

Εκπαιδευτείτε
και πιστοποιηθείτε με
Ευρωπαϊκή αναγνώριση

Food and Beverage Service



6/10/2020, 7/10/2020 & 13/10/2020

9:00 - 17:00

Διάρκεια: 16 ώρες



IHE Academy

Νίκου Παττίχη 108, 3070, Λεμεσός

Introduction

Οι ξενοδοχειακές και επισιτιστικές μονάδες εργοδοτούν ένα μεγάλο αριθμό σερβιτόρων και Μπάρμεν. Όμως αρκετοί από αυτούς έχουν λίγη ή μερική εκπαίδευση σε θέματα παράθεσης τροφίμων και ποτών.

Για να είναι εφικτή η παροχή ποιοτικών υπηρεσιών από αυτούς απαιτείται η αναβάθμιση των γνώσεων και δεξιοτήτων βασικού προσωπικού όπως Τραπεζοκόμοι, Μπάρμεν, μάγειρες και άλλα μέλη του προσωπικού μέσω μιας σειράς εκπαιδευτικών προγραμμάτων για απόκτηση του επαγγελματικού προτύπου Παράθεσης Τροφίμων και Ποτών.

Στόχοι

Μετά το πέρας του προγράμματος οι συμμετέχοντες θα καταστούν ικανοί να:

- Περιγράφουν τα καθήκοντα και αρμοδιότητες σερβιτόρου και μπάρμαν.
- Συμμετέχουν με ομαδικό πνεύμα στην ανάπτυξη αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας.
- Διατηρούν ένα ασφαλισμένο και υγιές περιβάλλον εργασίας και να εφαρμόζουν τα απαραίτητα μέτρα και κανόνες.
- Χρησιμοποιούν ορθά τα μηχανήματα, εργαλεία και άλλο εξοπλισμό.
- Προετοιμάζουν, λειτουργούν και κλείνουν ένα χώρο παράθεσης τροφίμων και ποτών.
- Υποδέχονται, εξυπηρετούν και χειρίζονται αποτελεσματικά τον ελάτη.
- Παραθέτουν τρόφιμα με διαφορετικούς τρόπους.
- Προετοιμάζουν και παραθέτουν βασικά είδη ποτών και καφέδων.



Σε ποιούς απευθύνεται;

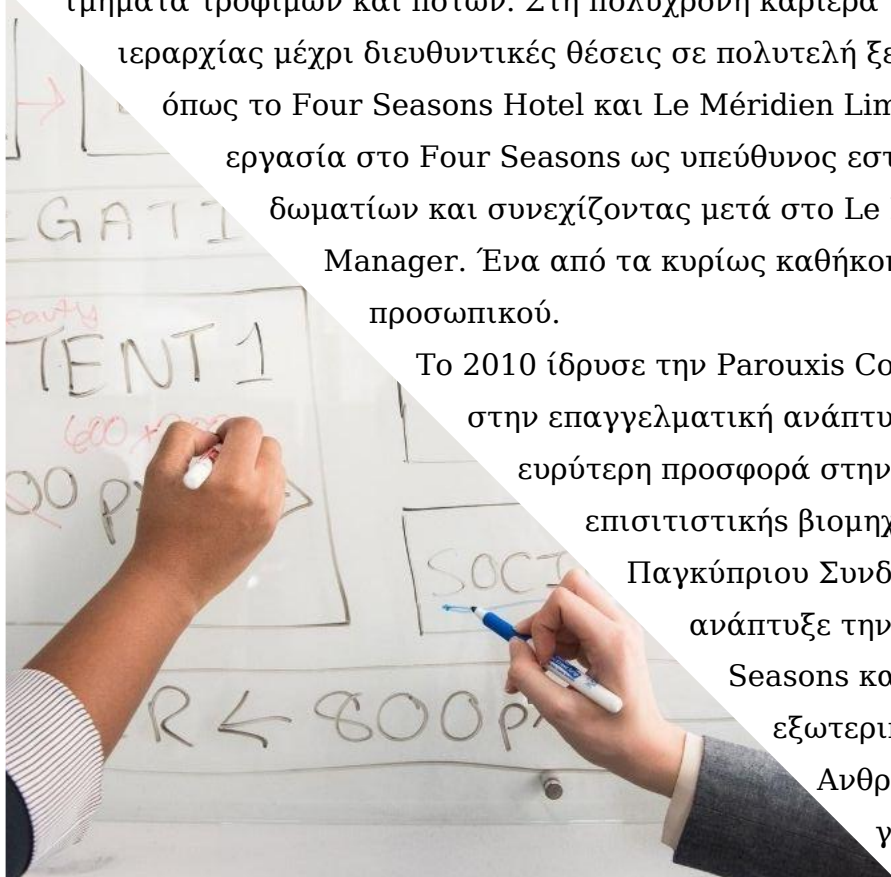
Το πρόγραμμα απευθύνεται σε Τραπεζοκόμους και προσωπικό εξυπηρέτησης του ξενοδοχείου που εργάζονται στα εστιατόρια και μπαρ ως υπεύθυνοι, βοηθοί εξυπηρέτησης στην παράθεση φαγητών και στην προετοιμασία και παράθεση ποτών, καφέδων και άλλων αφεψημάτων.



