

Οργάνωση και Διοίκηση Εστιατορίου και Κουζίνας

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.

Στοχεύει στη συστηματική εκπαίδευση επαγγελματιών στον τομέα της εστίασης, ώστε να αναπτύξουν τις δεξιότητες και τις γνώσεις που απαιτούνται για την αποτελεσματική λειτουργία και διαχείριση εστιατορίων και κουζινών. Εστιάζει σε τομείς όπως η οργάνωση της ομάδας, η διαχείριση αποθεμάτων, ο έλεγχος κόστους, η διασφάλιση ποιότητας και η βελτίωση της εμπειρίας πελατών.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

- Επαγγελματίες στον χώρο της εστίασης:
- Διευθυντές εστιατορίων, maitre και chef.
- Ιδιοκτήτες επιχειρήσεων εστίασης.
- Επαγγελματίες που επιθυμούν να εισέλθουν στον τομέα της εστίασης.
- Επιχειρηματίες που σχεδιάζουν να ανοίξουν ή να επεκτείνουν την επιχείρησή τους στον κλάδο της εστίασης.

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 βασικών αρχών οργάνωσης και διοίκησης.
2. Γνώση των εργαλείων διαχείρισης κόστους και αποθεμάτων.
3. Κατανόηση της σημασίας της υγιεινής και της ασφάλειας στον χώρο εργασίας.
4. Γνώση των σύγχρονων τεχνολογιών και λογισμικών που υποστηρίζουν τη λειτουργία των επιχειρήσεων εστίασης.
5. Ενημέρωση για τις στρατηγικές διασφάλισης ποιότητας και ικανοποίησης πελατών.

Σε επίπεδο δεξιοτήτων:

1. Σχεδιασμός και διαχείριση εργασιακών ροών σε εστιατόριο και κουζίνα.
2. Ανάπτυξη ικανοτήτων για την κοστολόγηση μενού και τη διαχείριση αποθεμάτων.
3. Επίλυση προβλημάτων και λήψη αποφάσεων σε πραγματικό χρόνο.
4. Επικοινωνία και καθοδήγηση της ομάδας προσωπικού.
5. Εφαρμογή εργαλείων ανάλυσης απόδοσης και βελτίωσης υπηρεσιών.

Σε επίπεδο στάσεων:

1. Προώθηση της ομαδικότητας και του επαγγελματισμού στον χώρο εργασίας.
2. Καλλιέργεια υπευθυνότητας και δέσμευσης για συνεχή βελτίωση.
3. Ανάπτυξη προσαρμοστικότητας σε μεταβαλλόμενες συνθήκες.
4. Εστίαση στην παροχή εξαιρετικής εμπειρίας πελατών.
5. Ενίσχυση της ευαισθησίας για θέματα βιωσιμότητας και περιβαλλοντικής ευθύνης.