

**ΕΠΙΧΟΡΗΓΗΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ
ΑΡΧΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ
ΓΙΑ ΓΝΩΣΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ**



ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ:

ΗΜΕΡ. ΕΝΑΡΞΗΣ:	23/06/2016
ΗΜΕΡ. ΛΗΞΗΣ:	30/06/2016
ΤΥΠΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ:	Πολυεπιχειρησιακά- Συνήθη
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ:	14 Ώρες
ΧΩΡΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ:	ETC Events Training Centre Ltd Πρίγκηπος Καρόλου 4, 2373, Άγιος Δομέτιος Τηλ: 22779810

ΣΤΟΧΟΣ:

Με τις συνεχείς παρακολουθήσεις μας στην επισιτιστική και ξενοδοχειακή βιομηχανία παρατηρούμε την συνεχή εναλαξιμότητα στο προσωπικό των επιχειρήσεων και είναι αναγκαία η παρουσίαση αυτού του εξειδικευμένου προγράμματος για επιμόρφωση, της Γνωσιολογία και Γευσιγνωσία Κρασιού. Η καλή γνώση από τους υπαλλήλους της επισιτιστικής και ξενοδοχειακής βιομηχανίας της τέχνης για το κρασί, συμβάλει άμεσα στην ποιότητα της επιχείρησης μέσω της αναβαθμισμένης αυτής υπηρεσίας, αλλά αυξάνει και τις πωλήσεις. Επίσης το εκπαιδευτικό πρόγραμμα θα συμβάλει στην προώθηση των Κυπριακών κρασιών τα οποία θα γνωρίσουν από κοντά οι συμμετέχοντες και θα μάθουν πιθανούς συνδυασμούς κρασιού – φαγητού συμβάλλοντας έτσι και στην αναβάθμιση της βιομηχανίας του Κυπριακού κρασιού και της βιωσιμότητας της οικονομίας της Κύπρου.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ:

Το πρόγραμμα απευθύνεται:

Εποπτικό προσωπικό του τμήματος Τραπεζοκομίας , Μπαρ του ξενοδοχείου καθώς και προσωπικό εστιατορίου και μπαρ, που ως εκ της φύσεως της εργασίας των, προωθούν και σερβίρουν στους πελάτες ξενοδοχείου η εστιατορίου, κρασί και αποστάγματα

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΟΙ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΘΕΣΗ:

- Οι συμμετέχοντες θα αναπτύξουν περισσότερο επαγγελματισμό όσον αφορά το σερβίρισμα του κρασιού.
- Με τις γνώσεις που θα αποκτήσουν θα μπορούν να συστήνουν σωστά το ανάλογο κρασί με το ανάλογο φαγητό που προσφέρεται στο συγκεκριμένο χώρο εστίασης.
- Να παρέχουν ακριβείς πληροφορίες για το περιεχόμενο τη λίστας των κρασιών του χώρου και ειδικά του Κυπριακού Οίνου.
- Να αντιμετωπίζουν αποτελεσματικά τις σχετικές ερωτήσεις των επισκεπτών για το Κυπριακό κρασί.
- Να εξυπηρετούν τους επισκέπτες σε σχέση με τα ειδικά τους οινικά ενδιαφέροντα, τις προτιμήσεις και ανάγκες τους για να απολαύσουν καλύτερα το Κρασί στην Κύπρο και να γίνουν πιο εμπειρικοί επισκέπτες.
- Να δημιουργούν στους επισκέπτες το αίσθημα της ικανοποίησης μέσω της παροχής επαγγελματικής εξυπηρέτησης στο τομέα αυτό.

Επαγγελματική ένταξη ντόπιων και αλλοδαπών στη γεωγραφία του Κυπριακού Κρασιού

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΣ: Εκπαιδευτές στο εν λόγω πρόγραμμα θα είναι ο Γιωργος Κασσιανος εγκεκριμένος εκπαιδευτής επαγγελματικής κατάρτισης ΑνΑΔ.

Δικαίωμα Συμμετοχής: **Η προδιαγραφή του προγράμματος εγκρίθηκε από την ΑνΑΔ.**

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: Λεωφ.Σταυρού 56, Καρυάτιδες Block A2, Διαμ.204, Στρόβολος 2035

EMAIL TO: andreas@leading-hr.com

ΤΗΛΕΦΩΝΟ : 22486464/99689368

FAX : 22480326

Δήλωση συμμετοχής

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ		
Τίτλος Σεμιναρίου	ΓΝΩΣΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ	
Ημερομηνίες Διεξαγωγής	23 & 30 Ιουνίου 2016	
Συνολική διάρκεια	14 ώρες	
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΑ		
Όνοματεπώνυμο		
Αριθμός Ταυτότητας		
Θέση εργασίας		
Email		
Κινητό τηλέφωνο		
Τηλέφωνο γραφείου		
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ		
Όνομα	Grizli777	[Company E-mail]
Διεύθυνση εταιρείας	[Company Address]	
Πόλη		[Company Phone]
Ταχ. κώδικας		[Company Fax]

Συνολική πληρωμή: € 117.88 (€70 + €47.88 V.A.T) ανά άτομο.

