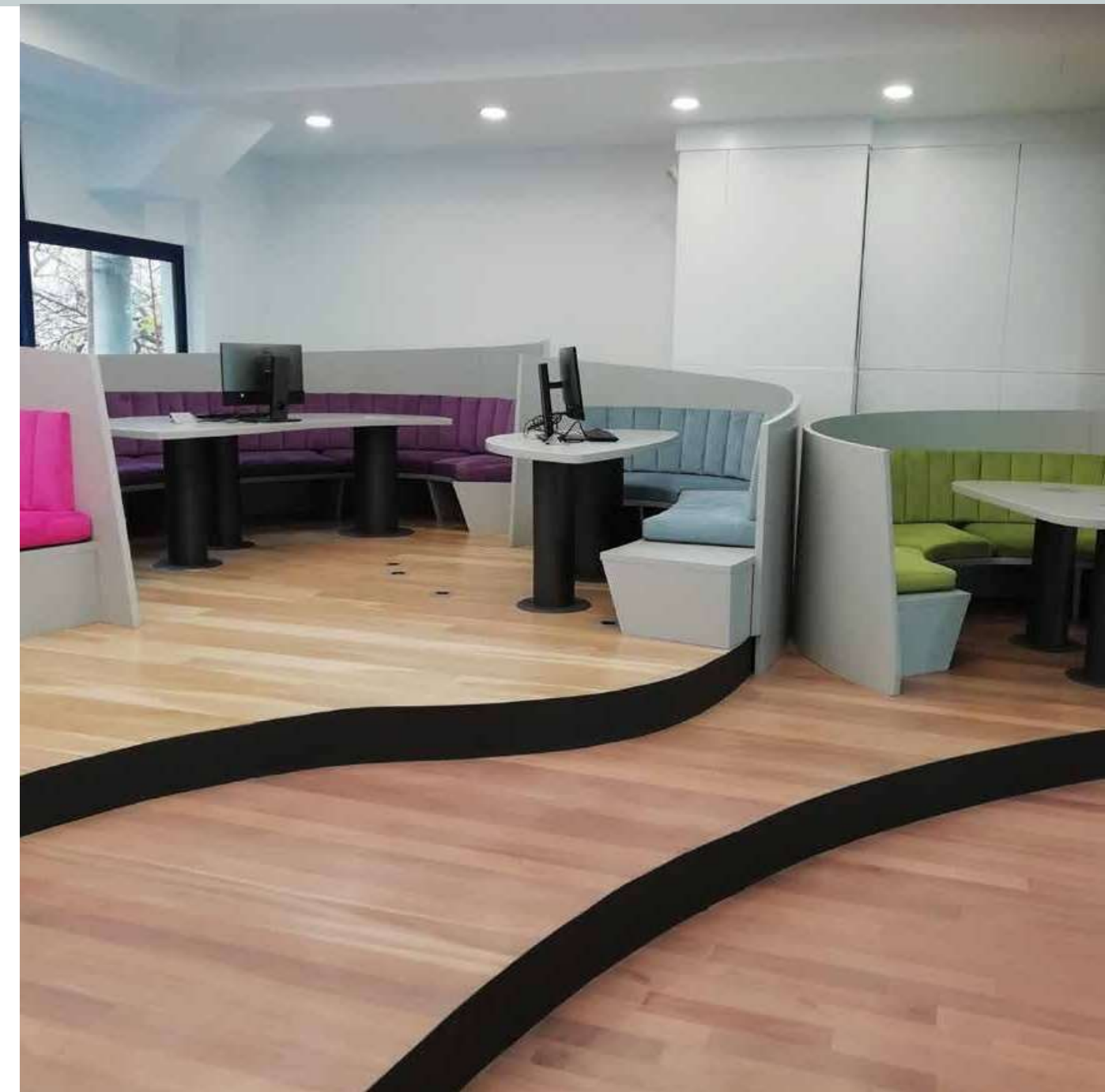
