

## ALFA CULINARY AND BEVERAGE TRAINING CENTRE

### 1. Εισαγωγή

- Εκπρόσωποι της σχολής "ALFA CULINARY AND BEVERAGE" και των προγραμμάτων CITY AND GUILDS από το Λονδίνο, Αγγλία.

### 2. Τοποθεσία

- Κέντρο της Λευκωσίας, κοντά σε στάσεις λεωφορείων, εστιατόρια, μπαρ και κλαμπ.
- Εύκολη πρόσβαση από τη λεωφόρο Μακαρίου.

### 3. Προγράμματα Σπουδών

- Εγκεκριμένα προγράμματα μαγειρικής από το ΔΙΠΑΕ/ΚΥΡΑΑ - Υπουργείο Παιδείας.

Culinary Arts program (2 Years/120 ECTS ) Diploma –  
Οι φοιτητές αυτού του κλάδου είναι δικαιούχοι Κρατικής χορηγίας.

- Πιστοποίηση CITY AND GUILDS από την Αγγλία.

1. Become A Professional Chef Diploma (3 years)
2. Become A Professional Pastry Chef Diploma (2 years)
3. Food & Beverage diploma (3 years)

Εξειδικευμένα προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης ειδικά σχεδιασμένα για να βοηθήσουν τους μαθητές, φοιτητές αλλά και επαγγελματίες να ενισχύσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους.

### 4. Διάρκεια Σπουδών

- Προγράμματα μαγειρικής, ζαχαροπλαστικής και διοίκησης επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών. 2-3 χρόνια.
- Μετέπειτα δυνατότητα συνέχισης σπουδών σε Ελβετικές ακαδημίες.

### 5. Μοναδικότητα

- Δυνατότητα εγγραφής από 15 ετών και άνω, ανεξάρτητα από το απολυτήριο γυμνασίου, λυκείου ή ΤΕΣΕΚ.
- Διαλέξεις στα αγγλικά και στα ελληνικά.

## 6. Πρόγραμμα Σπουδών

- Πρωινά ή απογευματινά μαθήματα, 3 ημέρες την εβδομάδα.

## 7. Επαγγελματικές Δυνατότητες

- Δυνατότητα εύρεσης εργασίας σε εστιατόρια και ξενοδοχεία κατά τη διάρκεια των σπουδών.
- Συμμετοχή σε διάφορους διαγωνισμούς και βραβεύσεις με χρυσά και ασημένια μετάλλια.

## 8. Υπηρεσίες και Πληρωμές

- Προσιτά δίδακτρα στην Κύπρο και δυνατότητα δόσεων πληρωμής.
- Υποστήριξη στην εύρεση καταλύματος και καλοκαιρινή τοποθέτηση σε ξενοδοχεία.

## 9. Πρόσκληση

- Πρόσκληση για επίσκεψη και συζήτηση με γονείς ή Καθηγητές σχολών
- Ευπρόσδεκτες όλες οι ερωτήσεις και απορίες.

## 10. Εγκαταστάσεις

- Κορυφαίες επαγγελματικά εξοπλισμένες εγκαταστάσεις, η Alfa Culinary & Beverage προσφέρει το υψηλότερο επίπεδο εκπαίδευσης σε αρχάριους και επαγγελματίες.

## 11. Ακαδημαϊκό προσωπικό

- Οι σεφ και οι καθηγητές της Alfa είναι έτοιμοι να προσφέρουν πρακτική μάθηση και εμπειρίες για την ανάπτυξη των δεξιοτήτων και των γνώσεων των σπουδαστών.

## 12. Links

- Become A professional Chef Diploma

[https://alfa-academy.com/wp-content/uploads/2020/07/BecomeAProfessionalChef\\_CookeryProspectus2020-2021\\_7100SeriesNewAddress.pdf](https://alfa-academy.com/wp-content/uploads/2020/07/BecomeAProfessionalChef_CookeryProspectus2020-2021_7100SeriesNewAddress.pdf)

- Become A professional Pastry Chef Diploma

[https://alfa-academy.com/wp-content/uploads/2020/07/BecomeAProfessionalPastryChef\\_PatisserieProspectus\\_8064-027120-33NewAddress.pdf](https://alfa-academy.com/wp-content/uploads/2020/07/BecomeAProfessionalPastryChef_PatisserieProspectus_8064-027120-33NewAddress.pdf)

- Food & Beverage Diploma

[https://alfa-academy.com/wp-content/uploads/2020/07/BecomeAFoodAndBeverageManager\\_Prospectus2020-2021\\_8064SeriesNewAddress.pdf](https://alfa-academy.com/wp-content/uploads/2020/07/BecomeAFoodAndBeverageManager_Prospectus2020-2021_8064SeriesNewAddress.pdf)

- Alfa Culinary & Beverage

<https://alfa-academy.com/>

- Videos

<https://alfa-academy.com/videos/>