

GASTRO

akademi

— Türkiye —



GTD

GASTRONOMI
TURİZMİ
DERNEĞİ

AMAÇ

GASTRO Akademi; Turizm ve gastronomi sektöründe halihazırda çalışan veya yeni işe alım sürecinde ihtiyaç duyulan personelin, sektörden gelen eğitim taleplerine göre hızlı ve pratik bir şekilde meslek eğitimi alması amacını gerçekleştirmek için kurulmuştur.

VİZYON

GASTRO Akademi;
a. İhtiyacı temel alan, nokta atışı eğitimler,
b. Üniversite – iş dünyası iş birliği için iyi uygulama modeli,
c. Akademik yaklaşım, uygulamaya odaklı eğitim yaklaşımı ile turizm ve gastronomi sektöründe en önemli ihtiyacı olan nitelikli insan kaynaklarının sağlanmasına yönelik çalışma içerisindedir.



TÜRKİYE VE DÜNYA MUTFAKLARI

Hedef kitle: Sektör çalışanları veya çalışmak isteyenler.

Tanım: Bu eğitimin amacı, ülkemiz ve dünya mutfağının zenginliğini anlatarak bu mutfaklar üzerine bilgi ve beceriler vermektir. Bu bağlamda; hazırlık yapma, malzeme temini, yapım teknikleri ve sistemlerini tanıma, yemek yapma ile birimler arasında ilişkiyi sağlama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

1. HAFTA

MUTFAK KÜLTÜRÜ GİRİŞ

2. HAFTA

SOSLAR

3. HAFTA

ÇORBALAR VE PİLAVLAR

4. HAFTA

ANADOLU MUTFAĞI

5. HAFTA

İTALYAN MUTFAĞI

6. HAFTA

FRANSIZ MUTFAĞI

7. HAFTA

MEKSİKA MUTFAĞI

8. HAFTA

UZAKDOĞU MUTFAĞI

GASTRO akademi

Türkiye

TURİZM EĞİTİMLERİ
(UZUN SÜRELİ EĞİTİMLER)



TEMEL PASTACILIK VE EKMEKÇİLİK

Hedef kitle: Sektör çalışanları veya çalışmak isteyenler.

Tanım: Bu eğitimin amacı, ülkemiz ve dünya mutfağın önemli yer tutan ekmeğin hammaddeyi başta buğday olmak üzere diğer çeşitlerini tanımak ve ekmeğin yapım teknikleri üzerinde bilgi ve beceriler vermektir. Ayrıca pasta yapımında kullanılan malzemeler ve yapım teknikleri üzerinde de bilgiler verilecektir. Bu bağlamda; hazırlık yapma, malzeme temini, yapım teknikleri ve sistemlerini tanıma, yemek yapma, ile birimler arasında ilişkiyi sağlama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.



- 1. HAFTA**
TEMEL EKMEKÇİLİK,
EKMEK VE SANDWICH ÇEŞİTLERİ,
MAYALAMA
- 2. HAFTA**
SÜTLÜ TATLILAR
- 3. HAFTA**
CHEESECAKE ÇEŞİTLERİ VE
SOSLARI
- 4. HAFTA**
KEKLER VE MUFFİN
- 5. HAFTA**
TATLI TUZLU KURABIYE ÇEŞİTLERİ
- 6. HAFTA**
YAŞ PASTA YAPIMI,
PANDİSPANYA,
CREAM PATISSERIE,
GANAJ VE ÇİKOLATA SOS YAPIMI
- 7. HAFTA**
TUZLU VE TATLI TART ÇEŞİTLERİ
- 8. HAFTA**
DÖKME VE DOLGULU ÇİKOLATA
YAPIMI

SERVİS VE SUNUM TEKNİKLERİ

Hedef kitle: Sektör çalışanları veya çalışmak isteyenler.

Tanım: Bu eğitimin amacı, ülkemiz ve dünya mutfağında yemekten bile daha önemli yer tutan servis ve sunum teknikleri üzerinde bilgi ve beceriler vermektir. Bu bağlamda; servise hazırlık yapma, mönü alma, sunma teknikleri ve sistemlerini tanıma ve ilgili diğer bölümler arasında ilişkiyi sağlama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