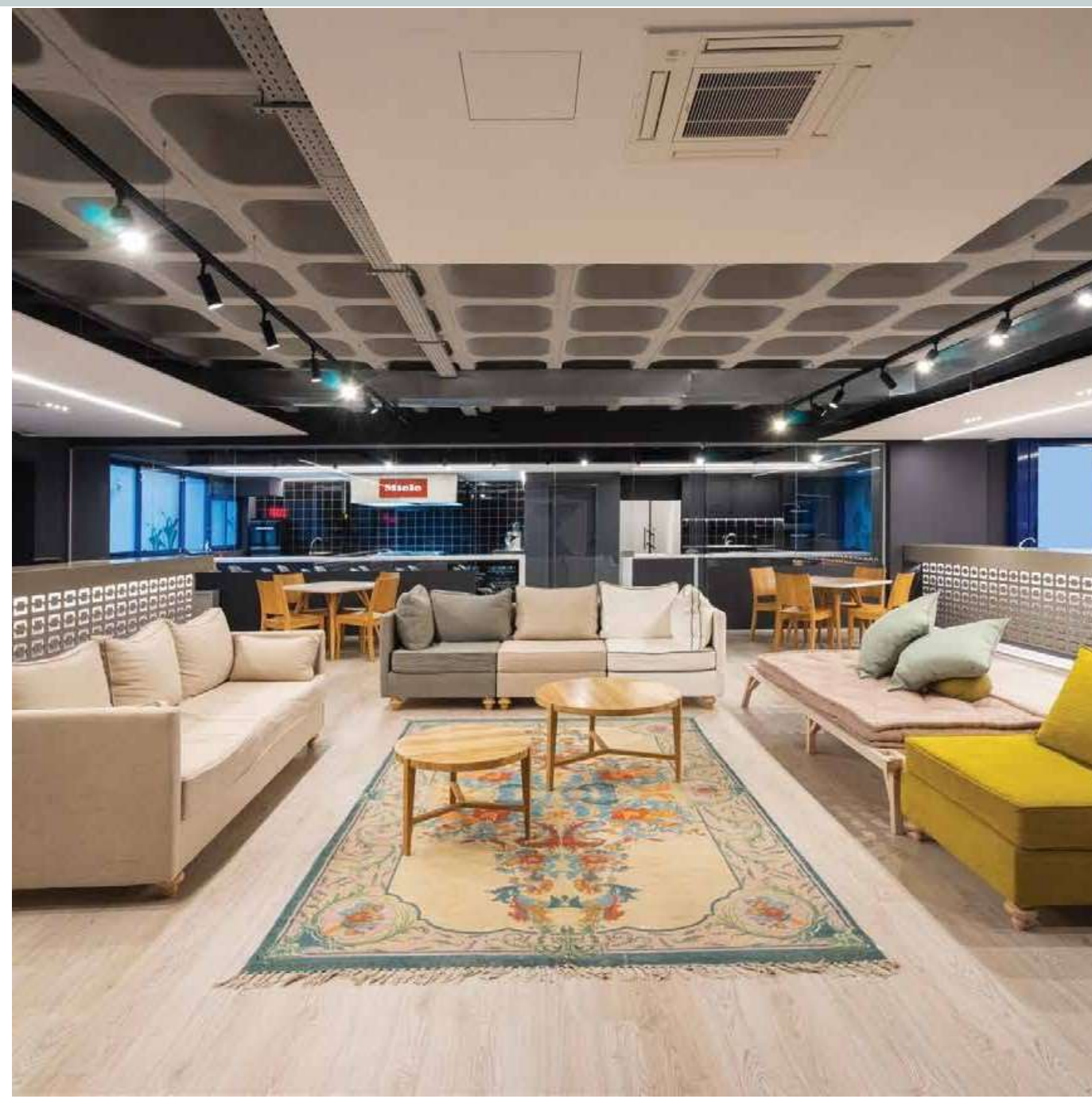
