



INDEPENDENT
STUDIES
OF SCIENCE
& TECHNOLOGY



BRAND YOUR FUTURE



**Executive
Diploma in
Hospitality and
Food & Beverage
Management**

Executive Diploma in Hospitality and Food & Beverage Management



Περιγραφή

Το πρόγραμμα **Executive Diploma in Hospitality and F & B Management** είναι σχεδιασμένο για να σας προετοιμάσει για μια επιτυχημένη καριέρα στον κλάδο της **Διοίκησης Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων και Επισιτιστικών Μονάδων**, καλύπτοντας μια ευρεία γκάμα θεμάτων που σχετίζονται με τη διοίκηση και λειτουργία των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων, των επισιτιστικών μονάδων, καθώς και την εφαρμογή της **Διαχείρισης Ολικής Ποιότητας (TQM)**. Στο πλαίσιο αυτό, θα αποκτήσετε τις αναγκαίες και πολύτιμες γνώσεις σχετικά με τον τρόπο που αυτοί οι κρίσιμοι τομείς συνδέονται μεταξύ τους και διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην επίτευξη της **άριστης λειτουργικότητας** και στη **μεγιστοποίηση της κερδοφορίας** στον ξενοδοχειακό κλάδο.

Το πρόγραμμα υλοποιείται σε συνεργασία με την **Innjobs**, τη μεγαλύτερη πανελλαδική, διαδικτυακή πλατφόρμα ευρέσεως εργασίας στον τουρισμό, που συνδέει άμεσα και αποτελεσματικά, εργοδότες και υποψήφιους εργαζόμενους, από τους κλάδους του τουρισμού και του επισιτισμού, όπως ξενοδοχεία, τουριστικά καταλύματα και μαζική εστίαση.



Διάρκεια

80 ώρες

Σε ποιους Απευθύνεται

- **Ιδιοκτήτες / Managers μικρών ξενοδοχειακών μονάδων** που χρειάζονται τις κατάλληλες δεξιότητες και γνώσεις για να βελτιώσουν τη λειτουργία και την απόδοση των επιχειρήσεών τους.
- **Hotel Managers** που έχουν ήδη αναλάβει υψηλόβαθμες θέσεις διοίκησης σε ξενοδοχειακές μονάδες και επιθυμούν να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους και να βελτιώσουν τις δεξιότητές τους για την αντιμετώπιση προκλήσεων και ανάπτυξης.
- **Managers τμημάτων ξενοδοχείου** που επιθυμούν να ενισχύσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους για να αντιμετωπίσουν αποτελεσματικά τις διοικητικές και λειτουργικές προκλήσεις.
- **F&B /Operation Managers** που επιθυμούν να αποκτήσουν ένα ολοκληρωμένο και εξειδικευμένο υπόβαθρο στη διαχείριση του F&B.
- **Σπουδαστές και απόφοιτους σχολών τουρισμού** που αναζητούν μια προηγμένη εκπαίδευση που θα τους δώσει το προβάδισμα για επιτυχία στην καριέρα τους στον κλάδο του τουρισμού και της φιλοξενίας.
- **Εργαζόμενους στον τομέα** του τουρισμού που ενδιαφέρονται να εξελίξουν την καριέρα τους.
- **Άτομα που επιθυμούν να ξεκινήσουν την καριέρα τους στον κλάδο της φιλοξενίας**, είτε ως μέλη του προσωπικού ξενοδοχείων και εστιατορίων, είτε σε θέσεις διοίκησης και λειτουργίας.



Στόχος του Προγράμματος

Ο στόχος του προγράμματος **Executive Diploma in Hospitality and F&B Management**, είναι να παρέχει στους συμμετέχοντες μια ολοκληρωμένη γνώση και κατανόηση της συνολικής διαχείρισης και λειτουργίας των ξενοδοχειακών μονάδων, καλύπτοντας διάφορους τομείς που αποτελούν κρίσιμους παράγοντες για την ποιότητα και την κερδοφορία.

