

**ΠΟΛΥΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ****Διοίκηση Αποθήκης Ξενοδοχείων,  
Μονάδων Τροφοδοσίας και Εστιατορίων**

**14 - 15 Οκτωβρίου 2020**  
**Ξενοδοχείο ΠΕΥΚΟΣ, Λεμεσός**  
**Ώρα: 08:30 - 17:00**  
**Διάρκεια: 14 ώρες**

**Πληρωτέο Ποσό για Επιχειρήσεις που  
δικαιούνται Επιχορήγηση από την ΑνΑΔ: €110**  
Κόστος πριν την επιχορήγηση: €348

**Ανάγκη Κατάρτισης:**

Η διοίκηση αποθηκών ξενοδοχείων, μονάδων τροφοδοσίας και εστιατορίων έχει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά λόγω του ότι πρόκειται για φύλαξη τροφίμων, ποτών, καθαριστικών κ.ά. η οποία διέπεται από συγκεκριμένους κανονισμούς, και λόγω του ότι πρέπει να εξυπηρετούνται με τον καλύτερο τρόπο οι λειτουργικές ανάγκες των μονάδων. Το πρόγραμμα ασχολείται με την λειτουργία και διοίκηση των σύγχρονων αποθηκών ξενοδοχείων, μονάδων τροφοδοσίας και εστιατορίων και καλύπτει διαδικαστικές, νομικές και άλλες υποχρεώσεις.

**Στόχοι:**

Ο στόχος της αποθήκης ενός ξενοδοχείου / μονάδας τροφοδοσίας / εστιατορίου είναι η ελαχιστοποίηση του κόστους και η μεγιστοποίηση της ποιοτικής εξυπηρέτησης των πελατών. Ο χειρισμός μια αποθήκης περιλαμβάνει πολλές και διάφορες λειτουργικές δραστηριότητες και η αποτελεσματική της λειτουργία εξαρτάται από το πόσο καλά και αποτελεσματικά διενεργούνται οι δραστηριότητες αυτές.

Σε κάθε μια από τις ενότητες του προγράμματος, παρουσιάζεται βήμα προς βήμα ότι ισχύει διεθνώς για τη δομή, τη λειτουργία, τη ροή και προστασία των υλικών, τις προδιαγραφές φύλαξης και διοίκηση αποθηκών ξενοδοχείων μονάδων τροφοδοσίας και εστιατορίων.

Στο τέλος του προγράμματος, οι συμμετέχοντες θα είναι σε καλύτερη θέση να αντιλαμβάνονται τα θέματα διοίκησης μιας αποθήκης ξενοδοχείου / μονάδας τροφοδοσίας /εστιατορίου και να δρουν με πιο ορθό τρόπο.

**Σε ποιούς απευθύνεται:**

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε υπεύθυνους αποθηκών ξενοδοχειακών μονάδων, μονάδων τροφοδοσίας και εστιατορίων, food and beverage controllers, food and beverage managers, προσωπικό λογιστηρίου ξενοδοχειακών μονάδων, μονάδων τροφοδοσίας και εστιατορίων, σεφ και ιδιοκτήτες.

**Εκπαιδευτής:** Παναγιώτης Χατζησιμεού, Συντονιστής Προγραμμάτων Σπουδών Επισιτιστικών Τεχνών, Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής στο KES College.

**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 εργοδοτούμενους τους, καθώς και οι άνεργοι, οι οποίοι ικανοποιούν τις προϋποθέσεις της ΑνΑΔ, θα τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.



Αρχή Ανάπτυξης  
Ανθρώπινου  
Δυναμικού  
Κύπρου

# ΠΟΛΥΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

## Διοίκηση Αποθήκης Ξενοδοχείων, Μονάδων Τροφοδοσίας και Εστιατορίων

KEK  
**KES**  
COLLEGE



### Περιεχόμενο Προγράμματος:

Εισαγωγή - Βασικές Έννοιες - Στόχος αποθήκης - Ειδή αποθηκών - Μορφή κτηρίου - Επιλογή αποθηκευτικού συστήματος - Σχεδιασμός ροής των υλικών - Οικοδομικά στοιχεία κτηρίου - Οροφή - Δάπεδο - Πόρτες - Σήμανση - Ράμπες - Ράφια - Βασικά είδη ραφιών.

Προδιαγραφές Προϊόντων- Προσφορές.

Δραστηριότητες αποθήκης - Παραλαβές - Αποθήκευση - Προετοιμασία παραγγελιών.

Διαδικασία Απογραφών(ετήσιες και περιοδικές) - Επιστροφών (Reverse Logistics) - Ασφάλεια αποθηκών και εμπορευμάτων.

Σύστημα HACCP και Ποιότητα Τροφίμων.

Τρωκτικά, Pest control - JIT system - FIFO - FEFO- Ετικέτες Τροφίμων.

Κόστος αποθήκης - Παραγωγικότητα- Δείκτες αξιολόγησης- Χρόνοι εργασιών

Διοίκηση Προσωπικού και διαχείριση του - Διαπροσωπικές Σχέσεις.

### Σύντομο Βιογραφικό Εκπαιδευτή:

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.

**Το Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης @ KES College θα απονεμίσει 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 εργοδοτούμενούς τους, καθώς και οι άνεργοι, οι οποίοι ικανοποιούν τις προϋποθέσεις της ΑνΑΔ, θα τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.



Αρχή Ανάπτυξης  
Ανθρώπινου  
Δυναμικού  
Κύπρου