○ خیلی مهم است! کسی که قرار است در هتل کار کند و یا حتی در این خصوص به مشتری و گردشگر مشاوره بدهد، حتماً خودش به دانش، آموزش و اطلاعات نیاز دارد. چنین فردی باید زبان انگلیسی بداند و از اوضاع و شرایط روز دنیا در زمینه هتل‌داری آگاه باشد. برای مثال، همین الان در کشورهایمانند چین و ژاپن هتل‌هایی وجود دارند که به هتل‌های «کپسولی» معروف هستند و فرد که در حال گردش و عبور از شهری مانند توکیو یا پکن است و تنها به استراحت و خواب احتیاج دارد، از این هتل‌ها که

### ● به نظر می‌رسد شما برنامه‌های آرمانی و گسترده‌تری برای این هنرستان داشته‌اید که عملی نشده‌اند. چه حسی دارید؟

○ البته که خیلی دوست داشتم آن برنامه‌ها عملی شوند، ولی باز هم جای شکرش باقی است که توانسته‌ایم در رشته هتل‌داری این خدمات را ارائه کنیم و پاسخ‌گوی بخشی از نیاز جامعه و نیروی کار در این بخش باشیم. اگر نگاهی به وضعیت خدمات حرفه‌ای هتل‌داری داشته باشیم، متوجه خواهیم شد که در این زمینه هم با کمبودهایی روبه‌رو هستیم که بخش اعظم آن در زمینه داشتن مهارت‌های لازم، به بحث آموزش برمی‌گردد. آموزش اگر نباشد، ما در درازمدت با مشکلات زیادی روبه‌رو می‌شویم. از سوی دیگر، بسیاری از فرزندان و دانش‌آموزان ما که استعدادهای لازم و علاقه کافی در این زمینه را دارند، از حضور در این بازار کار که می‌تواند با ادامه تحصیلات در سطوح عالی، به آنان در دسترسی به بازارهای کار بین‌المللی کمک کند، محروم خواهند ماند.



دیگر نمی توان فقط  
براساس تجربه  
و آزمایش و خطا  
خدمت ارائه کرد  
و در یک رقابت  
سخت جهانی  
که بسیاری از  
کشورها روی آن  
سرمایه گذاری  
کرده اند، موفق شد

می گیرند. در این رشته و در پایان سال سوم، هنرجویان با برپایی جشنواره آشپزی و شیرینی پزی، ضمن نشان دادن مهارت های خود، فضایی بسیار زیبا و حرفه ای را با پخت غذاهای گوناگون و شیرینی های متنوع به نمایش می گذارند که به نوعی نقش آزمون پایان دوره را هم برایشان دارد.

#### ● از مزایای تحصیل در این هنرستان بگویید؟

○ در این هنرستان هنرجویان می توانند ضمن تحصیل در محیطی گرم، و با نشاط و دوستانه، از مجهزترین کارگاه آموزشی و کافی شاپ استفاده کنند و ضمناً مهارت های مربوط به آشپزی و هتل داری را کسب کنند. همچنین استفاده از کارگاه خانه داری برای تمرین و کار عملی، کسب مهارت اطاق داری در هتل، استفاده از کارگاه رایانه طی سه سال تحصیلی و آشنایی با مهارت های ICDL از دیگر امکانات این هنرستان است. هنرجویان ضمن استفاده از مجهزترین کارگاه پذیرایی و تشریفات و آشنایی با اصول پذیرایی و آداب تشریفات آن، در اردوهای تفریحی و آموزشی کیش، شمال و سایر نقاط گردشگری کشور، در صورت کسب شرایط لازم، شرکت می کنند. اشتغال به مهارت آموزی در هتل های بزرگ و مشهور تهران حداقل به مدت ۱۵۰ ساعت، استفاده از مزایای کارهای فصلی، پاره وقت و یک روزه، امکان ادامه تحصیل

به شکل کابینی مشابه کیسول در ایستگاه های مترو و فرودگاه ها ساخته شده اند، با بهایی ارزان استفاده می کند. حالا در دنیایی که خدمات هتل ها این همه متنوع و گوناگون و در عین حال مطابق میل مسافران مختلف شده است، دیگر نمی توان فقط براساس تجربه و آزمایش و خطا خدمت ارائه کرد و در یک رقابت سخت جهانی که بسیاری از کشورها روی آن سرمایه گذاری کرده اند، موفق شد.