Τα κύρια στοιχεία που καλύπτονται στο πρόγραμμα είναι:

- **Υποδοχή πελατών:** Οι συμμετέχοντες θα μάθουν τη σημασία της εξυπηρέτησης και της εμπειρίας του πελάτη κατά την άφιξη και αναχώρησή του από την ξενοδοχειακή μονάδα.
- **Υπηρεσίες διαμονής:** Οι συμμετέχοντες θα εξοικειωθούν με τις διάφορες μορφές διαμονής, την διαχείριση των κρατήσεων και τη διαχείριση των δωματίων και των εγκαταστάσεων.
- **Τμήμα πωλήσεων και εστίασης:** Θα εξεταστούν οι στρατηγικές πώλησης και προώθησης των υπηρεσιών του ξενοδοχείου και του τμήματος εστίασης.
- **Ανθρώπινο Δυναμικό και ποιότητα υπηρεσιών:** Θα δοθεί έμφαση στην κατάρτιση και διαχείριση του προσωπικού, καθώς και στην προσφορά υψηλής ποιότητας υπηρεσιών.

Μέσω πρακτικών εφαρμογών και μελετών περιπτώσεων (Case Studies), οι συμμετέχοντες αναμένεται να αποκτήσουν κρίσιμες δεξιότητες, τεχνικές και χαρακτηριστικά που απαιτούνται για να επιτύχουν μια επαγγελματική και επιτυχημένη καριέρα στον κλάδο του τουρισμού και της φιλοξενίας.

Εισηγητές

Οι εισηγητές του προγράμματος είναι διακεκριμένοι επαγγελματίες με πολυετή εμπειρία στο χώρο του Hospitality and F & B καθιστώντας το πρόγραμμα μοναδικό στην παροχή εξειδικευμένων και πρακτικών γνώσεων.

Οι συμμετέχοντες του προγράμματος θα έχουν την ευκαιρία να μοιραστούν με τους εισηγητές τους, τις πλούσιες εμπειρίες τους, να ακούσουν πραγματικά παραδείγματα από τον χώρο της εργασίας, να πάρουν πρακτικές συμβουλές και να μάθουν στρατηγικές που έχουν εφαρμοστεί επιτυχώς. Έτσι θα αποκτήσουν άμεσες εφαρμόσιμες γνώσεις και θα είναι πλήρως εξοικειωμένοι με τις πραγματικές απαιτήσεις και προκλήσεις του κλάδου.

Executive Diploma in Hospitality and Food & Beverage Management

BRAND YOUR FUTURE



Νταουλιάρης Αργύρης

Founder INNJOBS.net

Ο Αργύρης Νταουλιάρης είναι απόφοιτος από το πανεπιστήμιο Cornell με ειδικότητα στο Hotel Management και εργάζεται πάνω από 25 χρόνια στην ξενοδοχειακή βιομηχανία. Τα τελευταία χρόνια εργάζεται ως Γενικός Διευθυντής Λειτουργίας και Ποιότητας στις ξενοδοχειακές μονάδες του Ομίλου Amalia Group στην Ελλάδα, ενώ παλιότερα κατείχε διευθυντικές θέσεις στα ξενοδοχεία του ομίλου Grecotel σε Ελλάδα και Εξωτερικό. Παράλληλα, είναι Καθηγητής και Λέκτορας σε Κολλέγια της Ελλάδας αλλά και της Γαλλίας στον τομέα της φιλοξενίας, της διοίκησης και της στρατηγικής ξενοδοχειακών επιχειρήσεων.

Είναι ιδρυτής της μεγαλύτερης διαδικτυακής πλατφόρμας ανθρώπινου δυναμικού στον ξενοδοχειακό κλάδο και της μαζικής εστίασης στην Ελλάδα Injobs.net, της Injobs.fr στην Γαλλία και της Injobs.co.uk στην Αγγλία, με όραμα ένα νέο δυναμικό δίκτυο εργαζομένων στον τουριστικό κλάδο.



