

ΠΟΛΥΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Διοίκηση Εστιατορίου

18 - 19 Νοεμβρίου 2021
 Ξενοδοχείο ALION, Αγία Νάπα
 Ώρα: 08:30 – 17:00
 Διάρκεια: 14 ώρες (2 ημέρες)

**Πληρωτέο ποσό από δικαιούχους
 επιχορήγησης από την ΑνΑΔ: €140**

Κόστος πριν την Επιχορήγηση: €378

Ανάγκη Κατάρτισης:

Η ανάγκη κατάρτισης πηγάζει από τα πολλά κενά που παρουσιάζει η κατάρτιση του εμποπτικού προσωπικού των εστιατορίων και κουζινών σήμερα, ιδιαίτερα μέσα σε συνθήκες οικονομικής κρίσης και έντονου ανταγωνισμού. Τα κενά αυτά οφείλονται κυρίως στη συνεχή βελτίωση των νομοθεσιών αλλά και των απαιτούμενων γνώσεων των ατόμων που εργάζονται στον τομέα αυτό. Το προτεινόμενο πρόγραμμα έρχεται να καλύψει τις αδυναμίες αυτές και αποτελεί μια αναγκαιότητα που θα βελτιώσει σημαντικά τις γνώσεις και δεξιότητες των συμμετεχόντων στο σύγχρονο τρόπο διοίκησης Εστιατορίων.

Σε ποιούς απευθύνεται:

Διευθυντές/Υπεύθυνοι και Ιδιοκτήτες μεμονωμένων Εστιατορίων και Εστιατορίων Ξενοδοχειακών Μονάδων.

Εκπαιδευτές προγράμματος:

- Παναγιώτης Χατζησυμεού: Συντονιστής Προγραμμάτων Σπουδών Επισιτιστικών Τεχνών, Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής στο KES College.
- Πηνελόπη Νεοφύτου: Είναι πιστοποιημένη Εκπαιδεύτρια της ANAD με σπουδές στην Διοίκηση Επιχειρήσεων και μεταπτυχιακό τίτλο MBA στην Ανάπτυξη Ανθρωπίνων Πόρων.

Γλώσσα Διδασκαλίας: Ελληνικά.

Πληροφορίες και Εγγραφές:

Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης @ KES College

Λεωφόρος Καλλιπόλεως 5, 1055 Λευκωσία

www.training.kes.ac.cy

Τηλ: 22875737

Φαξ: 22756562

Email: info@training.kes.ac.cy

Το πρόγραμμα εγκρίθηκε από την ΑνΑΔ. Οι επιχειρήσεις/ οργανισμοί που συμμετέχουν με εργοδοτούμενούς τους, καθώς και οι άνεργοι, οι οποίοι ικανοποιούν τις προϋποθέσεις της ΑνΑΔ, θα τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.



Αρχή Ανάπτυξης
 Ανθρώπινου
 Δυναμικού
 Κύπρου



Στόχοι:

- Να περιγράψουν τους κανόνες Υγιεινής των τροφίμων
- Να κατονομάζουν τις 7 Αρχές και την εφαρμογή του HACCP
- Να περιγράψουν την κοστολόγηση/τιμολόγηση προϊόντων
- Να περιγράψουν την ετοιμασία ετήσιου προϋπολογισμού εστιατορίου
- Να περιγράψουν τις Βασικές Αρχές Δημιουργίας Μικρής Επιχείρησης
- Να επεξηγούν τις θεμελιώδεις σύγχρονες αρχές και θεωρίες μάρκετινγκ όπως αυτές ισχύουν στο διεθνές και εγχώριο μάρκετινγκ
- Να αναλύουν και επεξηγούν το επιχειρηματικό σχέδιο
- Να αναπτύσσουν τις στρατηγικές στην είσοδο των επιχειρήσεων & Αξιολόγηση ευκαιριών

Ήπιερχόμενο Προγράμματος:

- Υγιεινή των τροφίμων και HACCP
- Κοστολόγηση/τιμολόγηση προϊόντων
- Βασικές Αρχές Λειτουργίας Μικρής Επιχείρησης
- Ικανοποίηση του πελάτη
- Ετοιμασία ετήσιου προϋπολογισμού εστιατορίου
- Παρουσίαση πιάτων (Building of Food Dishes)

Σύντομα Βιογραφικά Εκπαιδευτών:

Ο **κ. Παναγιώτης Χατζησυμεού** εργάζεται από το 2007 στο KES College ως υπεύθυνος των Προγραμμάτων Σπουδών των Ξενοδοχειακών Σπουδών και παράλληλα είναι σύμβουλος επιχειρήσεων σε θέματα όπως το άνοιγμα νέων εστιατορίων, ανάπτυξη μενού, επιλογή/εκπαίδευση προσωπικού και άλλα. Έχει πείρα πέραν των 40 χρόνων και εργάστηκε σε πολλές χώρες όπως Ελλάδα, Ελβετία, Χόνγκ Κονγκ, Σαουδική Αραβία, Ρωσία και άλλες. Εργάστηκε στις Κυπριακές Αερογραμμές ως Υπεύθυνος του Τμήματος Τροφοδοσίας. Είναι κάτοχος Ανώτερου Διπλώματος στις Γαστρονομικές Τέχνες, Πτυχίου στη Διοίκηση Ξενοδοχείων (BA hons) και Μεταπτυχιακού στη Διοίκηση Ξενοδοχείων και Επισιτιστικών Μονάδων από το Ηνωμένο Βασίλειο. Είναι ιδρυτής και πρώτος πρόεδρος του Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Κύπρου, πρόεδρος του Ευρωπαϊκού Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Γαστρονόμων-Eurotoques και πολλών άλλων επαγγελματικών συνδέσμων. Συχνά διδάσκει και παρουσιάζει σεμινάρια σε ακαδημαϊκά ιδρύματα του εξωτερικού.

Η **κα. Πηνελόπη Νεοφύτου** είναι πιστοποιημένη Εκπαιδύτρια της ANAD με σπουδές στην διοίκηση επιχειρήσεων και μεταπτυχιακό τίτλο MBA στην ανάπτυξη ανθρωπίνων πόρων. Επίσης έχει κάνει σπουδές δημοσίων σχέσεων LCCI PR Professional και είναι Certified adult educator. Διαθέτει μεγάλη εργασιακή εμπειρία στην ανάπτυξη των πωλήσεων και του μάρκετινγκ σε επιχειρήσεις του εσωτερικού και του εξωτερικού, μοιράζεται με ενθουσιασμό τις γνώσεις και τις εμπειρίες της με σκοπό την προσωπική και επιχειρηματική ανάπτυξη των συμμετεχόντων στα προγράμματα που υλοποιεί. Η προσωποκεντρική και πελατοκεντρική εκπαίδευση που εφαρμόζει είναι ο καταλυτικός παράγοντας ανάπτυξης της επιχείρησης.

Το Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης @ KES College θα απονείμει Πιστοποιητικό Κατάρτισης σε όλους τους συμμετέχοντες που θα συμπληρώσουν με επιτυχία το πρόγραμμα.

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.

