



Οι CyChefs Γιώργος Κυριάνου και Αντώνης Νικολάου, εκτός από εστιατόρια επισιτιστικά και τουριστικά, παρουσιάζουν σημαντικές εκδηλώσεις κοινωνικού, πολιτιστικού και γαστρονομικού περιεχομένου, όπως επίσης ανακοινώνουν σημαντικά σεμινάρια και φεστιβάλ με θέμα το φαγητό, τα τοπικά προϊόντα και το κρασί. Σήμερα οι δύο σεφ μέσα από τις δικές τους

ενημερώσεις και την παρουσία τους σε αρκετά δρώμενα μάς ενημερώνουν για τα πολύ ενδιαφέροντα προγράμματα της Αγγλίας (WSET), για αναβάθμιση γνώσεων και επιμόρφωση στα θέματα του κρασιού και μας ενημερώνουν για τη συγκινητική επίσκεψη των παιδιών του Ριζοκαρπίου στην Τεχνική Σχολή Παραλιμνίου και το εξαιρετικό γεύμα που παρου-

σίασαν προς τιμήν τους οι μαθητές των Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Τεχνών της σχολής. Μας παροτρύνουν να σεφάρουμε στη γνωστή τους ιστοσελίδα [www.cycheffs.com](http://www.cycheffs.com) βρίσκοντας τα βιβλία τους, συνταγές, άρθρα, νέα και εκδηλώσεις που αφορούν τη γαστρονομία τόσο της Κύπρου όσο και του εξωτερικού.



## Το Πανεπιστήμιο Λευκωσίας σε συνεργασία με το Wine & Spirit Education Trust (WSET) Προγράμματα κατάρτισης στην οινική εκπαίδευση

**Τ**ο Πανεπιστήμιο Λευκωσίας σε συνεργασία με το Wine & Spirit Education Trust (WSET) του Λονδίνου προσφέρουν προγράμματα κατάρτισης στην οινική εκπαίδευση.

Τα προγράμματα αποτελούν την πλέον αξιόπιστη και έγκυρη επιλογή για ανώτατη κατάρτιση διεπαγγελματικού επιπέδου στις αγορές κρασιού και αποσταγμάτων. Οι τίτλοι σπουδών του WSET αναγνωρίζονται από την παγκόσμια κοινότητα των οργανισμών που ασχολούνται με τα αλκοολούχα ποτά και τον οίνο, ως ηγετικό τίτλο εργασίας και εκπαίδευσης.

Το WSET London δραστηριοποιείται για σχεδόν 50 έτη στον σχεδιασμό και τη διεξαγωγή εκπαιδευτικών προγραμμάτων για τα κρασιά και τα αποστάγματα, με παρουσία σε 72 χώρες και πάνω από 85.000 σπουδαστές ανά έτος παγκοσμίως και με σύνολο πέραν των 500.000 σπουδαστών από το 1969. Το WSET London έχει την ευθύνη για την ακαδημαϊκή εποπτεία των προγραμμάτων, των κριτηρίων εισαγωγής σε αυτά, της διδασκείας ύλης, των εξετάσεων και της απονομής των τίτλων του ανά τον κόσμο.

### Τα επίπεδα εκπαίδευσης

Η πλήρης σειρά προγραμμάτων αποτελείται από 4 επίπεδα -το επίπεδο 1, επίπεδο 2, επίπεδο 3 και επίπεδο 4- WSET Diploma. Για κάθε επίπεδο εκπαίδευσης απονέμεται ξεχωριστό πιστοποιητικό, μετά από επιτυχείς εξετάσεις, του WSET - το οποίο αποτελεί προϋπόθεση για εγγραφή και παρακολούθηση του αμέσως ανώτερου επιπέδου κατάρτισης.

### Σε ποιους απευθύνονται

- Εργαζόμενους όλων των παραγωγικών σταδίων.
- Στελέχη επιχειρήσεων που επιθυμούν να ενημερώνονται διαρκώς γύρω από τις τελευταίες εξελίξεις στον χώρο τους.
- Στελέχη επιχειρήσεων που επιζητούν την απόκτηση επαγγελματικής κατάρτισης που θα τους παρέχει μοναδικές δυνατότητες ανέλιξης στην εργασία τους και την καριέρα τους.
- Εταιρείες που επιθυμούν να αναβαθμίσουν τη στελέχωση των τμημάτων τους, όπως επίσης να αναβαθμίσουν τα προϊόντα και τις υπηρεσίες τους.
- Νέους άνω των 18 ετών που προσανατολίζονται επαγγελματικά στις αγορές των κρασιών και των αποσταγμάτων είτε στην Κύπρο είτε στη διεθνή αγορά.
- Καταναλωτές που θέλουν να αποκτήσουν επίσημη εκπαίδευση (Formal Education) πάνω στα κρασιά και τα αποστάγματα ή που επιθυμούν τη διαρκή ενημέρωση στη συνεχώς αυξανόμενη ποικιλία κρασιών και αποσταγμάτων που παράγονται στον κόσμο σήμερα.