Βαλέργας Δημήτρης

HR Director at Knossians Group Hotels / Grand Hyatt Athens

Ο Δημήτρης Βαλέργας είναι ένας έμπειρος Διευθυντής Ανθρώπινου Δυναμικού (HR Director) με πάνω από 30 χρόνια εμπειρίας στον χώρο του τουρισμού, έχοντας αποδείξει την ικανότητά του να διαχειρίζεται και να αναπτύσσει αποτελεσματικές στρατηγικές ανθρώπινου δυναμικού. Ανήκει στο Management Team της εταιρείας Knossians Group Hotels του Ν. Δασκαλαντωνάκη, όπου διατελεί Διευθυντής Ανθρώπινου Δυναμικού μέχρι και σήμερα σε 10 Ξενοδοχεία στην Ελλάδα και το εξωτερικό City & Resorts Hotels / Grand Hyatt. Η επιτυχημένη καριέρα του και η σταθερή παρουσία του στην κορυφή του κλάδου μαρτυρούν τη δέσμευσή του για την αρτιότητα και την αριστεία στη διοίκηση του ανθρώπινου δυναμικού.

Executive Diploma in Hospitality and Food & Beverage Management

BRAND YOUR FUTURE



Λουμουσιώτης Σταμάτης

Executive Chef - Official Ambassador for Greek Gastronomy / Development Executive Chef at Hospitality-Life

Ο Σταμάτης Λουμουσιώτης είναι ένας αναγνωρισμένος σεφ με διεθνή καταξίωση και εμπειρία. Αυτή τη στιγμή είναι Executive Development Chef στην εταιρεία HospitalityLife Ltd με έδρα το Λονδίνο. Έχει διευθύνει εστιατόρια σε διάφορες περιοχές του κόσμου ως Executive Chef και ως σύμβουλος, συμπεριλαμβανομένου του Ηνωμένου Βασιλείου, της Ευρώπης και της Μέσης Ανατολής. Έχει ξεχωρίσει για τις επιτυχημένες συνεργασίες του, καθώς έχει διατελέσει Executive Chef στο διάσημο εστιατόριο Peyote London και έχει δημιουργήσει αλυσίδες εστιατορίων μεξικάνικης κουζίνας στην Αθήνα και το Λονδίνο.

Η αναγνώρισή του ως επίσημος "Πρέσβης για την Ελληνική Γαστρονομία" από το GREEK TASTE BEYOND BORDERS® GTBB τον επιβεβαιώνει ως έναν από τους κορυφαίους εκπροσώπους της γαστρονομικής κληρονομιάς της Ελλάδας.



Μαριέττα Πίσκα

HR Business Partner and Head of Learning & Development at H Hotels Collection

Η Μαριέττα Πίσκα είναι μία εξαιρετική επαγγελματίας με εμπειρία στο Strategic Human Resources, με ειδίκευση στη βιομηχανία φιλοξενίας, στη διαχείριση ανθρώπινου δυναμικού και ποιότητας (HR & Quality Management), στην εκπαίδευση κινήτρων (Motivation Trainer), στις δεξιότητες προσωπικής ανάπτυξης (Personal Development Skills) και στα υψηλά αναλυτικά προσόντα (High Analytical Skills). Εργάζεται στον όμιλο Χατζηλαζάρου H Hotels Collection ενώ κατέχει πτυχίο Bachelor of Education (BEd) με ειδίκευση στην εκπαίδευση.

Η δυναμική της παρουσία, σε συνδυασμό με την επαγγελματική της εμπειρία, την καθιστούν ιδανικό πρότυπο για να μοιραστεί την γνώση της για την ανάπτυξη ανθρώπινου δυναμικού και τη βελτίωση της ποιότητας των εργαζομένων στον τουρισμό.



