



ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΛΕΥΚΑΔΑΣ



Σε συνεργασία με το



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ **1^{ΟΥ} ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ** **ΛΕΥΚΑΔΑΣ**

Παρασκευή 22 Μαρτίου 2019

- **ΟΜΙΛΙΕΣ-ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ**
ΣΤΗΝ ΑΙΘΟΥΣΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ ΤΟΥ
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ(ΓΟΛΕΜΗ 5-7 ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΟ ΛΙΜΕΝΙΚΟ)

16:00-16:15 **ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗ – ΕΓΓΡΑΦΗ**

16:15-16:30 Χαιρετισμοί

16:30-18:00 Βασικές αρχές Διοίκησης & διαχείριση παραπόνων ΜΑ Λαλούμης Αθανάσιος

18:00- 18:15 **ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ – ΚΑΦΕΣ**

18:15- 20:45 Πωλήσεις τιμολόγηση και διαχείριση εσόδων του καταλύματος (Sales pricing and revenue management) MSc Πούτα Ουρανία

18:15-20:15 Εξυπηρέτηση πελατών στο εστιατόριο και ανάπτυξη πωλήσεων ΜΑ Λαλούμης Αθανάσιος

Σάββατο 23 Μαρτίου 2019

- **ΟΜΙΛΙΕΣ-ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΙΣ- ΠΡΩΙΝΟ SESSION
ΣΤΗΝ ΑΙΘΟΥΣΑ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ ΤΟΥ
ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ(ΓΟΛΕΜΗ 5-7 ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΟ ΛΙΜΕΝΙΚΟ)**

9:00-9:15 ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗ – ΕΓΓΡΑΦΗ

9:15-10:15 Τμηματοποίηση και ανάλυση του front office MSc Πούτα Ουρανία

9:15:10:15 Νέες τάσεις στη γαστρονομία.
Μουζάκης Κωνσταντίνος. Αντιπρόεδρος στο Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων
Γαστρονομίας & Οινολογίας για την Ελλάδα της CEUCO και Πρόεδρος Λέσχης
Αρχιμαγείρων "Ακρόπολις"

10:15- 10:30 ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ – ΚΑΦΕΣ

10:30-12:30 Εσωτερικοί έλεγχοι –διαχείριση πόρων-κοστολόγηση MA Λαλούμης
Αθανάσιος

12:30- 12:45 ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ – ΚΑΦΕΣ

12:45-13:45 Σύνθεση και έλεγχος λειτουργίας εδεσματολόγιου (Menu planning and
engineering) MA Λαλούμης Αθανάσιος

- **ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ
ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΟ SESSION ΣΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ IONIAN STAR**

16:00-16:15 ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗ – ΕΓΓΡΑΦΗ

16:15-18:45 Οροφοκομία (Housekeeping) Καλογερόπουλος Γιώργος εκπαιδευτής
Housekeeping

16:15-18:45 Οργάνωση και λειτουργία του bar και του εστιατορίου MA Λαλούμης
Αθανάσιος

19:00-20:00 Παρουσίαση πρωινού με ή χωρίς κουζίνα. Μουζάκης Κωνσταντίνος,
Αντιπρόεδρος στο Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
για την Ελλάδα της CEUCO και Πρόεδρος Λέσχης Αρχιμαγείρων "Ακρόπολις"