

Εισαγωγή στη Μιξολογία

Ημερομηνίες:

TBD

Ωρες:

TBD

Διάρκεια:

20 ώρες



Κόστος:

500€

Επιχορήγηση ΑνΑΔ:

400€

Καθαρό κόστος:

100€

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.

Προσφέρει τις βασικές γνώσεις και δεξιότητες για την παρασκευή ποτών και κοκτέιλ, εισάγοντας τους συμμετέχοντες στις τεχνικές, τα υλικά και την τέχνη της μιξολογίας. Το πρόγραμμα εστιάζει στη δημιουργικότητα, τη γνώση των υλικών και την εξυπηρέτηση πελατών, προετοιμάζοντας τους συμμετέχοντες για ρόλους στον τομέα της φιλοξενίας.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

1. Νέοι επαγγελματίες που θέλουν να ξεκινήσουν καριέρα ως μιξολόγοι.
2. Μπάρμεν και προσωπικό μπαρ που επιθυμούν να βελτιώσουν τις δεξιότητές τους.
3. Ιδιοκτήτες επιχειρήσεων εστίασης που θέλουν να ενισχύσουν τις υπηρεσίες τους στον τομέα των ποτών.

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

Σε επίπεδο γνώσεων:

1. Κατανόηση της ιστορίας και της εξέλιξης της μιξολογίας.
2. Γνώση των βασικών κατηγοριών αλκοολούχων ποτών και των χαρακτηριστικών τους.
3. Κατανόηση της σημασίας της ισορροπίας γεύσεων και της αρμονίας στα κοκτέιλ.
4. Γνώση των βασικών εργαλείων και τεχνικών μιξολογίας.
5. Ενημέρωση για τις τάσεις και τις νέες τεχνολογίες στον χώρο της μιξολογίας.

Σε επίπεδο δεξιοτήτων:

1. Παρασκευή κλασικών κοκτέιλ σύμφωνα με πρότυπες συνταγές.
2. Ανάμιξη και πειραματισμός με υλικά για τη δημιουργία νέων ποτών.
3. Χρήση επαγγελματικού εξοπλισμού μιξολογίας.
4. Παρουσίαση και διακόσμηση κοκτέιλ για εντυπωσιακή παρουσίαση.
5. Επικοινωνία και εξυπηρέτηση πελατών κατά τη διαδικασία παρασκευής ποτών.

Σε επίπεδο στάσεων:

1. Ενίσχυση της δημιουργικότητας και της φαντασίας.
2. Καλλιέργεια υπευθυνότητας στη χρήση αλκοόλ.
3. Ανάπτυξη επαγγελματισμού και προσοχής στη λεπτομέρεια.
4. Ενίσχυση της αυτοπεποίθησης στη διαχείριση του μπαρ.
5. Υιοθέτηση στάσης εξυπηρέτησης που στοχεύει στη δημιουργία αξέχαστων εμπειριών για τους πελάτες.