Executive Diploma in Hospitality and Food & Beverage Management

BRAND YOUR FUTURE



Μάριος Ανδρακάκης

Director of Hotel Management | Estia Hospitality Hotels & Villas Management

Ο Ανδρακάκης Μάριος είναι ιδρυτής και ιδιοκτήτης της Estia Hospitality Hotels & Villas Management μια από τις μεγαλύτερες εταιρείες Hotel Management στην Ελλάδα με portfolio που αριθμεί άνω των 130 καταλυμάτων και παρουσία σε Κρήτη, Κέρκυρα, Μύκονο και Μήλο καθώς και ιδιοκτήτης πολυτελών βιλών και ξενοδοχειακής μονάδας στην Κρήτη. Παράλληλα έχει διατελέσει με τεράστια επιτυχία Project & Connectivity Manager σε ένα από τα δυναμικότερα bed bank και online wholesalers που δραστηριοποιείται σε όλη την Μεσόγειο με πάνω από 1,000,000 room nights από την πρώτη κιόλας χρονιά λειτουργίας της εταιρείας το 2019.

Στο παρελθόν υπήρξε διευθυντής πωλήσεων και λειτουργίας σε διάφορα ξενοδοχεία της Κρήτης και της Κέρκυρας καθώς και Contracting Manager για την την Oad Reisen και το LTS Group.

Η πολυετή εμπειρία και η γνώση του στο online sales και στο Contracting Management έχουν αποφέρει μια τεράστια αναγνωρισιμότητα σε όλο το περιβάλλον του B2B sales της Ευρώπης προς το πρόσωπο του και κατ' επέκταση στην εταιρεία του που εργάζεται σαν Director of Hotel Management.

Τα τελευταία έτη πολλά κολλέγια του εξωτερικού και της Ελλάδος έχουν συνεργαστεί με τον κ. Ανδρακάκη σε εισηγήσεις που αφορούν ενότητες Sales, Contracting, Yield και Revenue Management.

Key Highlights

- Ευέλικτος τρόπος παρακολούθησης
- Πρόσβαση στη δυναμική εκπαιδευτική πλατφόρμα του IST
- Guest Lectures με industry experts
- Διδασκαλία βασισμένη στη διαδραστική προσέγγιση
- Εντοπισμός και ανάλυση αναγκών, βασισμένες στην εργασία σας
- Διεξαγωγή στην ελληνική γλώσσα
- Αξιοποίηση πραγματικών μελετών περιπτώσεων



Δομή Προγράμματος Σπουδών

Στρατηγική και Οικονομική Μελέτη Μονάδων Φιλοξενίας

- Στρατηγικός προσανατολισμός του ξενοδοχείου και των μονάδων φιλοξενίας
- Ανάλυση αγοράς και ανταγωνιστών
- Εκπόνηση μελετών για την αποτίμηση της οικονομικής βιωσιμότητας
- Σχεδιασμός και ανάπτυξη των επιχειρηματικών στρατηγικών του ξενοδοχείου

Πωλήσεις και τιμολογιακή πολιτική Μονάδων Φιλοξενίας και Επισιτισμού

- Τακτικές τιμολόγησης και πολιτικές πωλήσεων
- Revenue management και διαχείριση των τιμών
- Εφαρμογή στρατηγικών πωλήσεων για μέγιστη απόδοση

Διοίκηση και Οργάνωση Τμημάτων Ξενοδοχείου και F&B

- Οργανωτική δομή και λειτουργία των διαφόρων τμημάτων του ξενοδοχείου (Εστιατόριο / Κουζίνα / Αποθήκη / τμήμα Παραλαβών)
- Διαχείριση των πόρων και καθορισμός ρόλων και καθηκόντων
- Συντονισμός και συνεργασία μεταξύ των τμημάτων
- Total quality management
- Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων και ποτών (HACCP ISO)

F&B Cost Control – Σύνθεση Εδεσματολογίου

- Ορισμός του κόστους και τρόποι ελέγχου τους
- Σχεδιασμός του μενού και την αξιολόγηση της απόδοσης
- Επιλογή προμηθευτών και διαχείριση αποθεμάτων