- 1. HAFTA**
TEORİK VE UYGULAMALI
EĞİTİM
- 2. HAFTA**
PROFESYONELLİK VE
İLETİŞİM
- 3. HAFTA**
MİSAFİR PROBLEMLERİ
EĞİTİMİ
- 4. HAFTA**
İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ
- 5. HAFTA**
HİJYEN VE SANİTASYON
- 6. HAFTA**
ÇALIŞMA VE STRES
YÖNETİMİ
- 7. HAFTA**
SOFRA ADABI
- 8. HAFTA**
SERVİS ŞEKİLLERİ VE SUNUM
TEKNİKLERİ



GASTRONOMİ MASTER LİDERLİK PROGRAMI

Üretken Liderlik Programı 5 gün	<i>Birinci Modül</i> TOHUM	Etkili iletişim becerileri (4,5 saat)	Müşteriyi tanıma Müşteriyi Etkin dinleme ve anlama Konuşma ve etki yaratma Kişisel bakım ve imaj
	<i>İkinci Modül</i> FİLİZ	Müşteri ilişkileri yönetimi (4,5 saat)	Beden dili Konuşma ve tanışmanın engellerinden kurtulma Müşteriye cevap verme, yansıtma, aynalama Zor müşteri-Kolay müşteri
	<i>Üçüncü Modül</i> TOMURCUK	Ekip yönetmek (4,5 saat)	Ekip kurmak ve ekip olmak Ekip dinamiklerini yönetmek Proaktif yaklaşım Motivasyon
	<i>Dördüncü Modül</i> FİDAN	Ekip lideri olmak (4,5 saat)	Liderlik yetkinlikleri Durumsal liderlik Değer yaratmak
	<i>Beşinci Modül</i> AĞAÇ	Ekip yönetimi araçlar	Planlama ve zaman yönetimi Delegasyon Çatışma yönetimi

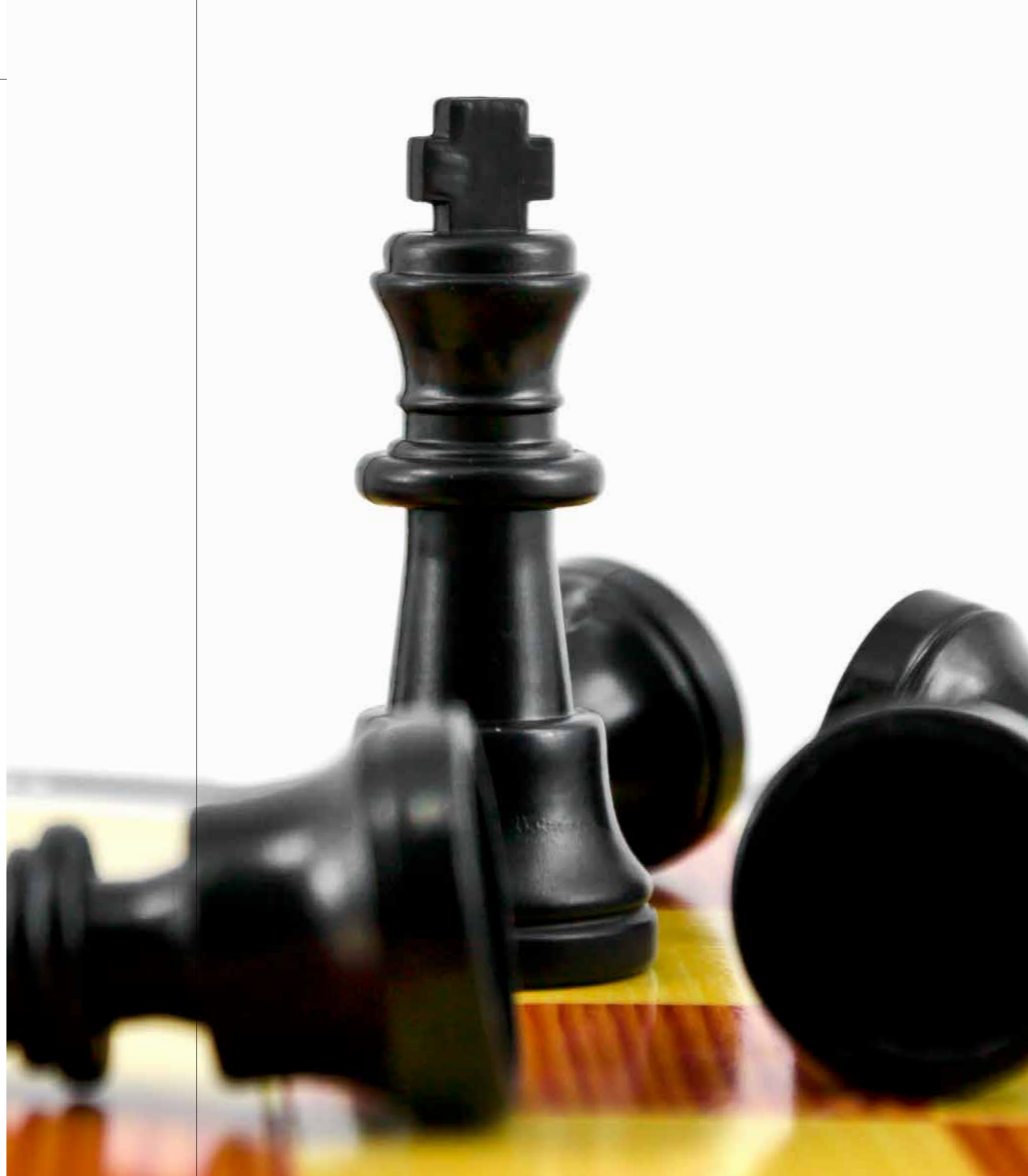
Vizyoner Liderlik Programı 4 gün	Birinci Modül	Liderin iletişim anahtarları-1 (4,5 saat)	Derin dinleme Söylenmeyi duyma Duygu ile konuşma İmaj ve imaj yönetimi
	İkinci Modül	Liderin iletişim anahtarları-2 (4,5 saat)	Duyusal zeka Algı yönetimi İkna becerileri
	Üçüncü Modül	Turizm Üretken lideri-1 (4,5 saat)	Stratejist lider Verimlilik-olumluluk Hizmet eden liderlik (Servant leadership)
	Dördüncü Modül	Turizm Üretken lideri-2 (4,5 saat)	Komuta eden liderlik Bağ kuran liderlik (Affiliative leadership) Koçvari liderlik

