

Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Εδεσματολογίου

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.

Επικεντρώνεται στις βασικές αρχές και τις σύγχρονες πρακτικές δημιουργίας ενός εδεσματολογίου (menu) που ανταποκρίνεται στις ανάγκες της αγοράς, τις τάσεις της γαστρονομίας και τις λειτουργικές απαιτήσεις της επιχείρησης εστίασης. Οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν γνώσεις για τη δημιουργία ελκυστικών, ισορροπημένων και κερδοφόρων μενού, καθώς και δεξιότητες για τη συνεχή ανανέωσή τους, λαμβάνοντας υπόψη την εμπειρία του πελάτη, τη βιωσιμότητα και τις οικονομικές παραμέτρους.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

1. Επαγγελματίες στον τομέα της εστίασης
2. Ιδιοκτήτες και διευθυντές εστιατορίων
3. Μάγειρες και chefs
4. Υπεύθυνοι πωλήσεων
5. Σύμβουλοι και επαγγελματίες βιωσιμότητας
6. Διατροφολόγοι

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 αρχών σχεδιασμού εδεσματολογίου.
2. Γνώση των παραγόντων που επηρεάζουν την επιλογή προϊόντων, όπως οι διατροφικές τάσεις, η εποχικότητα και η βιωσιμότητα.
3. Κατανόηση της σχέσης μεταξύ εδεσματολογίου και κερδοφορίας.
4. Ενημέρωση για στρατηγικές κοστολόγησης πιάτων.
5. Γνώση των σύγχρονων τεχνικών παρουσίασης και επικοινωνίας του εδεσματολογίου.

Σε επίπεδο δεξιοτήτων:

1. Δημιουργία και σχεδιασμός ενός ελκυστικού και λειτουργικού εδεσματολογίου.
2. Ανάλυση και αξιολόγηση των υφιστάμενων μενού με στόχο τη βελτίωση.
3. Εφαρμογή τεχνικών κοστολόγησης για την εξασφάλιση της κερδοφορίας.
4. Προσαρμογή του μενού στις τάσεις και τις ανάγκες της αγοράς.
5. Ενσωμάτωση βιώσιμων πρακτικών στον σχεδιασμό μενού.

Σε επίπεδο στάσεων:

1. Υιοθέτηση της σημασίας του εδεσματολογίου ως εργαλείου στρατηγικής.
2. Ανάπτυξη δημιουργικής σκέψης και καινοτομίας στον σχεδιασμό πιάτων.
3. Δέσμευση στη συνεχή βελτίωση και προσαρμογή στις αλλαγές της αγοράς.
4. Καλλιέργεια ευαισθητοποίησης για τη βιωσιμότητα και τη χρήση τοπικών υλικών.
5. Προώθηση της ομαδικότητας στη διαδικασία σχεδιασμού και ανάπτυξης.