

Αναλυτική Περιγραφή του Προγράμματος «Σερβιτόρος»

Σκοπός του Προγράμματος

Ο βασικός σκοπός του προγράμματος είναι η ολοκληρωμένη εκπαίδευση και κατάρτιση του επαγγελματία σερβιτόρου, εφοδιάζοντάς τον με όλες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για την άριστη εξυπηρέτηση πελατών, και δίνεται έμφαση στην τήρηση αυστηρών προτύπων υγιεινής και ασφάλειας στον επισιτιστικό κλάδο.

Συγκεκριμένα, το πρόγραμμα στοχεύει:

- Στην εκμάθηση των θεμελιωδών αρχών του σερβιρίσματος και της σωστής οργάνωσης των χώρων εστίασης, ώστε να διασφαλίζεται η ποιοτική εξυπηρέτηση και η ικανοποίηση των πελατών.
- Στην ανάπτυξη δεξιοτήτων επικοινωνίας και εξυπηρέτησης πελατών, ώστε ο σερβιτόρος να μπορεί να διαχειρίζεται απαιτήσεις και παράπονα με επαγγελματισμό.
- Στην τήρηση αυστηρών κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, ώστε να αποφεύγονται μολύνσεις και διατροφικοί κίνδυνοι στον χώρο εργασίας.

Σύντομη Περιγραφή του Προγράμματος Κατάρτισης

Το πρόγραμμα "ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΣ" απευθύνεται σε επαγγελματίες που επιθυμούν να αποκτήσουν γνώσεις και δεξιότητες στον τομέα της εστίασης και της εξυπηρέτησης πελατών. Στόχος του προγράμματος είναι να προετοιμάσει τους συμμετέχοντες για τον δυναμικό και απαιτητικό χώρο των επισιτιστικών επιχειρήσεων, εξοπλίζοντάς τους με τις αναγκαίες γνώσεις στη σωστή εξυπηρέτηση πελατών, καθώς και τη διοίκηση και ασφάλεια τροφίμων.

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Οι ειδικές επαγγελματικές γνώσεις του επαγγελματία Σερβιτόρου, που είναι απαραίτητες ώστε να μπορεί να ανταποκριθεί με επιτυχία και ασφάλεια στα εργασιακά του καθήκοντα, περιλαμβάνουν ένα ευρύ φάσμα θεωρητικών και πρακτικών δεδομένων. Αυτές οι γνώσεις αποτελούν τη βάση για την αποτελεσματική

εκτέλεση των καθηκόντων του στην κουζίνα και την εξασφάλιση υψηλής ποιότητας αποτελεσμάτων. Αναλυτικότερα:

- Βασικές και προχωρημένες τεχνικές σεβριρίσματος, προσαρμοσμένες σε διαφορετικούς τύπους εστιατορίων και ξενοδοχειακών μονάδων.
- Επαγγελματική επικοινωνία και εξυπηρέτηση πελατών, με στόχο τη βελτιστοποίηση της εμπειρίας του επισκέπτη και την αύξηση της πιστότητας πελατών.
- Οργάνωση και διαχείριση επισιτιστικών τμημάτων σε ξενοδοχειακές και εστιατορικές επιχειρήσεις.
- Αρχές ασφάλειας και υγιεινής στον επισιτιστικό τομέα, με εστίαση στους κινδύνους διατροφικών μολύνσεων και την εφαρμογή προτύπων HACCP.