

**Προς μαθητές/μαθήτριες Δημοσίων Σχολείων
Μέσης Εκπαίδευσης και Ιδιωτικών Σχολείων
Ιδίου Τύπου**

Σας ενημερώνουμε για το ακόλουθο:

Το Ιδιωτικό Εκπαιδευτικό Κέντρο Επισιτιστικών Τεχνών **ALFA CULINARY and BEVERAGE Training Centre LTD** λειτουργεί στη Λευκωσία και προσφέρει Υποτροφίες για τη φοίτηση σε αυτό. Για τον πιο πάνω λόγο αναρτώνται δύο (2) αρχεία. Συγκεκριμένα: (α) Γενικές πληροφορίες για τον τρόπο λειτουργίας και φοίτησης και (β) Υποτροφίες για άτομα άνω των 15 ετών ανεξάρτητα εάν έχουν πάρει Απολυτήριο Γυμνασίου,Λυκείου/ΤΕΣΕΚ.

*Από την Επιθεώρηση Συμβουλευτικής και
Επαγγελματικής Αγωγής,
Υπηρεσία Συμβουλευτικής και Επαγγελματικής
Αγωγής, ΔΜΓΕ – ΥΠΑΝ*

27/5/2024

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/CYQAA - 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.

- Become A Professional Chef Diploma (3 years)
- Become A Professional Pastry Chef Diploma (2 years)
- 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.
- Μετάπειτα 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.

ALFA CULINARY AND BEVERAGE

Διγενή Ακρίτα 57, Άγιος Αντώνιος, 1070 Λευκωσία
00357 22 101 348

www.alfa-academy.com | info@alfa-academy.com | FB: Alfa.Academy.Cyprus

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

- Become A professional Pastry Chef Diploma

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

- Alfa Culinary & Beverage

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

- Videos

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

**Προς μαθητές/μαθήτριες Δημοσίων Σχολείων
Μέσης Εκπαίδευσης και Ιδιωτικών Σχολείων
Ιδίου Τύπου**

Σας ενημερώνουμε για το ακόλουθο:

Στην Ιστοσελίδα της ΥΣΕΑ θα αναρτηθεί μέχρι **την Παρασκευή, 7/6/2024** η αναθεωρημένη έκδοση της ΥΣΕΑ «Υποτροφίες για Μεταλυκειακές Σπουδές». Σημειώνεται ότι η συγκεκριμένη έκδοση αναθεωρείται κάθε δύο (2) χρόνια και δίνεται σε έντυπη μορφή μόνο στους/στις Καθηγητές/τριες Σ.Ε.Α.

Προτρέπονται οι μαθητές/οι μαθήτριες όπως αξιοποιήσουν κατάλληλα τις έγκυρες πληροφορίες που περιλαμβάνονται στη συγκεκριμένη προαναφερόμενη έκδοση. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στο Ίδρυμα Κρατικών Υποτροφιών Κύπρου (Ι.Κ.Υ.Κ.), το οποίο δίνει και το μεγαλύτερο πλήθος υποτροφιών.

*Από την Επιθεώρηση Συμβουλευτικής και
Επαγγελματικής Αγωγής,
Υπηρεσία Συμβουλευτικής και Επαγγελματικής
Αγωγής, ΔΜΓΕ – ΥΠΑΝ*

27/5/2024

ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ

Η **ALFA CULINARY and BEVERAGE Training Centre LTD** με υπερηφάνεια προσφέρει υποστήριξη με υποτροφίες σε άτομα άνω των 15 ετών ανεξάρτητα αν έχουν απολυτήριο γυμνασίου, λυκείου ή ΤΕΣΕΚ.

Θα θέλαμε να προσφέρουμε τις ακόλουθες υποτροφίες για το επερχόμενο εξάμηνο (Φθινόπωρο 2024)

Επαγγελματίας Σεφ

1 υποτροφία = 50% των διδάκτρων του 1ου έτους στα προγράμματα **City&Guilds, Λονδίνου**.

Λειτουργίες ξενοδοχειακών Τμημάτων

1 υποτροφία = 50% των διδάκτρων του 1ου έτους στα προγράμματα **City&Guilds, Λονδίνου**.

Επαγγελματίας Ζαχαροπλάστης.

1 υποτροφία = 50% των διδάκτρων του 1ου έτους στα προγράμματα **City&Guilds, Λονδίνου**.

Ως εκπαιδευτικό κέντρο εκπροσωπούμε τα προγράμματα σπουδών City and Guilds, Λονδίνου.

Τα **City&Guilds, Λονδίνου** βρίσκονται σε 8500 πιστοποιημένα κέντρα που υπάρχουν παγκοσμίως σε 100 διαφορετικές χώρες. Η ευρεία δημοτικότητα των προγραμμάτων **City&Guilds, Λονδίνου** καθιστά τα διπλώματα αναγνωρίσιμα όχι μόνο στη βιομηχανία αλλά και σε οποιοδήποτε μέρος του κόσμου.

Αυτές οι πιστοποιήσεις είναι εξειδικευμένα επαγγελματικά προγράμματα κατάρτισης, σχεδιασμένα ειδικά για να βοηθήσουν τους επαγγελματίες να ενισχύσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους με μοναδικό σκοπό την επαγγελματική τους ανέλιξη. Είναι ευθυγραμμισμένα με την Παγκόσμια Πιστοποίηση Φιλοξενίας, που αναπτύχθηκε σε συνεργασία με κορυφαίους σεφ και διευθυντές ξενοδοχείων παγκοσμίως.

Πιστοποιήσεις City&Guilds, Λονδίνου:

Επαγγελματίας Σεφ (3 χρόνια)

Επαγγελματίας Ζαχαροπλάστης (2 χρόνια)

Λειτουργίες ξενοδοχειακών Τμημάτων (3 χρόνια)

Επιπρόσθετα εγκεκριμένα προγράμματα μαγειρικής από το **ΔΙΠΑΕ/ΚΥΟΑΑ - Υπουργείο Παιδείας**
Πρόγραμμα Μαγειρικών Τεχνών (2 Χρόνια/120 ECTS, Δίπλωμα)

Σκοπός προγράμματος: Απόκτηση απαραίτητων γνώσεων και πρακτικών δεξιοτήτων. Πορεία σε καριέρα Μαγειρικών Τεχνών στη Βιομηχανία Φιλοξενίας. Απόκτηση εμπειρίας που θα οδηγήσει σε μελλοντικές εποπτικές/διευθυντικές θέσεις. Εγκεκριμένο πρόγραμμα από το ΔΙΠΑΕ για χρηματοδότηση από την Κυβέρνηση για φοιτητές.

Ανυπομονούμε να ακούσουμε νέα σας σύντομα και να λάβουμε περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την πρόοδο των υποτροφιών και το ενδιαφέρον των μαθητών σας.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις υπηρεσίες μας επισκεφτείτε την ιστοσελίδα:

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

ALFA CULINARY AND BEVERAGE

Διγενή Ακρίτα 57, Άγιος Αντώνιος, 1070 Λευκωσία

00357 22 101 348 www.alfa-academy.com | info@alfa-academy.com | FB: Alfa.Academy.Cyprus