

Επιτυχημένοι επαγγελματίες στον Τουρισμό

ΔΙΑ... ΧΕΙΡΟΣ ΟΜΙΛΟΥ
LE MONDE

Προσφέροντας αποκλειστικά εξειδικευμένα προγράμματα σπουδών στον τουρισμό και τη γαστρονομία, πιστοποιημένα από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού και καταξιωμένα στη συνείδηση των επαγγελματιών του χώρου, ο εκπαιδευτικός όμιλος LE MONDE ανοίγει τον δρόμο της επαγγελματικής επιτυχίας για εκατοντάδες νέους κάθε χρόνο.



Το πρόγραμμα σπουδών του όμιλου LE MONDE καλύπτει ένα μεγάλο φάσμα ειδικοτήτων που απευθύνονται, τόσο σε νέους που θέλουν να επιλέξουν ένα σύγχρονο επάγγελμα, όσο και σε επαγγελματίες που θέλουν να εξειδικευτούν στον τομέα τους, αλλά και σε ερασιτέχνες που ενδιαφέρονται για τη μαγειρική, τη ζαχαροπλαστική και το κρασί. Η απόλυτη εξειδίκευση στις τουριστικές, ξενοδοχειακές και γαστρονομικές σπουδές είναι ο λόγος που ο εκπαιδευτικός όμιλος LE MONDE έχει υλοποιήσει μια τεράστια επένδυση για τα δεδομένα της τουριστικής εκπαίδευσης στην Ελλάδα, δημιουργώντας ένα μοναδικό εκπαιδευτικό κέντρο 6.500 τ.μ., στο Μοσχάτο, ακριβώς απέναντι από τον ΗΣΑΠ. Οι υπερσύγχρονες κτηριακές υποδομές περιλαμβάνουν εξειδικευμένα εργαστήρια όπως εστιατόρια, bar, εργαστήρια μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής, οινολογίας και σύγχρονες αίθουσες διδασκαλίας. Αξίζει να σημειωθεί ότι ο εκπαιδευτικός όμιλος LE MONDE αποτελεί μέλος του Παγκόσμιου Οργανισμού Τουρισμού (UNWTO) από το 1999 και μέλος του Σ.Ε.Τ.Ε. από το 1996.

Βασικά προγράμματα σπουδών

Ο εκπαιδευτικός όμιλος LE MONDE προσφέρει διετή προγράμματα σπουδών, επιπέδου ΙΕΚ, στις ακόλουθες ειδικότητες:

- // Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων & Επιχειρήσεων Φιλοξενίας -

Hotel Manager

- // Στέλεχος Διοίκησης & Οικονομίας στον Τομέα Τουρισμού - Travel Agent
- // Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης - Chef
- // Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής - Pastry Chef

Το πρόγραμμα σπουδών αποτελείται από θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα, τα οποία διδάσκονται από καταρτισμένους καθηγητές, με μεγάλη εμπειρία στον χώρο του τουρισμού.

Το γραφείο επαγγελματικής σταδιοδρομίας της LE MONDE εξασφαλίζει άμεση επαγγελματική αποκατάσταση σε όσους επιλέξουν να ενταχθούν άμεσα στην τουριστική αγορά. Επίσης, συντονίζει την αμειβόμενη πρακτική των σπουδαστών και συστηματικά προωθεί τους σπουδαστές και αποφοίτους σε θέσεις εργασίας, στα καλύτερα ξενοδοχεία και τουριστικές επιχειρήσεις της χώρας.

Παράλληλα, με το βασικό πρόγραμμα σπουδών διοργανώνονται ημερίδες και διαλέξεις, που σκοπό έχουν να φέρουν σε επαφή τους σπουδαστές τουριστικών σπουδών με επαγγελματίες του χώρου, που μεταγίζουν ιδέες και γνώσεις από την πολύτιμη εμπειρία τους. Ενδεικτικά αναφέρουμε τη σειρά Hotel and Tourism Professionals' Lectures, μια σειρά διαλέξεων στο πλαίσιο της οποίας φιλοξενούνται κάθε χρόνο προσωπικότητες από τον χώρο του τουρισμού.

Νέα τμήματα ξεκινούν τον Οκτώβριο

Ταχύρυθμα προγράμματα επαγγελματικής εξειδίκευσης

Αναγνωρίζοντας την ανάγκη για επαγγελματική εξειδίκευση στον χώρο της μαζικής εστίασης, ο εκπαιδευτικός όμιλος LE MONDE προσφέρει, επίσης, ταχύρυθμα προγράμματα σπουδών για νέους επαγγελματίες που θέλουν να απασχοληθούν σε εστιατόρια, bar και καφέ.

Προγράμματα επαγγελματικής εξειδίκευσης διάρκειας 6 μηνών

Bar & Restaurant Management - Διεύθυνση Εστιατορίου

Πρόκειται για ένα πρόγραμμα σπουδών που οδηγεί στην ολοκληρωμένη γνώση της λειτουργίας ενός εστιατορίου. Ο απόφοιτος του προγράμματος αποκτά συνολική εικόνα της διαχείρισης ενός εστιατορίου από τη σύνθεση του μενού και τη λίστα κρασιού, ως την οργάνωση του service, τη διοίκηση του προσωπικού, τον έλεγχο των προμηθειών και την κοστολόγηση των εμπορευμάτων. Ο απόφοιτος του προγράμματος είναι σε θέση να διαχειριστεί με επιτυχία τη διεύθυνση ενός εστιατορίου.

Νέα τμήματα ξεκινούν κάθε Νοέμβριο.

Sommelier - Οινοχόος

Ο εκπαιδευτικός όμιλος LE MONDE προσφέρει ένα ολοκληρωμένο πρό-



γραμμα σπουδών για όσους επιθυμούν να εργαστούν ως sommelier. Σε συνεργασία με διακεκριμένους οινοχόους, γευσιγνώστες και οινολόγους εκπαιδεύουν καταρτισμένους επαγγελματίες που μπορούν να στελεχώσουν εστιατόρια, κάβες και ξενοδοχεία.

Ο sommelier ως επαγγελματίας διαθέτει πολύ καλή αίσθηση της όσφρησης και της γεύσης, πολύ καλή μνήμη, έχει οξύ γευστικό κριτήριο και κυρίως αγαπάει το κρασί και το καλό φαγητό.

Νέα τμήματα ξεκινούν κάθε Νοέμβριο.

Προγράμματα επαγγελματικής εξειδίκευσης διάρκειας 3 - 8 εβδομάδων

Bartender

Ο Bartender είναι ο άνθρωπος που βρίσκεται πίσω από τη μπάρα κάθε εστιατορίου, ξενοδοχείου και bar για να παρασκευάσει και να προσφέρει το σωστό ποτό. Γνωρίζει τις δόσεις ανάμιξης αλκοολούχων και μη αλκοολούχων ποτών, δημιουργεί cocktails, σερβίρει και εξυπηρετεί τους πελάτες.

Διάρκεια: 6 εβδομάδες. Έναρξη κάθε δύο μήνες.

Barista & Coffee Expert

Ο Barista είναι το στέλεχος εκείνο που αναλαμβάνει τη διαχείριση, την οργάνωση και λειτουργία του τμήματος καφέ μιας επισιτιστικής επιχείρησης. Επιλέγει ποικιλίες καφέ, φροντίζει για την εύρυθμη λειτουργία του τμήματος, συντηρεί και μεριμνά για την καλή λειτουργία του εξοπλισμού, καθοδηγεί το υπόλοιπο προσωπικό και παρασκευάζει καφέδες και αφεψήματα υψηλής ποιοτικής αξίας.

Διάρκεια: 3 εβδομάδες. Έναρξη κάθε μήνα.

Restaurant Operation & Food & Beverage Management - Λειτουργία Εστιατορίου

Ο Restaurant Manager είναι ο άνθρωπος που γνωρίζει σε βάθος όλες τις λειτουργίες ενός εστιατορίου και μπορεί να δημιουργήσει όλες τις κατάλληλες προϋποθέσεις για την επιτυχημένη λειτουργία του.

Διάρκεια: 8 εβδομάδες.



Ταχύρυθμα Επιμορφωτικά Σεμινάρια για ερασιτέχνες

- /// **Intensive Chef Course:** Ταχύρυθμο πρόγραμμα για ερασιτέχνες λάτρεις της μαγειρικής τέχνης.
- /// **Intensive Pastry Chef Course:** Ταχύρυθμο πρόγραμμα για ερασιτέχνες λάτρεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Τα παραπάνω προγράμματα απευθύνονται σε όλους τους ερασιτέχνες που επιθυμούν να μάθουν τις επαγγελματικές τεχνικές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, αλλά και τους επαγγελματίες που θέλουν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους.

Τα μαθήματα είναι 100% εργαστηριακά, το οποίο σημαίνει ότι οι ίδιοι οι συμμετέχοντες παρασκευάζουν τις συνταγές βήμα-βήμα και στο τέλος δοκιμάζουν το γευστικό αποτέλεσμα της προσπάθειάς τους. Τα μαθήματα διεξάγονται σε επαγγελματικό εργαστήριο, εξοπλισμένο με όλες τις συσκευές και τα επαγγελματικά σκεύη.

Οι συμμετέχοντες μαθαίνουν να προσδίδουν αξία στις πρώτες ύλες, αναδεικνύοντας τα γευστικά τους προτερήματα σε πιάτα πρωτότυπης γαστρονομικής σύνθεσης, πάντα υπό την καθοδήγηση των έμπειρων καθηγητών - chefs της σχολής LE MONDE.

Διάρκεια κάθε προγράμματος: 4 εβδομάδες.

/// Cucina Italiana

Εντατικό πρόγραμμα με ειδίκευση στην ιταλική κουζίνα. Όλες οι τεχνικές και οι μέθοδοι της ιταλικής κουζίνας, όπως επίσης και οι αυθεντικές ιταλικές συνταγές, παρουσιάζονται σε αυτό το εξειδικευμένο εντατικό πρόγραμμα, που απευθύνεται στους λάτρεις της ιταλικής γαστρονομίας. Το πρόγραμμα είναι 100% εργαστηριακό.

Διάρκεια: 4 εβδομάδες.

Μεμονωμένα Σεμινάρια γαστρονομίας για ερασιτέχνες και επαγγελματίες

Στον εκπαιδευτικό όμιλο LE MONDE πραγματοποιούνται σειρές τρίωρων αυτοτελών σεμιναρίων για όσους ενδιαφέρονται για τη μαγειρική, τη ζαχαροπλαστική και το κρασί.

Τα σεμινάρια είναι τα εξής:

- /// **Food Professionals:** Σεμινάρια γαστρονομίας για επαγγελματίες
- /// **Food Friends:** Σεμινάρια μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής για ερασιτέχνες
- /// **Wine Friends:** Σεμινάρια για τους φίλους του κρασιού ♦

Εκπαιδευτικός όμιλος LE MONDE

www.lemonde.edu.gr • www.lemondcentre.gr

info@lemonde.edu.gr

