



Πολυεπιχειρησιακό Πρόγραμμα

Κυκλική Γαστρονομία στην Εστίαση

Διερεύνηση μιας νέας σύνθετης ιδέας
στη σχέση μεταξύ τροφίμων,
γευμάτων και βιωσιμότητας

 **ATIseminar**
& HRsolutions

6, 13, 20, 27 Ιουνίου 2023

Περιγραφή του Προγράμματος

Το πρόγραμμα αυτό ανήκει στην κατηγορία των πολυεπιχειρησιακών-συνήθη και περιλαμβάνει **14 ώρες** διαδικτυακής εκπαίδευσης.

Σκοπός του προγράμματος είναι η εκπαίδευση των απασχολούμενων σε όλους τους τύπους εστίασης, για θέματα που σχετίζονται με την κυκλική και αειφόρο γαστρονομία και πως να την εφαρμόζουν στους χώρους εργασίας.

Γνώρισε το πρόγραμμα καλύτερα:

Η προστασία του περιβάλλοντος και των φυσικών πόρων αναδεικνύεται τα τελευταία χρόνια σε ζήτημα αιχμής για την τουριστική βιομηχανία και βασική προϋπόθεση για την αναβάθμιση των προσφερόμενων υπηρεσιών. Για το σκοπό αυτό η διεθνής κοινότητα δημιούργησε την έννοια του Αειφόρου Τουρισμού, σύμφωνα με την οποία το τουριστικό προϊόν δημιουργείται και προσφέρεται με στόχο την ελάχιστη επίδραση στο περιβάλλον, στον άνθρωπο και στις επόμενες γενιές.

Το πρόγραμμα μέσω των συμμετεχόντων / στελεχών προετοιμάζει τις επιχειρήσεις εστίασης να γνωρίσουν και να εφαρμόσουν την αειφορία, κυκλική γαστρονομία, στην πολιτική τους ώστε να αποκτήσουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα και να εναρμονιστούν στις σύγχρονες απαιτήσεις του διεθνούς τουρισμού.

Στόχοι του προγράμματος είναι:

Οι συμμετέχοντες μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος θα μπορούν να:

- Να περιγράψουν τις νέες τάσεις της γαστρονομίας, υγιεινή διατροφή, διατροφικές ιδιαιτερότητες
- Να εξηγούν τον γαστρονομικό χάρτη της Κύπρου
- Να συσχετίζουν την τοπική παραδοσιακή κουζίνα με την αειφορία.
- Να αναγνωρίζουν τους μηχανισμούς εφαρμογής της κυκλικής διαχείριση υλικών και υπολειμμάτων

- Να εξηγούν τι είναι πράσινο μάρκετινγκ
- Να διακρίνουν με ποιους τρόπους η κυκλική οικονομία ελαχιστοποιεί το κόστος παραγωγής
- Να επεξηγούν την σημασία συμμετοχής των πελατών στις δράσεις για την αειφορία
- Να περιγράφουν τη διαδικασία για τη συμμετοχή της στα βραβεία ποιότητας του ΚΟΤ
- Να διαχειρίζονται πρακτικές εξοικονόμησης πόρων και υλικών
- Να εφαρμόζουν τους μηχανισμούς εφαρμογής της κυκλικής διαχείριση υλικών και υπολειμμάτων
- Να εφαρμόζουν την βιώσιμη γαστρονομία στις συνταγές και το εδεσματολόγιο τους.
- Να εφαρμόζουν το πράσινο μάρκετινγκ και το κοινωνικό προφίλ της εταιρείας
- Να μειώνουν το κόστος της επιχείρησης αξιοποιώντας την αειφορία
- Να εμπλέκουν τους πελάτες στις δράσεις αειφορίας
- Να προετοιμάζουν την επιχείρηση για τη συμμετοχή της στα βραβεία ποιότητας του υφυπουργείου Τουρισμού

Ποιός πρέπει να παρακολουθήσει:

- Chefs
- Διευθυντές εστιατορίων, σε ξενοδοχεία, εστιατόρια, επιχειρήσεις catering
- Ιδιοκτήτες εστιατορίων/επιχειρήσεων εστίασης
- Διευθυντές όλων των τμημάτων που εμπλέκονται άμεσα ή έμμεσα με τα τμήματα εστίασης
- Σύμβουλοι επιχειρήσεων Horeca

Θεματικοί Τομείς





Το πρόγραμμα θα καλύψει τα πιο κάτω επιμέρους θέματα:

- Η έννοια της αειφόρου/ κυκλικής γαστρονομίας
- Παράδοση και αειφορία
- Εξοικονόμηση πόρων
- Ενσωμάτωση της αειφορίας στην πολιτική της εταιρείας
- Πρακτικές εφαρμογές για την εμπλοκή των πελατών στην αειφορία
- Πρακτικές εφαρμογές στην ενίσχυση του. Κοινωνικού-πράσινου προφίλ της εταιρείας

BONUS

Μετά το τέλος του συνολικού εκπαιδευτικού προγράμματος θα δοθεί Πιστοποιητικό Κατάρτισης στους συμμετέχοντες που θα ολοκληρώσουν με επιτυχία το πρόγραμμα.

