

Εισαγωγή στις Δεξιότητες Μπαρίστα

Ημερομηνίες:

TBD

Ωρες:

TBD

Διάρκεια:

18 ώρες



Κόστος:

460€

Επιχορήγηση ΑνΑΔ:

360€

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.

Παρέχει τα βασικά εφόδια για την ανάπτυξη των δεξιοτήτων και των γνώσεων που απαιτούνται για τη δημιουργία και σερβίρισμα ποιοτικών καφέδων και ποτών με βάση τον καφέ. Αφορά όσους επιθυμούν να αποκτήσουν μια σταθερή βάση στην τέχνη του καφέ, καθώς και στους επαγγελματίες που θέλουν να βελτιώσουν την απόδοσή τους. Το πρόγραμμα δίνει έμφαση στην εκπαίδευση των συμμετεχόντων στις βασικές τεχνικές, τη χρήση του εξοπλισμού και την εξυπηρέτηση πελατών σε περιβάλλοντα καφετερίας.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

1. Νέοι επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης: άτομα που επιθυμούν να ξεκινήσουν καριέρα ως μπαρίστες και εργαζόμενοι σε καφετέριες που θέλουν να βελτιώσουν τις γνώσεις τους.
2. Ιδιοκτήτες που επιθυμούν να κατανοήσουν καλύτερα την τέχνη του καφέ και να εκπαιδεύσουν το προσωπικό τους.
3. Φοιτητές και σπουδαστές τουριστικών επαγγελμάτων
4. Ερασιτέχνες που επιθυμούν να μάθουν τις βασικές τεχνικές παρασκευής καφέ για οικιακή χρήση

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 των διαφορετικών τύπων καφέ και των ιδιοτήτων τους.
2. Γνώση της ιστορίας και της προέλευσης του καφέ.
3. Κατανόηση της λειτουργίας του εξοπλισμού παρασκευής καφέ, όπως μηχανές εσπρέσο και μύλοι άλεσης.
4. Ενημέρωση για τις βασικές αρχές εκχύλισης καφέ και τις τεχνικές αφρόγαλατος.
5. Γνώση των προτύπων υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο εργασίας.

Σε επίπεδο δεξιοτήτων:

1. Παρασκευή σωστού εσπρέσο και καφέδων με βάση το γάλα.
2. Δημιουργία και διακόσμηση ποτών με τέχνη latte.
3. Συντήρηση και καθαρισμός του εξοπλισμού παρασκευής καφέ.
4. Εξυπηρέτηση πελατών με επαγγελματισμό και ευγένεια.
5. Προετοιμασία και διαχείριση παραγγελιών με ακρίβεια και ταχύτητα.

Σε επίπεδο στάσεων:

1. Ανάπτυξη επαγγελματικής συμπεριφοράς και υπευθυνότητας.
2. Καλλιέργεια πάθους για την ποιότητα και τη δημιουργία εξαιρετικών ροφημάτων.
3. Προώθηση της προσοχής στη λεπτομέρεια και της δημιουργικότητας.
4. Ανάπτυξη θετικής στάσης απέναντι στην ομαδική εργασία.
5. Δέσμευση για συνεχή μάθηση και βελτίωση των δεξιοτήτων.