Χρίστος Παρουξίης - Εκπαιδευτής

Σπούδασε στην Ολλανδία στη SVH Academy in Hotel and Catering Industry. Ξεκίνησε την καριέρα του στην ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία της Ολλανδίας το 1990 με κύρια κατεύθυνση τα τμήματα τροφίμων και ποτών. Στη πολύχρονη καριέρα του αποκόμισε εμπειρίες απ' όλα τα επίπεδα ιεραρχίας μέχρι διευθυντικές θέσεις σε πολυτελή ξενοδοχεία του εξωτερικού και της Κύπρου όπως το Four Seasons Hotel και Le Méridien Limassol Spa & Resort. Το 1997 αρχίζοντας εργασία στο Four Seasons ως υπεύθυνος εστιατορίων, δεξιώσεων και υπηρεσίας δωματίων και συνεχίζοντας μετά στο Le Meridien ως Food and Beverage Service Manager. Ένα από τα κυρίως καθήκοντα του ήταν και η εκπαίδευση του προσωπικού.

Το 2010 ίδρυσε την Parouxis Consultants Ltd με όραμα την πλήρη αφοσίωση στην επαγγελματική ανάπτυξη του ανθρώπινου δυναμικού και την ευρύτερη προσφορά στην ανάπτυξη της ξενοδοχειακής και επισιτιστικής βιομηχανίας της Κύπρου. Είναι ιδρυτικό μέλος του Παγκύπριου Συνδέσμου Οινοχόων και δημιούργησε και ανέπτυξε την ομάδα Οινοχόων στα ξενοδοχεία Four Seasons και Le Meridien. Παράλληλα είναι και εξωτερικός συνεργάτης της Αρχής Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού ως εξωτερικός εξεταστής για τα πρότυπα επαγγελματικής κατάρτισης.



Περιεχόμενο Προγράμματος

- Εισαγωγή στην παράθεση τροφίμων και ποτών
- Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας
- Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας
- Εξυπηρέτηση πελατών
- Παράθεση μερίδας φαγητού σε πιάτο
- Στρώσιμο τραπεζιών και αποκόμιση επιτραπέζιων σκευών
- Προετοιμασία και παράθεση ποτών
- Προετοιμασία και παράθεση κρασιού
- Παράθεση φαγητού από μπουφέ
- Σωστή διατήρηση του εξοπλισμού και του χώρου εργασίας
- Λήψη παραγγελιών
- Παράθεση φαγητού στο τραπέζι με λαβίδα
- Σωστός χειρισμός πληρωμής
- Κλείσιμο των χώρων εργασίας
- Προετοιμασία και παράθεση καφέ

Κόστος Σεμιναρίου

€240,00 (+ ΦΠΑ) ανά συμμετέχοντα

Από το ποσό των **€240,00**, το πόσο **€192,00** είναι επιδοτημένο. Άραη κάθε επιχείρηση θα πληρώσει το μη επιδοτημένο μέρος δηλαδή **€48,00** συν, το ΦΠΑ **€45,60 = €93,60** (Ο Φ.Π.Α. υπολογίζεται στο πραγματικό κόστος του σεμιναρίου που είναι **€240,00**).