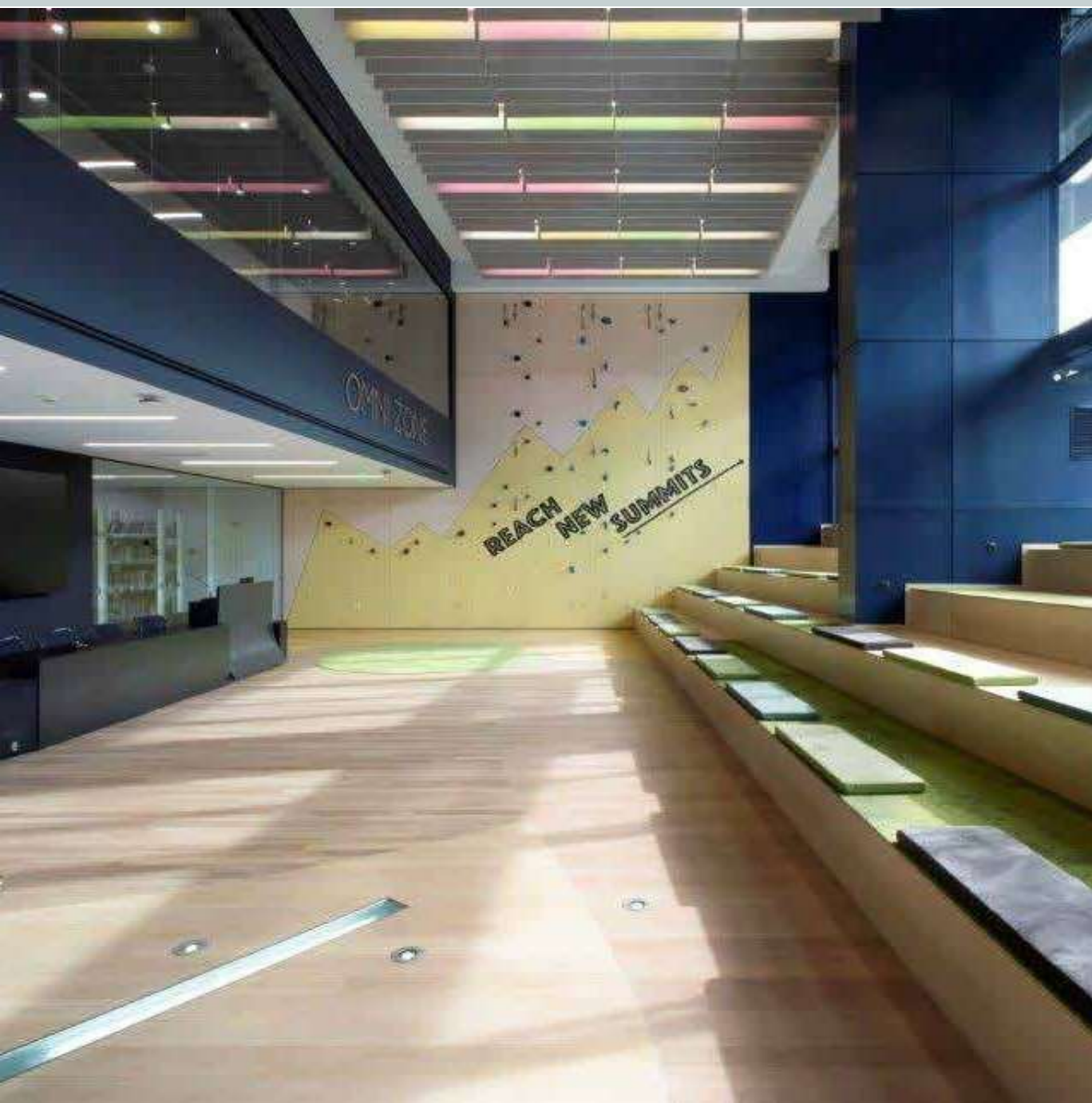




