

Vellum Hospitality Services Skills Certified Waiter

Σερβιτόρος - Τραπεζοκόμος
(θεωρητικό επίπεδο)



2020-2021

ΟΔΗΓΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Το σχήμα πιστοποίησης ακολουθεί τις απαιτήσεις του Προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17024:2012 και τα κριτήρια του Ε.ΣΥ.Δ. (Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης).

Βασικός σκοπός του επαγγέλματος του σερβιτόρου είναι να φροντίζει για την προετοιμασία του χώρου εστίασης – αναψυχής, ώστε να παρέχει τις κατάλληλες υπηρεσίες σερβιρίσματος εδεσμάτων και ποτών στους πελάτες, δημιουργώντας φιλικό περιβάλλον για να τους προτρέψει να γίνουν τακτικοί επισκέπτες και τέλος να διεκπεραιώσει τις διαδικασίες είσπραξης των λογαριασμών και να συμμετέχει στην ολοκλήρωση των διαδικασιών κλεισίματος του χώρου εστίασης – αναψυχής.

Σκοπός του πιστοποιητικού είναι να αξιολογήσει **σε θεωρητικό επίπεδο** έναν υποψήφιο, σε βασικές έννοιες/γνώσεις που πρέπει να κατέχει κάποιος που επιθυμεί να ασχοληθεί με το συγκεκριμένο κλάδο και ειδικότητα, όπως την εστιατορική τέχνη και τους κανόνες γαστρονομίας – οινολογίας, τους κανόνες σερβιρίσματος φαγητών και ποτών στους πελάτες χώρων εστίασης – αναψυχής (ξενοδοχεία, εστιατόρια, επιχειρήσεις κέτερινγκ, αναψυκτήρια, λέσχες, οργανισμούς, καφετέριες, κλπ), συνδυάζοντας γνώσεις που αφορούν στις επισιτιστικές επιχειρήσεις, στην ιεραρχία και στις αρμοδιότητες των υπάλληλων. Όπως και γνώσεις που αφορούν στον εξοπλισμό του εστιατορίου και τη χρήση του, τα γεύματα και τους κανόνες σύνταξης μενού, τους κανόνες Υγιεινής, αλλά και βασικές δεξιότητες όπως τη διαχείριση του χρόνου, την προσεκτική εμφάνιση και την αντιμετώπιση των παράπονων.

Το πιστοποιητικό **Σερβιτόρος - Τραπεζοκόμος (θεωρητικό Επίπεδο)** αφορά όλους τους εργαζόμενους στο χώρο του τουρισμού και της εστίασης, αλλά και όσους θέλουν να δραστηριοποιηθούν στον κλάδο αυτό.

ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ & ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Με την επιτυχή παρακολούθηση του προγράμματος θα λάβετε:

- Βεβαίωση επιτυχούς παρακολούθησης.
- Πιστοποιητικό **Vellum Hospitality Services Skills Certified Waiter**.
- Συμπλήρωμα Πιστοποιητικού Europass όπου απονέμονται βαθμοί ECVET.










1. Μεθοδολογία εκπαίδευσης

Η παρακολούθηση του προγράμματος υλοποιείται με τη μέθοδο της ασύγχρονης τηλεκατάρτισης. Η πρόσβαση στην πλατφόρμα τηλεκατάρτισης έχει τρίμηνη διάρκεια και οι συμμετέχοντες υποστηρίζονται εξ ολοκλήρου online.

2. Πιστοποίηση

Μετά την ολοκλήρωση του τμήματος ακολουθεί η υποχρεωτική συμμετοχή στις τελικές εξετάσεις για την λήψη πιστοποιητικού **Vellum Hospitality Services Skills Certified Waiter** μέσω της εξεταστικής μεθόδου examiny, που υποστηρίζεται από τον φορέα πιστοποίησης **Vellum Global Educational Services**.

ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ: ΜΕΣΩ ΤΗΛΕΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
	ΔΙΑΡΚΕΙΑ: 400 ΩΡΕΣ
	VIDEO ΚΑΙ ΗΧΗΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ: ΝΑΙ
	ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ: ΝΑΙ
	ΤΥΠΟΣ ΤΗΛΕΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ: ΑΣΥΓΧΡΟΝΗ
	ΦΟΡΕΑΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ: ΕΛΚΕΔΙΜ ΚΔΒΜ2, ΚΩΔ. ΕΟΠΠΕΠ: 2000453
	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ: ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ
	ΑΠΟΔΟΣΗ ΜΟΝΑΔΩΝ ECVET: ΝΑΙ
	ΦΟΡΕΑΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ: VELLUM GLOBAL EDUCATIONAL SERVICES

ECVET - ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

Τα Ελληνικά Κέντρα Δια Βίου Μάθησης ΕΛ.ΚΕ.ΔΙ.Μ. εφαρμόζουν το Ευρωπαϊκό Σύστημα Μεταφοράς Πιστωτικών Μονάδων στην Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση (ECVET). Σε όλα μας τα προγράμματα, απονέμονται βαθμοί ECVET, ενώ οι απόφοιτοι, μαζί με το πιστοποιητικό, λαμβάνουν και το Συμπλήρωμα Πιστοποιητικού Europass.

Το ECVET (European Credit System for Vocational Education and Training) είναι το Ευρωπαϊκό Σύστημα Μεταφοράς Πιστωτικών Μονάδων στην επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση. Εισήχθη το 2009 με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2009/C 155/2. Το ECVET αποτελεί ένα τεχνικό πλαίσιο για τη μεταφορά, την αναγνώριση και τη συσσώρευση των μαθησιακών αποτελεσμάτων ενός προσώπου με σκοπό την απόκτηση επαγγελματικού προσόντος.

Η εφαρμογή του ECVET στα προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης και εξειδίκευσης περιλαμβάνει:

- Την περιγραφή των τίτλων σπουδών σε ενότητες μαθησιακών αποτελεσμάτων με την απόδοση βαθμών ECVET.
- Δομικό συστατικό του ECVET είναι η περιγραφή των προγραμμάτων σε ενότητες μαθησιακών αποτελεσμάτων, όπου κάθε ενότητα περιλαμβάνει συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που θα πρέπει να κατακτήσει ο εκπαιδευόμενος. Η κατάκτηση των μαθησιακών αποτελεσμάτων κάθε ενότητας αξιολογείται μέσω κατάλληλων ασκήσεων αξιολόγησης.
- Τη διαδικασία μεταφοράς και συσσώρευσης πιστωτικών μονάδων.

Σε κάθε ενότητα μαθησιακών αποτελεσμάτων αποδίδονται βαθμοί ECVET, με βάση τον εκτιμώμενο χρόνο ενασχόλησης του σπουδαστή με τα εκπαιδευτικά αντικείμενα. Για τα προγράμματα εξειδίκευσης, 1 βαθμός ECVET αντιστοιχεί σε 12 ώρες. Η χρήση των πιστωτικών βαθμών ECVET επιτρέπει την αναγνώριση, μεταφορά και συσσώρευση πιστωτικών μονάδων μεταξύ προγραμμάτων από διαφορετικά εκπαιδευτικά κέντρα.

Το συμπλήρωμα πιστοποιητικού Europass είναι ένα έγγραφο που συνοδεύει το πιστοποιητικό επιμόρφωσης που απονέμεται με την ολοκλήρωση του προγράμματος και το οποίο περιγράφει αναλυτικά το πρόγραμμα επιμόρφωσης (μαθήματα, διάρκεια, βαθμοί ECVET, προϋποθέσεις εισαγωγής, διαδικασία αξιολόγησης). Ακόμα, συμβάλλει στην αξία του χορηγούμενου πιστοποιητικού και μπορεί να χρησιμοποιηθεί από τους απόφοιτους για την εύρεση εργασίας ή τη συνέχιση των σπουδών τους.

Τέλος, το Συμπλήρωμα πιστοποιητικού Europass συνοδεύεται από τη Βεβαίωση Παρακολούθησης Μαθημάτων ΕΛΚΕΔΙΜ (αναγνωρισμένη και μοριοδοτούμενη) και από το διεθνώς αναγνωρισμένο πιστοποιητικό της **Vellum Global Educational Services**.

ΕΘΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ISO 9001:2015

Το πρόγραμμα διαχείρισης της **Vellum Global Educational Services** επιθεωρήθηκε από την **InovaCert - GCB Ltd.** κι ευρέθη να συμμορφώνεται με το διεθνώς αναγνωρισμένο πρότυπο δημιουργίας, εφαρμογής και διατήρησης του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας **ISO 9001:2015 (αρ. Πιστοποιητικού: 030350000540009)**. Το ίδιο ισχύει και για το σύστημα διαχείρισης ποιότητας του φορέα κατάρτισης **Ελληνικά Κέντρα Δια Βίου Μάθησης (ΕΛΚΕΔΙΜ - ΚΔΒΜ2)** τα οποία αξιολογήθηκαν και πιστοποιήθηκαν από τον φορέα **RigCert (κωδ. Πιστοποίησης 1710GR82Q)**.

Το **ISO 9001:2015**, ως διεθνές πρότυπο, έχει αναγνωριστεί ως η βάση για κάθε εταιρεία η οποία προσπαθεί να δημιουργήσει ένα σύστημα διαχείρισης το οποίο στοχεύει στην ικανοποίηση του πελάτη και τη διαρκή ποιοτική του βελτίωση, κάτι που εξασφαλίζεται από τακτικούς ελέγχους των διαδικασιών από ανεξάρτητο φορέα πιστοποίησης.

ISO/IEC 27001:2013

Ο φορέας κατάρτισης **Ελληνικά Κέντρα Δια Βίου Μάθησης (ΕΛΚΕΔΙΜ - ΚΔΒΜ2)** έχει επίσης αξιολογηθεί και πιστοποιηθεί από το φορέα **RigCert (κωδ. Πιστοποίησης 1710GR82IS)** ότι τηρεί το διεθνές πρότυπο **ISO/IEC 27001:2013, το οποίο οφορά τη διαχείριση και ασφάλεια πληροφοριών.**

Πιστοποίηση ΕΟΠΠΕΠ (Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού)

Τα **Ελληνικά Κέντρα Δια Βίου Μάθησης (ΕΛΚΕΔΙΜ - ΚΔΒΜ2)** έχουν πιστοποιηθεί έπειτα από σχετική απόφαση, από τον **Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού (ΕΟΠΠΕΠ) (Κωδ: 2000453)**. Ο **ΕΟΠΠΕΠ** είναι ο ενοποιημένος φορέας που προέκυψε από τη συγχώνευση τριών φορέων οι οποίοι εξυπηρετούσαν το δίκτυο Δια Βίου Μάθησης: **το Εθνικό Κέντρο Πιστοποίησης Δομών Διά Βίου Μάθησης (Ε.ΚΕ.ΠΙΣ.), τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων (Ε.Ο.Π.Π.) και το Εθνικό Κέντρο Επαγγελματικού Προσανατολισμού (Ε.Κ.Ε.Π.)**.

Στόχος του **ΕΟΠΠΕΠ** είναι η εξασφάλιση της ποιότητας και της αμεροληψίας στο ενιαίο πλαίσιο ποιότητας για τη Δια Βίου Μάθηση.

Τόσο η Πιστοποίηση Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας, όσο και η Πιστοποίηση από τον **ΕΟΠΠΕΠ**, εξασφαλίζουν την ικανότητα των ανωτέρω φορέων (**Vellum Global Educational Services & ΕΛΚΕΔΙΜ**) να παρέχουν ποιοτικά επιμορφωτικά προγράμματα που ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης αγοράς και ικανοποιούν τις απαιτήσεις των καταρτιζόμενων.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΕΝΟΤΗΤΕΣ

1. Ιστορική αναδρομή

- ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ
- ΑΡΧΑΙΑ ΑΙΓΥΠΤΟΣ
- ΑΡΧΑΙΑ ΕΛΛΑΔΑ
- ΡΩΜΑΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ
- ΕΛΛΗΝΙΣΤΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ
- ΧΡΙΣΤΙΑΝΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ
- ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ
- ΑΝΑΓΕΝΝΗΣΗ
- ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΠΟΧΗ
- ΕΛΛΑΔΑ

