

Παραθέσεις Δεξιώσεων και Ειδικών Εκδηλώσεων

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 ως στόχο την εκπαίδευση επαγγελματιών στη διοργάνωση και παροχή εξαιρετικών υπηρεσιών σε δεξιώσεις, γάμους, εταιρικές εκδηλώσεις και άλλες ιδιαίτερες περιστάσεις. Εστιάζει στη διαχείριση των απαιτήσεων των πελατών, στη λεπτομερή οργάνωση και στην παροχή υψηλής ποιότητας εξυπηρέτησης, προσαρμοσμένης στις ανάγκες κάθε εκδήλωσης.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

1. Διευθυντές εστιατορίων, υπεύθυνοι εκδηλώσεων, σερβιτόροι και maitre.
2. Chef και υπεύθυνοι κουζίνας που συμμετέχουν σε εκδηλώσεις.
3. Λάτρεις του fine dining και της διοργάνωσης εκδηλώσεων που θέλουν να αναπτύξουν επαγγελματικές δεξιότητες.
4. Άτομα που ενδιαφέρονται να εργαστούν σε δεξιώσεις και εκδηλώσεις.
5. Ιδιοκτήτες catering, εστιατορίων και χώρων εκδηλώσεων που επιθυμούν να αναβαθμίσουν τις υπηρεσίες τους.

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 φύσης και του σχεδιασμού διαφόρων τύπων εκδηλώσεων.
2. Γνώση των απαιτήσεων για τις διαφορετικές κατηγορίες δεξιώσεων (γάμοι, εταιρικές εκδηλώσεις, gala).
3. Κατανόηση της σημασίας της σωστής επικοινωνίας και συντονισμού μεταξύ των ομάδων.
4. Ενημέρωση για τη διαχείριση αποθεμάτων, προμηθειών και υλικών.
5. Κατανόηση των υγειονομικών κανονισμών και της διαχείρισης κινδύνων.

β) Σε επίπεδο δεξιοτήτων:

1. Σχεδιασμός και εκτέλεση παραθέσεων και εκδηλώσεων με ακρίβεια και αποτελεσματικότητα.
2. Ανάπτυξη δεξιοτήτων επίλυσης προβλημάτων κατά τη διάρκεια εκδηλώσεων.
3. Συντονισμός προσωπικού και προμηθευτών για ομαλή διεξαγωγή εκδηλώσεων.
4. Διαχείριση πελατειακών σχέσεων και εξατομίκευση υπηρεσιών.
5. Εφαρμογή τεχνικών παρουσίασης και διακόσμησης τραπεζιών και χώρων.

γ) Σε επίπεδο στάσεων:

1. Προώθηση της ευγένειας, του επαγγελματισμού και της προσοχής στη λεπτομέρεια.
2. Ανάπτυξη της προσαρμοστικότητας σε διαφορετικές απαιτήσεις και συνθήκες.
3. Εστίαση στην εμπειρία του πελάτη και τη δημιουργία θετικών εντυπώσεων.
4. Καλλιέργεια δημιουργικότητας και καινοτομίας στις προτάσεις για εκδηλώσεις.
5. Ενίσχυση της υπευθυνότητας και της συνεργασίας σε ομάδες.