

ΠΟΛΥΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Οδηγός Σύνταξης και Δημιουργίας Μοντέρνου Μενού Εστιατορίου

3 Ιουνίου 2021
KES College, Λευκωσία
Ώρα: 08:30 – 16:30
Διάρκεια: 7 ώρες

**Πληρωτέο ποσό από δικαιούχους
επιχορήγησης από την ΑνΑΔ: €100**

Κόστος πριν την Επιχορήγηση: €219

Ανάγκη Κατάρτισης:

Η ανάγκη κατάρτισης πηγάζει από τα πολλά κενά που παρουσιάζει η κατάρτιση του εποπτικού προσωπικού των εστιατορίων. Η ανάγκη κατάρτισης πηγάζει από τα πολλά κενά μέχρι και την παντελή έλλειψη γνώσεων σε κάποιες περιπτώσεις, που παρουσιάζει η κατάρτιση του προσωπικού κουζίνας των ξενοδοχειακών μονάδων καθώς και των εστιατορίων στο πως πρέπει να συνταχθεί σωστά ένα μοντέρνο Μενού.

Ένα μεγάλο πρόβλημα που βλέπουμε με πολλά καινούργια εστιατόρια όταν ανοίγουν είναι πως τα περισσότερα δεν μπορούν να δουλέψουν περισσότερο από ένα χρόνο λόγω του ότι δεν ήταν σωστά προετοιμασμένοι και κατάλληλα πεπειραμένοι και ένα από τα πιο σημαντικά προβλήματά τους είναι το μενού του εστιατορίου.

Σκοπός του Σεμιναρίου είναι να βοηθήσει τους Σεφ, Υπευθύνους τροφίμων και ποτών και ιδιοκτήτες να μάθουν πώς να δημιουργούν από το μηδέν ένα μοντέρνο μενού εστιατορίου βάση το πελατολόγιο και τον ανταγωνισμό της περιοχής τους και να συντάξουν σωστά τον κατάλογο της επιχείρησής τους. Με την πρακτική παρουσίαση διαφόρων υλικών και Μοντέρνων τεχνικών κουζίνας και την ευκαιρία που θα έχουν να ασχοληθούν στην πράξη, οι συμμετέχοντες θα έχουν τη ευκαιρία να κατανοήσουν το θέμα και θα είναι σε θέση να πειραματιστούν με τις νέες τάσεις μαγειρικής.

Τα κενά αυτά οφείλονται κυρίως στην έλλειψη εξειδικευμένων εκπαιδευτικών προγραμμάτων για τον τομέα αυτό και στο ότι μέχρι πρόσφατα οι περισσότεροι κατάλογοι εστιατορίων και πιο συγκεκριμένα οι επιλογές φαγητών στα πλείστα εστιατόρια ήταν πολύ παρόμοια.

Το προτεινόμενο πρόγραμμα βελτιώνει σημαντικά τις αδυναμίες του τομέα της σύνταξης και δημιουργίας μενού και αποτελεί μια αναγκαιότητα που θα βελτιώσει αισθητά την υπάρχουσα κατάσταση.

Η αναγκαιότητα προσφοράς σεμιναρίου κατάρτισης με θέμα την σύνταξη μενού εστιατορίου, επιβεβαιώνεται από την καθημερινή επαφή με επαγγελματίες της επισιτιστικής βιομηχανίας αλλά και τουρίστες που επιζητούν χρόνο με το χρόνο καινούργιες συνταγές.

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

Η προδιαγραφή του προγράμματος εγκρίθηκε
από την ΑνΑΔ.



Σε ποιούς απευθύνεται:

Αρχιμάγειροι, Διευθυντές Εστιατορίων, Διευθυντές Τροφίμων και Ποτών και Ιδιοκτήτες.

Ο μέγιστος αριθμός θέσεων είναι 12. Λόγω του περιορισμένου αριθμού θέσεων, αυτές θα παραχωρούνται στους ενδιαφερόμενους με σειρά προτεραιότητας των δηλώσεων τους.

Εκπαιδευτής προγράμματος: Σάββας Σάββα

Γλώσσα Διδασκαλίας: Ελληνικά.

Στόχοι:

Η επιμόρφωση των καταρτιζόμενων στα πιο σημαντικά θέματα στην σύνταξη και Δημιουργία Μοντέρνου Μενού Εστιατορίου όπως:

- Επεξήγηση της ορολογίας του μενού
- Ανάλυση του A la carte Menu
- Εκμάθησή των κανόνων σύνταξης καταλόγου
- Δημιουργία και σύνθεση καταλόγου μενού σχεδιασμός κάρτας εστιατορίου
- Πρακτική εξάσκηση για την δημιουργία σαλάτων, ορεκτικών, κυρίως πιάτων και επιδόρπιων, τα οποία συνθέτουν ένα ολοκληρωμένο μενού

Σύντομο Βιογραφικό Εκπαιδευτή:

Ο κος Σάββας Σάββα είναι Βοηθός Συντονιστής των Προγραμμάτων Σπουδών «Επισιτιστικών Τεχνών» και Λέκτορας στο KES College. Είναι κάτοχος Μεταπτυχιακού Διπλώματος (MA) στην Εκπαίδευση από το University of the West of England, κάτοχος Πτυχίου (BA) in Professional Culinary Arts από το University of Derby και Ανώτερου Διπλώματος στις Γαστρονομικές Τέχνες από το Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ).

Έχει μεγάλη επαγγελματική εμπειρία σε πολλά ξενοδοχεία όπως το Palm Beach Hotel, Le Meridien Hotel & Spa Limassol, Amathus Beach Hotel, Cavo Maris και σε πολλά βραβευμένα εστιατόρια όπως το Αρχοντικό Παπαδοπούλου και το The Fish Market.

Ο κ. Σάββα έχει μεγάλη εκπαιδευτική εμπειρία αφού διετέλεσε εκπαιδευτής στο Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ), στο American College, στην Τεχνική Σχολή Λευκωσίας και στην Τεχνική Σχολή Λάρνακας. Είναι μέλος σε διάφορες επαγγελματικές οργανώσεις που αφορούν τον τομέα του και το 2013 διετέλεσε Team Manager της Εθνικής ομάδας Νέων του Συνδέσμου Αρχιμαγείρων Κύπρου. Από το 2015 μέχρι και σήμερα, είναι ο Team Manager του Συνδέσμου Αρχιμαγείρων/Γαστρονόμων Euro-Toques Κύπρου.

Είναι εγκεκριμένος Εκπαιδευτής Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΕΕΚ) και Αξιολογητής Επαγγελματικών Προσόντων (ΣΕΠ) από την Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού (ΑνΑΔ). Είναι σύμβουλος σεφ σε μεγάλα ξενοδοχεία και εστιατόρια στην Κύπρο και διοργανώνει διάφορα σεμινάρια με θέμα την μαγειρική και ζαχαροπλαστική και την εξέλιξη της. Έχει παρακολουθήσει αρκετά σεμινάρια στον τομέα του. Επίσης συμμετείχε και βραβεύτηκε σε αρκετούς διαγωνισμούς στην Κύπρο και στο εξωτερικό.

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