

ΠΟΛΥΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

# Διοίκηση Εστιατορίου

Τρίτη 14/05/2024 &amp; Πέμπτη 15/05/2024

Ώρα: 08:30 - 16:30

Διάρκεια: 14 ώρες

Χώρος: Ξενοδοχείο ALION, Αγία Νάπα

**Πληρωτέο ποσό από δικαιούχους  
επιχορήγησης από την ΑνΑΔ: €160**

Κόστος πριν την Επιχορήγηση: €440 Επιχορήγηση: €280

## Ανάγκη Κατάρτισης:

Η ανάγκη κατάρτισης πηγάζει από τα πολλά κενά που παρουσιάζει η κατάρτιση του εποπτικού 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 ποιους απευθύνεται:

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

## Εκπαιδευτές προγράμματος:

- **Παναγιώτης Χατζησιμεού:** 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: 22875363

Φαξ: 22756562

Email: info@training.kes.ac.cy

Η προδιαγραφή του προγράμματος εγκρίθηκε  
από την ΑνΑΔ.



## Στόχοι:

Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση να:

1. Περιγράφουν τους κανόνες Υγιεινής των τροφίμων.
2. Κατονομάζουν τις 7 Αρχές και την εφαρμογή του HACCP.
3. Περιγράφουν την κοστολόγηση/τιμολόγηση προϊόντων.
4. Περιγράφουν την ετοιμασία ετήσιου προϋπολογισμού εστιατορίου.
5. Περιγράφουν τις Βασικές Αρχές Δημιουργίας Μικρής Επιχείρησης.
6. Επεξηγούν τις θεμελιώδεις σύγχρονες αρχές και θεωρίες μάρκετινγκ όπως αυτές ισχύουν στο διεθνές και εγχώριο μάρκετινγκ.
7. Να αναλύουν και επεξηγούν το επιχειρηματικό σχέδιο.
8. Να αναπτύσσουν τις στρατηγικές στην είσοδο των επιχειρήσεων & Αξιολόγηση ευκαιριών.

## Περιεχόμενο 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)

## Εκπαιδευτές:

**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 ΑΝΑΔ 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.