

Subsidized program

WINE KNOWLEDGE & SERVING TECHNIQUES

Duration 14 HOURS

9&10
DECEMBER
09:00 - 17:00

📍 **Limassol**
CHEI

A JOURNEY INTO THE PROFESSIONAL WINE KNOWLEDGE!

An excellent program, carefully designed for **wine and food service professionals** who seek to deepen their knowledge of wine.

Selling wine in restaurants is not always easy. Upselling, is even trickier, but yet so valuable!

Training your staff to execute **upselling techniques** using their **knowledge of wine** and **first-class service skills** will prove highly effective to increase your sales!



More than 12 varieties shall be tested by all participants!



Complimentary Riedel wine tasting glass for every participant!

Presented by distinguished speakers and guests!

INSTRUCTORS



Antonis
Antoniou



Orestis
Tsiakkas

GUEST SPEAKERS



Xenofon
Lambrou



Sophocles
Vlassides



Alecos
Constantinides

TOPICS

- Oenology
- Types of wine
- Factors of Wine
- Soil & Climate
- International Varieties
- The Cyprus Vineyard
- Cyprus Varieties
- The importance of the glass
- Food & Wine pairing
- Wine Service

REGISTER NOW!

- Limited seats

INFORMATION - REGISTRATIONS

Tel: +357 25109025 Fax: +357 25104450
Email: info@polykarpouhrd.com Web: www.polykarpouhrd.com

Επιχορηγημένο πρόγραμμα

Οινογνωσία, Οινολογία & Τεχνικές Παράθεσης

Διάρκεια 14 ΩΡΕΣ

**ΜΑΖΙ ΤΑΞΙΔΕΥΟΥΜΕ ΣΤΗΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ
ΓΝΩΣΗ ΤΗΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗΣ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ!**

Ένα εξαιρετικό σεμινάριο, ειδικά σχεδιασμένο για επαγγελματίες στο χώρο του κρασιού και της εστίασης, οι οποίοι επιθυμούν να διευρύνουν τις γνώσεις τους γύρω από το κρασί.

Η αύξηση των πωλήσεων του κρασιού, έρχεται μέσα από την εκπαίδευση του προσωπικού σας! Εφαρμόζοντας τεχνικές “upselling” και χρησιμοποιώντας τη γνώση για το κρασί και τις εξαιρετικές ικανότητες στο σερβίρισμα!

9&10
ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ
09:00 - 17:00

📍 **Limassol**
CHEI



Δοκιμάζουμε περισσότερες
από 12 ποικιλίες!



ΔΩΡΟ, ένα υπέροχο ποτήρι
δοκιμής γευσίγνωσίας Riedel,
για κάθε συμμετέχοντα

Το σεμινάριο παρουσιάζεται από μια ομάδα εκλεκτών εισηγητών και καλεσμένων, με εξειδίκευση και ξεχωριστή εμπειρία στον τομέα του οίνου!

ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ:



Αντώνης
Αντωνίου



Ορέστης
Τσιάκκας

ΦΙΛΟΞΕΝΟΥΜΕΝΟΙ



Ξενοφών
Λάμπρου



Σοφοκλής
Βλασίδης



Αλέκος
Κωνσταντινίδης

ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ

- Οινολογία
- Τύποι κρασιών
- Παράγοντες του κρασιού
- Έδαφος & κλίμα
- Διεθνείς ποικιλίες
- Οι κυπριακοί αμπελώνες
- Κυπριακές ποικιλίες
- Ο σημαντικός ρόλος του ποτηριού
- Συνδυασμός κρασιού με φαγητό
- Σερβίρισμα κρασιού

ΔΗΛΩΣΤΕ ΤΩΡΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ

• Περιορισμένος αριθμός θέσεων.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ - ΕΓΓΡΑΦΕΣ

Τηλ: +357 25109025 Fax: +357 25104450

Email: info@polykarpouhrd.com Web: www.polykarpouhrd.com

WINE KNOWLEDGE & SERVING TECHNIQUES

Οινογνωσία, Οινολογία & Τεχνικές Παράθεσης

Duration 14 HOURS

9&10
DECEMBER

09:00 - 17:00

 **Limassol**
CHEI

PARTICIPANTS INFORMATION / ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ

Full name / Όνομα	Position / Θέση	Telephone / Τηλέφωνο	Email
1.			
2.			
3.			
4.			

PARTICIPANTS INFORMATION / ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΩΝ

Company Name
Όνομα Εταιρίας:

Contact Person
Υπεύθυνος Επικοινωνίας:

Email:

Telephone
Τηλέφωνο: Fax:

ΑΡΧΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ /INITIAL COST

€250 + VAT (€47.50)

ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΕΠΙΔΟΤΗΣΗ /AFTER SUBSIDY

€82 + VAT (€47.50)

Ισχύουν ειδικές εκπτώσεις για ατομικές συμμετοχές

Subsidized by



**ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΧΕΙ ΕΓΚΡΙΘΕΙ
ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΝΑΔ ΚΥΠΡΟΥ.**

Οι επιχειρήσεις που συμμετέχουν με εργοδοτούμενους τους οι οποίοι ικανοποιούν τα κριτήρια της Αρχής θα τύχουν της σχετικής επιχορήγησης.

Το πρόγραμμα δικαιούνται να παρακολουθήσουν και άνεργοι, ΔΩΡΕΑΝ, μετά από εξασφάλιση παραπεμπτικού από τις ΔΥΑ (Δημόσιες Υπηρεσίες Απασχόλησης).

REGISTER NOW!

ΔΗΛΩΣΤΕ ΤΩΡΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ

INFORMATION - REGISTRATIONS

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ - ΕΓΓΡΑΦΕΣ

Tel: +357 25109025 Fax: +357 25104450

Email: info@polykarpouhrd.com Web: www.polykarpouhrd.com