GASTRONOMİ FİRMA/İŞ YERİ SAHİPLERİ LİDERLİK PROGRAMI

FİRMA/ İŞ YERİ SAHİPLERİ LİDERLİK PROGRAMI (4 gün)	Liderin iletişim anahtarları İlişki Yönetimi Bağ Kuran liderlik Koçluk eden liderlik Hizmetkar liderlik Liderlikte delegasyon Çatışma yönetimi Değişim yönetimi ve yenilikçilik	Firma sahibi veya genel koordinatörlerin gastronomi liderlik anlayışını benimsemeleri Yaratıcı ve yenilikçi anlayış ile üst yönetim tarzının buluşması Her kademede gelişim ve yaratıcılığın desteklenmesi Güçlü müşteri deneyimi yaratılması Müşteri memnuniyetini sürekli gözetilen ve geliştiren organizasyonun teşkili
---	--	--

GASTRONOMİ LİDERLİK ORYANTASYON EĞİTİMİ

Gastronomi Liderlik Oryantasyon Eğitimi (2 gün)	Temel İletişim, İlişki Yönetimi, Bağ Kuran liderlik, Hizmetkar liderlik.	Üretken Liderlik Programı eğitimlerini almamış ancak en az 5 yıldır ekipler yöneten liderler içindir.
--	---	---



BARİSTA EĞİTİMİ

Saatler: 09.00 -17.00

Eğitmen:

Süre: 16 saat

Eğitim Fiyatı:

Eğitim Başlama Tarihi:

Eğitim Bitiş Tarihi:

Barista temel ve uzmanlık eğitimi

- Genel kahve bilgileri, kahve çekirdeği hasat işleyişi, yetiştirici ülkeler, kahvenin tarihi, kahve çekirdeği çeşitleri.
- Çalışma alanı, düzeni ve hijyen kuralları
- Basınçlı kahve makinası ve kahve değirmeninin tanıtımı ve işleyişi, uygulamalı kahve yapımı ve servisi
- Öğütme, dozajlama ve tamping standartları
- Kahve sunum ekipmanları
- Temel krema yapma teknikleri
- Makine temizlik, bakım standartları
- Katılımcıların kahve damak tatlarının analizi ve sunulan kahvelerin standartlarının açılımı.
- Barista work shop, kahve çeşitleri eğitmen tarafından uygulamalı yapımları, açıklamaları, sunumları.



GÜNLÜK EĞİTİMLER

1. OTEL REZERVASYON BİLGİLERİ

Hedef kitle: *Sektör yöneticileri, çalışanları.*

Tanım: Bu eğitimin amacı, rezervasyon organizasyonu ve sistemleri üzerine bilgi ve beceriler vermektir. Bu bağlamda; iş için hazırlık yapma, rezervasyon sistemlerini tanıma, otel rezervasyonu yapma, rezervasyon departmanı ile diğer birimler arasında ilişkiyi sağlama yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.

