

Βασικές Αρχές Παράθεσης Τροφίμων και Ποτών

Ημερομηνίες:

TBD

Ωρες:

TBD

Διάρκεια:

25 ώρες



Κόστος:

650€

Επιχορήγηση ΑνΑΔ:

500€

Καθαρό κόστος:

150€

Άνεργοι: Δωρεάν

Το πρόγραμμα εγκρίθηκε από την ΑνΑΔ. Οι επιχειρήσεις/οργανισμοί που συμμετέχουν με εργοδοτούμενους τους καθώς και οι άνεργοι, οι οποίοι ικανοποιούν τις προϋποθέσεις της ΑνΑΔ, θα τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.

Έχει σχεδιαστεί για να προσφέρει τις θεμελιώδεις γνώσεις και δεξιότητες που απαιτούνται για την επιτυχημένη εξυπηρέτηση πελατών στον τομέα της εστίασης. Επικεντρώνεται στις τεχνικές, τους κανόνες και τα πρωτόκολλα που διασφαλίζουν μια υψηλής ποιότητας εμπειρία εξυπηρέτησης.

Η κατάρτιση του προγράμματος κρίνεται απαραίτητη για την κάλυψη σύγχρονων αναγκών στον τομέα της φιλοξενίας και της εστίασης. Οι βασικοί λόγοι περιλαμβάνουν:

1. Αύξηση της Ζήτησης στον Τομέα της Εστίασης
2. Εξασφάλιση Ποιότητας Εξυπηρέτησης
3. Εναρμόνιση με Διεθνή Πρότυπα Φιλοξενίας
4. Βελτίωση της Επαγγελματικής Εικόνας του Προσωπικού
5. Ικανοποίηση Αναγκών για Εξειδίκευση
6. Εξυπηρέτηση Πελατών Υψηλών Απαιτήσεων
7. Προσαρμογή στις Σύγχρονες Τάσεις

Το πρόγραμμα αυτό απευθύνεται σε νέους επαγγελματίες στον τομέα της εστίασης αλλά και εργαζόμενους σε εστιατόρια, ξενοδοχεία και catering.

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Με την ολοκλήρωση του προγράμματος και την επιτυχή συμμετοχή στις τελικές εξετάσεις, οι συμμετέχοντες θα λάβουν Πιστοποιητικό Παρακολούθησης, στο οποίο θα αναγράφεται ότι το πρόγραμμα εγκρίθηκε από την Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού.

ΣΤΟΧΟΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να:

Σε επίπεδο γνώσεων:

1. Να κατανοήσουν τις θεμελιώδεις αρχές και τα πρωτόκολλα παράθεσης τροφίμων και ποτών.
2. Να γνωρίζουν τη χρήση του εξοπλισμού που απαιτείται για την παράθεση, όπως πιάτα, ποτήρια, μαχαιροπήρουνα, και τραπεζομάντηλα.
3. Να εξοικειωθούν με διάφορους τύπους εξυπηρέτησης, όπως το à la carte, buffet, family-style, ή επίσημο σερβίρισμα.
4. Να αποκτήσουν βασικές γνώσεις για την υγιεινή και την ασφάλεια κατά τη διαχείριση και την παράθεση τροφίμων και ποτών.
5. Να κατανοήσουν τις διαφορές στην παράθεση ανάλογα με τις πολιτισμικές ή κοινωνικές συνθήκες.

Σε επίπεδο δεξιοτήτων:

1. Πρακτική δεξιότητα σερβιρίσματος: Ανάπτυξη δεξιοτήτων σωστού σερβιρίσματος τροφίμων και ποτών, όπως ο χειρισμός δίσκων, η τοποθέτηση πιάτων, και το σωστό γέμισμα ποτηριών.
2. Να προετοιμάζουν και να διαμορφώνουν ένα τραπέζι σύμφωνα με τα πρότυπα.
3. Να επικοινωνούν με πελάτες με επαγγελματισμό, ευγένεια και αποτελεσματικότητα.
4. Να διαχειρίζονται απρόβλεπτες καταστάσεις ή παράπονα πελατών.
5. Να συνεργάζονται με την υπόλοιπη ομάδα για την ομαλή διεξαγωγή της παράθεσης.

Σε επίπεδο στάσεων:

1. Να υιοθετούν υπεύθυνη και επαγγελματική συμπεριφορά κατά την παράθεση.
2. Να αναπτύξουν στάση που θέτει στο επίκεντρο την ικανοποίηση και το σεβασμό προς τον πελάτη.
3. Να ευαισθητοποιηθούν ως προς την αισθητική και την τελειότητα κατά την παράθεση.
4. Να προσαρμόζονται στις ανάγκες του πελάτη και στις απαιτήσεις της εκάστοτε περίπτωσης.
5. Να βελτιώνουν την ποιότητα στην εξυπηρέτηση και στην παρουσίαση.