

Β. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ BAR

B.1. Σύντομη Περιγραφή Επαγγελματικών Δραστηριοτήτων (προφίλ επαγγέλματος).**B.1.1. Τομέας δραστηριοτήτων.**

Ειδικός επιχειρήσεων μπαρ σε επίπεδο εξαρτημένης εργασίας ή επιχειρηματικής δραστηριότητας.

B.1.2. Επαγγελματικά Καθήκοντα

Γνωρίζει την τέχνη του μπάρμαν και έχει τις απαραίτητες γνώσεις για τη σύσταση και λειτουργία (οργάνωση, διαχείριση) επιχείρησης μπαρ.

B.2. Αναλυτική Περιγραφή των απαραίτητων Γνώσεων και Δεξιοτήτων για τη συγκεκριμένη Ειδικότητα.**B.2.1. Περιγραφή Γενικών Γνώσεων και Δεξιοτήτων**

Οι καταρτιζόμενοι αναμένεται να αποκτήσουν:

- A) Τεχνικές γνώσεις και δεξιότητες ώστε να ανταποκρίνονται στις ανάγκες της σύγχρονης επιχείρησης μπαρ καθώς και να παρέχουν υπηρεσίες υψηλής ποιότητας στη πελατεία της επιχείρησης.
- B) Γνώσεις οργάνωσης και διοίκησης μίας επιχείρησης μπαρ, καθώς και γνώσεις οικονομικής διαχείρισης, η οποία θα είναι ανταγωνιστική και βιώσιμη στο πλαίσιο μιας συνεχώς αυξανόμενης και διαφοροποιούμενης αγοράς.
- Γ) Δυνατότητα ευρύτερης προσέγγισης και προώθησης του προϊόντος των επιχειρήσεων μπαρ μέσα από τις γνώσεις που προσφέρουν οι επιστήμες του marketing, της ψυχολογίας, της κοινωνιολογίας και των δημοσίων σχέσεων.
- Δ) Γνώσεις δύο ξένων γλωσσών έτσι ώστε να είναι ικανοί να ανταποκριθούν στις σύγχρονες ανάγκες του ελληνικού τουρισμού.

B.2.2. Περιγραφή Βασικών Επαγγελματικών Γνώσεων και Δεξιοτήτων.

Σκοπός του προγράμματος είναι εκτός από την «δημιουργία» άρθια εκπαιδευμένων barmen και barwomen, σε επίπεδο οργάνωσης, διοίκησης και παραγωγής, η παροχή γενικών γνώσεων. Μέσω αυτών το ο καταρτιζόμενος θα μπορέσει να αναπτύξει την κουλτούρα του σε διάφορα θεματικά αντικείμενα προσεγγίζοντας με αυτό τον τρόπο διαφορετικού είδους πελατεία πετυχαίνοντας παράλληλα το κέντρισμα του ενδιαφέροντος του πελάτη και την μεγιστοποίηση της αποδοτικότητας για την επιχείρηση.

B.2.3. Περιγραφή Ειδικών Επαγγελματικών Προσόντων.

- Ειδικές γνώσεις και ικανότητες που αφορούν στα είδη των ποτών και το σερβίρισμά τους.
- Ειδικές γνώσεις και ικανότητες που αφορούν στην παραγωγή και στο σερβίρισμα καφέ αφεψημάτων και αναμίξεων που περιέχουν καφέ και αφεψήματα.
- Ειδικές γνώσεις και ικανότητες που αφορούν στην τεχνική των αναμίξεων και την παραγωγή των cocktails

- Ειδικές γνώσεις και ικανότητες χειρισμού ταμειακής μηχανής και προγραμμάτων Η/Υ που χρησιμοποιούνται στις επιχειρήσεις μπαρ
- Ειδικές γνώσεις επεμβατισμού στην ψυχολογική ατμόσφαιρα του μπαρ
- Ειδικές γνώσεις που αφορούν στην κατανόηση και επικοινωνία με τους πελάτες.

B.3. Πρόγραμμα Κατάρτισης

B.3.1. Ωρολόγιο Πρόγραμμα.

B.3.1.1. Τα μαθήματα βασικής επαγγελματικής κατάρτισης.

Ως μαθήματα βασικής επαγγελματικής κατάρτισης θεωρούνται εκείνα τα οποία προσφέρουν γνώσεις οι οποίες μπορούν να δημιουργήσουν το κατάλληλο πλαίσιο για την ανάπτυξη των επαγγελματικών ικανοτήτων του καταρτιζομένου:

1. Στοιχεία Τουρισμού
2. Τυπολογία & Νομικό Πλαίσιο Ίδρυσης & Λειτουργίας Bar
3. Υγιεινή και Ασφάλεια των Χώρων Bar
4. Στοιχεία Κοινωνιολογίας & Κοινωνιολογία της Σχόλης
5. Τεχνική της Επικοινωνίας & της Επιχειρηματικότητας
6. Αγγλικά
7. Γαλλικά
8. Στοιχεία Ατομικής Ψυχολογίας & Ψυχολογίας των Ομάδων
9. Χρήση Η/Υ & Ταμειακής Μηχανής

B.3.1.2. Τα μαθήματα εξειδίκευσης.

Ως μαθήματα εξειδίκευσης θεωρούνται εκείνα τα οποία προσφέρουν γνώσεις οι οποίες μπορούν να δημιουργήσουν το κατάλληλο πλαίσιο για την ανάπτυξη των εξειδικευμένων επαγγελματικών ικανοτήτων του καταρτιζομένου:

1. Οργάνωση & Διοίκηση Μπαρ I
2. Μη Αλκοολούχα Ποτά, Καφές και Αφεψήματα
3. Οινολογία & Βιομηχανική Παραγωγή Οινοπνευματωδών
4. Οργάνωση & Διοίκηση Μπαρ II
5. Ποτά Αλκοολούχα & η Τέχνη των Cocktails
6. Παρασκευές Συνοδευτικών Εδεσμάτων & Επιδορπίων
7. Bar Marketing
8. Αγγλικά Ορολογία
9. Γαλλικά Ορολογία
10. Bar Animation (Εμπυχωτική Μπαρ)

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:
« Υπάλληλος Bar – Ειδικότητα 9107»

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α' ΕΞΑΜΗΝΟ			Β' ΕΞΑΜΗΝΟ			Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ			Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1.	Στοιχεία Τουρισμού	2		2									
2.	Στοιχεία Κοινωνιο- λογίας & Κοινωνιο- λογίας της Σχόλης	3		3									
3.	Τεχνική της Επικοι- νωνίας & της Επι- χειρηματικότητας							1		1			
4.	Υγιεινή & Ασφάλεια των Χώρων Bar	3		3									
5.	Οργάνωση & Διοί- κηση Bar I	4		4									
6.	Αγγλικά	3		3	3		3	3		3			
7.	Γαλλικά	3		3	3		3	3		3			
8.	Μη Αλκοολούχα Πο- τά, Καφές & Αφεψή- ματα	2	1	3	3	3	6						
9.	Στοιχεία Ατομικής Ψυχολογίας & Ψυ- χολογίας των Ομά- δων				3		3						
10.	Οινολογία & Βιομη- χανική Παραγωγή Οινοπνευματωδών				3		3		4	4			
11.	Οργάνωση & Διοί- κηση Bar II				3	3	6	3		3			
12.	Χρήση Η/Υ & Ταμει- ακής Μηχανής							2	2	4		2	2
13.	Ποτά Αλκοολούχα & η Τέχνη των Cock- tails							2	3	5		5	5
14.	Παρασκευές Συνο- δευτικών Εδεσμά- των & Επιδорπίων								2	2			
15.	Bar Marketing							3		3	4		4
16.	Αγγλικά Ορολογία										3		3
17.	Γαλλικά Ορολογία										3		3
18.	Τυπολογία & Νομικό Πλαίσιο Ίδρυσης Λειτουργίας των Bar										3		3
19.	Bar Animation (Εμ- ψυχωτική Bar)										2		2
Σ		20	1	21	18	6	24	17	11	28	13	9	22

Θ = ΘΕΩΡΗΤΙΚΑ, Ε = ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ Σ = ΣΥΝΟΛΟ

Β.3.2. Γνωστικά Αντικείμενα (Μαθήματα)

B.3.2.1. Στοχοθεσία του προγράμματος κατάρτισης στο θεωρητικό μέρος.

Οι καταρτιζόμενοι αναμένεται να αποκτήσουν:

- A) γνώσεις σε αρχές και βασικές παραμέτρους που σχετίζονται με τεχνικά ζητήματα που αφορούν στην εξάσκηση του επαγγέλματος του μπάρμαν
- B) Διοικητικές και οργανωτικές γνώσεις που αφορούν στην ορθολογική οργάνωση – διαχείριση μιας επιχείρησης μπαρ (στρατηγικές marketing, δημόσιες σχέσεις κλπ)
- Γ) Προσωπικές δεξιότητες επικοινωνίας – συνεργασίας – διαπραγμάτευσης καθώς και αυτομάθησης και λήψης αποφάσεων
- Δ) Εξοικείωση με τη χρήση ηλεκτρονικών υπολογιστών και ταμειακών μηχανών και ιδιαίτερα με προγράμματα που θα τους διευκολύνουν στον έλεγχο – οργάνωση και διαχείριση της επιχείρησης
- Ε) Ικανοποιητική γνώση και χρήση της Αγγλικής και Γαλλικής γλώσσας

B.3.2.2. Στοχοθεσία του προγράμματος κατάρτισης στο πρακτικό μέρος.

Οι καταρτιζόμενοι αναμένεται να αποκτήσουν δεξιότητες και εμπειρίες που σχετίζονται με την παραγωγή και προώθηση του προϊόντος των επιχειρήσεων μπαρ.

B.3.2.3. Τα αναλυτικά προγράμματα.**A' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ****ΜΑΘΗΜΑ: Στοιχεία Τουρισμού**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 28 / εξάμηνο, 2 / εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Θεωρητικό

Το φαινόμενο του τουρισμού
Ιστορική ανάπτυξη του τουριστικού φαινομένου
Τύποι τουρισμού
Σπουδαιότητα του τουρισμού
Τάσεις του διεθνούς τουρισμού
Παγκόσμιος τουρισμός
Παγκόσμια κορυφαίοι τουριστικοί προορισμοί.
Οι χώρες που πέτυχαν τις μεγαλύτερες τουριστικές εισπράξεις
Οι κύριες χώρες παραγωγής τουρισμού
Παράγοντες που συμβάλλουν στην ανάπτυξη του διεθνούς τουρισμού
Το δικαίωμα των διακοπών
Η ζωή στις σύγχρονες πόλεις (τεχνολογική ανάπτυξη και αστυφιλία)
Πρόοδος στα μεταφορικά μέσα
Η ανάπτυξη των μέσων επικοινωνίας
Οικονομική ευημερία
Πολιτιστικοί παράγοντες
Ασφαλείς συνθήκες στους τουριστικούς προορισμούς
Αυξημένο κυβερνητικό ενδιαφέρον
Καθημερινά κατά κεφαλήν έξοδα των τουριστών

Κοινωνιολογική και οικονομική θεώρηση του τουριστικού φαινομένου
Ψυχολογικό και κοινωνιολογικό πλαίσιο
Τα κίνητρα ταξιδιού στη χώρα παραγωγής τουρισμού
Ανανέωση των τουριστικών κινήτρων
Ο ρόλος του τουρισμού στην εθνική οικονομία
Το πλαίσιο της αγοράς
Η τουριστική προσφορά
Συστατικά της τουριστικής προσφοράς
Φυσική προσφορά
Τεχνητή προσφορά, κατασκευασμένη από ανθρώπους
Τουριστική προσφορά κι ανταγωνισμός
Τουριστική ζήτηση
Η ποικιλία της τουριστικής ζήτησης
Χαρακτηριστικά της τουριστικής ζήτησης
Ελαστικότητα
Ευαισθησία
Αυξητική τάση της ζήτησης
Εποχικότητα
Ο ρόλος των τιμών συναλλάγματος στη τουριστική ζήτηση

Ο Εθνικός Οργανισμός Τουρισμού
Διοικητικές αρχές του ΕΟΤ
Παραγωγικός τομέας
Τομέας marketing
Οικονομικός τομέας
Τομέας συντονισμού
Διοίκηση