2. Οι επισιτιστικές επιχειρήσεις

- ΟΙ ΕΠΙΣΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ
- ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ
- ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΩΝ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
- ΑΝΑΓΚΕΣ ΠΕΛΑΤΩΝ
- ΟΙ ΕΞΕΛΙΞΕΙΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
- ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
- ΟΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΕΚΤΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ
- ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ

3. Οι εργαζόμενοι στα τμήματα

- Γενικός διευθυντής
- F&B Manager
- F&B Manager αρμοδιότητες
- Ανάλυση καθηκόντων βοηθών F & B
- RestaurantManager
- Αρμοδιότητες του Restaurantmanager
- ExecutiveChef
- Αρμοδιότητες του ExecutiveChef
- Οργανόγραμμα Κουζίνας

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΕΝΟΤΗΤΕΣ

- Ανάλυση καθηκόντων στελεχών
- Οργανόγραμμα Εστιατορίου
- Maître/εστιάρχος/head waiter
- Αρμοδιότητες Maître
- Sous Maitre/Υπεεστιάρχος/Assistant head waiter
- Captain/Αρχιτραπεζοκόμος/Surveillant
- Captain αρμοδιότητες
- Host – hostess/υπεύθυνος υποδοχής πελατών/receptionist de restaurant
- Host – hostess αρμοδιότητες
- Sommelier de vin/οινοχόος/wine butler
- Sommelier αρμοδιότητες
- Trancheur/Κόπτης/meat carver
- Ανάλυση καθηκόντων εργαζομένων εστιατορίου
- Σερβιτόρος – τραπεζοκόμος/waiter/chef de rang
- Σερβιτόρος- τραπεζοκόμος: αρμοδιότητες
- Βοηθός τραπεζοκόμου/assistant waiter/commis de rang
- Βοηθός τραπεζοκόμου: αρμοδιότητες
- Ιεραρχία βάσει διεθνών προτύπων
- Ικανότητες και δεξιότητες εργαζομένων εστιατορίου
- Εμφάνιση και συμπεριφορά εργαζομένων
- Service Etiquette of waiter
- Διαχείριση χρόνου
- Time management – Συμβουλές

4. Το εστιατόριο

- Αρχιτεκτονική διάταξη εστιατορίου
- Οι χώροι παραγωγής και εργασιών προετοιμασίας
- Οι χώροι εξυπηρέτησης πελατών
- Βασικές Αρχές Σχεδιασμού
- Εξοπλισμός Εστιατορίου
- Εξοπλισμός εστιατορίου - έπιπλα
- Εξοπλισμός εστιατορίου – ιματισμός (λινά)
- Εξοπλισμός εστιατορίου - Επιτραπέζια σκεύη

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΕΝΟΤΗΤΕΣ

5. Art de la table

- Αρχιτεκτονική διάταξη εστιατορίου
- Οι χώροι παραγωγής και εργασιών προετοιμασίας
- Οι χώροι εξυπηρέτησης πελατών
- Βασικές Αρχές Σχεδιασμού
- Εξοπλισμός Εστιατορίου
- Εξοπλισμός εστιατορίου - έπιπλα
- Εξοπλισμός εστιατορίου – ιματισμός (λινά)
- Εξοπλισμός εστιατορίου - Επιτραπέζια σκεύη

6. Τα γεύματα

- Εισαγωγή
- Είδη γευμάτων
- Κύρια γεύματα
- Πρωινό
- Τύποι πρωινών
- Continental ή Ευρωπαϊκό πρωινό
- English breakfast (Αγγλικό πρωινό)
- Βιεννέζικό ή Αυστριακό πρωινό (Breakfast Viennois)
- American breakfast
- Ελληνικό πρωινό
- Τρόποι σερβιρίσματος πρωινού
- Breakfast around the world
- Μεσημεριανό - lunch
- Σύνθεση μεσημβρινού γεύματος
- ΑΠΛΟΠΟΙΗΣΗ ΓΕΥΜΑΤΟΣ
- Δείπνο – Dinner
- Τα δευτερεύοντα γεύματα
- MENU A LA CARTE
- MENU TABLE D’HOTE
- Όροι συμφωνίας γευμάτων
- MENU BUFFET
- Κατηγορίες Μπουφέ, ανάλογα με το στρώσιμο των τραπεζιών

