

Γευσιγνωσία Κρασιών και Ποτών

Ημερομηνίες:

TBD

Ωρες:

TBD

Διάρκεια:

24 ώρες



Κόστος:

630€

Επιχορήγηση ΑνΑΔ:

480€

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.

Το πρόγραμμα "Γευσιγνωσία Κρασιών και Ποτών" απευθύνεται σε όσους επιθυμούν να αναπτύξουν τις γνώσεις, τις δεξιότητες και την αισθητική τους στην αναγνώριση, αξιολόγηση και απόλαυση κρασιών και ποτών. Σχεδιασμένο τόσο για αρχάριους όσο και για επαγγελματίες του χώρου, το πρόγραμμα εξετάζει τις βασικές αρχές της γευσιγνωσίας, τις τεχνικές δοκιμής, καθώς και τις παραμέτρους που επηρεάζουν την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά των ποτών.

Μέσα από συνδυασμό θεωρητικής εκπαίδευσης και πρακτικής εξάσκησης, οι συμμετέχοντες θα μάθουν να αξιολογούν κρασιά και ποτά, να αναγνωρίζουν τις γευστικές νότες, και να προτείνουν συνδυασμούς (pairing) με φαγητά. Παράλληλα, θα αποκτήσουν δεξιότητες παρουσίασης και εξυπηρέτησης πελατών, ενισχύοντας την αυτοπεποίθησή τους σε επαγγελματικό και κοινωνικό επίπεδο.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Απευθύνεται σε σερβιτόρους, σομελιέ, μάγειρες, και επαγγελματίες φιλοξενίας

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. Κατανόηση της διαδικασίας παραγωγής κρασιών και ποτών.
2. Αναγνώριση των βασικών κατηγοριών, τύπων και χαρακτηριστικών των κρασιών και ποτών.
3. Κατανόηση των παραγόντων που επηρεάζουν τη γεύση και την ποιότητα (ποικιλία σταφυλιού, περιοχή, κλίμα, διαδικασία παραγωγής κ.λπ.)

Σε επίπεδο δεξιοτήτων:

1. Τεχνικές γευστιγνώσας (όραση, όσφρηση, γεύση).
2. Ικανότητα αξιολόγησης της ποιότητας και του στυλ ενός κρασιού ή ποτού.
3. Σύνθεση και παρουσίαση επιτυχημένων συνδυασμών φαγητών και ποτών.
4. Διαχείριση παρουσίασης κρασιών και ποτών σε επαγγελματικό ή κοινωνικό πλαίσιο.

Σε επίπεδο στάσεων:

1. Ανάπτυξη εκτίμησης για την πολιτιστική και γαστρονομική διάσταση του κρασιού και των ποτών.
2. Καλλιέργεια στάσης προσοχής στη λεπτομέρεια και στη φροντίδα για την εμπειρία του πελάτη.
3. Ενίσχυση της αυτοπεποίθησης και της ικανότητας επαγγελματικής επικοινωνίας.