Επιπτώσεις του τουρισμού στο περιβάλλον
Φιλοπεριβαλλοντικός τουρισμός
Ηπιότερες μορφές τουρισμού

Το μέλλον του τουρισμού

Α' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Στοιχεία Κοινωνιολογίας & Κοινωνιολογίας της Σχολής**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42 / εξάμηνο, 3 / εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Θεωρητικό

ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ

Η έννοια της επιστήμης

Η επιστημονική μέθοδος

Η έννοια της Θεωρίας

Η διάκριση των επιστημών

ΟΙ «ΚΛΑΣΣΙΚΟΙ» ΤΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΑΣ

Εισαγωγικές παρατηρήσεις

Emile Durkheim

Max Weber

Vilfredo Pareto

Γενικές παρατηρήσεις

ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΑ

Η κοινωνιολογία στην Ευρώπη και Αμερική

Η κοινωνιολογία στην Ελλάδα

Η ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΑ

Προβληματισμός, τάσεις και ορισμοί

Θεμελιώδεις κοινωνιολογικές έννοιες : Κοινωνία, πολιτεία, έθνος, κοινότητα, κοινωνικά φαινόμενα, κοινωνικό σύστημα, κοινωνικοί Θεσμοί, κοινωνική αλλαγή

Στοιχεία κοινωνιολογίας και κοινωνιολογίας της σχολής

ΤΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΤΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΤΗΤΑΣ

Εισαγωγικές παρατηρήσεις

Οι επικρατέστερες Θέσεις

Η κοινωνιολογική Θεώρηση: Βιολογικοί συντελεστές, άτομο και κοινωνική ομάδα, «ρόλοι», «συμπτώσεις»

Κεντρικές έννοιες : Προσωπικότητα, ατομικότητα, ατομική και κοινωνική συμπεριφορά, ομαλή κοινωνική συμπεριφορά, αντικοινωνική συμπεριφορά, τύποι προσωπικοτήτων, ανθρώπινη φύση

ΤΟ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

Η φύση του πολιτισμού

Κύρια χαρακτηριστικά του πολιτισμού : Δυναμισμός, συντήρηση, οργανική σύμμιξη, πολιτιστική συνέχεια

Κύρια στοιχεία του πολιτισμού : Ήθη και έθιμα, εμπειρίες και αξίες, τεχνολογία, κοινωνική δομή

Θεωρίες περί της εξέλιξης του πολιτισμού

Αλλαγές στον πολιτισμό

«Μερικοί» πολιτισμοί

Γενικοί ορισμοί του πολιτισμού : Tylor, Malinowski, Linton,

Kluckhohn, Sorokin, Parsons, Levi-Strauss

Κοινωνικοποίηση του ατόμου : Watson, Freud, Mead, Piaget

ΕΙΔΗ ΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Εισαγωγικές παρατηρήσεις

Πρώτες αγροτικές κοινότητες-κοινωνίες

Αναπτυγμένες αγροτικές κοινωνίες

Γενικές έννοιες : Αγροτική κοινότητα, αγροτική περιοχή, εξέλιξη της αγροτικής κοινότητας, αγροτική κοινωνία, αστικο-αγροτική κοινωνία

Η βιομηχανική κοινωνία : Βιομηχανική επανάσταση, αστυφιλία

Η πόλη : Η ιστορία της πόλης, η βιομηχανική πόλη

Η «αστική» ζωή : Η έκταση της πόλης, πυκνότητα των κατοίκων, ετερογένεια του πληθυσμού

Οικολογική-κοινωνιολογική θεώρηση της πόλης

Προάστια και μητροπολιτικές (μείζονες) περιοχές

Γενικές παρατηρήσεις

Διάφοροι χαρακτηρισμοί των κοινωνιών : Στατική κοινωνία, δυναμική, «ιερή», «εκκοσμηκευμένη», κλειστή, ανοικτή, μηχανιστική, οργανική, μαζική, τεχνοκρατική, γραφειοκρατική, υπανάπτυκτη, αναπτυσσόμενη, ανεπτυγμένη, συντηρητική, φιλελεύθερη-δημοκρατική, σοσιαλιστική κοινωνία

Ο ΚΟΙΝΩΝΙΚΟΣ ΘΕΣΜΟΣ «ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ»

Δομή και λειτουργίες της οικογένειας : Βιολογική θεμελίωση,

γενικές λειτουργίες, οικονομική βάση

Τύποι οικογένειας : «Πυρηνική», «εκτεταμένη», «πατριαρχική», «μητριαρχική», «γονεοκεντρική»

Η οικογένεια στην σύγχρονη κοινωνία

Η οικογένεια των προαστίων

Η αποδιοργάνωση της οικογένειας

Το μέλλον της οικογένειας

Η Είσοδος του καφέ και του καπνού στο χώρο της Ανατολικής Μεσογείου και στον Ελλαδικό χώρο

Κατηγορίες καφενείων και ειδικές λειτουργίες αυτών

«Καπηλειά» προέλευση και κοινωνικές λειτουργίες

Είδη ποτών – οινοπνευματωδών και μη & ειδικά εδέσματα

Η ψυχαγωγία στην Ελληνική παραδοσιακή κοινωνία (16^{ος} – 19^{ος} αι.)

Η ψυχαγωγία στον αστικό χώρο (19^{ος} – 20^{ος} αι.)

Α' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Υγιεινή & Ασφάλεια Χώρων Bar**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42 / εξάμηνο, 3 / εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Θεωρητικό

ΥΓΙΕΙΝΗ

Γενικά για την υγεία

Προσωπική υγιεινή του εργαζομένου

Υγιεινή του μπαρ

Υλικά και εξοπλισμός καθαριότητας του παρασκευαστηρίου ποτών

Υλικά και εξοπλισμός καθαριότητας της σάλας

Υλικά και εξοπλισμός καθαριότητας των βοηθητικών χώρων

Υλικά και εξοπλισμός καθαριότητας των κήπων

Υγιεινή εξοπλισμού του μπαρ

Καθαρισμός ηλεκτρικού εξοπλισμού

Καθαρισμός σκευών

Γυάλινα είδη

ΑΡΧΕΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΜΠΑΡ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Αερισμός

Φωτισμός

Ύδρευση

Τουαλέτες

Δάπεδα

Τοίχοι

Ταβάνια

Πόρτες/παράθυρα

Αναβατήρες ποτών

Κήπος

Αποθήκες

ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Προτεινόμενες θερμοκρασίες για την αποθήκευση τροφίμων

Ζώνη επικίνδυνων θερμοκρασιών

Τρόφιμα που απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή

Πώς εμποδίζουμε την τροφική δηλητηρίαση από βακτήρια

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Υπευθυνότητες των εργοδοτών

Υπευθυνότητες των εργαζομένων

Αποφυγή κοψιμάτων, καψιμάτων, εγκαυμάτων

ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πρόληψη πυρκαϊών

Μέθοδοι κατάσβεσης πυρκαϊάς

Διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται σε περίπτωση πυρκαϊάς

Τύποι πυροσβεστήρων

Άλλα μέσα πυρόσβεσης
Πυροσβεστικές μάνικες
Συστήματα ψεκασμού νερού

ΑΤΥΧΗΜΑΤΑ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ ΜΠΑΡ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΠΟΦΥΓΗΣ ΤΟΥΣ

Αιτίες ατυχημάτων
Κίνδυνοι από φωτιά
Κίνδυνοι από ατμό
Κίνδυνοι από την χρήση μηχανημάτων και εξοπλισμού
Κίνδυνοι από εργαλεία χειρός
Κίνδυνοι από εξοπλισμό ηλεκτρικού και υγραερίου
Παραδείγματα γενικών ατυχημάτων που προκαλεί ο ανθρώπινος παράγοντας
Χρήσιμες οδηγίες για την αποφυγή ατυχημάτων

ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ

Κουτί Πρώτων Βοηθειών
Καταστάσεις στις οποίες παρέχονται οι Πρώτες Βοήθειες (σοκ, λιποθυμία, κοψίματα, κατάγματα, καψίματα, εγκαύματα, ηλεκτροπληξία, δηλητηρίαση από υγραέριο)

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Μέθοδοι εκπαίδευσης που πρέπει να χρησιμοποιούνται
Αρχεία εκπαίδευσης
Ποιος πρέπει να εκπαιδεύεται
Περιεχόμενο εκπαίδευσης

Α' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Οργάνωση & Διοίκηση Bar I**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 56 / εξάμηνο, 4 / εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Θεωρητικό

Θεωρητική προσέγγιση της οργάνωσης και διοίκησης επιχειρήσεων

Οι σχολές θεμελίωσης της επιστήμης της διοίκησης

Η κλασσική σχολή

Frederik Winstow Taylor

Fayol

Η νεοκλασσική σχολή

Σχολή των συστημάτων

Η ποσοτική σχολή

Η σχολή της θεωρίας των αποφάσεων

Η σχολή του Περιβάλλοντος των Τουριστικών Επιχειρήσεων

Ενδεχομενική θεωρία της διοίκησης

Διοίκηση αντικειμενικών σκοπών (Δ.Α.Σ.)

Διοίκηση ολικής ποιότητας

Οργάνωση χώρων στο μπαρ

Επιλογή της θέσης του Bar

Η διαρρύθμιση του Bar

Front Bar

Back Bar

Βασικές έννοιες αρχιτεκτονικής και διακόσμησης

Γενικά για την αρχιτεκτονική

Γενικά για την διακόσμηση

Η καλλιτεχνική προσέγγιση της αρχιτεκτονικής και της διακόσμησης

Λειτουργική προσέγγιση της αρχιτεκτονικής του μπαρ

Κύριοι χώροι

Βοηθητικοί χώροι

Το παρασκευαστήριο ποτών

Το σχήμα του παρασκευαστηρίου

Η θέση του παρασκευαστηρίου

Οι πάγκοι σερβιρίσματος και εργασίας

Οι αποθηκευτικοί χώροι

Η λάντζα

Χώροι σκουπιδιών και κενών

Οργάνωση μηχανολογικού εξοπλισμού

Οργάνωση πάγκου εργασίας ανάλογα με τη ροή εργασιών

Ο χώρος σερβιρίσματος των πελατών

Ο πάγκος σερβιρίσματος

Τα σκαμπώ

Τραπέζια και καρέκλες
Χώροι ορθίων

Κήποι – παραλίες – δρόμοι

Διαρρύθμιση
Επιλογή θέσης και μεγέθους κύριων και βοηθητικών χώρων
Σχεδιασμός οδών κυκλοφορίας πελατών, εργαζομένων, πωλουμένων προϊόντων και προμηθειών
Ανισοεπίπεδη διαρρύθμιση
Μπαρ πολλών ορόφων
Η θέση του μπαρ σε επιχειρήσεις τύπου εστιατόριο – μπαρ
Η θέση των μπαρ σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις

Διακόσμηση
Τα στυλ διακόσμησης
Πολιτιστική σχέση της πελατείας, της διακόσμησης και της μουσικής του μπαρ

Τα χρώματα

Ο ρόλος των χρωμάτων
Σχήματα
Ο ρόλος των σχημάτων
Υλικά
Ο ρόλος των διαφόρων υλικών
Καλύμματα τοίχων
Επίστρωση δαπέδων
Ψευδοροφές

Ο φωτισμός

Τύποι φωτισμού
Η ένταση του φωτός
Επιλεκτικός φωτισμός
Τα φωτιστικά σώματα
Φωτιστικά εφέ

Έπιπλα του μπαρ

Τραπέζια
Καρέκλες
Σκαμπώ
Λοιπά έπιπλα

Διακόσμηση με φυτά

Φυτά εσωτερικού χώρου
Διακόσμηση κήπων

Οι βασικές λειτουργίες του Bar

Προετοιμασία - mise en place
Παραγωγή και πώληση του προϊόντος μπαρ
Κλείσιμο του Bar

Χωροταξική διάρθρωση των χώρων του παρασκευαστηρίου
Πάγκοι του μπαρ
Βιτρίνα ποτών
Λοιποί χώροι

Μηχανήματα και συσκευές του Bar

Ψυγεία

Συντήρηση
Κατάψυξη
Κατάψυξη παγωτών
Διανεμητής αναψυκτικών (Post mix)
Σύστημα draught beer
Μηχανή παρασκευής παγοκύβων