06/10/2020
07/10/2020
13/10/2020

9:00 - 17:00

Διάρκεια: 16 ώρες



IHE Academy

Νίκου Παττίχη 108, 3070, Λεμεσός



7000 10 20



Χρήσιμες Πληροφορίες

1. Ένας καταρτιζόμενος για να πληρεί τις προϋποθέσεις για καταβολή του χορηγήματος, θα πρέπει:

- Να μην είναι αυτοτελώς εργαζόμενος ή δημόσιος υπάλληλος.
- Να καλύπτεται από την περιγραφή υποψηφίων.
- Να λάβει μέρος στο πρόγραμμα με τη συγκατάθεση του εργοδότη του.
- Να μη βρίσκονται σε ισχύ κυρώσεις αποκλεισμού συνεργασίας του με την Αρχή.
- Να είναι παρών στο πρόγραμμα και να υπογράφει σε κάθε συνάντηση το παρουσιολόγιο.
- Να συμπληρώσει με επιτυχία το πρόγραμμα δηλαδή να έχει παρακολουθήσει τουλάχιστον το 75% του προγράμματος.

Σε διαφορετική περίπτωση θα πρέπει η επιχείρηση να καταβάλει προς τον εκπαιδευτικό οίκο το ποσό το οποίο θα επιχορηγείται από την ΑνΑΔ.

2. Στους συμμετέχοντες δίδονται σημειώσεις οι οποίες περιλαμβάνουν τις διαφάνειες του εκπαιδευτή, τυχόν ασκήσεις και άλλα βοηθήματα.

3. Σε κάθε διάλειμμα προσφέρονται διάφορα ροφήματα, αλμυρά ή/και γλυκά. Για τα ολόήμερα εκπαιδευτικά προγράμματα προσφέρεται γεύμα.

4. Για να θεωρηθεί ότι ένας συμμετέχοντας συμπλήρωσε με επιτυχία το πρόγραμμα, πρέπει να έχει παρακολουθήσει τουλάχιστον το 75% του προγράμματος. Όσοι συμμετέχοντες αποπερατώσουν με επιτυχία ένα πρόγραμμα λαμβάνουν πιστοποιητικό παρακολούθησης.

Οι συμμετοχές που ακυρώνονται μέχρι και 7 ημέρες πριν την έναρξη του προγράμματος δεν έχουν οικονομική επιβάρυνση. Ακυρώσεις σε λιγότερες από 7 ημέρες χρεώνονται.

Δήλωση Συμμετοχής

Εκπαιδευτείτε και πιστοποιηθείτε με
Ευρωπαϊκή αναγνώριση



IHE Academy



06/10/2020

07/10/2020

13/10/2020

9:00 - 17:00

Διάρκεια: 16 ώρες

Food and Beverage Service

Πολυεπιχειρησιακό Σεμινάριο

Όνομα
Εταιρείας:

Διεύθυνση:

Δραστηριότητα:

Υπεύθυνος
Προσωπικού:

E-mail:

Τηλέφωνο: Φαξ:

Ονόματα Συμμετεχόντων

Τηλέφωνο

Θέση Εργασίας

1

2

3

4

5

Οι συμμετοχές που ακυρώνονται μέχρι και 7 ημέρες πριν την έναρξη του προγράμματος δεν έχουν οικονομική επιβάρυνση. Ακυρώσεις σε λιγότερες από 7 ημέρες χρεώνονται.

Μέγιστο 10 άτομα ανά επιχείρηση.

Υπογραφή & Σφραγίδα

Ημερομηνία

IHE Academy



70 00 10 20



info@iheducation.eu



108 Nikou Patichi, 3070, Limassol, Cyprus
- P.O Box 53638, 3317, Limassol, Cyprus