#### ● دسترسی هنرجویان به منابع آموزشی چگونه است؟ آیا منابع کافی در این زمینه وجود دارد؟

○ خوش بختانه در خصوص دسترسی به منابع لازم مشکلی نداریم. در زمینه آموزش در همین هنرستان و طی ۱۰ سال گذشته، تلاش های زیادی را انجام داده ایم و بیشتر متون آموزشی تخصصی این رشته ها را به شکلی مفید و مؤثر فراهم کرده ایم؛ به گونه ای که همه متون آموزشی مورد نیاز تولید شده و در اختیار هنرجویان قرار می گیرد. البته این کار برای توسعه و گسترش، به همراهی و همکاری نهادهای دولتی مرتبط نیاز دارد؛ و گر نه توسعه و ادامه آن در دنیایی که هر روز آن با روز قبل متفاوت است، کار دشواری است. برای مثال، کسی که می خواهد در هتل خدمت تخصصی و فنی ارائه دهد، باید بداند دکوراسیون اطاق را چگونه مرتب کند، یا باید از خدمات خانه داری در هتل سررشته داشته باشد و یا اطلاعاتی از گل آرایشی داشته باشد و بتواند در زمینه سفره آرایشی مهارت، تخصص و خلاقیت خود را در عمل نشان دهد. این موارد موجب جلب رضایت مشتری، آرامش خاطر او و ایجاد خاطره ای خوب از اقامت در هتل محل خدمت ما می شود. ما در مدت تحصیل هنرجویان در این هنرستان همه این خدمات را آموزش می دهیم. فرصت کافی هم وجود دارد که این عزیزان با کارآموزی و خدمت در هتل های بزرگ، کارهای مورد نظر را در بهترین شکل تمرین کنند.

#### ● وضعیت در زمینه آشپزی و قنادی چگونه است؟ آیا شما در طول مدت یا پایان دوره، مزه آشپزی و دستپخت بچه ها را می چشید؟

○ بله، حتماً این اتفاق می افتد! هنرجویان در مدت تحصیل در هنرستان، ضمن آشنایی با اصول سلامت و بهداشت مواد غذایی، انواع آشپزی و شیرینی های قابل ارائه در هتل را از نوع فرنگی و ایرانی آن فرا



- اعطای ۶ تا ۷ نوع گواهی‌نامه‌ی مهارتی از وزارت کار با اعتبار بین‌المللی؛  
- دریافت و پذیرش در رشته‌ی هتل‌داری از دانشگاه KDU مالزی؛  
- آموزش درس‌های آشپزی، قنادی، پذیرایی و تشریفات، پذیرشگری، گل‌آرایی، دکوراسیون، اطفای حریق و کمک‌های اولیه.

● **لطفاً کمی هم در خصوص اطلاعات عمومی دوره توضیح بدهید.**

○ در شاخه‌ی کار و دانش نظام جدید متوسطه، دانش‌آموزان با گذراندن ۹۶ واحد درسی موفق به اخذ گواهی‌نامه‌ی دوره‌ی متوسطه (دیپلم) می‌شوند. در شاخه‌ی کاردانش ۵۳ واحد از مجموع درس‌های متوسطه بین تمامی رشته‌ها و شاخه‌های متوسطه مشترک است و ۴۳ واحد باقی‌مانده را درس‌های تخصصی، مهارتی و تکمیلی تشکیل می‌دهد. علاوه بر این، دانش‌آموزان به‌دلیل اهمیت و کاربرد زبان انگلیسی در همه‌ی رشته‌های هتل‌داری، گردشگری و آشپزی، به‌طور نسبی این زبان را می‌آموزند و برای تصدی

دانشگاهی در رشته‌های هتل‌داری، مهمان‌داری، هواپیما، تشریفات و خدمات گردشگری، آشپزی و قنادی، و وجود شرایط مناسب و بسیار عالی برای ادامه‌ی تحصیل در همین رشته در «دانشگاه KDU» کشور مالزی که مورد تأیید وزارت علوم است از دیگر امکانات و ویژگی‌های این هنرستان است.