Μηχανές θέρμανσης νερού

Μηχανή Espresso
Μηχανή φιλτραρισμένου καφέ
Πλυντήριο ποτηριών

Μαγειρικές μηχανές

Τοστιέρα
Φούρνος
Λοιπές μαγειρικές μηχανές

Διάφορες ηλεκτρικές μηχανές και ηλεκτρικά εργαλεία

Αναταραχτήρας ποτών (Drink mixer)
Blender
Πρέσα φρούτων
Αποχυμωτής
Παγοθραύστης
Ταμειακή μηχανή

Σκεύη, όργανα και εργαλεία του Bar

Σκεύη
Σέϊκερ
Mixing glass
Λοιπά όργανα και εργαλεία
Διάφοροι τύποι μαχαιριών

Ποτήρια του Bar

Τύποι ποτηριών – η χρησιμότητά τους

Ίδρυση μπαρ

Η νομική μορφή των μπαρ
Ίδρυση μπαρ
Εκλογή τόπου εγκατάστασης

Παράγοντες οικονομικής, νομικής και κοινωνικής φύσης

Η πελατεία των μπαρ

Το προϊόν του μπαρ

Υποκειμενικοί παράγοντες

Επιλογή μορφής και μεγέθους

Οικονομική οργάνωση των μπαρ

Το προφίλ του επιχειρηματία των μπαρ

Η εκμετάλλευση του Bar από τον ιδιοκτήτη του που εκτελεί χρέη Bar-man

Η εκμετάλλευση του Bar από τον Bar-man

Η εκμετάλλευση του Bar από την επιχείρηση

Η λογιστική λειτουργία

Στατιστική

Μισθοδοσία

Διαχείριση με έντυπα

Μηχανοργάνωση των μπαρ

Η αποδοτικότητα του κλάδου

Το Bar και η διαχείρισή του μέσα από το P.O.S.(Point Of Sails)

Ο υπολογισμός των τιμών πώλησης στο Bar

Α' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Μη Αλκοολούχα Ποτά Καφές & Αφεψηήματα**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42 / εξάμηνο, 3 /εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: *Μικτό*

ΤΑ ΠΟΤΑ

Οι διάφοροι τύποι ποτών

Η ιστορία των αναψυκτικών ποτών

Η ιστορία των αλκοολούχων ποτών

ΤΑ ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

Αναψυκτικά

Αεριούχα αναψυκτικά

Χυμοί,

Διάφορα μη αλκοολούχα

Σιρόπια

Μεταλλικά νερά

Εξοπλισμός παρασκευής καφέ και αφεψημάτων

Μηχανές παρασκευής καφέ και αφεψημάτων

Σκεύη σερβιρίσματος καφέ και αφεψημάτων

Καφές

Χώρες παραγωγής καφέ

Επεξεργασία του καφέ

Ποικιλίες καφέ

Ποιότητα του καφέ

Αφεψηήματα

Κακάο - σοκολάτα

Χώρες παραγωγής κακάο – σοκολάτας

Ποικιλίες κακάο – σοκολάτας

Τσάι

Χώρες παραγωγής τσαγιού

Ποικιλίες τσαγιού

Λοιπά αφεψηήματα

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

1. Οι μηχανές του καφέ
2. Παρασκευή και σερβίρισμα ελληνικού καφέ
3. Καφές φίλτρου
4. Espresso – caruccino
5. Espresso – caruccino freddo
6. Τσάι και λοιπά αφεψηήματα
7. Αναμίξεις καφέ με αλκοολούχα ποτά

8. Αναμίξεις τσαγιού με αλκοολούχα ποτά
Αναμίξεις λοιπών αφεψημάτων με αλκοολούχα ποτά

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

1. Χώροι του παρασκευαστηρίου
2. Γνωριμία με τον εξοπλισμό
3. Τύποι ποτηριών
4. Γνωριμία με τα μη αλκοολούχα ποτά

Α' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Αγγλικά**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42/εξάμηνο, 3/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: *Θεωρητικό**Σύμφωνα με το πρόγραμμα του ΟΕΕΚ*

Α' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Γαλλικά**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42/εξάμηνο, 3/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: *Θεωρητικό**Σύμφωνα με το πρόγραμμα του ΟΕΕΚ*

Β' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Μη Αλκοολούχα Ποτά Καφές & Αφεψήματα**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 84 / εξάμηνο, 6 / εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Μικτό

ΤΑ ΠΟΤΑ

Οι διάφοροι τύποι ποτών

Η ιστορία των αναψυκτικών ποτών

Η ιστορία των αλκοολούχων ποτών

ΤΑ ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

Αναψυκτικά

Αεριούχα αναψυκτικά

Χυμοί,

Διάφορα μη αλκοολούχα

Σιρόπια

Μεταλλικά νερά

Εξοπλισμός παρασκευής καφέ και αφεψημάτων

Μηχανές παρασκευής καφέ και αφεψημάτων

Σκεύη σερβιρίσματος καφέ και αφεψημάτων

Καφές

Χώρες παραγωγής καφέ

Επεξεργασία του καφέ

Ποικιλίες καφέ

Ποιότητα του καφέ

Αφεψήματα

Κακάο - σοκολάτα

Χώρες παραγωγής κακάο – σοκολάτας

Ποικιλίες κακάο – σοκολάτας

Τσάι

Χώρες παραγωγής τσαγιού

Ποικιλίες τσαγιού

Λοιπά αφεψήματα

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

9. Οι μηχανές του καφέ

10. Παρασκευή και σερβίρισμα ελληνικού καφέ

11. Καφές φίλτρου

12. Espresso – caruccino

13. Espresso – caruccino freddo

14. Τσάι και λοιπά αφεψήματα

15. Αναμίξεις καφέ με αλκοολούχα ποτά

16. Αναμίξεις τσαγιού με αλκοολούχα ποτά

Αναμίξεις λοιπών αφεψημάτων με αλκοολούχα ποτά

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

4. Χώροι του παρασκευαστηρίου
 5. Γνωριμία με τον εξοπλισμό
 6. Τύποι ποτηριών
- Γνωριμία με τα μη αλκοολούχα ποτά

Β' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Στοιχεία Ατομικής Ψυχολογίας & Ψυχολογίας Ομάδων**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42 / εξάμηνο, 3 / εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Θεωρητικό

ΑΤΟΜΙΚΗ ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ**ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΕΙΣ**

Το αντικείμενο της ψυχολογίας

Οι σύγχρονοι κλάδοι της ψυχολογίας

Η διάφορες ψυχολογικές θεωρίες

Η ψυχολογία μέσα στην κοινωνία

Προσωπικότητα

Η περίφημη σύγκρουση γενετικού – περιβαλλοντικού καθορισμού

Η ΨΥΧΙΚΗ ΖΩΗ

Αισθήσεις και αισθήματα

Αντιληπτική λειτουργία

Παραστατική λειτουργία

Φαντασία

Μνήμη

Η διανοητική λειτουργία

Συναισθήματα

Βούληση

ΚΙΝΗΤΗΡΙΑ ΔΥΝΑΜΗ

Προσαρμογή

Προβλήματα προσαρμογής

Μηχανισμοί άμυνας του εγώ

ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ ΤΩΝ ΟΜΑΔΩΝ**ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ**

CHARLES FOURIER : Πειραματισμός και κοινωνική αρμονία

GUSTAVE LE BON : Η συγχώνευση ατόμων σε μία κοινή σκέψη

SIGMUND FREUD : Οι συναισθηματικοί δεσμοί εντός των ομάδων

KURT LEWIN : Η δυναμική των ομάδων

Η ΠΡΟΣΩΠΟΠΟΙΗΣΗ

Η επίδραση της ομάδας στη διαμόρφωση του ατόμου

Οι τομείς και οι μηχανισμοί

Η ΕΞΑΤΟΜΙΚΕΥΣΗ

Οι ομάδες ένταξης

Οι ομάδες μη-ένταξης

ΟΙ ΣΧΕΣΕΙΣ ΜΕΤΑΞΥ ΤΩΝ ΟΜΑΔΩΝ

Η ενδοομαδική ευνοιοκρατία
Η άμιλλα μεταξύ των ομάδων
Ο ανταγωνισμός μεταξύ των ομάδων
Η ανταγωνιστική δημιουργικότητα
Η συνεργασία μεταξύ των ομάδων

ΣΥΓΚΙΝΗΣΗ ΚΑΙ ΤΟ ΣΥΝΑΙΣΘΗΜΑ

Το συναίσθημα της αποπροσωποποίησης
Το συναίσθημα της απειλής
Το συναίσθημα της εξάρτησης
Το συναίσθημα της εγκατάλειψης
Τα παιδικά συναισθήματα
Από το παιδικό στην ομάδα
Οι ασυνείδητες συμπαιγνίες

Η ΕΠΙΡΡΟΗ

Ο συσχετισμός δυνάμεων
Το πείραμα του Bavelas

Η ΕΠΙΡΡΟΗ ΤΗΣ ΠΛΕΙΟΨΗΦΙΑΣ

Η εξομάλυνση
Η συμμόρφωση
Η υποταγή

Η ΕΠΙΡΡΟΗ ΤΗΣ ΜΕΙΟΝΟΤΗΤΑΣ

Η επιρροή της ανάληψης
Η δύναμη της μειονότητας
Η εξώθηση της πλειοψηφίας στα άκρα

Η ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Η στοιχειώδης επικοινωνία
Η εκπομπή μηνυμάτων
Η λήψη μηνυμάτων

Η ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΣΤΙΣ ΟΜΑΔΕΣ

Από τις επικοινωνίες στην αλληλεπίδραση
Τα δίκτυα επικοινωνίας
Η ροή της επικοινωνίας

Η ΛΗΨΗ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ

Η αποτελεσματικότητα στην ομάδα
Η αποτελεσματικότητα της ομάδας

ΟΙ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΤΗΣ ΑΠΟΦΑΣΗΣ

Ο ρόλος της δραστηριότητας
Το μέγεθος της ομάδας
Η συνοχή της ομάδας

ΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΑΡΧΗΓΟΥ

Αρχηγός ή διευθύνων

Η προσωπικότητα του αρχηγού

Το ύφος του αρχηγού

Η περί τον αρχηγό μυθολογία

Η αρχηγία

Ο ΕΜΨΥΧΩΤΗΣ

Η διαχείριση ενός συστήματος

Παρέμβαση ή μη-παρέμβαση

Κατευθυντικός ή μη -κατευθυντικός

Η υιοθέτηση της θέσης «μετά»

Ο μπάρμαν στο ρόλο του εμψυχωτή

Η ΖΩΗ ΚΑΙ Ο ΘΑΝΑΤΟΣ ΜΙΑΣ ΟΜΑΔΑΣ

Η φάση της δέσμευσης

Η φάση της διαφοροποίησης

Η φάση της εξατομίκευσης

Η φάση της μεταβίβασης

Η φάση της αμοιβαιότητας

Η φάση της λύσης

Β' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Οινολογία & Βιομηχανική Παραγωγή των Οινοπνευματωδών**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42/εξάμηνο, 3/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Θεωρητικό

ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Το κρασί στην αρχαιότητα

Η παραγωγή του κρασιού

Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα της αμπέλου και του κρασιού

Παλαίωση του κρασιού

ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Πριν τη ζύμωση ωρίμανση του σταφυλιού

Σύσταση τον σταφυλιού

Διόρθωση της σύστασης του γλεύκους

Χημικές και βιολογικές μεταβολές του σταφυλιού

Οινοποίηση

Κατεργασίες στη λευκή και ερυθρά οινοποίηση

Ερυθρά οινοποίηση

Λευκή οινοποίηση

Rozé κρασιά

Αφρώδη κρασιά

Γλυκά κρασιά

Μικροβιολογία του κρασιού

Ζύμες του κρασιού

Γαλακτικά βακτήρια

Οξικά βακτήρια

Χημική σύσταση του κρασιού και του γλεύκους

Φαινολικά συστατικά του κρασιού

Μεταβολές και σταθεροποίηση του κρασιού

Φαινόμενα οξείδωσης και αναγωγής του κρασιού

Συστατικά του κρασιού σε κολλοειδή κατάληξη

Πτώση διαφόρων ενώσεων στο κρασί

Η διαύγεια των κρασιών μετά την εμφιάλωση

Κατεργασίες προστασίας του κρασιού από θολώματα

Χρήση του θειώδη ανυδρίτη στη συντήρηση του κρασιού

Κατεργασίες διαύγασης

Διήθηση (φιλτράρισμα)