**COLLEGE**

*It's the experience  
that matters*



**Fast Track  
Professional Certificate in Food & Beverages**

---



**COLLEGE**

*It's the experience  
that matters*



## About BCA College

Το **BCA**, έχοντας ιδρυθεί το 1971, είναι ένα από τα παλαιότερα και μεγαλύτερα εκπαιδευτικά ιδρύματα στην Ελλάδα, προσφέροντας προπτυχιακούς και μεταπτυχιακούς τίτλους σπουδών στους τομείς της Διοίκησης Τουριστικών και Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων, Διοίκησης Επιχειρήσεων και Διοίκησης στον Ναυτιλιακό κλάδο.

Το **BCA** διαθέτει περισσότερους από 1000 φοιτητές και 9.000 αποφοίτους που απασχολούνται σε μεγάλες εθνικές και πολυεθνικές επιχειρήσεις. Το **BCA** προσφέρει υψηλής ποιότητας ακαδημαϊκή διδασκαλία που συνδυάζεται με τον βέλτιστο τρόπο με την πρακτική και βιωματική εφαρμογή της. Προσφέροντας μια καινοτόμα μαθησιακή εμπειρία που υλοποιείται σε σύγχρονες, πρωτοποριακές και άνετες εκπαιδευτικές εγκαταστάσεις. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο σημαντικά ανώτατα εκπαιδευτικά ιδρύματα του Ηνωμένου Βασιλείου, και πρόσφατα το Πανεπιστήμιο West London, καθώς και τα παγκοσμίου φήμης εκπαιδευτικά ιδρύματα, **Les Roches** και **Glion**, τα οποία κατατάσσονται μεταξύ των πέντε καλύτερων πανεπιστημιακών σχολών στον κόσμο, εμπιστεύονται και συνεργάζονται με το **BCA College**.

Η στενή και συνεχή παρακολούθηση των διεθνών εκπαιδευτικών εξελίξεων, η συνεργασία του **BCA** με μερικούς από τους πιο αξιόπιστους οργανισμούς και πανεπιστημιακά ινστιτούτα της Ευρώπης και των Η.Π.Α., καθώς και η εκπαιδευτική του συνέπεια, έχουν αναδείξει το **BCA** σε ένα σημείο αναφοράς στην εκπαίδευση της χώρας μας.

Το 2020, παρά τις όποιες δυσκολίες, ήταν μια σημαντική χρονιά για το **BCA**, καθώς ανακηρύχθηκε «Το Κολλέγιο της Χρονιάς» στα Βραβεία **Education Leaders Awards 2020**. Ενώ ταυτόχρονα, βραβεύτηκε με το ασημένιο βραβείο στην κατηγορία «Εκπαιδευτικές Επισκέψεις και Βιωματική Μάθηση».



Οι συμμετέχοντες σε αυτά τα **Fast Track Professional Certificates** θα έχουν την ευκαιρία να κατανοήσουν σε βάθος τον σωστό τρόπο λειτουργίας του **Front Office** και των **Επισιτιστικών τμημάτων** ενός ξενοδοχειακού συγκροτήματος και να εφαρμόσουν στην πράξη με διαδραστικό και βιωματικό τρόπο τα διδαχθέντα.

Οι διδασκαλίες προσφέρονται μέσω ενός υβριδικού μοντέλου (**blended learning**) που ενσωματώνει τόσο τη Διά Ζώσης εκπαίδευση, όσο και τη Διαδικτυακή διδασκαλία.



## Certificate στο Food & Beverages

### Food & Beverages Fundamentals

- Διατροφικές συνήθειες και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά πελατών αναλόγως από ποια χώρα προέρχονται (διεθνής τουρισμός)
- Στοιχεία Μαγειρικής Τέχνης
  - Η χωροταξική διάταξη της κουζίνας, εσωτερική οργάνωση και εξοπλισμός του τμήματος
  - Κλασσικές μέθοδοι παρασκευής κρεάτων, ψαριών, πουλερικών, ζυμών, σαλτσών, αυγών και ζυμαρικών
  - Νέες τεχνικές μαγειρικής όπως sous vide, jasper oven, μοριακή γαστρονομία
  - Στοιχεία ζαχαροπλαστικής
- Υγιεινή – Ασφάλεια – HACCP - ISO 14001 - ISO 9001 και η σημασία τους στη σύγχρονη Κουζίνα
- Εστιατορική Τέχνη
  - Προετοιμασία τραπεζαρίας ανάλογα με το γεύμα
  - Mise en place: Στρώσιμο τραπεζίων ανάλογα με τους τρόπους σερβιρίσματος
  - Περιγραφή και ανάλυση των τρόπων σερβιρίσματος και παρουσίασης εδεσμάτων
  - Διεθνής ορολογία κύριων παρασκευών
  - Κώδικες ντυσίματος και ατομικής περιποίησης του σερβιτόρου
  - Σωστή Διαδικασία Παραγγελιοληψίας και Ανάλυση της «αλυσίδα» της παραγγελίας: από τον πελάτη, στην κουζίνα, στο σέρβις
  - Σύγχρονα τεχνικά μέσα παραγγελιοληψίας
- Οργάνωση και λειτουργία Μπαρ
  - Οινολογία
  - Spirits
  - Λικέρ
  - Μπύρα
  - Προϊόντα χωρίς αλκοόλ
  - Αντιστοιχία φαγητού και κρασιού
  - Αποθήκευση και έλεγχος
- Διαμόρφωση Μενού & Δημιουργία Καταλόγων
- Τεχνικές πωλήσεων φαγητών και κρασιών
- Αναγνώριση και κατάταξη πελατών κατά τύπους (Τυπολογία πελατών)
- Διάγνωση των Αναγκών του πελάτη. Γλώσσα του Σώματος πελάτη και σερβιτόρου
- Εξυπηρέτηση πελατών και αντιμετώπιση παραπόνων
- Κοστολόγηση, τιμολόγηση και έλεγχος