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΕΝΟΤΗΤΕΣ

- Τα Κρύα Ορεκτικά
- Ζωμοί – Σούπες
- Τα Ζεστά Ορεκτικά
- Ψάρια
- Ρελεβέ
- Γκρος Πιες – Χοντρά Κομμάτια Κρέατος
- Εντράδα
- Το Σορμπέ
- Ψητά – Σχάρας
- Τα Κρύα Πιάτα
- Πατάτες – Λαχανικά
- Οι Σαλάτες
- Τα γλυκά
- Τα επιδόρπια
- Βασικοί κανόνες σύνθεσης μενού
- Κανόνες σύνταξης καταλόγου
- Χαρακτηριστικά σύνταξης καταλόγου
- Σχεδιασμός κάρτας εστιατορίου - bar και marketing
- Μηχανική Μενού (Menu Engineering Analysis)
- Νικητές (STAR)
- Υψηλές πωλήσεις - Χαμηλά κέρδη (PLOW HORSE)
- Υποψήφιοι Νικητές (PUZZLE)
- Χαμένοι (DOG)

7. Σερβίρισμα πελατών

- Εισαγωγή
- Υποδοχή πελατών
- Λήψη παραγγελίας εισαγωγή
- Λήψη παραγγελίας και τεχνικές πωλήσεων
- Λήψη παραγγελίας
- Γνώσεις που απαιτείται να έχει ο τραπεζοκόμος κατά τη λήψη της παραγγελίας
- Τοποθέτηση επιτραπέζιων σκευών
- Προϋποθέσεις παράθεσης
- Προτεραιότητα και πρωτόκολλο κατά την παράθεση

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΕΝΟΤΗΤΕΣ

- Σχεδιασμός διαδικασίας Service
- Τρόποι σερβιρίσματος
- ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΗΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ
- Οικογενειακός τρόπος σερβιρίσματος Service Familial - a l' Ambigu
- Ρώσικος τρόπος σερβιρίσματος - Service a la Russe
- Αγγλικός τρόπος σερβιρίσματος Service a l' Anglaise
- Γαλλικός τρόπος σερβιρίσματος - Service a la Francaise
- Βιεννέζικος τρόπος σερβιρίσματος - Service Viennois ή Αυστριακός τρόπος – Service Autricien
- Σερβίρισμα με κινούμενο τραπέζακι - Service au Gueridon.
- Room Service
- Μέθοδοι Ημιεξυπηρέτησης
- Μέθοδοι αυτοεξυπηρέτησης
- Απόσυρση σκευών και εδεσμάτων (debarrassage)
- Παρουσίαση λογαριασμού και είσπραξη
- Παράπονα πελατών και διαχείριση κρίσεων

8. Σερβίρισμα κρασιού

- Εισαγωγή
- Γνωρίζοντας το κρασί
- Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ
- Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ
- Το κρασί
- Ελληνικές ποικιλίες
- Ξένες ποικιλίες
- Η οινοποίηση
- ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΑΜΠΑΝΙΑΣ + ΑΦΡΩΔΗ ΟΙΝΩΝ
- Τύποι κρασιού
- Αποθήκευση κρασιού
- ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΚΡΑΣΙΩΝ
- Η ετικέτα
- Ταίριασμα κρασιού και εδεσμάτων
- Aperitif
- Μικρά ψάρια και θαλασσινά
- Τυριά