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΑΝ ΠΡΟΪΟΝ

Εμφιάλωση

Γυάλινες φιάλες κρασιού

Γεμιστική

Πωματισμός

Υγιεινή

Γενικά

Υγιεινή των χώρων και εγκαταστάσεων του οινοποιείου

Αποτελεσματικότητα των προϊόντων καθαρισμού και απολύμανσης

Έλεγχος των προϊόντων
Η τέχνη της δοκιμασίας τον κρασιού
Το χρώμα και η όψη τον κρασιού
Το άρωμα του κρασιού
Η γεύση του κρασιού
Το γλωσσάρι του δοκιμαστή
Η οργάνωση της δοκιμασίας
Έντυπα δοκιμασίας

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΑΠΟ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΣΚΟΠΙΑΣ

Η ετικέτα του κρασιού
Η αποθήκευση του κρασιού
Τα Γαλλικά κρασιά
Τα Ιταλικά κρασιά,
Τα Γερμανικά κρασιά
Τα Ισπανικά κρασιά,
Τα Πορτογαλικά κρασιά,
Τα Αμερικάνικά κρασιά
Κρασιά άλλων χωρών

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ – ΖΥΘΟΠΟΙΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΕΙΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ

Αλκοολική ζύμωση

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΟΙΝΟΥ

Διαδικασίες παραγωγής
Είδη οίνων
Ξηροί (sec) ή επιτραπέζιοι οίνοι,
Ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι,
Αφρώδεις ή καμπανίτες οίνοι (Champagne)
Οινοπαραγωγοί χώρες
Η ελληνική παραγωγή οίνων,
Οίνοι από οπώρες
Παραγωγή όξους

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΘΟΥ

Διαδικασίες παραγωγής
Ξήρανση
Ανάμιξη με νερό (mashing)
Βρασμός
Ζύμωση
Ωρίμανση
Αποθήκευση
Εμφιάλωση
Ασθένειες και ελαττώματα του ζύθου
Υποπροϊόντα των βιομηχανιών ζύθου
Συστατικά του ζύθου
Είδη ζύθων

ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΜΕΝΑ ΜΕ ΑΠΟΣΤΑΞΗ

Brandy (Cognac, Eau de Vie)

Τσίπουρο

Ουίσκι (Whisky)

Ρούμι (Rum)

Τζιν (Gin)

Βότκα (Votka)

Aquavit

Slivovits(ή Slibowitz)

Ούζο

Ηδύποτα

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΙΘΥΛΙΚΗΣ ΑΛΚΟΟΛΗΣ

Εμπορεύσιμες μορφές αλκοόλης - Χρήσεις

Β' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Οργάνωση & Διοίκηση Bar II**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 84/εξάμηνο, 6/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: *Μικτό*

Διοίκηση ανθρωπίνων πόρων στα μπαρ
Ιδιαιτερότητες στη διοίκηση προσωπικού των μπαρ
Ειδικά χαρακτηριστικά της εργασίας στον κλάδο των μπαρ
Αγορές εργασίας
Εσωτερική αγορά εργασίας
Οι διάφορες αγορές εργασίας στον κλάδο των μπαρ
Ικανότητες των εργαζομένων στα μπαρ
Βραχυπρόθεσμες διακυμάνσεις στη ζήτηση εργασίας
Τμηματοποίηση αγοράς
Το εργατικό κόστος της υπερωρίας
Ανανέωση εργατικού δυναμικού
Οι διευθυντές των μπαρ
Σχέσεις διευθυντών κι εργαζομένων
Ανεπίσημες σχέσεις διευθυντή κι εργαζομένων
Η επικοινωνία διευθυντή κι εργαζομένων

Προσωπικό
Προϊστάμενος bar ή Head barman ή Chef de bar.
Barman
Βοηθοί του barman
Σερβιτόροι
Βοηθοί σερβιτόρων.
Οικονομική προσέγγιση του bar
Bar – Checker

Το προφίλ του barman
Τεχνικές γνώσεις
Επικοινωνία με τους πελάτες
Κοινωνικότητα και φιλική συμπεριφορά
Οριοθέτηση των σχέσεων με τους πελάτες
Ο ρόλος του χιούμορ
Η εμφάνιση σε σχέση με το χώρο εργασίας
Η προσωπικότητα του barman
Η διακριτικότητα
Η εχεμύθεια
Η ευγένεια
Η προθυμία
Η ευρυμάθεια
Η κουλτούρα

Το service στο μπαρ
Το service
Βασικές αρχές σερβιρίσματος ποτών από τον Bar-Man

Βασικές αρχές σερβιρίσματος ποτών από το σερβιτόρο
Το σερβίρισμα της μπίρας
Το σερβίρισμα των κρασιών

Η προώθηση πωλήσεων στο μπαρ
Η προώθηση των πωλήσεων
Ο ρόλος του μάρκετινγκ ως μέσο της προώθησης των πωλήσεων
Τακτικές προσφορές στο Bar- Ειδικές βραδιές
Ο κατάλογος του Bar

ΠΡΟΤΥΠΑ - ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ

Το μπαρ και οι κλάδοι δραστηριότητες και εκμετάλλευσής του
Ο σκοπός και τα μέσα των εσωτερικών ελέγχων του μπαρ
Προσδιορισμός προτύπων
Πρότυπες προδιαγραφές αγορών
Πρότυπες συνταγές αναμίξεων
Πρότυπες αποδόσεις αναμίξεων
Προτυποποίηση μερίδων
Πρότυπο κόστος μερίδας

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

1. Προτυποποίηση συνταγών
2. Μεριδποίηση μπουκαλιών
3. Έλεγχος εσόδων ημέρας – έλεγχος ισοζυγίου

Β' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ:** *Αγγλικά*

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42/εξάμηνο, 3/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: *Θεωρητικό**Σύμφωνα με το πρόγραμμα του ΟΕΕΚ*

Β' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ: *Γαλλικά*

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42/εξάμηνο, 3/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: *Θεωρητικό*

Σύμφωνα με το πρόγραμμα του ΟΕΕΚ

Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ : ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ-ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ:14/εξάμηνο, 1/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΘΕΩΡΗΤΙΚΟ

Α' ΜΕΡΟΣ: ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1
ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ**

1. Η έννοια της επικοινωνίας.
2. Επικοινωνία και λήψη αποφάσεων.
3. Μοντέλα επικοινωνίας.
4. Μέθοδοι και τεχνικές επικοινωνίας.
5. Ατομική, διαπροσωπική, ομαδική, μαζική επικοινωνία.
6. Εμπόδια στην αποτελεσματική επικοινωνία και τρόποι αντιμετώπισής τους.
7. Τα κανάλια επικοινωνίας στην επιχείρηση.
8. Άτυπη ή ανεπίσημη επικοινωνία και διαδόσεις.
9. Επικοινωνία με το προσωπικό της επιχείρησης.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2
ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ**

1. Βασικές αρχές της ψυχολογίας του ατόμου και της ομάδας.
2. Η συμπεριφορά του ατόμου μέσα σε μία ομάδα.
3. Δεξιότητες ομαδικής εργασίας: συμπεριφορά, συνεργασία, συγκρούσεις, συντονισμός.
4. Δεξιότητες διαπραγμάτευσης: στρατηγικές και τακτικές διαπραγμάτευσης.
5. Προσωπικές δεξιότητες: χαρακτηριστικά προσωπικότητας- επαγγελματικές ικανότητες- επιλογή, ανάπτυξη, οργάνωση και παρουσίαση μηνύματος.
6. Επίλυση προβλημάτων και λήψη αποφάσεων.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3
ΤΑ ΜΕΣΑ ΔΗΜΟΣΙΟΤΗΤΑΣ**

1. Ιστορική εξέλιξη στην Ελλάδα και σε άλλες χώρες.
2. Προφορικός λόγος (ζωντανός λόγος-μηχανικός λόγος).
3. Γραπτός λόγος (τύπος, έννοια, διακρίσεις, σημασία, λειτουργίες, εξέλιξη, προβλήματα, προστασία από το κράτος, νομοθεσία κ.τ.λ.).
4. Οπτικοακουστικά (ραδιοφωνία, τηλεόραση, κινηματογράφος, φιλμ, στριπς, κοινωνιολογική θεώρηση των μέσων, νομικό καθεστώς)
5. Άλλα μέσα (σύνθημα, σύμβολα, τέχνη, εικόνα, φωτογραφία, αφίσα).

Β' ΜΕΡΟΣ: ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1****ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ**

1. Γνωρίσματα της επιχείρησης.
2. Κατηγορίες και μέγεθος επιχειρήσεων.
3. Επιχειρηματικός Προγραμματισμός (Business planning).
4. Σύγχρονα και μελλοντικά προβλήματα της επιχείρησης: παραγωγή, παραγωγικότητα, ανταγωνιστικότητα της επιχείρησης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**

1. Η λειτουργία του προγραμματισμού: καθορισμός σκοπών, διαμόρφωση πολιτικής, ανάπτυξη σχεδίων, καθορισμός διαδικασιών.
2. Λειτουργία της οργάνωσης: ενότητα Διοίκησης, μορφές οργάνωσης (κάθετη, γραμμική, διοικητική και οριζόντια).
3. Στοχοθέτηση.
 - 3.1 Στόχοι και υποκίνηση.
 - 3.2 Προσδιορισμός στόχων για ένα τμήμα. Προσδιορισμός ατομικών στόχων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3**ΣΤΟΙΧΕΙΑ MARKETING.**

1. Ανταγωνισμός.
2. Ανάλυση περιβάλλοντος.
3. Συστήματα πληροφοριών marketing.
4. Τμηματοποίηση της αγοράς.
5. Συσκευασία και σηματοποίηση του προϊόντος.
6. Διαφήμιση (έννοια, στοιχεία, σημασία, πρόγραμμα, στελέχη, κώδικες).
7. Προσωπικές πωλήσεις.
8. Προώθηση πωλήσεων.

Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Οινολογία & Βιομηχανική Παραγωγή Οινοπνευματωδών**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 56 /εξάμηνο, 4 /εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: *Εργαστηριακό*

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Επισκέψεις σε επιχειρήσεις βιομηχανικής παραγωγής κρασιών, μπίρας και οινοπνευματωδών ποτών

Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Οργάνωση & Διοίκηση Bar II**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42/εξάμηνο, 3/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: : Θεωρητικό

Προϋπολογισμοί

Πωλήσεις

Κέρδη

Έξοδα

Σύνταξη προϋπολογισμού

Στατιστικά στοιχεία και εκθέσεις αποδοτικότητας

Του μπαρ

Στατιστικά στοιχεία

Εκθέσεις αποδοτικότητας

Το ισοζύγιο

Νεκρό σημείο εργασιών (ΝΣΕ)

Αριθμοδείκτες

ΕΛΕΓΧΟΣ ΡΟΗΣ ΚΑΙ ΚΟΣΤΟΥΣ ΥΛΙΚΩΝ

Εσωτερικοί έλεγχοι Αγορών, Παραλαβών, Αποθήκευσης, Διακίνησης και Παραγωγής προϊόντων

Αγορές

Σωστό προϊόν

Σωστή τιμή

Σωστός προμηθευτής και εξυπηρέτηση, της επιχείρησης

Διαδικασίες αγορών

Παραλαβές

Διαδικασίες παραλαβών

Αποθήκευση - Αποθέματα

Αρχεία

Διακίνηση

Διαδικασίες διακίνησης

Παραγωγή

Γενικές αρχές ελέγχου του κόστους παραγωγής

Γενικές αρχές ελέγχου του κόστους παραγωγής ποτών

Ο έλεγχος της ροής και του κόστους, των υλικών μέσω Η/Υ

Αποθήκη

Σύνθετα είδη

Δημιουργία και συντήρηση μηχανογραφικού συστήματος

Έλεγχος - Τιμολόγηση στα μπαρ

Ανάλυση του κόστους λειτουργίας

Υπολογισμός κόστους υλικών

Έλεγχος, εκτίμηση και διορθωτικά μέτρα για το κόστος

Καθορισμός στόχων

Εκτίμηση - αποκλίσεις

Διορθωτικά μέτρα

Έλεγχος εργατικού κόστους

Παράγοντες που επηρεάζουν την απόδοση του προσωπικού

Διαδικασίες ελέγχου της απόδοσης του προσωπικού

Πρότυπα απόδοσης και κόστους εργασίας

Χρήσιμες οδηγίες για το σωστό έλεγχο απόδοσης και κόστους εργασίας του προσωπικού των μπαρ

