

Τετάρτη 06.03.13

- 10:00-11:30** ΕΝΟΤΗΤΑ 4: ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
• Τα προϊόντα που παράγει η Μεσοσηνιακή Γη: Γνωστοί και Άγνωστοι «Θησαυροί».
• Η αξία της εντοπιότητας των πρώτων υλών. Ιδιαίτερα προϊόντα της Μεσοσηνίας.
• «Μνεία» στο ελαιόλαδο της Μεσοσηνίας: Μαγειρική και Ζαχαροπλαστική με βάση το ελαιόλαδο της Μεσοσηνίας.
Συντονιστής: Διονύσιος Κούκας | Συζητούν: Νίκος Σαράντος, Δόξης Μπεκρής, Λευτέρης Λαζάρου, Δημήτρης Σκαρμούτσος, Χριστόφορος Πέσκιος, Νίκος Φωτιάδης, Κώστας Τσίγγας
- 11:30-12:00** ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
- 12:00-13:30** ΕΝΟΤΗΤΑ 5: ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ
• Τρόποι ενσωμάτωσης της τοπικής γαστρονομικής παράδοσης και των τοπικών προϊόντων στο μενού εστιατορίων.
• Πώς τα γνωστά υλικά θα χρησιμοποιηθούν με νέους τρόπους και πώς τα «άγνωστα» υλικά θα δώσουν προστιθέμενη αξία στα πιάτα και τα έσοδα του εστιατορίου. Προτάσεις για βελτίωση της οικονομίας και μείωση του κόστους.
• Έξυπνοι Μαγειρικοί Συνδυασμοί, Πρότυπες συνταγές και Διακόσμηση των πιάτων.
• Παραδοσιακή κουζίνα και δημιουργική μαγειρική.
Συντονιστής: Διονύσιος Κούκας | Συζητούν: Νίκος Σαράντος, Δόξης Μπεκρής, Λευτέρης Λαζάρου, Δημήτρης Σκαρμούτσος, Χριστόφορος Πέσκιος, Νίκος Φωτιάδης, Κώστας Τσίγγας.
- 13:30-14:30** ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ | ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ από την Costa Navarino.
- 14:30-16:00** ΕΝΟΤΗΤΑ 6: ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
• Σύνθεση και σύνταξη της Κάρτας Φαγητού (menu), ή οποία θα ανταποκρίνεται στις ανάγκες του εστιατορίου και θα αποτυπώνει ξεκάθαρα την προτεινόμενη κουζίνα βάσει της επιθυμητής πελατείας σε συνδυασμό με την τοπική κουζίνα και τα τοπικά προϊόντα.
• Πώς οι ξένοι επισκέπτες βλέπουν την Ελληνική-τοπική κουζίνα. Επιλέγοντας πρώτες ύλες για τη κουζίνα.
• Οι λεπτομέρειες που κάνουν τη διαφορά: ο εξοπλισμός, το τραπέζι-μάντιλο, τα έπιπλα, η διακόσμηση, η ευταξία του χώρου, η καθαριότητα στη κουζίνα, τη σάλα, τις τουαλέτες, τον περιβάλλοντα χώρο.
• Η χρήση των κατάλληλων σκευών και συσκευών συμβάλλει στη βελτίωση της γεύσης των φαγητών.
Συντονίστρια: Θάλεια Τσιχλάκη | Συζητούν: Νίκος Σαράντος, Δόξης Μπεκρής, Λευτέρης Λαζάρου, Δημήτρης Σκαρμούτσος, Χριστόφορος Πέσκιος, Νίκος Φωτιάδης, Κώστας Τσίγγας.
- 16:30-17:00** ΣΥΖΗΤΗΣΗ