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ ΕΝΟΤΗΤΕΣ

- Αλλαντικά
- Λαδερά και όσπρια - Λαχανικά
- Πουλερικά – Χοιρινό - Κόκκινο κρέας
- Επιδόρπια
- wine killers
- Σερβίρισμα κρασιού
- Θερμοκρασία σερβιρίσματος
- Επιλογή ποτηριού
- Μετάγγιση κρασιού
- Τεχνική σερβιρίσματος του κρασιού
- Σερβίρισμα Σαμπάνιας – αφρώδη οίνων
- Γευστική δόκιμη κρασιού (DEGUSTATION)
- ΕΙΔΗ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
- Διαδικασίες για τη γευστική δοκιμή ενός κρασιού
- ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

9. Σερβίρισμα ποτών

- Εισαγωγή
- Αλκοολούχα ποτά
- Ορεκτικά - Aperitifs
- Verthouths
- Anises
- Bitter και Amaro
- Digestif – Χωνευτικά
- Brandy – Cognac- Armagnac
- WHISKY-WHISKEY
- GIN
- Tequila
- Rum
- Βότκα- Vodka
- Ηδύποτα – Liqueurs

10. Γενικοί κανόνες υγιεινής

- Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
- Κατάρτιση προσωπικού
- Σύστημα διαχείρισης της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων (HACCP)

ΔΕΙΓΜΑΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ



Certificate Title - Τίτλος Πιστοποιητικού:

Vellum Hospitality Services Skills
Σερβιτόρος - Τραπεζοκόμος (Θεωρητικό Επίπεδο)
Waiter (Theoretical Level)

This is to certify that - Με το παρόν πιστοποιείται ότι ο/ή:

[ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ ΜΗΤΡΩΝΥΜΟ ΕΠΩΝΥΜΟ]

[FIRST NAME FATHER NAME MOTHER NAME LAST NAME]

First name, Father's name, Mother's name, Last name - Όνομα, Πατρώνυμο, Μητρώνυμο, Επώνυμο

At Examination Center: [Εξεταστικό Κέντρο]

Στο Εξεταστικό Κέντρο:

Has been examined in the following modules: - Έχει εξεταστεί στις παρακάτω ενότητες:

Historical retrospect & Food service Businesses - Ιστορική αναδρομή και Επιχειρηματικές Επιχειρήσεις
Food businesses employees - Οι εργαζόμενοι στα τμήματα των Επιχειρηματικών Επιχειρήσεων
The restaurant - Το Εστιατόριο
Art de la Table / Restaurant preparation - Art de la Table / Προετοιμασία Εστιατορίου
Meals - Τα Γεύματα
Serving customers - Σερβίρισμα πελατών
Wine serving - Σερβίρισμα κρασιού
Serving drinks - Σερβίρισμα ποτών
General Hygiene Rules - Γενικοί Κανόνες Υγιεινής

[Syllabus v...]

[Το σχήμα πιστοποίησης ακολουθεί τις απαιτήσεις του Προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO/IEC 17024]

Candidate Code, Serial Certificate Number, Issue Date, Expiration Date
Κωδικός Υποψηφίου, Α/Α Πιστοποιητικού, Ημερομηνία έκδοσης, Ημερομηνία λήξης

[Κωδ. Υποψηφίου, Αρ Πιστοποιητικού, Ημ. έκδοσης, Ημ. λήξης]

Authentication QR Code
Κωδικός Γνησιότητας QR



[Signature]

Nikolaos V. Takis - Vellum Administrator / Legal Representative
Νικόλαος Β. Τάκης - Διαχειριστής / Νόμιμος Εκπρόσωπος Vellum