Ασκήσεις - Λύσεις

ΤΙΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΕΣΟΔΩΝ

Τιμολόγηση

Υποκειμενικές μέθοδοι τιμολόγησης

Αντικειμενικές μέθοδοι τιμολόγησης

Μέθοδος των παραγόντων

Μέθοδος "βασικής τιμής πώλησης"

Μέθοδος προσαυξήσεων

Μέθοδος βασισμένη στο νεκρό σημείο εργασιών (ΝΣΕ)

Hubbard Formula

Έλεγχος των εσόδων

Έλεγχος των εσόδων και παραστατικά

Έλεγχος δελτίων παραγγελίας σερβιτόρων

Έλεγχος καταχώρησης των διατεθέντων στους λογαριασμούς του μπαρ

Έλεγχος Εσόδων Κυλικείου (Buffet)

Έλεγχος των εσόδων και μηχανογράφηση

Εγκατάσταση παραμέτρων του συστήματος

Καθημερινές λειτουργίες

Στατιστικές

Πληροφορίες

Η θεωρία των προτύπων εσόδων στον έλεγχο των πωλήσεων

Ο ταμπλίστας

Το έργο του ταμπλίστα

Η θέση του ταμπλώ

Ο ρόλος του ταμπλίστα

Εφαρμογές

1. Αντιπαραβολή δικαιολογητικών

2. Στατιστικός υπολογισμός προμηθειών – κίνηση ποτών

3. Έλεγχος αποθήκης

4. Ασκήσεις κοστολόγησης

5. Ασκήσεις ελέγχου

6. Ασκήσεις τιμολόγησης

Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Χρήση Η/Υ & Ταμειακής Μηχανής**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 56/εξάμηνο, 4/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: *Μικτό*

Βασικές έννοιες

Βασικές έννοιες και ορισμοί πληροφορικής (bit, byte, μετάδοση)

Δομή ηλεκτρονικού υπολογιστή

Η κεντρική μονάδα επεξεργασίας (CPU)

Οι μονάδες εισόδου εξόδου

Η μνήμη

Τα περιφερειακά

Οικογένειες ηλεκτρονικών υπολογιστών, PC, Workstation, mini και main frame, super computer

Λογική ανάλυση προβλήματος σε Η/Υ

Λογικά διαγράμματα ροής (flow chart)

Εισαγωγή δεδομένων

Σημεία ελέγχου στο διάγραμμα ροής

Εισαγωγή αποτελέσματος

Εισαγωγή στον προγραμματισμό Η/Υ

Γλώσσες προγραμματισμού (γενικά)

Γλώσσα μηχανής

Είδη εντολών (εντολές εισόδου - εξόδου, αριθμητικές εντολές, εντολές ελέγχου και λογικής)

Εφαρμογές απλών προγραμμάτων

Οι ταμειακές μηχανές

Οι καταχωρήσεις

Οι αθροιστές

Το ισοζύγιο

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Η/Υ

1. Γνωριμία με τον υπολογιστή
2. Το λειτουργικό σύστημα
3. Προγράμματα λιανικής πώλησης
4. Κωδικοποίηση πωλουμένων

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ Τ/Μ

1. Γνωριμία με την ταμειακή μηχανή
2. Κωδικοποίηση
3. Χρήση reader για πιστωτικές κάρτες
4. Ακυρώσεις

Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Ποτά Αλκοολούχα & η Τέχνη των Cocktails**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 70 / εξάμηνο, 5 / εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: *Μικτό*

ΤΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

Ορεκτικά

Vermouths

Bitters

Anises

Αποστάγματα (Spirits)

Brandy - Cognac

Armagnac

Whisky

Gin

Rum

Vodka

Arrack

Kirsh

Calvados

Tequila

Διάφορα άλλα αποστάγματα

Ηδύποτα (Liqueurs)

Τα cocktails

Η ιστορία των cocktails

Η φιλοσοφία των cocktails

Προς μία γενική συνταγή των cocktails

Τεχνικές παρασκευής των cocktails

Τα μυστικά των cocktails

Το δέσιμο μιάς συνταγής

Ανάμεικτα ποτά (Mixed drinks)

Απαραίτητα υλικά για την παρασκευή των cocktails

Προετοιμασία για την παρασκευή των cocktails

Διακόσμηση των cocktails

Τα ποτήρια των cocktails

Long drinks

Demi long drinks

Short drinks

Γνωστές αναμειξίες (Mixed drinks)

Με βάση το Brandy

Με βάση το Gin

Με βάση το Whisky

Με βάση το Rum

Με βάση τη Vodka

Με βάση διάφορα αλκοολούχα ποτά

Με βάση τα κρασιά

Σαγκρίες
Ζεστές αναμείξεις
Αναμείξεις χωρίς αλκοόλ

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

1. Γευσιγνωσία whisky
2. Γευσιγνωσία brandy
3. Γευσιγνωσία gin & rum
4. Γευσιγνωσία vodka & tequila
5. Γευσιγνωσία αποσταγμάτων φρούτων
6. Γευσιγνωσία aperitifs
7. Γευσιγνωσία liqueurs
8. Γευσιγνωσία λευκών κρασιών
9. Γευσιγνωσία κόκκινων κρασιών
10. Γευσιγνωσία ροζέ κρασιών και σαμπάνιας
11. Μέσα ανάδευσης και τεχνικές παρασκευής των cocktails

Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Παρασκευές Συνοδευτικών Εδεσμάτων & Επιδορπίων**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 28/εξάμηνο, 2/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Θεωρητικό

Εισαγωγικά για τη Μαγειρική Τέχνη

Ιστορικά στοιχεία

Γνωριμία με το χώρο της κουζίνας

Όροι Γαστρονομικής Τέχνης

Μέθοδοι ψησίματος - συντηρήσεως

Γενικά περί κρεάτων- πουλερικών – ψαριών

Βασικές Εργαστηριακές Παρασκευές

Κρύα & Ζεστά Ορεκτικά

Σαλάτες – Ομελέτες – Πάστα

Πρωινά Γεύματα

Brunches

Εισαγωγικά για τη Ζαχαροπλαστική Τέχνη

Η θέση του γλυκού μέσα στην κοινωνία

(κοινωνική συμπεριφορά – επικοινωνία – διατροφικές συνήθειες)

Εργονομία & Λειτουργικότητα του εργαστηρίου Ζαχαροπλαστικής

Ανάλυση τεχνικών και εργασιών μέσα στον επαγγελματικό χώρο εργασίας

Αναφορά στις πρώτες ύλες και στα προϊόντα Ζαχαροπλαστικής

Βασικές Εργαστηριακές Παρασκευές

Cakes - Τάρτες – Κρέπες – Φρουτοσαλάτες

Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Bar Marketing**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42/εξάμηνο, 3/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Θεωρητικό

Η φιλοσοφία του Μάρκετινγκ

Εισαγωγή

Το Μάρκετινγκ

Γενικά

Η φιλοσοφία του Μάρκετινγκ

Έννοια - Ορισμός

Τουριστικό Μάρκετινγκ

Ο ρόλος του marketing στα μπαρ

Έννοια - Ορισμός του μπαρ marketing

Βασικοί σκοποί του μπαρ marketing

Οργάνωση του μπαρ marketing

Εκτίμηση των σκοπών του μπαρ marketing

Οργάνωση του μπαρ marketing

Μελέτη της αγοράς

Γενικά

Μεθοδολογία μελέτης αγοράς

Υπεύθυνοι διενέργειας μελετών αγοράς

Διαδικασία μελέτης αγοράς

Μέθοδος εκπόνησης μελέτης αγοράς

Μελέτη συμπεριφοράς τουρίστα - καταναλωτή

Καταναλωτικά κίνητρα της πελατείας του μπαρ

Λειτουργία καταναλωτικών κινήτρων της πελατείας του μπαρ

Στοιχεία ερμηνείας τουρ κινήτρων της πελατείας του μπαρ

Έρευνα των κινήτρων της πελατείας του μπαρ

Οι στάσεις του καταναλωτή

Παράγοντες σχηματισμού των στάσεων

Πολιτική και στρατηγική μπαρ marketing

Προγραμματισμός του μπαρ marketing

Πολιτική του μπαρ marketing

Στρατηγική του μπαρ marketing

Πολιτική εφοδιασμού και προμηθειών

Πολιτική προϊόντος

Πολιτική τιμής

Πολιτική διανομής

Πολιτική διαφήμισης

Εκτίμηση - Έλεγχος αποτελεσμάτων μπαρ marketing
Διαδικασία εκτίμησης - Ελέγχου
Καθορισμός προτύπων
Ανάλυση πωλήσεων
Ανάλυση του κόστους του μπαρ marketing

Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Αγγλικά**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42/εξάμηνο, 3/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Θεωρητικό

Σύμφωνα με το πρόγραμμα του ΟΕΕΚ

Γ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Γαλλικά**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42/εξάμηνο, 3/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: *Θεωρητικό**Σύμφωνα με το πρόγραμμα του ΟΕΕΚ*

Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Χρήση Η/Υ & Ταμειακής Μηχανής**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 28/εξάμηνο, 2/εβδομάδα
ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: *Εργαστηριακό*

Προγράμματα διαχείρισης μπαρ
Καταχωρήσεις εσόδων
Συγκεντρωτικά αποτελέσματα
Συνδυασμός με άλλα προγράμματα
Προγράμματα παρακολούθησης αποθήκης
Προγράμματα κοστολόγησης
Λογιστικά προγράμματα
Ο έλεγχος μέσα από τον Η/Υ
Η λογική των P.O.S. στα ξενοδοχεία

Εργαστήριο Η/Υ

1. Σύνδεση προγράμματος λιανικής πώλησης με πρόγραμμα αποθήκης
2. Σύνδεση προγράμματος λιανικής πώλησης με πρόγραμμα λογιστηρίου
3. Σύνδεση προγράμματος λιανικής πώλησης με πρόγραμμα κοστολόγησης
4. Το POS του προγράμματος Ερμής
5. Το POS του προγράμματος Fidelio
6. Αποτελέσματα ημέρας
7. Ασκήσεις χρέωσης πωλουμένων ειδών και κλείσιμο ημέρας

Εργαστήριο T/M

1. Πρόχειρο ισοζύγιο
2. Οριστικό ισοζύγιο
3. Ασκήσεις ημερήσιας λειτουργίας με χρήση ταμειακής μηχανής

Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Ποτά Αλκοολούχα & η Τέχνη των Cocktails**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 70 / εξάμηνο, 5/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Εργαστηριακό

Ο ρόλος των cocktails

Cocktail με βάση την προσωπικότητα του πελάτη

Τα cocktails σαν μέσα προώθησης των πωλήσεων

Τα cocktails σαν διαμορφωτές της εικόνας του μπαρ

1. Διακόσμηση των cocktails
2. Cocktails με βάση το gin
3. Cocktails με βάση το whisky
4. Cocktails με βάση το rum
5. Cocktails με βάση το vodka
6. Cocktails με βάση το tequila
7. Cocktails με βάση το brandy
8. Cocktails με βάση το κρασί – σαμπάνια
9. Σαγκρίες - punches
10. Cocktails με βάση liqueurs
11. Cocktails με βάση το ούζο ή pernaud ή ricard
12. Οικογένειες cocktails
13. Pousse cafe (cocktails σε στρώσεις)
14. Ειδικά cocktails (ins, backs, submarines, flambees)
15. Τα σφηνάκια
16. Cocktails χυμών

Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Bar Marketing**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 56/εξάμηνο, 4/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Θεωρητικό

Η Συμβολή των Μέσων Επικοινωνίας στην Προώθηση της Στρατηγικής του Bar Marketing

Ορισμός και γενικά χαρακτηριστικά των Δημοσίων Σχέσεων

ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΓΓΕΝΕΙΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Οι Δημόσιες Σχέσεις και η συνάρτησή τους με τις, άλλες επιστήμες

