



ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ -
ΚΕΝΤΡΟ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗΣ & ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ



● www.kek10.gr ●

Επανεπίκτευση και αναβάθμιση δεξιοτήτων στον τομέα του Τουρισμού

Υπηρεσίες οροφοκομίας
και
περιβαλλοντική διαχείριση



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Ελλάδα 2.0
ΕΘΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΑΝΑΚΑΜΨΗΣ
ΚΑΙ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ



Με τη χρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
NextGenerationEU

Θεματικές Ενότητες

Οροφοκομία

Ώρες κατάρτισης: 100

ΣΚΟΠΟΣ

Σσκοπός της θεματικής ενότητας είναι να κατανοήσουν οι καταρτιζόμενοι τη λειτουργία του τμήματος ορόφων καθώς και τις βασικές τις εργασίες κατά την άφιξη, παραμονή και αναχώρηση του πελάτη από το ξενοδοχείο.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Το τμήμα των ορόφων.
2. Το προσωπικό και τα καθήκοντα του τμήματος
3. Εξοπλισμός δωματίων και μέθοδοι καθαρισμού
4. Απογραφές.
5. Είδη πατωμάτων.
6. Προδιαγραφές επίπλων -λινών -υλικών.
7. Επικοινωνία με πελάτες.
8. Ασφάλεια -προστασία.
9. Διακόσμηση.

Περιβαλλοντική Διαχείριση

Ώρες κατάρτισης: 30

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της θεματικής ενότητας είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι την απαραίτητη περιβαλλοντική συνείδηση στο πλαίσιο της εργασίας τους σε μια ξενοδοχειακή επιχείρηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Πράσινος Τουρισμός -Αειφόρος Ανάπτυξη.
2. Κλιματική Αλλαγή -Φαινόμενο θερμοκηπίου -Τρύπα όζοντος.
3. Πράσινα ξενοδοχεία.
4. Πράσινες διακοπές.
5. Πράσινες δραστηριότητες
6. Χρήση και εξοικονόμηση ενέργειας.
7. Αέριες εκπομπές.
8. Χρήση και εξοικονόμηση νερού.
9. Θόρυβος και δονήσεις.
10. Διαχείριση αποβλήτων.
11. Ελαχιστοποίηση ενεργειακού αποτυπώματος.
12. Πρότυπα Συστημάτων Περιβαλλοντικής Διαχείρισης.
13. Εφαρμογή Συστήματος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης -Έλεγχος λειτουργικού κόστους -Απόσβεση τοποθέτησης -Προσέλκυση πελατών - Reuse, Reduce, Recycle.

Εργασιακές Σχέσεις Ώρες κατάρτισης: 20

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της θεματικής ενότητας είναι η απόκτηση γνώσεων σχετικά με τις θεμελιώδεις έννοιες για τις σύγχρονες Εργασιακές Σχέσεις (εργοδοτικές και εργατικές οργανώσεις, αμοιβές, συμβάσεις εργασίας).

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Θεμελιώδεις αρχές εργασιακών σχέσεων.
2. Οργάνωση εργασίας και Εργασιακές Σχέσεις.
3. Χαρακτηριστικά ατόμου και οργανωσιακή συμπεριφορά.
4. Διαχείριση ανθρώπινου δυναμικού.
5. Εξελίξεις και συνέπειες στο πλαίσιο της εργασίας.
6. Η αναζήτηση εργασίας και η επιλογή προσωπικού.

Υγιεινή και Ασφάλεια εργαζομένων

Ώρες κατάρτισης: 20

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της θεματικής ενότητας είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια του προσωπικού και των χώρων μιας επισιτιστικής ή ξενοδοχειακής επιχείρησης. Επιπλέον, να εφαρμόζουν τους γενικούς κανόνες υγιεινής μιας ξενοδοχειακής.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Η σημασία της Υγιεινής.
2. Οι μικροοργανισμοί.
3. Ατομική Υγιεινή σε συνάρτηση με το επάγγελμα.
4. Υγιεινή των χώρων.
5. Υγειονομικός έλεγχος και εφαρμογή του κανονισμού.
Ποινικές και αστικές ευθύνες.
6. Κοινωνική Υγιεινή και κρατική μέριμνα.
7. Μόλυνση και προστασία περιβάλλοντος.
8. Ασφάλεια εργαζομένων.
9. Σήμανση χώρων εργασίας.
10. Συστήματα πυρασφάλειας.
11. Πρώτες βοήθειες.

Αγγλικά

Ώρες κατάρτισης: 80

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της θεματικής ενότητας είναι να κατανοήσουν και να εφαρμόζουν οι καταρτιζόμενοι την ορολογία των βασικών εργασιών μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης στην αγγλική γλώσσα.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Hotel F and B/Front Office/ Housekeeping Organization Chart.
2. Making a Room Reservation -Confirming a Reservation.
3. Checking in.
4. Concierge-Airport Transfers.
5. Checking out.
6. Reservation Problems/Dealing with complaints
7. Cleaning Guest Rooms
8. Turndown.
9. Dealing with complaints in Housekeeping/Special requests.
10. Job Interviews.