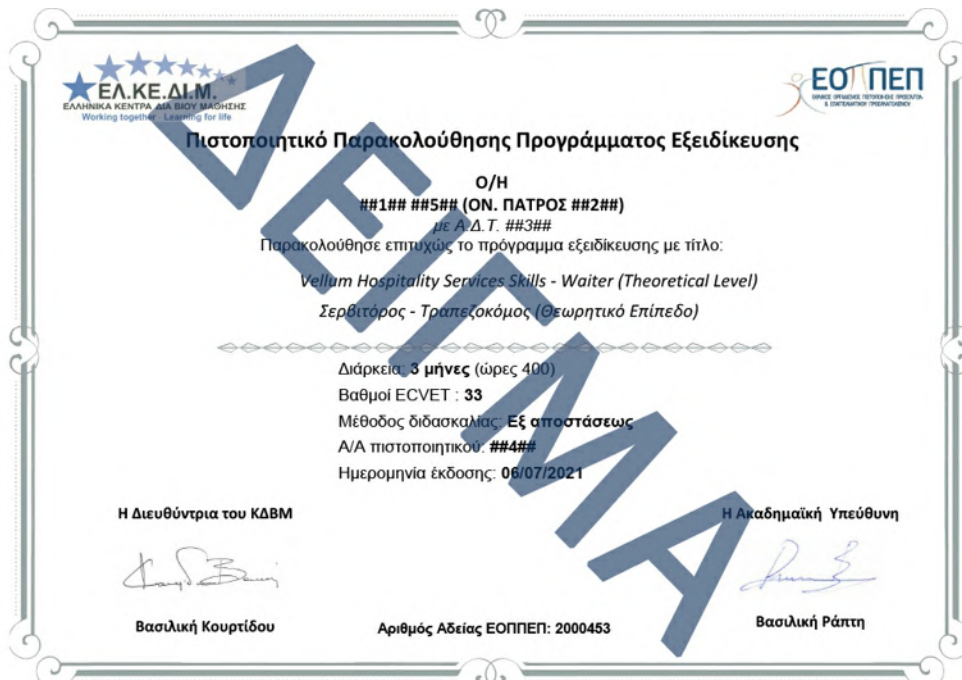


Η εγκυρότητα του πιστοποιητικού μπορεί να επιβεβαιωθεί και στην επίσημη ιστοσελίδα της Vellum <http://www.vellum.org.gr>

Συμπλήρωμα Πιστοποιητικού Europass

Όνοματεπώνυμο: ##1## ##2## Αρ. Πιστ. ΕΛΚΕΔΙΜ: ##3##

Τίτλος Πιστοποιητικού	Σερβιτόρος - Τραπεζοκόμος (Θεωρητικό Επίπεδο)
Τίτλος Πιστοποιητικού στην Αγγλική Γλώσσα	Vellum Hospitality Services Skills - Waiter (Theoretical Level)
Τύπος Πιστοποιητικού	Πιστοποιητικό Εξειδικευμένης Επιμόρφωσης
Μέθοδος Υλοποίησης του Προγράμματος	Εξ' αποστάσεως
Διάρκεια Προγράμματος	3 μήνες
Βαθμοί ECVET	33
Πρόγραμμα Κατάρτισης	
Θεματικές Ενότητες / Μαθήματα	Βαθμοί ECVET
1. Ιστορική αναδρομή	3
Σερβιτόρος - Τραπεζοκόμος (Θεωρητικό Επίπεδο)	
2. Οι επισιτιστικές επιχειρήσεις	3
3. Οι εργαζόμενοι στα τμήματα	3
4. Το εστιατόριο	3
5. Art de la table	3
6. Τα γεύματα	3
7. Σερβίρισμα πελατών	4
8. Σερβίρισμα κρασιού	4
9. Σερβίρισμα ποτών	4
10. Γενικοί κανόνες υγιεινής	3



ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ/ΤΡΙΑ



Βασιλική Ράππη

Η κ. Ράππη Βασιλική σπούδασε Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων στο ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης και ολοκλήρωσε τις μεταπτυχιακές της σπουδές στη Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων του Ελληνικού Ανοικτού Πανεπιστημίου. Στην Ανώτατη Σχολή Παιδαγωγικής και Τεχνολογικής Εκπαίδευσης έλαβε πτυχίο Παιδαγωγικής και Εκπαιδευτικής Επάρκειας, καθώς και πτυχίο Συμβούλου (ΣΕΠ) με Ειδίκευση στην Συμβουλευτική και τον Προσανατολισμό.

Επαγγελματικά, ασχολείται με την τουριστική βιομηχανία από το 1996 σε διάφορες τουριστικές επιχειρήσεις, πλέον ως σύμβουλος, σε θέματα προσωπικού και εκπαίδευσής του, καθώς και με το ΙΝΣΕΤΕ ως Σύμβουλος Επαγγελματικού Προσανατολισμού.