Χρησιμότητα των Δημοσίων Σχέσεων στις επιχειρήσεις και γενικότερα στις ανθρώπινες σχέσεις

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΘΕΣΜΟΥ ΤΩΝ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ

Ιστορική αναδρομή και ανάπτυξη των Δημοσίων Σχέσεων κατά την Αρχαία, Ρωμαϊκή και Μεσαιωνική Εποχή

Ιστορική αναδρομή στην εποχή των Νεοτέρων Χρόνων

Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΤΩΝ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ

Εξαρτημένη Μορφή Οργάνωσης

Ελεύθερη Μορφή Οργάνωσης

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΞΑΡΤΗΜΕΝΗΣ ΜΟΡΦΗΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ

Πλεονεκτήματα της Εξαρτημένης Μορφής Οργάνωσης

Μειονεκτήματα της Εξαρτημένης Μορφής Οργάνωσης

ΟΙ ΦΟΡΕΙΣ ΤΩΝ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ

Ποιοι είναι επιφορτισμένοι στις οικονομικές μονάδες με τον τομέα των Δημοσίων Σχέσεων

Οι ικανότητες και οι γνώσεις του ανθρώπινου δυναμικού των Δημοσίων Σχέσεων

Η ΔΟΜΗ ΚΑΙ Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ ΣΤΑ ΜΠΑΡ

Δημόσιες Σχέσεις σε ένα μπαρ, σε τι αποσκοπούν και πού απευθύνονται

Η σημασία των Δημοσίων Σχέσεων σαν βασικός παράγοντας καλής λειτουργίας και ανοδικής πορείας για ένα μπαρ

Η θέση των Δημοσίων Σχέσεων στην οργανωτική δομή του μπαρ

Η διάρθρωση της υπηρεσίας Δημοσίων Σχέσεων

Οι στόχοι του Τμήματος Δημοσίων Σχέσεων

Τα μέσα επικοινωνίας του Τμήματος Δημοσίων Σχέσεων

Διάκριση των μέσων επικοινωνίας

ΟΠΤΙΚΑ ΜΕΣΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Ο Τύπος

Τα Έντυπα

Το Βιβλίο

Οι Εκδόσεις
Οι Εκθέσεις
Τα Υπαίθρια Μέσα
Διάφορα άλλα Οπτικά Μέσα

ΑΚΟΥΣΤΙΚΑ ΜΕΣΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Η Συνομιλία
Οι διαλέξεις
Οι συζητήσεις
Οι Συνεντεύξεις Τύπου
Οι Συνελεύσεις, Συσκέψεις, Συνέδρια κλπ
Τα Μαθήματα, Σεμινάρια και διάφορα άλλα
Τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του Προφορικού Λόγου

ΟΠΤΙΚΟΑΚΟΥΣΤΙΚΑ ΜΕΣΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Ο Κινηματογράφος
Η Τηλεόραση
Οι Διαφάνειες
Οι Τελέσεις

ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ ΓΙΑ ΠΡΟΣΕΛΚΥΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΤΩΝ ΜΕΣΩΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Ενέργειες και λειτουργίες του Τμήματος Δημοσίων Σχέσεων στο μπαρ για την προσέλκυση πελατών, με τη Βοήθεια των μέσων επικοινωνίας
Η προσέλκυση της προσοχής των πελατών εντός του μπαρ
Η προσέλκυση της προσοχής των πελατών εκτός του μπαρ

Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Τυπολογία & Νομικό Πλαίσιο Ίδρυσης Λειτουργίας των Bar**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42/εξάμηνο, 3/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Θεωρητικό

ΑΙΤΙΕΣ ΤΗΣ ΠΟΛΥΜΟΡΦΙΑΣ ΤΩΝ ΜΠΑΡ

Οι προτιμήσεις των καταναλωτών

Η ποικιλία των προϊόντων

Ο χρόνος λειτουργίας

ΤΥΠΟΛΟΓΙΑ ΤΩΝ ΕΚΤΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ ΜΠΑΡ ΟΛΟΗΜΕΡΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Καφενείο

Καφετέρια (εκσυγχρονισμένο καφενείο)

Cafebar

Φοιτητικές καφετέριες

Καφετέριες νοσοκομείων

Καφετέριες βιβλιοπωλείων

Internet - cafe

Espresso bar

Snack bar

Μπυραρία

Ουζερί - Τσιπουράδικο

Ζαχαροπλαστείο

Ζαχαροπλαστείο χωρίς εργαστήριο

Γαλακτοπωλείο

Milk-bar

Κυλικείο

Αναψυκτήρια περίπτερα

Μπαρ πλαζ

Καταστήματα αναψυκτήρια χωρίς καθίσματα

Κυλικεία μεγάρων σχολείων

Κινητά καταστήματα (κινητές καντίνες)

ΤΥΠΟΛΟΓΙΑ ΤΩΝ ΕΚΤΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ ΜΠΑΡ ΝΥΚΤΕΡΙΝΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Μπαρ

American Bar

Ανοικτό μπαρ (OPEN BAR)

Dancing bar

Disco bar (Discotheque)

Restaurant bar - Piano bar

ΚΕΝΤΡΑ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗΣ

Είδη κέντρων διασκέδασης

Χορευτικά κέντρα

Ρεμπετάδικα

Κοσμικές ταβέρνες
Καμπαρέ
Καφωδείο
Μπουάτ
Δισκοθήκη

ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΑ ΜΠΑΡ

Καφετέρια Μεζεδοπωλείο
Καφετέρια Μπαρ
Discotheque - Dancing Bar
Μπαρ με ελληνική μουσική
Μεταμεσονύκτια μπαρ

ΤΟ ΜΠΑΡ ΣΤΟΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟ ΧΩΡΟ

Είδη bar στο ξενοδοχειακό χώρο
Restaurant bar
Main bar
Swimming pool bar
Beach bar
Roof garden bar
Dancing bar
Mini bar

ΤΟ ΜΠΑΡ ΑΠΟ ΝΟΜΙΚΉ ΑΠΟΨΗ

Κέντρα και καταστήματα
Κατάταξη - κατηγορίες
Ανακατάταξη
Υποχρέωση ανάρτησης πινακίδας
Προδιαγραφές
Για την κατηγορία υπερπολυτελείας και πολυτελείας
Για την Α' κατηγορία
Για την Β' κατηγορία
Για τις Γ' και Δ' κατηγορίες

ΚΕΝΤΡΑ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗΣ

Κατηγορίες
Χορευτικά κέντρα
Κέντρα ξενοδοχείων
Χαρακτηρισμοί
Προσαύξηση τιμών
Ειδικές υποχρεώσεις διευθυντών μπαρ

ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

Γενικά
Χαρακτηρισμός των επιχειρήσεων ως τουριστικών
Προσόντα τουριστικών επιχειρήσεων
Δικαιώματα που παρέχει η χρήση του όρου "τουριστικός"

ΧΩΡΟΙ ΣΥΝΑΘΡΟΙΣΗΣ ΚΟΙΝΟΥ

Γενικά

Σχεδιασμός

Υπολογισμός του πληθυσμού

ΑΛΛΟΙ ΧΩΡΟΙ ΣΥΝΑΘΡΟΙΣΗΣ ΚΟΙΝΟΥ ΠΟΥ ΔΕΝ ΚΑΘΟΡΙΖΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΜΕΛΕΤΗ Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥΣ

Χώροι αναμονής

Συνολικός πληθυσμός συγκροτήματος

Οδοί διαφυγής

Απαιτήσεις σε χώρους με σταθερές θέσεις

ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΤΙΡΙΩΝ

Φωτισμός - σήμανση

Δομική πυροπροστασία

Ενεργητική πυροπροστασία

Ειδικές θέσεις για θέατρα και κινηματογράφους

ΥΠΑΙΘΡΙΟΙ ΧΩΡΟΙ ΣΥΝΑΘΡΟΙΣΗΣ ΚΟΙΝΟΥ

Έκταση

Οδοί διαφυγής

Ενεργητική πυροπροστασία

ΗΜΙΥΠΑΙΘΡΙΟΙ ΧΩΡΟΙ ΣΥΝΑΘΡΟΙΣΗΣ ΚΟΙΝΟΥ**ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΔΟΣΗ ΑΔΕΙΑΣ ΙΔΡΥΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ**

Υγειονομικός κανονισμός

Τι δικαιούνται να προσφέρουν τα καταστήματα

Αρμόδια όργανα για τη χορήγηση – ανάκληση ή αφαίρεση αδειών και για τη σφράγιση των καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος

Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Bar Animation (Εμπυχωτική Bar)**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 28 / εξάμηνο, 2 / εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Θεωρητικό

Bar animation

Ο ρόλος της bar animation

Οι απασχολήσεις της πελατείας

Η ατμόσφαιρα του χώρου

Οι επεμβάσεις του προσωπικού στη συναισθηματική ατμόσφαιρα

Η μεσολαβητική ιδιότητα της animation στις ανθρώπινες σχέσεις

Έντεχνη αυτοπαρουσίαση του barman

Επιδεξιότητες του barman

Επιδεξιότητες στη χρήση πάγου

Επιδεξιότητες στη χρήση σέικερ

Επιδεξιότητες στη χρήση μπουκαλιών

Επιδεξιότητες στη χρήση ποτηριών

Επιδεξιότητες στη χρήση στο σερβίρισμα των ποτών

Το άναμα των ποτών

Επιδεξιότητες στην επιστροφή χρημάτων (ρέστα)

Τρυκ που συνηθίζονται στα μπαρ

Σερβίρισμα ποτηριών σε αλυσίδα

Σερβίρισμα ποτηριών σε πυραμίδα

Ταχυδακτυλουργικά τρυκ με τσιγάρα

Ταχυδακτυλουργικά τρυκ με νομίσματα

Ταχυδακτυλουργικά τρυκ με σπέρτα

Ταχυδακτυλουργικά τρυκ με παγάκια

Ταχυδακτυλουργικά τρυκ με αξεσουάρ των πελατών

Ταχυδακτυλουργικά τρυκ με τράπουλα

Διάφορα ταχυδακτυλουργικά τρυκ

Παιχνίδια με τη συμμετοχή των πελατών

Παιχνίδια παντομίμας

Το play-back

Παιχνίδια ερωτήσεων

Παιχνίδια με ποτά

Παιγνιώδεις φάρσες

Χορευτικά παιχνίδια

Εορταστικές βραδιές (parties)

Βραδυνά θεάματα

Επιτραπέζια παιχνίδια

Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Αγγλικά - Ορολογία**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42 εξάμηνο, 3/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Θεωρητικό

Ορολογία

Εξοπλισμός

Σύνθεση Καταλόγου

Ονομασία – Προέλευση Cocktails

Δ' ΕΞΑΜΗΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ**ΜΑΘΗΜΑ: Γαλλικά - Ορολογία**

ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 42 εξάμηνο, 3/εβδομάδα

ΕΙΔΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: Θεωρητικό

Ορολογία

Εξοπλισμός

Σύνθεση Καταλόγου

Ονομασία – Προέλευση Cocktails

B.3.2.4. Εκπαιδευτικό Υλικό.

Η αποτελεσματική κατάρτιση στην ειδικότητα του Υπαλλήλου Bar στηρίζεται σε ένα μεγάλο μέρος στη χρησιμοποίηση του κατάλληλου υλικοτεχνικού εξοπλισμού - εκπαιδευτικού υλικού.