Süre: 3 saat

2. TURİZMDE BİLİŞİM BECERİLERİ

Hedef kitle: *Sektör yöneticileri, çalışanları.*

Tanım: Bu eğitim ile iş hayatında yazışma, hesaplamalar, sunum ve iletişim gibi değişik iş aktivitelerinin bilgisayar ortamında daha etkin yürütülebilmesi için kullanılan ofis programları özellikle sektöre ait uygulamalar ile anlatılarak katılımcıların iş hayatında daha verimli ve üretken olmaları amaçlanmaktadır. Bu eğitimin içeriği temel bilgisayar bilgileri ve bilgisayara giriş, etkili sunum teknikleri, sunu oluşturma, bilgiye erişim arama motorları, forum, gruplar, sosyal medya, blog oluşturma ve web sitesi tasarımı, e-posta (outlook), turizm endüstrisi bilişim teknolojileri ve uygulamaları yer almaktadır.

Süre: 3 saat

3. TURİZM HUKUKU VE SÖZLEŞMELER

Hedef kitle: *Sektör sahipleri, yöneticileri, çalışanları.*

Tanım: Turizm işletmelerinin hukuk hakkında bilgi sahibi olarak donanımlı bir şekilde kendilerine güç katmaları amaçlanmaktadır. Turizm hukuğu konusunda temel bilgiler kazandırılır.

Süre: 3 saat

4. MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ VE ŞİKAYET YÖNETİMİ

Hedef kitle: *Sektör yöneticileri, çalışanları.*

Tanım: Bu eğitimin amacı, katılımcılara müşteriler ile iletişim kurma teknikleri ve şikayet yönetimi hakkında detaylı bilgi vermektir. Eğitim kapsamında katılımcılara müşteri ilişkileri yönetimi tipleri, satış gücü otomasyonu, pazarlama, müşteri servisleri ve destek, planlama, sosyal medya yönetimi ve şikayet yönetimi ve takibi konularında bilgilendirme yapılacaktır.

Süre: 3 saat

5. TURİZMDEKİ KURUMLAR VE İŞLEYİŞLERİ

Hedef kitle: Sektör yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Bu eğitimde amaç turizm sektörü yönetici ve çalışanlarına ülkemizde turizm endüstrisindeki resmi ve yarı resmi kurumları tanıtmak, işlev ve işleyişleri konusunda bilgi sahibi olmalarını sağlamaktır. Turizm sektörü işleyişinde yer alan tüm kurumlar tanıtılarak gerektiğinde iletişime geçecekleri/başvuracakları kurumlar hakkında bilgi verilecektir.

Süre: 3 saat

6. İLK YARDIM

Hedef kitle: Sektör sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Herhangi bir kaza ya da yaşamı tehlikeye düşüren durumda, sağlık görevlilerinin yardımı sağlanıncaya kadar, hayatın kurtarılması ya da durumun daha kötüye gitmesini önlemek amacıyla, ilaçsız olarak yapılan uygulamaların öğretilmesi amaçlanmaktadır.

Süre: 3 saat

7. TURİZMDE SATIŞ TEKNİKLERİ

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Turizmin teknolojinin içine girmesi ile değişen satış kanalları, yöntemleri, teknikleri ve dijital yöntemlerle müşteri ile sosyal medya ve geleneksel yöntemlerle birebir yüz yüze satış teknikleri eğitimleri verilecektir. Ayrıca, turizm servis ve ürünlerini satış teknikleri, kongre ve toplantı organizasyonlarını kurumsal müşterilere pazarlama ve satış yöntemleri ile geleneksel tatil acentacılığının telefonda ve yüz yüze satış teknikleri eğitimleri verilecektir.

Süre: 3 saat

8. TURİZMDE İNSAN KAYNAKLARI YÖNETİMİ

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri.

Tanım: Turizm sektöründe çalışanların ana nitelikleri, çalışanların seçiminde aranacak nitelikler, doğru çalışanları bulmak için yapılacaklar, iş başvurularını değerlendirme ve mülakat süreçleri, yeni çalışanlar için oryantasyon ile çalışanlara sağlanacak mesleki ve kişisel gelişim eğitimleri, çalışanların performans değerlendirmeleri ve sonuçların değerlendirmeleri üzerine verilecek eğitimdir.