Η εκπαιδευτική διαδικασία υλοποιείται υβριδικά (blended learning) καθώς κάποια κομμάτια της θα διεξάγονται διαδικτυακά εξ αποστάσεως και κάποια διά ζώσης εντός των εγκαταστάσεων του Κολλεγίου. Κατά την εκπαίδευση θα αξιοποιούνται μελέτες περιπτώσεων και παίξιμο ρόλων. Οι εκπαιδευόμενοι έχουν τη δυνατότητα να κάνουν προσομοίωση όλων των λειτουργιών και των περιστάσεων που θα εξετάζονται ανά περίπτωση.

## Certificate – Essentials in Food & Beverages

**Διάρκεια : 48 ώρες**  
**Ωράριο : 16.30-20.30**

### Συχνότητα

Το πρόγραμμα διεκπεραιώνεται εντός ενός μηνός σε τριώρες εκπαιδευτικές συναντήσεις κάθε Δευτέρα και Πέμπτη. Συνολικά ολοκληρώνεται σε 48 διδακτικές ώρες που επιμερίζονται σε 12 ημέρες από 4 απογευματινές ώρες (13.30-21.30) εκάστη.

Πιο συγκεκριμένα τα Workshops θα διεξαχθούν τις εξής ημερομηνίες: Τρίτη 07, 14, 21 Δεκεμβρίου και 11, 18, 25 Ιανουαρίου 2022

Παρασκευή 03, 10, 17 Δεκεμβρίου και 14, 21, 28 Ιανουαρίου 2022

## Σε ποιούς απευθύνεται

Το Workshop απευθύνεται σε άτομα που ενδιαφέρονται να δραστηριοποιηθούν στον τουριστικό και ξενοδοχειακό κλάδο, και συγκεκριμένα στα επισιτιστικά τμήματα ενός συγκροτήματος, σε Εστιατόριο, Bar, Beach Bar, κλπ. Οι ενδιαφερόμενοι μπορεί να έχουν μικρή προϋπηρεσία στο συγκεκριμένο χώρο ή να έχουν δουλέψει σε άλλα τμήματα ενός ξενοδοχείου και να επιθυμούν να αποκτήσουν τα απαραίτητα εφόδια για να μεταπηδήσουν εργασιακά σε θέσεις εργασίας του Food & Beverage.

Το συγκεκριμένο Workshop συνιστά ένα εντατικό πρόγραμμα εκμάθησης που επιτρέπει στους συμμετέχοντες να λάβουν όλες τις αναγκαίες γνώσεις για την κάλυψη των θέσεων εργασίας σε θέσεις Food & Beverage ενός ξενοδοχείου.



**COLLEGE**

*It's the experience  
that matters*



## Γιατί να επιλέξετε αυτό το πρόγραμμα;

### Professional Certificate του Food & Beverages

Στο Professional Certificate του Food & Beverages οι συμμετέχοντες θα αποκτήσουν μια σφαιρική επισκόπηση της λειτουργίας όλων των Επισιτιστικών Τμημάτων ενός Ξενοδοχείου.