Όπως:

Δυναμικά Τεχνικά Εγχειρίδια

CDRom

Video ανά γνωστικό αντικείμενο

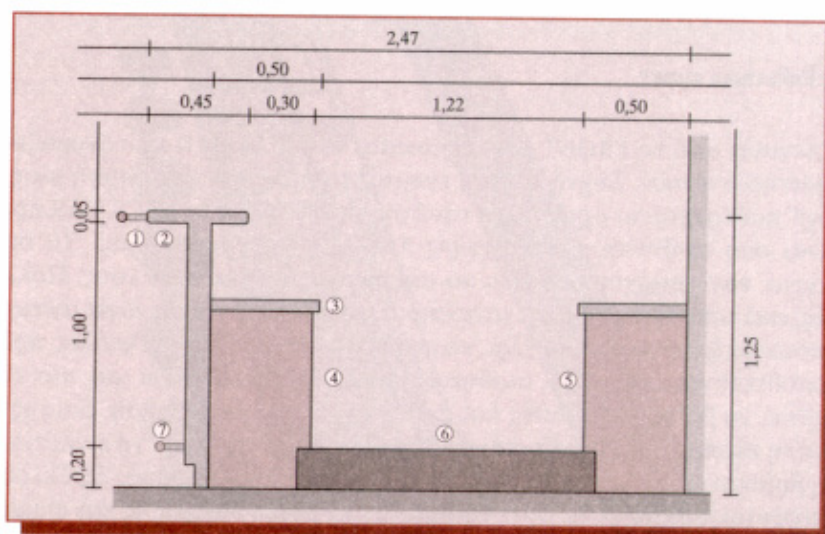
Διαφάνειες προβολής

B.3.2.5. Ενδεικτικός κατάλογος ελάχιστου εξοπλισμού για το πρακτικό μέρος.**Εξοπλισμός εργαστηρίων Μπαρ – Κουζίνας****ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΜΠΑΡ**

Για την κατασκευή του εργαστηρίου μπαρ πρέπει να προηγηθεί αρχιτεκτονική μελέτη του χώρου στον οποίο θα εγκατασταθεί, έτσι ώστε να υπάρξει πρόβλεψη για εγκατάσταση εξαερισμού, υδραυλικών εγκαταστάσεων, μέσα πυρόσβεσης, εξασφάλιση του απαραίτητου τεχνητού φωτισμού και κατάλληλη χωροταξική οργάνωση του παρασκευαστηρίου. Ταυτόχρονα πρέπει να ληφθεί μέριμνα για τις θέσεις των κατάρτιζομένων (20-25) οι οποίοι θα παρακολουθούν, ώστε να μην εμποδίζεται η ορατότητά τους στο χώρο του παρασκευαστηρίου.

Ενδεικτικά προτείνεται σχεδιασμός με τις προϋποθέσεις που παρουσιάζονται στο παρακάτω σχέδιο. Όπου:

1. Σωλήνας
2. Πάγκος σερβιρίσματος
3. Πάγκος εργασίας
4. Χώρος ψυγείων, διπλή λάντζα κλπ
5. Χώρος για τη φύλαξη κενών φιαλών
6. Ξύλινη σχάρα πατώματος
7. Σωλήνας

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ**Απαραίτητος εξοπλισμός:**

Καρέκλες καταρτιζομένων
 Σκαμπώ-Τραπέζι Μπάρ
 Πάγκος σερβιρίσματος (ξύλινος)
 Πάγκος εργασίας
 Βιτρίνα ποτών (ράφια)
 Λάντζα διπλή
 Θερμοσίφωνας
 Ψυγείο συντήρησης (επαγγελματικού τύπου)
 Ψυγείο κατάψυξης (επαγγελματικού τύπου)
 Μηχανή παρασκευής παγοκύβων
 Μηχανή Espresso
 Καφετιέρα φίλτρου
 Τοστιέρα επαγγελματική
 Φούρνος μικροκυμάτων – απλός (1 συσκευή)
 Θερμοθάλαμος
 Πλυντήριο ποτηριών
 Βούρτσα πλυσίματος ποτηριών
 Αναταρακτήρας ποτών (Drink mixer)

Blender
 Παγοθραύστης

Σέϊκερ
 Mixing glass
 Μαχαίρια 6
 Μαχαίρια και Σπάτουλες για σερβίρισμα – κοπή
 Bar spoons 6
 Σιφών
 Μεζούρες 2
 Ξύλο κοπής φρούτων
 Λαβίδες πάγου 2
 Παγοθήκες 2

Καμινέτο για ζέσταμα ποτηριών
Τιρμπουσόν 2
Σαμπανιέρες 2
Βάσεις Σαμπανιέρας
Δίσκοι σερβιρίσματος

Σέσουλες πάγου 2
Στίφτης φρούτων
Σετ menages
Κάδος απορριμάτων
Πετσέτες μπαρ 12
Λευκές πετσέτες σερβιρίσματος ποτών
Οδοντογλυφίδες, καλαμάκια, πλαστικοί αναδευτήρες, λοιπά διακοσμητικά
Ποτήρια ούισκυ
Ποτήρια σωλήνες (high ball)
Ποτήρια "old fashion" on the rocks
Ποτήρια martini
Ποτήρια cocktail
Ποτήρια liqueur
Ποτήρια μπύρας
Ποτήρια κρασιού
Ποτήρια γευσιγνωσίας – δοκιμής κρασιού, τύπου «στενής τουλίπας»
Ποτήρια σαμπάνιας, κλασσικά
Ποτήρια σαμπάνιας τύπου φλάουτο
Ποτήρια μπράντυ
Σφηνάκια
Φλυτζάνια Espresso , με τα πιατάκια και με τα κουταλάκια τους
Φλυτζάνια ελληνικού καφέ, με τα πιατάκια τους
Φλυτζάνια Caruccino, τύπου «παραδοσιακού ιταλικού»
Κούπες καφέ, με τα πιατάκια τους
Καφετιέρες σερβιρίσματος 2
Τσαγιέρες 2
Γαλατιέρες 2
Ζαχαριέρες 2
Ανθοδοχεία 2
Κηροπήγια

Φώτα Μπαρ με ρυθμιζόμενο διακόπτη
Ηχοσύστημα (ραδιόφωνο – CD – πικαπ) με μίκτη ήχου και ηχεία
H/Y Pentium II/400 Mhz, 64 Mb, 3,2 Gb HD, Printer Dotmatrix
Ταμειακή μηχανή

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Ομοίως και για την κατασκευή του εργαστηρίου κουζίνας πρέπει να προηγηθεί αρχιτεκτονική μελέτη του χώρου στον οποίο θα εγκατασταθεί, έτσι ώστε να υπάρξει πρόβλεψη για εγκατάσταση εξαερισμού, υδραυλικών εγκαταστάσεων, μέσων πυρόσβεσης, εξασφάλιση του απαραίτητου τεχνητού φωτισμού και κατάλληλη χωροταξική οργάνωση του παρασκευαστηρίου. Ταυτόχρονα πρέπει να ληφθεί μέριμνα για τις θέσεις των καταρτιζομένων (20-25) οι οποίοι θα παρακολουθούν, ώστε να μην εμποδίζεται η ορατότητά τους στο χώρο του παρασκευαστηρίου.

Απαραίτητος Εξοπλισμός:

Τεχνητός εξαερισμός
Φωτισμός τεχνητός – φυσικός
Αντιολισθητικά πλακάκια δαπέδου
Τοίχοι επενδεδυμένοι με πλακάκια μέχρι το ύψος των 2 μέτρων
Ηλεκτρική Κουζίνα ή κουζίνα γκαζιού, με 4 εστίες
Φούρνο αέρος
Σχάρα ή μαντέμι
Ειδική εστία για την Παρασκευή κρεπών
Φριτέζα 3 λίτρων
Ζαμπονομηχανή
Blender
Μιξεράκι
Βιτρίνα θερμοθάλαμος
Βιτρίνα ψυγείο
Διπλή λάντζα
Πλυντήριο πιάτων και σκευών
Θερμοσίφωνα
Κάδος απορριμάτων
Πάγκοι εργασίας ανοξείδωτοι με ράφια
Ερμάρια ανοξείδωτα
Ψυγείο συντήρησης (επαγγελματικού τύπου)
Καταψύκτης (επαγγελματικού τύπου)
Πάγκος ξύλινος κοπής 50X50

Κατσαρόλες με κάλυμμα, τηγάνια και ταψιά διαφόρων μεγεθών(τουλάχιστον 2 διαφορετικά μεγέθη)
Ταψί παρουσιάσεως
Καθρέπτες διακοσμήσεως – παρουσιάσεως
Δίσκους και πιατέλες
Λαμαρίνα Ζαχαροπλαστικής
Φόρμες και φορμάκια για τάρτες και cakes
Πυρέξ διάφορα μεγέθη
Σουρωτήρι μέτριο ανοξείδωτο

Μικροεργαλεία κουζίνας (ξύστρα, λεκανάκια, μπασινίτσες, σύρμα, τρίφτης, ανοιχτήρι για κονσέρβες τυρμπουσόν)

Αλουμινόχαρτο

Μεμβράνη

Χαρτί ψησίματος

Πετσέτες

Γάντια πλυσίματος (λάντζας) και φούρνου

Υλικά καθαρισμού

Φαρμακείο

B.3.2.6. Υγιεινή και Ασφάλεια κατά τη διάρκεια της Κατάρτισης.

I. ΓΕΝΙΚΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΕΤΡΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΤΑΡΤΙΖΟΜΕΝΩΝ

1. Καλή συντήρηση και τακτικός έλεγχος ηλεκτρικών εγκαταστάσεων από υπεύθυνο ηλεκτρολόγο.
2. Τοποθέτηση προστατευτικών καλυμμάτων σε ανοικτούς ηλεκτρικούς πίνακες.
3. Αερισμός υπογείων χώρων και απομάκρυνση άχρηστων υλικών από καυστήρες κ.λ.π
4. Απαγόρευση του καπνίσματος σε χώρους όπου υπάρχουν εύφλεκτα υλικά (κουζίνα εργαστήρια Η/Υ)
5. Τακτικός καθαρισμός και έλεγχος καυστήρα
6. Σχολαστικός έλεγχος, κατά την αποχώρηση από τους χώρους κατάρτισης, για την ανεύρεση τυχόν προϋποθέσεων , έναρξη πυρκαγιάς.
7. Καθημερινός καθαρισμός όλων των σταχτοδοχείων και δοχείων απορριμμάτων όλου του κτιρίου από το προσωπικό καθαρισμού.
8. Τελικός έλεγχος των φούρνων και των εστιών μαγειρικής από τον καθηγητή πριν την αποχώρηση του από το εργαστήριο.
9. Συστήματα κατάσβεσης τοπικής εφαρμογής.
10. Αυτόματο σύστημα πυρανίχνευσης.
11. Πυροσβεστική φωλιά και δυο πυροσβεστήρες.
12. Πίνακας με χρήσιμα τηλέφωνα σε περίπτωση ανάγκης.

B.3.2.7. Προσόντα Εκπαιδευτών.

1.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού τουριστικής κατεύθυνσης ή πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού και μεταπτυχιακός τίτλος τουριστικής κατεύθυνσης.
2.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού στην κοινωνιολογία ή πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού και μεταπτυχιακός τίτλος στην κοινωνιολογία.
3.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού Διοίκησης και Οικονομίας ή πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού και μεταπτυχιακός τίτλος σχετικού αντικείμενου.
4.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού τουριστικής κατεύθυνσης- σχετικού αντικείμενου ή πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού και μεταπτυχιακός τίτλος τουριστικής κατεύθυνσης- σχετικού αντικείμενου.
5.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού τουριστικής κατεύθυνσης ή πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού και μεταπτυχιακός τίτλος τουριστικής κατεύθυνσης.
6.	Σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Ο.Ε.Ε.Κ.
7.	Σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Ο.Ε.Ε.Κ.
8.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού τουριστικής κατεύθυνσης ή πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού και μεταπτυχιακός τίτλος τουριστικής κατεύθυνσης.
ΕΡΓ.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού τουριστικής κατεύθυνσης ή κάτοχος τίτλου πιστοποίησης Ι.Ε.Κ. της αυτής κατεύθυνσης.
9.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού στην κοινωνιολογία-ψυχολογία ή πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού και μεταπτυχιακός τίτλος στην κοινωνιολογία-ψυχολογία.
10.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού σχετικό με το αντικείμενο της θέσης ή πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού και μεταπτυχιακός τίτλος σχετικός με το αντικείμενο της θέσης.
ΕΡΓ.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού τουριστικής κατεύθυνσης ή κάτοχος τίτλου πιστοποίησης Ι.Ε.Κ. της αυτής κατεύθυνσης.