Süre: 3 saat

9. TURİZMDE ORGANİZASYON YÖNETİMİ VE LİDERLİK

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri.

Tanım: Turizm sektör yöneticilerinin alacağı bu eğitimde organizasyon, yönetim ve liderlik ile ilgili tanımları ve önemi, yönetim sürecinin özellikleri, yönetsel beceri ve çeşitleri bilgilendirmesi yapılacaktır. Yöneticinin görevleri, girişim, girişimcilik ve girişimciliğin perspektifleri, lider ve liderlik yaklaşımları, örgüt ve örgüt çeşitleri ile örgütsel yapı eğitimleri verilecektir.

Süre: 3 saat

10. TURİZMDE SORUN ÇÖZME TEKNİKLERİ

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Turizm sektöründe acentaların karşılaştığı operasyonel sorunların ve müşteri şikayetlerinin oluşmadan önce alınacak tedbirler ve bu sorunların önlenmesine yönelik izlenecek yol haritası, oluşan sorunların çözümüne ilişkin yöntemler ve uygulamaları, gerçek örneklemelerle pratik olarak bu eğitimde ele alınacaktır.

Süre: 3 saat

11. TURİZMDE STRES YÖNETİMİ

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Turizm sektöründe tüm acenta çalışanlarının günlük bazda farklı konu ve seviyelerde yaşadığı stresin iş ve özel yaşamı minimumda etkileyeceği şekilde ele alınmasına yönelik teknikler ve uygulamaları bu eğitimin konusu olacaktır.

Süre: 3 saat

12. TURİZMDE SÜREÇ YÖNETİMİ

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Turizm sektöründe tüm acenta çalışanlarının iş tanımları çerçevesinde yönetmekle yükümlü oldukları tüm iş süreçlerini doğru şekilde belirleme ve sonuca yönelik olarak yönetmesine ilişkin tekniklerin uygulamalarıyla ele alınması bu eğitimimizde ele alınacaktır.

Süre: 3 saat

13. TURİZMDE ETKİLİ MÜŞTERİ İLETİŞİMİ

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Turizm sektörü için de "müşteri" tanımının yeniden yapılarak etkin ve etkili iletişimin detaylıca ele alınacağı ve örneklerle uygulama fırsatıyla pekiştirileceği bir eğitim olacaktır.

Süre: 3 saat

14. TURİZMDE İLETİŞİM BECERİLERİ

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Turizm sektöründe tüm alanlarda, kişisel gelişime katkı sağlayacak, hem iş hem özel yaşamı etkileyen iletişim becerilerinin değerlendirilmesi ve artırılmasına yönelik uygulamalı bir eğitim olacaktır.

Süre: 3 saat

15. TURİZMDE BEDEN DİLİ EĞİTİMİ

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Turizm sektöründe gücü kanıtlanmış iletişimin önemine ilaveten, kişisel bazda kurulan iletişimlerin ayrılmaz bir parçası olan beden dilinin değerlendirilmesi ve doğru kullanılması ile ilgili eğitim verilecektir.

Süre: 3 saat

16. TURİZMDE DİKSİYON VE GÜZEL KONUŞMA

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Turizm sektöründe iletişimin hem müşteriler hem tedarikçiler bazında önemine istinaden, hem de kişisel gelişime sağlayacağı katkı göz önünde bulundurularak, açık ve doğru iletişimin, doğru diksiyon ve güzel konuşmayla ilgili eğitim verilecektir.

Süre: 3 saat

17. TURİZMDE YAZIŞMA TEKNİKLERİ

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Turizm sektöründe müşteriler, tedarikçiler ve otoritelerle yazılı iletişimin taşıdığı önem ve hukuksal yükümlülükler göz önünde bulundurularak bu eğitimde her seviyede ve mecrada yazışmalar için teknikler ve kurallar uygulamalı olarak ele alınacaktır.

Süre: 3 saat

18. EKİP LİDERLİĞİ

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Bugün ekip çalışmasının önem kazandığı iş hayatında, liderliğin önemi daha da artmıştır. Bir şirketin başarılı olması, çalışanlarına gurur ve mutluluk vermesi, uzun dönemde karlılığını sürdürmesi, rekabet ortamında varlığını sürdürmesi ekip çalışması ve ekibi etkin bir biçimde yönlendiren liderlerle mümkündür. Ekip liderinin insanları yönetmesi için duygularını yönetmesi gerekir. Ancak kendinin farkında olan lider, başkalarını da anlayabilir ve yönlendirebilir ve böylelikle ekibinin etkin çalışmasını sağlar.

