ΑριθμόςΕισερχομένου εγγράφου …………

Ημερομηνία ………….

### (Τα στοιχεία αυτά συμπληρώνονται από το ΚΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.2.)

### 

### ΑΙΤΗΣΗ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ ΩΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ

***για το πρόγραμμα κατάρτισης με τίτλο:***

**«RESTAURANT AND SERVICE TECHNIQUES»**

***στο πλαίσιο της δράσης 3.4.1. του έργου “Promote tourism and Culture through the water” και ακρωνύμιο “ToCulter”.***

ΠΡΟΣ :ΚΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.2. Περιφέρειας Κεντρικής Μακεδονίας –Περιφερειακής Ενότητας Σερρών ΑΕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Προσωπικά στοιχεία**   Επώνυμο :………………………………….………………..  Όνομα :…………………………..………………………….  Όνομα πατρός : .………….……………………………..  Όνομα μητρός:…………………………………………….  Ημ/νία Γέννησης :…………………………………………  Α.Φ.Μ :………………………………………………………..  Δ.Ο.Υ :……………………………………………………….  Α.Μ.ΙΚΑ :…………………………………………………….  Α.Μ.Κ.Α :……………………………………………………..  Ασφαλισμένος πριν το 1993 🞎 μετά το 1993 🞎   1. **Στοιχεία Επικοινωνίας**   Οδός & αριθμός :………………………………………….  Πόλη :…………………………….……………………………  Τ.Κ.:…………………………………………………………….  Τηλέφωνο οικίας : …….…………………………………  Τηλέφωνο εργασίας : ………………………………….  Κινητό :……………………….………………………………  Ε-mail : ………………………………………………………   1. **Ειδικότητα**   Πτυχίο:…………………………………………………………..  Μεταπτυχιακές σπουδές:………………………………………………………..  Διδακτορικό : …………………………………………………  Αρ. Μητρώου ΕΟΠΠΕΠ: ………..  Κωδικοί ΣΤΕΠ: | Συνημμένα καταθέτω τα παρακάτω απαιτούμενα δικαιολογητικά για τη συμμετοχή μου στην πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος\*\* :   1. Βεβαίωση Πιστοποίησης ΕΟΠΠΕΠ 2. Βιογραφικό 3. Πτυχίο - Μεταπτυχιακό 4. Βεβαιώσεις προϋπηρεσίας   \*\*Σε περίπτωση που έχετε υποβάλλει αίτηση κατά το προηγούμενο έτος (2017) απαιτούνται μόνο τα δικαιολογητικά 1, 2 και 3 συνοδευόμενα από Υπεύθυνη Δήλωση όπου θα βεβαιώνεται η υποβολή το 2017.  Ο Αιτών / Η Αιτούσα  Ονοματεπώνυμο, υπογραφή |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Εκπαιδευτικές ενότητες** | **Περιεχόμενα Ενότητας** | **Ώρες θεωρίας** | **ΕΠΙΛΟΓΗ ΜΕ ✓** |
| Εισαγωγή στον Τουρισμό και την Εστίαση | Εισαγωγή στον Τουρισμό, Γνωριμία με τους χώρους εστίασης- αναψυχής | 6 |  |
| Οργάνωση και Λειτουργία Επισιτιστικών Μονάδων | Bασικά τμήματα και κατηγορίες εστιατορίου, Οργάνωση εστιατορίου, Προσωπικό και Εξοπλισμός εστιατορίου, Προσωπικό εστιατορίου & οι αρμοδιότητες τους - Ιεραρχία και Καθήκοντα | 6 |  |