ΤΡΟΠΟΣ ΠΛΗΡΩΜΗΣ :

Με επιταγή ή τραπεζικό έμβασμα στον λογαριασμό:

BANK OF CYPRUS

A/C No. 357003868449

IBAN: CY78 0020 0195 0000 35700386 8449

SWIFT BCYPCY2N

Σημ.: Το VAT υπολογίζεται επί του αρχικού προ επιδοτημένου ποσού.

Παρακαλούμε όπως η πληρωμή διευθετηθεί πριν την έναρξη ή με το τέλος της πρώτης ημέρας του σεμιναρίου.

ΧΩΡΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ :**ETC EVENTS TRAINING CENTRE LTD**

Πρίγκηπος Καρόλου 4

2373 Άγιος Δομέτιος, Λευκωσία

Τηλ. 22 779810 – Φαξ. 22 779780

e-mail. info@etccentre.com , web. www.etccentre.com

Σε περίπτωση ακύρωσης της συμμετοχής σε διάστημα μικρότερο των 48 ωρών από την έναρξη του προγράμματος και εφόσον το πρόγραμμα είναι πλήρες, είμαστε αναγκασμένοι να χρεώσουμε το 100% της συμμετοχής σας

A/A	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΩΝ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΩΡΕΣ)
1	<u>Σύντομη Ιστορία του Κρασιού</u> Πότε και που έγινε το κρασί Η εξάπλωση της οινοκαλλιέργειας στο κόσμο Σύντομη ιστορία του Κυπριακού κρασιού Κουμανδάρια Αμπελοκαλλιέργεια & Οινοποίηση Αμπελοκομία, Έδαφος, Κλίμα, Άμπελος Η ρόγα του σταφυλιού Οινοποίηση λευκού, ροζέ, ερυθρού Ωριμότητα και Παλαίωση Παράσιτα και ασθένειες	2
	<u>Κύριες ποικιλίες ειδικά από Κύπρο & Ελλάδα</u> Κρασιά από όλο τον κόσμο Γαλλία, Ιταλία, Γερμανία & Αυστρία, Ελλάδα & Κύπρος Ισπανία & Πορτογαλία Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία, Ν. Αφρική, ΗΠΑ, Χιλή, Αργεντινή Άλλες χώρες	2
2	<u>Διάφορα είδη κρασιών</u> Είδη, χαρακτηριστικά και στυλ : Χωρίς Ανθρακικό, Αφρώδες Ενδυναμωμένα Κλαστικός κόσμος Νέος κόσμος Απεριτίφ & Κρασιά επιδορπίου Ξηρά, Ημίξηρα, Γλυκός Οίνος Ανάγνωση ετικέτας Ωριμα & Παλαιωμένα	2
	<u>Το κελάρι</u> Υπεύθυνος για το κελάρι Υπόγεια κελάρια, ελεγχόμενη θερμοκρασία Είδη ραφιών για αποθήκευση Το μπαρ διαμονής Ο υπεύθυνος του Μπαρ διανομής Το μπαρ στα παρασκήνια Εξοπλισμός, εργαλεία, εγκαταστάσεις	2

3	<p><u>Διαχείριση Οίνου και ο Επαγγελματίας Οινοχόος</u> Ο Οινοχόος Προσόντα, Καθήκοντα και Ευθύνες Παρουσίαση της λίστας κρασιών Εξηγώντας/ πληροφορώντας τον πελάτη για το κρασί Βοηθώντας τον πελάτη για επιλογή – εισηγήσεις/πωλήσεις Παίρνοντας παραγγελία Σύστημα παραλαβής οίνου από το Μπαρ διαμονής βάση δελτίου παραγγελίας Σερβίρισμα κρασιού (Λευκά, Ερυθράς, Αφρώδης, Επιδόρπια) /Σεβασμός στο κρασί Παρουσίαση της μπουκάλας στον οικοδεσπότη Ανοίγοντας την μπουκάλα, ο οινοχόος μυρίζει τον φελλό για οποιανδήποτε προβλήματα (φελλομένα) και μετάγγιση ερυθρού οίνου Σερβίρουμε κρασί για δοκιμή Σερβίρισμα κρασιού στους υπόλοιπους καλεσμένους ακολουθώντας την ορθή διαδικασία Ξαναγέμισμα ποτηριών</p>	2
4	<p><u>Wine Tasting Procedures</u> Το κύπελλο δοκιμασίας Δοκιμασία κρασιού Περιγραφή κρασιού - ορολογία Περιγραφές - ορολογία Χρώμα (λαμπερό, γλωμό κτλ.) Μύτη/άρωμα – Πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή. Στόμα (οξύτητα, γεύση, τανίνες, μεταλλικότητα, αλκοόλ επίγευση κτλ.) Πάντρεμα φαγητού και κρασιού</p> <p><u>Γενικές γνώσεις</u> Λαμβάνοντας υπόψη τις προτιμήσεις του πελάτη Λαμβάνοντας υπόψη, την εποχή, ώρα της ημέρας, καιρό, την ατμόσφαιρα, περιστάσεις, αναλογία ανδρών και γυναικών. Την ορθή σειρά σερβιρίσματος νεαρών και παλαιών κρασιών ξηρών και γλυκών, λευκών ερυθρών, καλών και μέγα οίνων. Γενικός εξοπλισμός και εργαλεία για το σερβίρισμα κρασιού</p>	2
	ΣΥΝΟΛΟ	14 ώρες