Süre: 3 saat

19. EKİP ÇALIŞMASI

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Günümüzde ekip çalışması, bütün sorunların çözümü için temel araç olarak görülmektedir. Ekipler içinde yer aldıkları bütünün, organizasyonun parçasıdırlar. Ekibin amacı, ekibin süreçleri, ekibin lideri, ekip üyelerinin işbirliğine yatkınlıkları, ekip üyeleri arasındaki ilişkilerin dinamikleri eğitimin parçası olacaktır. Organizasyonun yapısı ve işleyişi, kurum yönetiminin insanlara bakışı ve insanları yönetim tarzı, ekiplerin yapısını ve işleyişini etkiler ve ekip çalışmasının başarısını belirler. Bu eğitimimizde ekiplerin başarıları ile ilgili organizasyonel etkenlerden ve kurumun insan yönetimi politikalarından söz edeceğiz.

Süre: 3 saat

20. KURUM KÜLTÜRÜ

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Katılımcılar, kurum kültürü ve kurumun geleceğini etkileyebilecekleri konusunda bilgiler edineceklerdir. Katılımcılar, bu eğitimde kurumdaki ilişkilerin önemini ve kurum kültürünün benimsenmesinin şirket hedef ve stratejileriyle nasıl ilişkilendiği konusunda eğitim alacaklardır.

Süre: 3 saat

21. PROTOKOL VE ETİK KURALLARI

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Protokol ve etik kuralları kendinize ve kurumunuza duyduğunuz saygının en belirgin göstergesidir. Peki bu kuralların ne kadarını biliyor, ne kadarını uyguluyoruz? Bu eğitim; hem günlük yaşamdaki etik ve görgü kurallarını hem de iş ortamındaki protokol ve iş etiği kurallarını içerecek olup bilgi sahibi olduğu zaman, kuralların sıkıntı duyulacak değil, keyif alınacak bir bütün olduğu gerçeğini vurgulayacaktır. İlaveten, Dünya Turizm Örgütü'nün "Etik İlkeleri"nin sektörümüzde uygulanması üzerinde durulacaktır.
Süre: 3 saat

22. TURİZMDE TOPLANTI VE ZAMAN YÖNETİMİ

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Kararlar alabilmek, çözümler sunmak, fikir birliği sağlamak, takım ruhu oluşturmak ve bilgi aktarmak gibi çeşitli amaçlarımıza ulaşmak adına uygulanacak en iyi yöntem toplantı yapmaktır. Peki, istediğimizi elde etmek için sadece toplanmak yeterli mi? Etkin, verimli ve sonuç üreten toplantılar yapmak için toplantı öncesinde, esnasında ve sonrasında dikkat edilmesi gereken kritik hususlar bilinmiyorsa toplantıların zaman ve motivasyon kaybı olarak algılanması da mümkündür. Başarılı bir toplantı organizasyonunun anlatılacağı bu eğitimde; toplantı çeşitlerini, toplantı sebeplerini, toplantılara kimlerin çağrılacağını, toplantı gündeminin nasıl belirleneceğini, toplantı odasının fiziksel koşullarının nasıl olması gerektiğini, toplantılarda sıkça karşı karşıya kalınan anlaşmazlıklar karşısında nasıl davranılacağını ve toplantı sonrasında nelerin yapılması gerektiğini öğreneceksiniz.
Süre: 3 saat

23. TURİZMDE MÜZAKERE TEKNİKLERİ VE YÖNETİMİ

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Katılımcılara, iletişim, duyarlılık, iletişim engelleri ve çatışmaya ilişkin bilgiler vererek, iletişim kazalarını en aza indirmeye, müzakere becerilerini artırma ve etkin iletişim eğitimi verilecektir.
Süre: 3 saat

24. TURİZMDE SUNUM TEKNİKLERİ

Hedef kitle: Sektörde işyeri sahipleri, yöneticileri, çalışanları.

Tanım: Sunum, iletmek istediğiniz mesajları karşı tarafa direkt olarak anlatmaktır. Dersin amacı tüm katılımcıların her türlü sunumu hazırlamasına katkı sağlamaktır.
Süre: 3 saat



İLETİŞİM

Gastronomi Turizmi Derneği

M: info@gastronomiturizmidernegi.com.tr

W: www.gastronomiturizmidernegi.com.tr

A: Firuzađa Mah. Defterdar Yokuđu

No: 23 D: 1 Cihangir/Beyođlu/İSTANBUL