| Management και Marketing Επισιτιστικών Επιχειρήσεων | Ξενοδοχειακό Marketing και πωλήσεις, Στρατηγικό Management, Management Υπηρεσιών, Οργάνωση και Διοίκηση Επισιτιστικών Τμημάτων και ειδικά θέματα ξενοδοχειακών επιχειρήσεων, Διαχείρηση προμηθειών, παραγωγής και πωλήσεων | 6 |  |
| Ποιοτική Εξυπηρέτηση των πελατών ενός χώρου εστίασης | Κανόνες συμπεριφοράς και τεχνικής στο service, Υποδοχή πελάτη, Λήψη της παραγγελίας, Debarassage, Σερβίρισμα ιδιαίτερων πιάτων, Έκδοση λογαριασμού και αναχώρηση του πελάτη, Διαχείρηση και Αντιμετώπιση παραπόνων | 3 |  |
| Ψυχολογία Πελατών και Επικοινωνία ενός χώρου εστίασης | Δημόσιες Σχέσεις, Ενσυναίσθηση - Τύποι Πελατών (Ο αναποφάσιστος, Ο βιαστικός, Ο τακτικός, κλπ), Η ψυχολογία του πελάτη και η εθνικότητά του, Ανάπτυξη τεχνικών επικοινωνίας και εξυπηρέτησης, Προσέγγιση και συναλλαγή ανάλογα με τον τύπο του τουρίστα (π.χ. μαζικός, θεσμοποιημένος, μη θεσμοποιημένος, κλπ), την ηλικία και την οικογενειακή του κατάσταση | 3 |  |
| Εισαγωγή στην Εστιατορική Τέχνη | Διακρίσεις Επισιτιστικών Επιχειρήσεων, Διάταξη - Χώροι - Εξοπλισμός Εστιατορίου, Σύνθεση Μενού, Στρώσιμο Τραπεζιού, Μορφές, Τρόποι και Τεχνικές Σερβιρίσματος | 6 |  |
| Εισαγωγή στην Οινολογία | Καλλιέργεια και ποικιλίες της αμπέλου, Παραγωγή του κρασιού, Οι κυριότερες οινοπαραγωγικές χώρες (με έμφαση στις Ευρωπαϊκές), Οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας, Τυποποίηση των κρασιών, Έλεγχος φιάλης, πώματος | 6 |  |
| Επιλογή ετικέτας, Κρασιά με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, Αφρώδη κρασιά, Γλυκά κρασιά, Παλαίωση των κρασιών, Ποιοτική κατάταξη των κρασιών, Τα χαρακτηριστικά των κρασιών ως προς το χρώμα, άρωμα γεύση, μπουκέ, σώμα | 6 |  |
| Οινολογία και Εστιατόριο | Τεχνική παρουσίασης των κρασιών, Μεταφορά και παρουσίαση της φιάλης, Εκπωμάτωση της φιάλης, Απαραίτητα σκεύη και εξοπλισμός για σερβίρισμα άσπρου, ροζέ, κόκκινου και αφρώδους κρασιού, τσίπουρου και ούζου. Σημεία τεχνικής και προσοχής κατά το σερβίρισμα, Προσόντα οινοχόου, στολή, καθήκοντα, Αντιστοιχία των φαγητών και κρασιών, Σύνθεση καταλόγου κρασιών | 6 |  |
| Barista | Παρασκευή ροφημάτων, γευσιγνωσία καφέ, Η Μηχανή Αλέσματος - Η Μηχανή Espresso / Επίδειξη λειτουργίας, δοσολογίες, Πρωινό και Brunch, Ελληνικό Πρωινό και Εδέσματα | 6 |  |
| Τοπική Κουζίνα και Τοπικοί Οίνοι | Συνταγές με τοπικά προϊόντα σε συνδυασμό με τοπικό κρασί / τσίπουρο | 12 |  |
| Εφαρμογές και Συστήματα Online κρατήσεων στον επισιτιστικό τομέα | Εφαρμογές και Συστήματα Online κρατήσεων στον επισιτιστικό τομέα | 6 |  |
| Digital Marketing Επισιτιστικών Επιχειρήσεων | Digital Marketing Επισιτιστικών Επιχειρήσεων | 6 |  |