Ανθρώπινοι Πόροι (Εργασιακές Σχέσεις – Εργασιακές Συνθήκες)

- Προσλήψεις και επιλογή προσωπικού
- Εκπαίδευση και ανάπτυξη των υπαλλήλων
- Αξιολόγηση
- Διαχείριση εργασιακών σχέσεων και αντιμετώπιση προβλημάτων

Τμήμα Κρατήσεων και Τμήμα Υποδοχής

- Διαχείριση των κρατήσεων και της κεντρικής κράτησης
- Ανάλυση ξενοδοχειακού προγράμματος
- Τεχνικές υποδοχής πελατών και check-in/check-out διαδικασίες
- Εξυπηρέτηση πελατών και επίλυση προβλημάτων

Στρατηγικό Marketing

- Ανάλυση αγοράς και κατανόηση των αναγκών των πελατών
- Σχεδιασμός και υλοποίηση στρατηγικών μάρκετινγκ
- Διαχείριση της επικοινωνίας και προώθηση του ξενοδοχείου / Brand name



Οφέλη Παρακολούθησης:

Η παρακολούθηση του προγράμματος Executive Diploma in Hospitality and F&B Management προσφέρει πολλαπλά οφέλη για τους συμμετέχοντες:

- Ανάπτυξη καίριων γνώσεων και δεξιοτήτων για την αποτελεσματική διαχείριση ξενοδοχείων και εστιατορίων.
- Ενημέρωση για τις τελευταίες τάσεις και τις καλύτερες πρακτικές (Best Practices) στον τομέα του Hotel Management & F&B Management.
- Εφαρμογή στρατηγικών για την αποτελεσματική και κερδοφόρα λειτουργία ξενοδοχείου και εστιατορίου.
- Γνώση τεχνικών για αποτελεσματικό έλεγχο του κόστους στις λειτουργίες ξενοδοχείου και εστιατορίου
- Γνώση της Διαχείρισης Ολικής Ποιότητας (TQM) και τον τρόπο εφαρμογής της στην διαχείριση των δωματίων ενός ξενοδοχείου αλλά και των τμημάτων F&B
- Απόκτηση δεξιοτήτων για τον σχεδιασμό μενού και την οργάνωση των εστιατορίων / κουζίνας
- Κατανόηση του τμήματος HR και ανάλυση των αναγκών των τμημάτων ενός ξενοδοχείου
- Ανάλυση μελετών περιπτώσεων από διάφορα ξενοδοχεία και επιτυχημένους οργανισμούς στον κλάδο, παρέχοντας την πραγματική διάσταση της εφαρμογής των παραπάνω εννοιών
- Εύρεση εργασίας μέσω της Innhjobs: Η Innhjobs, ως γραφείο ανθρωπίνου δυναμικού, συμβάλλει στην εύρεση εργασίας για τους συμμετέχοντες του προγράμματος.

Αναπτύξτε το ταλέντο σας

Αναπτύξτε μέσα από το πρόγραμμα τα χαρακτηριστικά που θα σας βοηθήσουν να πετύχετε στον Κλάδο:

- Γνώση και εξειδίκευση
- Ηγετικά προσόντα και διοικητικές δεξιότητες
- Επικοινωνία και συνεργασία
- Αυτοπεποίθηση στη λήψη αποφάσεων
- Κριτική σκέψη και ικανότητα επίλυσης προβλημάτων





BRAND YOUR FUTURE

T.: +30 210 4822222

W.: www.ist.edu.gr

E.: info@ist.edu.gr

Λ. Συγγρού 68, Αθήνα 11742, Δίπλα στο μετρό
«Συγγρού – Φιξ»

find us



IST College
[@college.IST](https://www.facebook.com/college.IST)



[@ist_college](https://www.instagram.com/ist_college)



IST College



[@istcollegegr](https://www.tiktok.com/@istcollegegr)



[@ISTCollegeAthens](https://www.youtube.com/ISTCollegeAthens)