

ΠΟΛΥΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

# ΖΥΘΟΣ

Η νέα πρόκληση στο χώρο της Εστίασης

Ημερομηνίες: 11 & 18 Μαρτίου 2025 (Τρίτη)

Ώρες: 09:00 - 14:30

Διάρκεια: 10 ώρες

**Πληρωτέο ποσό: €200**

Κόστος πριν την Επιχορήγηση: €400

Επιχορήγηση Δικαιούχων ΑνΑΔ: €200

## Σύντομη Περιγραφή

Σκοπός του Πολυεπιχειρησιακού Προγράμματος είναι η κατάρτιση και η εκπαίδευση των συμμετεχόντων ώστε να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους αναφορικά με τα χαρακτηριστικά του ζύθου και τους τύπους του, να αποκτήσουν δεξιότητες ως προς το σερβίρισμα και τη δημιουργία καταλόγου και να αναπτύξουν στάσεις ώστε να μπορούν να προσφέρουν ολοκληρωμένη και ποιοτική εξυπηρέτηση στους πελάτες τους.

## Σε ποιους απευθύνεται

Το Πρόγραμμα απευθύνεται, κυρίως, σε εργαζόμενους της ξενοδοχειακής και επισιτιστικής βιομηχανίας, συγκεκριμένα σε σομελιέρ και σερβιτόρους. Η παγκόσμια τάση που ξεκίνησε στις αρχές του 21ου αιώνα με καινούργια ζυθοποιεία και καινούργιους τύπους μπύρας, δημιούργησε την ανάγκη για εμπλουτισμό των γνώσεων του ανθρώπινου δυναμικού στον τομέα της μπύρας. Ο ρόλος τους πλέον δεν περιορίζεται μόνο στο να μεταφέρουν και να παραθέτουν την μπύρα, αλλά καλούνται συνεχώς να απαντούν σε διάφορα ερωτήματα σχετικά με τα προϊόντα του καταλόγου, την περιγραφή των γεύσεων τους και τους συνδυασμούς φαγητού και μπύρας.

**Γλώσσα:** Ελληνική.

**Μέθοδος Κατάρτισης:** Κατά πρόσωπο εκπαίδευση.

## Πληροφορίες - Εγγραφές

**Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης @ KES College**

Λεωφόρος Καλλιπόλεως 5, 1055 Λευκωσία, Τηλ: 22875737, Φαξ: 22756562

Email: [info@training.kes.ac.cy](mailto:info@training.kes.ac.cy) Website: [www.training.kes.ac.cy](http://www.training.kes.ac.cy)

Η προδιαγραφή του προγράμματος εγκρίθηκε από την ΑνΑΔ.

## Στόχοι

Μετά την ολοκλήρωση του Προγράμματος, οι καταρτιζόμενοι θα είναι σε θέση:

### Σε επίπεδο γνώσεων

1. Να κατονομάζουν τις πρώτες ύλες της μπίρας
2. Να περιγράφουν τα βασικά στάδια ζυθοποίησης της μπίρας
3. Να ταξινομούν τις μπίρες ανάλογα με τον τύπο τους
4. Να εξηγούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των διαφόρων τύπων μπίρας
5. Να αναγνωρίζουν πότε μια μπίρα υπέστη αλλοίωση
6. Να ελέγχουν τις συνθήκες φύλαξης της μπίρας

### Σε επίπεδο δεξιοτήτων

1. Να οργανώνουν ολοκληρωμένο κατάλογο μπιρών
2. Να χρησιμοποιούν το κατάλληλο ποτήρι σερβιρίσματος για κάθε τύπο μπίρας
3. Να εκτελούν τις σωστές μεθόδους σερβιρίσματος
4. Να εφαρμόζουν την σωστή σειρά σερβιρίσματος
5. Να αναλύουν τις γευστικές διαφορές και τις ιδιαιτερότητες που έχει κάθε τύπος μπίρας
6. Να δημιουργούν συνδυασμούς μπίρας- φαγητού

### Σε επίπεδο στάσεων

1. Να ενθαρρύνουν τον πελάτη να δοκιμάσει καινούργιους τύπους μπίρας
2. Να αντικρούουν με επιχειρήματα τις διάφορες στάσεις των πελατών
3. Να αντιμετωπίζουν γρήγορα τα προβλήματα με αλλοιωμένη μπίρα
4. Να πείθουν για τους συνδυασμούς φαγητού και μπίρας
5. Να εφαρμόζουν τις σωστές θερμοκρασίες σερβιρίσματος
6. Να αντιπαραβάλλουν μπίρες που επιλέγει ο πελάτης

**Εκπαιδύτρια:** Σύλβια Σαββίδου

Η κα. Σύλβια Σαββίδου, πιστοποιημένη εκπαιδύτρια της ΑνΑΔ, είναι Certified Cicerone® και μέλος του Παγκύπριου Σύνδεσμου Οινοχών. Εργάζεται ως Beer Specialist και εισάγει εξειδικευμένες μπίρες από το 2007. Διαθέτει 17 χρόνια εμπειρίας αποκλειστικά στο αντικείμενο της μπίρας και έχει εκπαιδέψει αρκετούς εργαζόμενους σε μπαρ και εστιατόρια.

Με τη λήξη του Προγράμματος θα απονεμηθεί από το ΚΕΚ KES College Πιστοποιητικό Κατάρτισης σε όλους τους συμμετέχοντες που θα ολοκληρώσουν με επιτυχία το πρόγραμμα.

Το ΚΕΚ του KES College έχει εγκριθεί από την ΑνΑΔ και ως Κέντρο Αξιολόγησης Επαγγελματικών Προσόντων (ΚΑΕΠ) στους τομείς της Τουριστικής Βιομηχανίας και Παροχής Επαγγελματικής Κατάρτισης.

## Πληροφορίες - Εγγραφές

### Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης @ KES College

Λεωφόρος Καλλιπόλεως 5, 1055 Λευκωσία, Τηλ: 22875737, Φαξ: 22756562

Email: [info@training.kes.ac.cy](mailto:info@training.kes.ac.cy) Website: [www.training.kes.ac.cy](http://www.training.kes.ac.cy)