| Υγιεινή Τροφίμων και Εγκαταστάσεων | Υγιεινός χειρισμός τροφίμων, Μολύνσεις των τροφίμων (Επιμολύνσεις από μικροοργανισμούς, επικίνδυνες χημικές ουσίες, ξένα σώματα, άνθρωπο), Διατήρηση έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων, Τρόφιμα υψηλού και χαμηλού κινδύνου, Έλεγχος καταλληλότητας τροφίμων - Επικίνδυνα και κρίσιμα σημεία ελέγχου των τροφίμων. Το σύστημα HACCP | 6 |  |
| Η υγιεινή των χώρων και εξοπλισμού (Η υγιεινή στο χώρο παραγωγής, Η υγιεινή των εγκαταστάσεων, Η υγιεινή των χώρων υποστήριξης, Η υγιεινή του χώρου πελατών (τραπεζαρία), Η διαχείριση των απορριμμάτων, Τρωκτικά, έντομα, επιβλαβή πουλιά, ζώα. Μέτρα πρόληψης, Έλεγχος της υγιεινής των χώρων και του εξοπλισμού, Υγειονομικός έλεγχος από Δημόσιες υπηρεσίες | 6 |  |
| Τεχνικές εύρεσης εργασίας | Τεχνικές εύρεσης εργασίας | 3 |  |
| Βασικές Αρχές Εργατικού Δικαίου | Βασικές Αρχές Εργατικού Δικαίου | 3 |  |
| Υγιεινή και ασφάλεια | Υγιεινή και ασφάλεια | 4 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ΕΠΙΘΕΤΟ |  | ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΑΙΔΙΩΝ |  |
| ΟΝΟΜΑ |  | ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ ΣΕ ΕΤΗ |  |
| ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΕΡΑ |  | ΒΑΣΙΚΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ | * ΔΗΜΟΣΙΟ * ΟΑΕΕ * ΤΣΜΕΔΕ * ΙΚΑ |
| ΟΝΟΜΑ ΜΗΤΕΡΑΣ |  | ΕΚΠΑΔΕΥΤΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ | * ΔΙΔΑΚΤΟΡΙΚΟ * ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ * ΑΕΙ * ΤΕΙ * ΙΕΚ * ΔΕΥΤΕΡΟΒΑΘΜΙΑ |
| ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ |  | ΙΒΑΝ |  |
| ΑΔΤ |  | ΤΡΑΠΕΖΑ |  |
| ΑΦΜ |  | |  |
| ΑΜΚΑ |  | |  |
| ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΤΡΩΟΥ ΙΚΑ ( υποχρεωτικός εκτός Δημοσίου) |  | |  |
| ΕΓΓΑΜΟΣ /ΑΓΑΜΟΣ |  | |  |

Τα μαθήματα θα είναι διάρκειας 6 (διδακτικών) ωρών και θα πραγματοποιούνται πρωινές ή/και απογευματινές ώρες στο παράρτημα του ΚΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.2. Π.Κ.Μ. στο Σιδηρόκαστρο. Παρακαλώ επιλέξτε τις μέρες που ***μπορείτε*** να διδάξετε.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ΙΟΥΝΙΟΣ** | | | | | **ΙΟΥΛΙΟΣ** | | | | | | | | | | |
|  | Δ | Τ | Π | Π | Δ | Τ | Τ | Π | Π | Δ | Τ | Τ | Π | Π | Δ |
| 25/6 | 26/6 | 28/6 | 29/6 | 2/7 | 3/7 | 4/7 | 5/7 | 6/7 | 9/7 | 10/7 | 11/7 | 12/7 | 13/7 | 16/7 |
| ΠΡΩΙ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ΑΠΟΓ. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Τ | Τ | Π | Π | Δ | Τ | Τ | Π | Π | Δ | Τ |
| 17/7 | 18/7 | 19/7 | 20/7 | 23/7 | 24/7 | 25/7 | 26/7 | 27/7 | 30/7 | 31/7 |
| ΠΡΩΙ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ΑΠΟΓ. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |