



Οργάνωση και διεκπεραίωση εκδηλώσεων - ΙΕΚ ΑΚΜΗ

Εξειδικευμένο σεμινάριο με hands-on 15ωρη εκπαίδευση

Διάρκεια προγράμματος: 25 ώρες

Έναρξη προγράμματος 24/04/18

Πρόγραμμα (ώρες και ημερομηνίες) 24/04 με 27/04 (24 και 25/04 16:00-20:00, 26/04 14:00 με 21:00 και 27/04 08:30 και 18:30)

Περιγραφή: Πρόκειται για ένα σεμινάριο που συνδυάζει τη θεωρητική εκπαίδευση με εργαστηριακή εκπαίδευση. Οι συμμετέχοντες τις δύο πρώτες μέρες θα αναλύσουν τη θεματολογία των μενού δεξιώσεων, τα είδη των δεξιώσεων, πώς στήνονται και τον εξοπλισμό που χρειάζεται για τις δεξιώσεις. Θα δουν το μενού που θα έχουν να βγάλουν τις ημέρες του εργαστηριακού μέρους του σεμιναρίου και θα γίνει κοστολόγηση του μενού. Θα αναφερθούν επίσης και σε θέματα budgeting, κοστολόγησης προσωπικού και πολιτικής πωλήσεων των μενού.

Θεματικές ενότητες:

A' μέρος:

Θεωρητικό: Τι είναι banquet kit, κατηγορίες μενού για μπουφέ, a la carte, gala dinner και finger food. Διαδικασία στησίματος ενός catering, πρότυπες συνταγές, κοστολόγηση μενού, διαχείριση brigade κουζίνας, εξοπλισμός για εκδηλώσεις, budgeting, πολιτική τιμών για μενού δεξιώσεων.

B' μέρος:

- hands-on: Παρασκευές εδεσμάτων, σκάλισμα, στήσιμο και διακόσμηση μπουφέ, carving κρεάτων.

Εισηγητής και ιδιότητα εισηγητή: Κορτσινίδης Παύλος, MSc in Hospitality Management, τομεάρχης τομέα επισιτισμού ΙΕΚ ΑΚΜΗ

Αλεξοπούλου Κυριακή, chef και καθηγήτρια μαγειρικής ΙΕΚ ΑΚΜΗ

Αθανασόπουλος Ιωάννης, pastry chef & καθηγητής ζαχαροπλαστικής ΙΕΚ ΑΚΜΗ

Πορίχης Παναγιώτης, chef και καθηγητής μαγειρικής ΙΕΚ ΑΚΜΗ

Σε ποιους απευθύνεται: Σπουδαστές μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής και επαγγελματίες μάγειρες και ιδιοκτήτες

επιχειρήσεων επισιτισμού και δεξιώσεων

Στοιχεία επικοινωνίας: Κορτσινίδης Πάυλος

Διεύθυνση κτιρίου: Πατησίων 125 (5^{ος} όροφος)

Κόστος: Με κόστος, για πληροφορίες στα στοιχεία επικοινωνίας