Θα αποκτήσουν σαφή γνώση της προετοιμασίας, οργάνωσης και λειτουργίας τόσο ενός εστιατορίου, όσο και ενός bar.

Θα κατανοήσουν τις διαφορές που υφίστανται σε πελάτες διαφορετικών εθνικοτήτων και τον βέλτιστο τρόπο προσέγγισης και εξυπηρέτησης τους.

Θα αποκτήσουν τις απαραίτητες δεξιότητες αντιμετώπισης κρίσεων και παραπόνων και θα κατανοήσουν πλήρως τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.

Τέλος, θα αποκτήσουν χρηστικές ικανότητες όσον αφορά το σημαντικό κομμάτι της κοστολόγησης, τιμολόγησης και ελέγχου.

- Mise en place
- Οινολογία
- Spirits
- Αντιστοιχία Φαγητού και Κρασιού
- Διαμόρφωση Καταλόγων
- Διαχείριση Παραπόνων

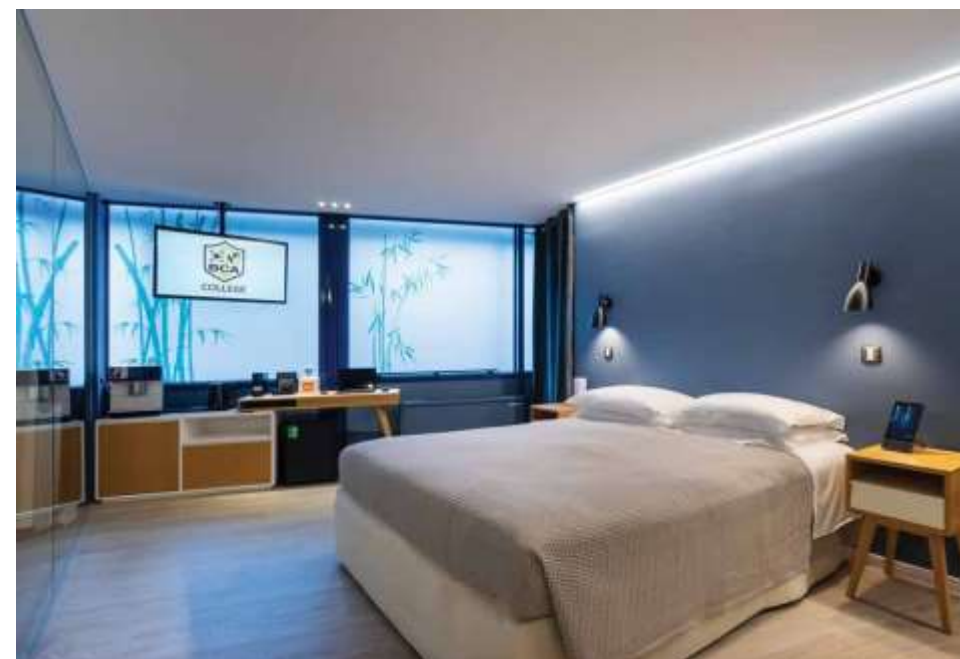
**Ολοκληρώνοντας το συγκεκριμένο Professional Certificate του Food & Beverages οι συμμετέχοντες θα έχουν όλα τα εφόδια για να εργαστούν στα επισιτιστικά τμήματα ενός Ξενοδοχειακού Συγκροτήματος.**



**COLLEGE**

*It's the experience  
that matters*

## BCA City Campus





**COLLEGE**  
*It's the experience  
that matters*

## BCA City Campus





**COLLEGE**

*It's the experience  
that matters*

**THANKS FOR WATCHING**



[Click to see  
BCA City Campus](#)



[Click to see  
BCA Hotel School](#)



[Click to see  
BCA a Virtual Tour](#)



**COLLEGE**

*It's the experience  
that matters*



Λεωφ. Αλεξάνδρας 205, 115 23, Αθήνα  
Τ.: 210 725 3783, [www.bca.edu.gr](http://www.bca.edu.gr),  
[info@bca.edu.gr](mailto:info@bca.edu.gr)