### Γλώσσες και χώροι διδασκαλίας

Η γλώσσα διδασκαλίας είναι η ελληνική, με απόδοση της ορολογίας και στην αγγλική. Οι συμμετέχοντες θα έχουν στη διάθεσή τους βιβλία εργασίας του WSET και WSPC και στις δύο γλώσσες με τη δυνατότητα εξέτασης είτε στην ελληνική είτε στην αγγλική γλώσσα. Τα προγράμματα θα πραγ-



Πληροφορίες: Πανεπιστήμιο Λευκωσίας στο τηλέφωνο 22842571 και ηλεκτρονικά στο [paramichael.f@unic.ac.cy](mailto:paramichael.f@unic.ac.cy).



ματοποιούνται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους του Πανεπιστημίου Λευκωσίας.

Οι σπουδαστές, με αποτελέσματα εξετάσεων και διπλώματα σπουδών που απονέμονται απευθείας από το WSET της Μεγάλης Βρετανίας, εξασφαλίζουν εύκολα και απρόσκοπτα παγκοσμίως κύρους εκπαίδευση χωρίς την επιπλέον επιβάρυνση χρόνου και χρημάτων που θα ήταν αναγκαία εάν σπουδάζαν στην Αγγλία. Παρέχεται, επομένως, η δυνατότητα στους σπουδαστές μας να διεκδικήσουν έγκυρα και πιστοποιημένα κορυφαίους επαγγελ-

ματικούς τίτλους της παγκόσμιας αγοράς φοιτώντας στην Κύπρο και στην ελληνική γλώσσα.

### WSET Award in Wines

Εισάγει τον υποψήφιο στις κύριες κατηγορίες των κρασιών και ανάλογα με το σημείο πώλησης που δραστηριοποιείται -εστίαση, λιανικό ή/και χονδρικό εμπόριο- του παρέχεται και η αντίστοιχη πρακτική κατάρτιση. Η θεματολογία του επιπέδου 1 εξετάζει τις βασικές αρχές της γευστιγνωσίας και του συνδυασμού κρασιού - φαγητού. Σε σύντομο

χρονικό διάστημα αποκτάται η βασική γνώση των προϊόντων και των ικανοτήτων που απαιτούνται από όσους ασχολούνται με το service του κρασιού και την εξυπηρέτηση του καταναλωτή / πελάτη.

### WSET Award in Wines and Spirits

Καλύπτει εμπορικά το ευρύ φάσμα των κρασιών της παγκόσμιας οινογραφίας εξετάζοντας την κάθε μια ποικιλία ανά χώρα. Το πρόγραμμα επιπέδου 2 μέσω της Συστηματικής Προσέγγισης Γευστιγνωσίας / Systematic Approach to Tasting (SAT) εξελίχθηκε την πρακτική κατάρτιση της γευστιγνωσίας διδάσκοντας την τυπικότητα των ποικιλιών του κόσμου. Είναι κατάλληλος όταν απαιτείται ένα ευλόγο, αλλά βασικό επίπεδο γνώσεων προϊόντων, συμπληρωματικά ως προς τις δεξιότητες και τις ικανότητες μιας θέσης εργασίας, όπως για παράδειγμα, στο σερβίρισμα πελατών και τα τμήματα πώλησεων του τομέα της εστίασης, της λιανικής και της χονδρικής πώλησης κρασιών και οινοπνευματωδών. Είναι επίσης χρήσιμος για εκείνους που έχουν γενικότερο ενδιαφέρον για το θέμα.

### Άμεση έναρξη προγραμμάτων

**Επίπεδο 1:** Παρασκευή 27 (15:00-20:15) & Σάββατο 28 (10:00-15:15) Απριλίου, διάρκεια 10 ώρες συν εξέταση, (γκρουπ Α).  
**Επίπεδο 1:** Παρασκευή 04 (15:00-20:15) & Σάββατο 05 (10:00-15:15) Μαΐου, διάρκεια

10 ώρες συν εξέταση, (γκρουπ Β).  
**Επίπεδο 2:** Τετάρτη 16 (15:00-20:15) & Πέμπτη 17 (15:00-20:15), Πέμπτη 24 (15:00-20:15) & Παρασκευή 25 (15:00-20:15) & Σάββατο 26 (10:00-15:00) Μαΐου, διάρκεια 25 ώρες συν εξέταση.

χρώμα και άρωμα  
κουζίνας  
AROMA AND COLOUR IN THE KITCHEN

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΕΚΤΥΛΛΗ

Best  
Diplo 2

για περισσότερες πληροφορίες επισκευτείτε την ιστοσελίδα [www.cycheffs.com](http://www.cycheffs.com)