Πέμπτη 07.03.13

- 10:00-11:30** ΕΝΟΤΗΤΑ 7: ΤΟ ΚΡΑΣΙ
• Πώς το κρασί κάνει τη διαφορά και αναβαθμίζει την εικόνα της επιχείρησης.
• Προτίμηση στο εμφιαλωμένο κρασί και η διαχείριση του (αγορά, αποθήκευση, σερβίρισμα, σκεύη, κ.λ.π.) με το χαμηλότερο δυνατό κόστος. Το «χύμα» στο «κύμα».
• Η «ετικέτα» και η αξία της.
• Ο «γάμος» κρασιού-φαγητού.
• Η σωστή δημιουργία ή/και διεύρυνση της λίστας των κρασιών, ώστε να είναι μικρή, ευέλικτη και εμπορική.
• Ορθολογική τιμολόγηση του κρασιού εντός του εστιατορίου με στόχο υψηλότερα κέρδη.
• Προβολή του κρασιού εντός του εστιατορίου, κάνοντάς το ελκυστικότερο στον πελάτη
Εισηγούνται και Συζητούν: Γιώργος Φλούδας και Ντίνος Στεργίδης/Δόξης
- 11:30-12:00** ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
- 12:00-13:30** ΕΝΟΤΗΤΑ 8: ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ
• Ασφάλεια και Υγιεινή στα τρόφιμα και τα εστιατόρια.
Εισηγητής: Δρ. Νίκος Κασαρός
• Εξυπηρέτηση πελατών - Αντιμετώπιση παραπόνων: Βασικές αρχές σέρβις και εξυπηρέτησης πελατών. Πρότυπη διαδικασία ενεργειών με παράλληλη προώθηση των πωλήσεων και αντιμετώπιση των παραπόνων των πελατών ως αναγκαιότητα για την καλή φήμη του εστιατορίου.
Εισηγητής: Δρ. Γιάννης Κριστωτάκης
- 13:30-14:30** ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ | ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ από την Costa Navarino.
- 14:30-16:00** ΕΝΟΤΗΤΑ 9: ΠΡΟΩΘΗΣΗ & ΠΡΟΒΟΛΗ
• Η επικοινωνία της γαστρονομίας και η προβολή του εστιατορίου.
• Πιάτí είναι σημαντική η διαφοροποίηση και η ύπαρξη συγκεκριμένης ταυτότητας των εστιατορίων με βάση το φαγητό. Πως διαμορφώνεται η θεματική φυσιογνωμία του εστιατορίου.
• Ο ρόλος που διαδραματίζουν στην σημερινή εποχή οι νέες τεχνολογίες στην προβολή & διαφήμιση των εστιατορίων (social media). Ευκαιρίες και κίνδυνοι από την καλή και κακή αντίστοιχα χρήση αυτών.
• Παραδείγματα Επιτυχημένων επιχειρήσεων στην Ελλάδα και το Εξωτερικό.
Συντονιστής: Διονύσιος Κούκας | Συζητούν: Νίκη Μπαρέα, Θάλεια Τσιχλάκη, Δημήτρης Αντωνόπουλος, Χριστιάνα Σταματέλου, Κώστας Τσίγγας, Δρ. Γιάννης Κριστωτάκης
- 16:00-16:30** ΣΥΖΗΤΗΣΗ
- 16:30-16:40** ΕΠΙΛΟΓΟΣ
Ομιλήτες: Ξενοφών Κάππας, Γενικός Διευθυντής του Ιδρύματος «Καπετάν Βασίλη»

CAPTAIN
VASSILIS
FOUNDATION



ΙΔΡΥΜΑ
ΚΑΠΕΤΑΝ
ΒΑΣΙΛΗΣ

ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ
MESSINIAN CHAMBER OF COMMERCE & INDUSTRY



Ανάδειξη και Καθιέρωση της Μεσοσηνιακής Κουζίνας

Εκπαιδευτικά σεμινάρια
γαστρονομίας
των επαγγελματιών
της Μεσοσηνίας

05.03.13 - 07.03.13

Το Ίδρυμα Καπετάν Βασίλη και το Επιμελητήριο Μεσσηνίας, προσκαλούν όλους τους επαγγελματίες της εστίασης, παραγωγούς και επιχειρήσεις μεταποίησης στα Ενημερωτικά Σεμινάρια με θέμα «Ανάδειξη και Καθιέρωση της Μεσσηνιακής Κουζίνας» που θα πραγματοποιηθούν στις 5, 6 & 7 Μαρτίου στο συνεδριακό House of Events (Navarino Dunes, Costa Navarino).

Περισσότεροι από 20 έγκριτοι και καταξιωμένοι πανελλαδικά και διεθνώς επιστήμονες, επαγγελματίες, βραβευμένοι σεφ, κριτικοί γεύσης και άλλοι ειδικοί του χώρου της γαστρονομίας, θα βρεθούν στην Costa Navarino για να παρουσιάσουν σύγχρονες τεχνικές και διαδικασίες για την αναβάθμιση και βελτίωση των παρεχόμενων υπηρεσιών και της κερδοφορίας των επιχειρήσεων εστίασης της Μεσσηνίας.

Εισηγητές (Αλφαβητικά)