11.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού τουριστικής κατεύθυνσης ή πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού και μεταπτυχιακός τίτλος τουριστικής κατεύθυνσης.
ΕΡΓ.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού τουριστικής κατεύθυνσης ή κάτοχος τίτλου πιστοποίησης Ι.Ε.Κ. της αυτής κατεύθυνσης
12.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού σχετικό με το αντικείμενο της θέσης ή πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού και μεταπτυχιακός τίτλος σχετικός με το αντικείμενο της θέσης.
ΕΡΓ.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού σχετικό με το αντικείμενο της θέσης ή πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού και μεταπτυχιακός τίτλος σχετικός με το αντικείμενο της θέσης.
13.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού τουριστικής κατεύθυνσης ή πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού και μεταπτυχιακός τίτλος τουριστικής κατεύθυνσης.
ΕΡΓ.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού τουριστικής κατεύθυνσης ή κάτοχος τίτλου πιστοποίησης Ι.Ε.Κ. της αυτής κατεύθυνσης .
14. (ΕΡΓ)	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού τουριστικής κατεύθυνσης ή κάτοχος τίτλου πιστοποίησης Ι.Ε.Κ. ειδικότητας μαγείρου ή πτυχιούχος ειδικότητας μαγείρου.
15.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού τουριστικής κατεύθυνσης ή πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού και μεταπτυχιακός τίτλος στο Μάρκετινγκ.
16.	Σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Ο.Ε.Ε.Κ.
17.	Σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Ο.Ε.Ε.Κ.
18.	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού τουριστικής κατεύθυνσης ή πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού και μεταπτυχιακός τίτλος στην Τουριστική Νομοθεσία.
19. (ΕΡΓ)	Πτυχίο ή δίπλωμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης εσωτερικού ή ισότιμο εξωτερικού τουριστικής κατεύθυνσης ή κάτοχος τίτλου πιστοποίησης Ι.Ε.Κ. της αυτής κατεύθυνσης .

Οι εκπαιδευτές των θεωρητικών μαθημάτων θα πρέπει να έχουν ένα (1) έτος επαγγελματικής δραστηριότητας καταλλήλου επιπέδου στο αντίστοιχο αντικείμενο

Οι εκπαιδευτές των εργαστηριακών μαθημάτων θα πρέπει να έχουν τρία (3) έτη επαγγελματικής δραστηριότητας καταλλήλου επιπέδου στο αντίστοιχο αντικείμενο.

Η αρίθμηση αντιστοιχεί στα μαθήματα κατάρτισης όπως αυτά αναγράφονται στον ΠΙΝΑΚΑ της σελίδας 3-4 του παρόντος.

B.4. Εξετάσεις Εσωτερικές (κατά την διάρκεια της κατάρτισης).

Η αξιολόγηση του κατάρτιζόμενου καθ' όλη τη διάρκεια του εξαμήνου σε κάθε μάθημα ή μέρος μαθήματος, που παρέχεται με τη μορφή θεωρητικής διδασκαλίας γίνεται:

- Από μία ενδιάμεση αξιολόγηση – πρόοδο - στο διάστημα μεταξύ 7^{ης} και 9^{ης} εβδομάδας του διδακτικού εξαμήνου επί του 40% τουλάχιστον της διδακτέας ύλης του αναλυτικού προγράμματος ή με την ανάθεση στους κατάρτιζόμενους ατομικών ή συλλογικών εργασιών με διακριτούς ρόλους ή με μορφή ασκήσεων. Ο συντελεστής τόσο της ενδιάμεσης αξιολόγησης όσο και των ατομικών ή συλλογικών εργασιών ή ασκήσεων θα είναι 50%.
- Από τη τελική γραπτή εξέταση εφ' όλης της διδακτέας ύλης, διάρκειας 2 το πολύ ωρών με συντελεστή 50%.

Για την επιτυχή παρακολούθηση του εργαστηριακού μαθήματος ή του εργαστηριακού μέρους μικτού μαθήματος απαιτείται ο κατάρτιζόμενος να έχει διεξάγει με επιτυχία τουλάχιστον το 80% των πραγματοποιηθεισών ασκήσεων. Στο τέλος του εξαμήνου, ο κατάρτιζόμενος παραδίδει εργασία σχετική με το αντικείμενο του μαθήματος, η οποία αποτελεί το 30% της τελικής βαθμολογίας του εργαστηρίου, ενώ το 70% αποτελεί η αξιολόγηση της επίδοσής του στις εργαστηριακές ασκήσεις.

B.5. Πανελλήνιες Εξετάσεις Πιστοποίησης της Επαγγελματικής Κατάρτισης.

B.5.1. Προβλεπόμενη διαδικασία Εξετάσεων.

[Αναφέρονται οι σχετικές διατάξεις που αφορούν στη διενέργεια της πιστοποίησης, καθώς και την προβλεπόμενη διαδικασία εξετάσεων Θεωρητικού και Πρακτικού Μέρους].

Για την απόκτηση Διπλώματος ή Πιστοποιητικού Επαγγελματικής Κατάρτισης (αναγράφεται Δίπλωμα ή Πιστοποιητικό αν πρόκειται για ειδικότητες Μεταλυκειακές ή Μεταγυμνασιακές αντίστοιχα) στην Ειδικότητα πρέπει να ικανοποιούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις:

- α) Ολοκλήρωση της φοίτησης στο Ι.Ε.Κ. και απόκτηση της Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Β.Ε.Κ.)
- β) Επιτυχία στο Θεωρητικό μέρος των Τελικών Εξετάσεων Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης.
- γ) Επιτυχία στο Πρακτικό μέρος των Τελικών Εξετάσεων Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης.

Όσον αφορά τη διενέργεια των Τελικών Εξετάσεων Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης, συγκροτείται στην Κ.Υ του Ο.Ε.Ε.Κ., Κεντρική Εξεταστική Επιτροπή Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ.), που έχει ως έργο, την ομαλή και αδιάβλητη διεξαγωγή των εξετάσεων.

Σε περιφερειακό επίπεδο συγκροτούνται κατά τις Εξεταστικές Περιόδους, Πιστοποίησης οι Περιφερειακές Εξεταστικές Επιτροπές Πιστοποίησης

(Π.Ε.Ε.Π.). Οι επιτροπές αυτές έχουν ως έργο την οργάνωση και εφαρμογή των διαδικασιών, που είναι σχετικές με τις εξετάσεις αυτές, στην περιφέρεια τους. Τούτο γίνεται με βάση τις, εκάστοτε, ισχύουσες Αποφάσεις του Δ.Σ του Ο.Ε.Ε.Κ. και τις οδηγίες της Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ. και των Π.Ε.Ε.Π.¹

Η Πιστοποίηση Επαγγελματικής Κατάρτισης, βασίζεται σε εξετάσεις Θεωρητικού και Πρακτικού Μέρους, που διεξάγονται σε Εθνικό Επίπεδο.

Κατά την εξέταση του Θεωρητικού Μέρους επιδιώκεται να διαπιστωθεί κατά πόσον ο απόφοιτος του Ι.Ε.Κ. κατέχει και είναι ικανός να χρησιμοποιεί, σε συγκεκριμένες επαγγελματικές εφαρμογές, τις θεωρητικές γνώσεις που απαιτούνται για την άσκηση του επαγγέλματος.

Κατά την εξέταση του Πρακτικού Μέρους ελέγχονται οι επαγγελματικές ικανότητες και δεξιότητες του εξεταζομένου, όπως αυτές περιγράφονται στο προφίλ του επαγγέλματος και στα επί μέρους επαγγελματικά καθήκοντα.

Δίπλωμα ή Πιστοποιητικό, αν πρόκειται για ειδικότητες Μεταλυκειακές ή Μεταγυμνασιακές αντίστοιχα, δικαιούνται, όσοι επιτύχουν και στις δύο εξετάσεις.

Οι ενδιαφερόμενοι που απέτυχαν, μπορούν να συμμετέχουν εκ νέου στις εξετάσεις Πιστοποίησης. Ο υποψήφιος, ο οποίος επέτυχε μόνο στο Πρακτικό ή Θεωρητικό Μέρος των εξετάσεων, κατοχυρώνει την βαθμολογία στο μέρος αυτό για τρία (3) συνεχή έτη, κατά τη διάρκεια των οποίων συμμετέχει μόνο στις εξετάσεις του μέρους στο οποίο απέτυχε. Αν μέσα στο διάστημα των τριών (3) ετών δεν επιτύχει και στο άλλο μέρος των εξετάσεων, υποχρεούται να συμμετάσχει εκ νέου και στα δύο μέρη των εξετάσεων Πιστοποίησης, με βάση τον ισχύοντα Κανονισμό Κατάρτισης.

B.5.2. Εξεταστέα ύλη θεωρητικού μέρους.

Κατά την εξέταση του Θεωρητικού Μέρους των εξετάσεων Πιστοποίησης, οι εξεταζόμενοι καλούνται να απαντήσουν γραπτώς σε αριθμό ερωτήσεων που αναφέρονται στο Θεωρητικό μέρος του Γνωστικού Αντικείμενου της Ειδικότητας.

Η διάρκεια των εξετάσεων Θεωρητικού Μέρους είναι 3 ώρες.

B.5.3. Εξεταστέα ύλη πρακτικού μέρους.

[Περιγράφεται ο τρόπος και οι διαδικασίες εξέτασης Πρακτικού Μέρους και προσδιορίζεται η υλικοτεχνική υποδομή για τη διενέργεια των, εν λόγω, εξετάσεων].

Κατά την εξέταση του Πρακτικού Μέρους των Εξετάσεων Πιστοποίησης, οι υποψήφιοι εξετάζονται σε θέματα που επιλέγονται από τους εξεταστές από τον κατάλογο στοχοθεσίας πρακτικών ικανοτήτων και δεξιοτήτων, που περιλαμβάνεται στον ισχύοντα Οδηγό Κατάρτισης.

Αναπτύσσεται η αναγκαία υλικοτεχνική υποδομή για την πραγματοποίηση των Εξετάσεων Πρακτικού Μέρους και περιγράφεται η μεθοδολογία εξέτασης των πρακτικών ικανοτήτων και δεξιοτήτων.

Η διάρκεια των εξετάσεων Πρακτικού Μέρους κυμαίνεται από 2 έως 5 ώρες.

Κάθε υποψήφιος εξετάζεται από τρεις (3) εξεταστές. Ο υποψήφιος θεωρείται επιτυχών, εφ' όσον τουλάχιστον δύο από τους τρεις εξεταστές τον χαρακτηρίσουν επιτυχόντα.

B.5.4. Διπλώματα – Πιστοποιητικά – Βεβαιώσεις.

[Αναφέρονται οι παρεχόμενοι τίτλοι της συγκεκριμένης Ειδικότητας, σύμφωνα με την επιτεδοποίηση των Επαγγελματικών Δικαιωμάτων, καθώς και οι πάσης φύσεως βεβαιώσεις].

Στους αποφοίτους της Ειδικότητας «Υπάλληλος Bar» παρέχονται οι ακόλουθοι τίτλοι:

- α) Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης (Β.Ε.Κ.). Την Βεβαίωση αυτή αποκτούν οι απόφοιτοι των Ι.Ε.Κ. μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής τους.
- β) Δίπλωμα Επαγγελματικής Κατάρτισης επιπέδου μεταδευτεροβάθμιας Επαγγελματικής Κατάρτισης ή Πιστοποιητικό Επαγγελματικής Κατάρτισης Επιπέδου Ι, αν πρόκειται για ειδικότητες Μεταλυκειακές ή Μεταγυμνασιακές, αντίστοιχα. Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η επιτυχής συμμετοχή των κατόχων Β.Ε.Κ. στις εξετάσεις Πιστοποίησης Θεωρητικού και Πρακτικού Μέρους.
- γ) Βεβαίωση Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης. Την Βεβαίωση αυτή αποκτούν όλοι όσοι έχουν επιτύχει στις Εξετάσεις Πιστοποίησης και την χρησιμοποιούν μέχρι να εκδοθεί το Δίπλωμά τους.

ΥΠΟΣΗΜΕΙΩΣΗ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ Β'

¹ Το όλο πλαίσιο λειτουργίας ρυθμίζεται με την, υπ. αριθμ. 2026354/4115/0022/ΦΕΚ 509, τ.Β'/1.7.96 (Εθνικό Σύστημα Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης), Υπουργική Απόφαση, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.