● **بازار کار برای فارغ‌التحصیلان این هنرستان چگونه است؟**

○ خوش‌بختانه یکی از امتیازات تحصیل در این هنرستان و رهاورد زحمات هنجویان و پاداش کسب مهارت در زمینه‌های گوناگون، وجود بازار کار آن است. تاکنون تعدادی از فارغ‌التحصیلان این هنرستان در هتل‌های لاله، هما، استقلال، اوین و آزادی مشغول به‌کار شده‌اند و تعدادی نیز خود به‌طور مستقل رستوران، کافی‌شاپ یا سایر مشاغل وابسته را دایر کرده‌اند. ضمناً علاوه بر وجود بازار کار مناسب برای فارغ‌التحصیلان، می‌توان به مزایای دیگر آن هم به شرح زیر اشاره کرد:  
- امکان ادامه‌ی تحصیل در دانشگاه‌های علمی و کاربردی، سراسری و آزاد؛



مشاغل مربوطه آماده می‌شوند.

لازم به توضیح است که هنرستان پسرانه هتل‌داری و گردشگری پارسیان از بین فارغ‌التحصیلان سال سوم راهنمایی و اول دبیرستان دانش‌آموز می‌پذیرد و به دانش‌آموزان پس از طی این سه سال و گذراندن ۱۵۰ ساعت دوره مهارت‌آموزی در هتل‌ها، علاوه بر دیپلم متوسطه آموزش و پرورش، شش تا هفت برگ گواهی‌نامه بین‌المللی مهارت‌آموزی درجه ۱ و ۲ سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای وزارت کار و امور اجتماعی اعطا خواهد شد.

### ● چه فرصت‌های تحصیلی در دانشگاه‌های کشور برای فارغ‌التحصیلان وجود دارد؟

○ هنرآموزان می‌توانند پس از اخذ مدرک دیپلم از هنرستان هتل‌داری به یکی از دو روش زیر وارد دانشگاه شوند:

**۱. تحصیل در دانشگاه جامع علمی- کاربردی**  
فارغ‌التحصیلان این هنرستان بدون گذراندن دوره پیش‌دانشگاهی با اولویت دیپلم در رشته هتل‌داری و گردشگری یا مدیریت آشپزی و قنادی، با شرط

معدل و آزمون ورودی در پنج درس عمومی، می‌توانند به‌صورت ناپیوسته تا دوره کارشناسی ادامه تحصیل دهند.

### ۲. تحصیل به‌صورت پودمانی

پسران فارغ‌التحصیل (به‌شرط داشتن کارت پایان خدمت یا معافیت دائم) از این هنرستان بدون کنکور، با اولویت دیپلم در رشته‌های هتل‌داری، گردشگری یا مدیریت آشپزی و قنادی و داشتن شرط معدل می‌توانند در دانشگاه جامع علمی- کاربردی به‌صورت ناپیوسته در دوره‌های کاردانی پودمانی و بعد کارشناسی ادامه تحصیل دهند.

### ۳. تحصیل در دانشگاه‌های دولتی و آزاد

فارغ‌التحصیلان این هنرستان می‌توانند در کنکور سراسری دانشگاه‌های دولتی و آزاد شرکت کنند و پس از قبولی تا دوره کارشناسی ارشد ادامه تحصیل دهند. لازم به توضیح است که طی سال‌های گذشته، بیش از ۹۵ درصد فارغ‌التحصیلان این هنرستان در کنکور پذیرفته شده‌اند و در دانشگاه‌ها مشغول ادامه تحصیل هستند.