Αντωνόπουλος Δημήτρης, Δημοσιογράφος του εβδομαδιαίου περιοδικού «Αθηνόραμα» | **Ιγγλέζου Βίκυ**, Διευθύντρια του Μανιατάκειου Ιδρύματος | **Καραγκούνη Αγγελική**, Διευθύντρια Έργου, ΣΕΤΕ | **Καραμπάτος Γιώργος**, Πρόεδρος του Πολιτιστικού Οργανισμού «Οι δρόμοι της Ελιάς» | **Κατσάρος Νίκος Δρ.**, Διευθυντής Τμήματος Διατροφολογίας New York College, Ερευνητής - Καθηγητής του Εθνικού Κέντρου Έρευνας Φυσικών Επιστημών, πρώην Πρόεδρος του ΕΦΕΤ | **Κούκης Διονύσης**, Δημοσιογράφος-Συντάκτης του εβδομαδιαίου περιοδικού «Αθηνόραμα» | **Κριτωτάκης Γιάννης Δρ.**, Οικονομολόγος - Συγγραφέας - Σύμβουλος Επικοινωνίας | **Λαζάρου Λευτέρης**, CHEF-Εστιάτορας «ΒΑΡΟΥΛΚΟ», Αθήνα | **Μπαρέα Νίκη**, Δημοσιογράφος-Συγγραφέας Γεύσης και Οίνου | **Μιχαλίδης Δημήτρης**, Δημοσιογράφος «ΑγροΝέα» & «Αγρόραμα» | **Μπεκρής Δόξης**, CHEF-Διευθυντής Γαστρονομίας Starwood Hotels & Resorts, Costa Navarino | **Πέσκιας Χριστόφορος**, CHEF-Εστιάτορας «Π-ΒΟΧ», Αθήνα | **Πίττας Γιώργος**, Ξενοδόχος-Μέλος του Δ.Σ. του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος & Διευθυντής του Έργου «Ελληνικό Πρωινό» | **Σαράντος Νίκος**, Chef, Ιδρυτής της Ελληνικής Λέσχης Αρχιμαγειρών και Πρόεδρος της Eurotopiques Ελλάδος | **Σκαρμούτσος Δημήτρης**, CHEF "Ergon Greek Deli + Cuisine" | **Σταματέλου Χριστιάννα**, Δημοσιογράφος | **Στεργίδης Ντίνος**, Διευθύνων Σύμβουλος VINETUM, Εκδότης "Αμπελοτόπι" | **Τσίνγκας Κώστας**, Chef-Δημοσιογράφος Γεύσης | **Τσιχλάκη Θάλεια**, Δημοσιογράφος Γεύσης "ΒΗΜαgazine" | **Φλούδας Γιώργος**, Οινολόγος, Συν-ιδιοκτήτης & Υπεύθυνος Ανάπτυξης της εταιρείας "Trinity Wines" | **Φωτιάδης Νίκος**, CHEF | **Χατζηγιαννάκης Γιώργος**, Σύμβουλος εστίασης-Εστιάτορας «Σελήνη», Σαντορίνη | **Χριστοφιλοπούλου Ελιάννα**, Αναπληρώτρια Διευθύντρια του ΙΕΚ "Ορίζων", Καλαμάτα-Τμήμα Μαγειρικής Τέχνης

Τρίτη 05.03.13

Υπό την αιγίδα:

αθηνόραμα



Χορηγοί:

COSTA NAVARINO



be part of our story...

09:30-10:00 ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗ & ΕΓΓΡΑΦΗ

10:00-10:15 ΕΝΑΡΞΗ: ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ομιλήτες: Ξενοφών Κάππας, Δόξης Μπεκρής, Γιώργος Καλώστας

10:15-12:00 ΕΝΟΤΗΤΑ 1: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

• Η Γαστρονομία ως Παράγοντας Ανάπτυξης του Τουρισμού και της Τοπικής Οικονομίας.

• Το φαγητό ως σημαντικός παράγοντας επιλογής των διακοπών και η εμπειρία που οι επισκέπτες γεύονται και διηγούνται. Φαγητό και Επικοινωνία

• Νέες διατροφικές συνήθειες και πως έχουν διαμορφωθεί παγκόσμια. Τάσεις Γαστρονομίας στην Ελλάδα και το Εξωτερικό.

Εισηγήτριες: Νίκη Μπαρέα και Χριστιάννα Σταματέλου.

• Γαστροτουρισμός: Τροφή για Ανάπτυξη

Εισηγήτρια: Αγγελική Καραγκούνη

• Η εκπαίδευση ως σημαντικός παράγοντας της ανάπτυξης του Γαστροτουρισμού.

Εισηγήτρια: Ελιάννα Χριστοφιλοπούλου.

12:00-12:30 ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ

12:30-14:00 ΕΝΟΤΗΤΑ 2: Ο ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ

• Η Μεσσηνία ως Νέος Γαστρονομικός Προορισμός και τι προσδοκά ο επισκέπτης της Μεσσηνίας από τον τόπο μας.

Εισηγητής: Γιώργος Καραμπάτος

• Μεσογειακή Διατροφή & Μεσσηνιακή κουζίνα (Ιστορία, θρύλοι και παραδόσεις).

Εισηγήτρια: Βίκυ Ιγγλέζου

14:00-15:00 ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ | ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΟΣ ΜΠΟΥΦΕΣ από τους σπουδαστές μαγειρικής του ΙΕΚ Ορίζων, με την καθοδήγηση του κ. Μπεκρή.

15:00-16:30 ΕΝΟΤΗΤΑ 3: ΣΥΝΕΡΓΕΙΕΣ

• Πως θα αυξηθούν τα έσοδα, η φήμη και η πελατεία μέσα από την συνεργεία των τοπικών επιχειρήσεων.

Εισηγητής: Δημήτρης Μιχαλίδης

• Παρουσίαση της πρωτοβουλίας "2013 Έτος Γαστρονομίας στη Σαντορίνη" και του Δικτύου "Aegean Cuisine".

Εισηγητής: Γιώργος Χατζηγιαννάκης

• Παρουσίαση του προγράμματος "Το Ελληνικό Πρωινό" του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος.

Εισηγητής: Γιώργος Πίττας

16:30-17:00 ΣΥΖΗΤΗΣΗ