

Certified Professional Waiter



Certified Professional Waiter (CPW)

Πιστοποιημένος Επαγγελματίας Τραπεζοκόμος



Aristotle Certification
Training & Assessment
Τεχνολογικός Αριστοτελείου
Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης



Το επάγγελμα του σερβιτόρου (τραπεζοκόμου) είναι ένα από τα αρχαιότερα επαγγέλματα, έχοντας τις ρίζες του στη Αρχαία Αίγυπτο. Τα περισσότερα εστιατόρια, με τη σημερινή τους μορφή, εμφανίζονται στις αρχές του περασμένου αιώνα. Στη χώρα μας, όπου η οικονομία της σε μεγάλο βαθμό βασίζεται στη βιομηχανία του τουρισμού, η εστιατορική τέχνη παρουσιάζει μεγάλη εξέλιξη και προοπτικές περαιτέρω ανάπτυξης για το μέλλον. Κατά συνέπεια, το επάγγελμα του σερβιτόρου γίνεται ολοένα και πιο δημοφιλές και πολυπληθές.

Ωραία ατμόσφαιρα, καλό φαγητό, αλλά πάνω από όλα άψογη εξυπηρέτηση είναι αυτό που όλοι μας ζητάμε όταν βρισκόμαστε σε χώρους εστίασης και αναψυχής. Η εξυπηρέτηση των πελατών αποτελεί νευραλγικό παράγοντα για την ανάπτυξη τέτοιων χώρων και υπεύθυνος, κατά κύριο λόγο, γι' αυτό είναι ο σερβιτόρος. Γιατί οι κατάλληλες υπηρεσίες σερβιρίσματος εδεσμάτων και ποτών στους πελάτες, σε συνδυασμό με τη δημιουργία φιλικού περιβάλλοντος, διατηρούν και αυξάνουν την πελατεία των χώρων εστίασης και αναψυχής.

Στο επάγγελμα του σερβιτόρου, το κυρίαρχο στοιχείο που θα κάνει κάποιον να ξεχωρίσει, είναι οι γνώσεις και οι ικανότητές του, σε συνδυασμό με την άψογη επικοινωνία με τους πελάτες, την κατανόηση αυτών αλλά και την ευχάριστη προσωπικότητα.

Γιατί ACTA

Η ACTA, Εταιρεία Έντασης Γνώσης του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, κατανοώντας πλήρως τη σημασία της πιστοποιημένης γνώσης στη σύγχρονη αγορά εργασίας, δημιούργησε την πρωτοποριακή, για τα ελληνικά δεδομένα, πιστοποίηση "Certified Professional Waiter" (CPW).

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα γνωστικά πεδία που πρέπει να κατέχει ένας επαγγελματίας του χώρου και εξηγεί τις βασικές αρχές που διέπουν το επάγγελμα του τραπεζοκόμου. Η πιστοποίηση αυτή είναι ιδανική για κάθε επαγγελματία σερβιτόρο που θέλει να ξεχωρίσει, έχοντας ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στο χώρο του.

Σε ποιους απευθύνεται

Το CPW απευθύνεται σε όσους επιθυμούν να ξεκινήσουν την καριέρα τους ως τραπεζοκόμοι, επιθυμώντας να εργαστούν σε παντός είδους καταλύματα, σε όλες τις κατηγορίες των επιχειρήσεων επισιτισμού καθώς και σε όλες τις κατηγορίες επιχειρήσεων αναψυχής. Επίσης απευθύνεται και σε έμπειρους επαγγελματίες, οι οποίοι μπορούν να πιστοποιήσουν τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει με την πάροδο του χρόνου στο συγκεκριμένο επάγγελμα.

Το CPW πιστοποιεί, μεταξύ άλλων, ότι ο υποψήφιος είναι σε θέση:

- Γνωρίζει τις κατηγορίες των επισιτιστικών επιχειρήσεων καθώς και τον ορισμό του επαγγέλματος του τραπεζοκόμου
- Αναγνωρίζει τα τμήματα παραγωγής και κατανάλωσης μιας επισιτιστικής επιχείρησης
- Ξεχωρίζει τα διαφορετικά είδη εξοπλισμού των επισιτιστικών επιχειρήσεων ανάλογα με την χρήση τους, καθώς και τις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας στον χειρισμό του
- Γνωρίζει την ιεραρχία και τα γενικά καθήκοντα του προσωπικού της κουζίνας
- Προετοιμάζει το χώρο εστίασης - αναψυχής για το σερβίρισμα γευμάτων - ποτών
- Υποδέχεται τους πελάτες έχοντας ως βάση την αντίστοιχη επαγγελματική δεοντολογία
- Γνωρίζει όλους τους διαφορετικούς τρόπους σερβιρίσματος

- Μπορεί να συντάσσει και να διαμορφώνει ένα μενού σύμφωνα με τους γαστρονομικούς κανόνες
- Απαριθμεί και να αναλύει τις διαφορετικές κατηγορίες και τύπους δεξιώσεων και εκδηλώσεων
- Γνωρίζει και εφαρμόζει τους κανόνες ατομικής υγιεινής
- Γνωρίζει και εφαρμόζει τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
- Εισπράττει τους λογαριασμούς και συμμετέχει στη διαδικασία κλεισίματος του χώρου

Το CPW είναι ένα πιστοποιητικό το οποίο παρέχει στον κάτοχό του:

- Έγκυρη απόδειξη των γνώσεων που διαθέτει για να ασκεί το επάγγελμά του
- Βελτίωση του επιπέδου των παρεχόμενων υπηρεσιών
- Απόκτηση ενός εφοδίου για την επαγγελματική αποκατάσταση και καταξίωση κάθε τραπεζοκόμου

Η Εξεταστέα Ύλη περιλαμβάνει τις ακόλουθες 13 ενότητες:

1	Εισαγωγή
2	Διακρίσεις των επισιτιστικών επιχειρήσεων
3	Εγκαταστάσεις επισιτιστικών επιχειρήσεων
4	Εξοπλισμός επισιτιστικών επιχειρήσεων
5	Ιεραρχία, οργάνωση και καθήκοντα προσωπικού επισιτιστικών επιχειρήσεων
6	Οργάνωση εργασιών επισιτιστικών επιχειρήσεων
7	Τρόποι σερβιρίσματος
8	Ανάλυση γευμάτων
9	Λειτουργία τραπεζαρίας εστιατορίου
10	Σύνθεση καταλόγου εστιατορίου
11	Οργάνωση δεξιώσεων και εκδηλώσεων
12	Το ταμείο του εστιατορίου
13	Room service και mini bar

Αξιολόγηση του Υποψηφίου

Οι υποψήφιοι αξιολογούνται σε δύο φάσεις εξεταστικής διαδικασίας, τη θεωρητική και την πρακτική. Η επιτυχής ολοκλήρωση και των δύο φάσεων της εξεταστικής διαδικασίας οδηγεί στην απόκτηση της πιστοποίησης.