Πότε και που

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΧΡΟΝΟΣ	ΧΩΡΟΣ	CPDs
				
ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ	6, 13, 20, 27 ΙΟΥΝΙΟΥ 23	14 ΩΡΕΣ	ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ (ZOOM)	14

Τιμολόγηση & Γλώσσα

Γλώσσα

Η γλώσσα στην οποία θα διεξαχθεί η κατάρτιση και θα δοθούν οι σημειώσεις είναι η Ελληνική. Όπου υπάρχουν όροι θα αποδίδονται και στα Ελληνικά και στα Αγγλικά, τόσο κατά την εκπαίδευση όσο και στις σημειώσεις.

Τιμολόγηση

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα είναι **εγκεκριμένο από την ΑνΑΔ** ως πολυεπιχειρησιακό σύνηθες και ως εκ τούτου το κόστος συμμετοχής είναι **€368 (+ΦΠΑ)** ανά άτομο. Για τα άτομα που δικαιούνται επιχορήγησης το κόστος ανέρχεται στα **€130 (+ΦΠΑ)** επί του συνολικού ποσού.

Σημειώνεται ότι το κόστος του ΦΠΑ επιστρέφεται στους συμμετέχοντες φορείς.

- Ο ΦΠΑ υπολογίζεται με βάση το αρχικό κόστος του σεμιναρίου καθώς δεν επιχορηγείται από την ΑνΑΔ.
- Οι αναγραφόμενες δαπάνες αφορούν δικαιούχους επιχορήγησης.

Τελευταία ημέρα εγγραφής:

Η δήλωση συμμετοχής μαζί με τα δικαιώματα, πρέπει να αποσταλούν ηλεκτρονικά στο ηλεκτρονικό ταχυδρομείο του ATI Seminar το αργότερο μέχρι τις **30 Μαΐου 2023**. Στις δηλώσεις συμμετοχής θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας.

Σύντομο Βιογραφικό Σημείωμα Εκπαιδευτή



Η Εύη Χιώτη είναι κάτοχος πτυχίου Οικονομικών και Διοίκησης Επιχειρήσεων από το Πανεπιστήμιο Μακεδονίας, και υποψήφια μεταπτυχιακού τίτλου στο Τμήμα Πολιτιστικής πολιτικής και Ανάπτυξης στο Ανοικτό Πανεπιστήμιο Κύπρου. Ολοκληρώνοντας τις πανεπιστημιακές της σπουδές συνεχίζει την εκπαίδευσή της σε Σχολές στη Γαλλία και την Ελλάδα στον τομέα της γαστρονομίας, όπου εξακολουθεί να βραβεύεται με ψηλές διακρίσεις, προβάλλοντας την Κύπρο διεθνώς. Καθ' όλη τη διάρκεια της μακριάς και

παγκόσμιας καριέρας της, έχει αποκτήσει ένα προφίλ γαστρονομίας υψηλών προδιαγραφών, ως εκπαιδευτής σε διεθνή συνέδρια και εκδηλώσεις σε θέματα σχετικά με την «Βιώσιμη γαστρονομία», «Διατήρηση πολιτιστικής κληρονομιάς», «Περιβαλλοντική βιωσιμότητα», «Διατροφική ασφάλεια» «Γαστρονομική Διπλωματία» και «Γυναίκες Σιέφ». Είναι επίσης ιδρύτρια και συνιδιοκτήτρια οικογενειακού γαστρονομικού εστιατορίου στη Λεμεσό.

Συνταγές της έχουν δημοσιευτεί σε βιβλία, περιοδικά και στην τηλεόραση. Σπουδάζει την εξέλιξη της Γαλλικής και Ελληνικής γαστρονομίας, την προέλευση και την αρχαιολογία στις Κυπριακές συνταγές, σύγχρονες γαστρονομικές τάσεις, γαστρονομική διπλωματία και βιώσιμη ανάπτυξη. Είναι Αντιπρόεδρος Εκπαίδευσης και Εκδόσεων στον Σύνδεσμο Αρχιμαγείρων Κύπρου, επαγγελματικό μέλος στην Academie Culinaire de France, Les Toques Francaises, Disciples Escoffier, Chefs Sans Frontiers, Organisation Mondial de la Gastronomie, WICCI Cyprus και Ελληνικό Ινστιτούτο Πολιτιστικής Διπλωματίας Κύπρου.

Είναι επίσης πιστοποιημένη Κριτής Γευσιγνωσίας στον WACS, στο Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης στις Βρυξέλλες και μέλος της συν-προεδρίας στα βραβεία Estia, BOUSSIAS Awards 2023. Επίσης, ως εκπαιδευτρια επαγγελματικής κατάρτισης, έχει δραστηριοποιηθεί μέσω του Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Κύπρου, στη διοργάνωση εκπαιδευτικών σεμιναρίων, τα οποία μεταξύ άλλων, αφορούν την «Κυπριακή Κουζίνα ως μέρος της Μεσογειακής διατροφής και της άυλης κληρονομιάς», «Μεσογειακές χώρες κουζίνα και πολιτισμός», «Τεχνικές ζύμωσης» κ.λπ.

Είναι Πρέσβειρα της Γεύσης για την Παγκόσμια Γαστρονομία 2020-22.

Επικοινωνήστε μαζί μας

Για οποιαδήποτε πληροφορία και διευκρίνιση μπορείτε να επικοινωνήσετε μαζί μας στο (+357) **22 253601** ή μέσω email στο **info@atiseminar.com**.

Μπορείτε επίσης να ακολουθήσετε αυτούς τους συνδέσμους για περισσότερες πληροφορίες και Εγγραφή επισκεφθείτε τον σύνδεσμο <http://bit.ly/3YDtuFK>.