



Hotel Opening 2020

ασφάλεια & ποιότητα

- Επαγγελματική Υγεία και Ασφάλεια
- Ασφαλές Τρόφιμο και HACCP
- Πυρασφάλεια
- Οροφοκομία

Εύα Α. Παγκάλου
Οικονομολόγος • MBA
Business Coach • Adults' Trainer

Γιάννης Ασπιρτάκης
Μηχανολόγος Μηχανικός ΕΜΠ • MSc
Διευθ. Τομέα Επαγγελμ. Ασφάλειας & Περιβάλλοντος



ErgoProlipsis

B.lab
EXPERIENCE BUSINESS
TRAINING • MENTORING

1. Εμείς σε λίγες εικόνες και αριθμούς
2. Πρόλογος
 - «Αν θέλεις να πας μακριά πήγαινε μαζί»
 - Συνδιασμός γνώσης και εμπειρίας
 - Σύγχρονη μεθοδολογία εκπαίδευσης σε ενήλικες
 - Εμπειρίες από τη σημερινή ξενοδοχειακή πρακτική
3. Στόχοι και Σκοποί
 - a. Κάλυψη σύγχρονων αναγκών
 - b. Υιοθέτηση σημερινών πρακτικών διοίκησης
 - c. Επικαιροποίηση γνώσεων
 - d. Υιοθέτηση πρακτικών εργαλείων διοίκησης για την εξυπηρέτηση των νομικών απαιτήσεων του αντικειμένου τους σχετικά με την ασφάλεια και την ποιότητα.
4. Θεματικές Ενότητες
 - a. Επαγγελματική Υγεία και Ασφάλεια
 - b. Ασφαλές Τρόφιμο – Θέματα HACCP
 - c. Πυρασφάλεια
 - d. Housekeeping essentials – Quality Tips
5. Δικαίωμα και κόστος Συμμετοχής



Προσαρμοσμένα εκπαιδευτικά
προγράμματα στελεχών



Υπηρεσίες για 2.500
εργαζόμενους



Team Coaching



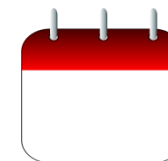
Πιστοποιημένοι Εκπαιδευτές
ΕΟΠΠΕΠ



Mentoring



17 χρόνια εμπειρία



Εμείς σε λίγες εικόνες και αριθμούς

ErgoProlipsis

B.job
EXPERIENCE BUSINESS
TRAINING • MENTORING



Πρόλογος

Ακολουθώντας μια αφρικανική παροιμία που λέει **«Αν θες να πας γρήγορα, πήγαινε μόνος. Αν θες να πας μακριά, πήγαινε με άλλους»** ενώσαμε τις γνώσεις και την εμπειρία μας στο χώρο της επιχειρησιακής εκπαίδευσης ενηλίκων σε εξειδικευμένα θέματα που διαπιστώνουμε ότι είναι ανάγκη να γνωρίζουμε, να βελτιώνουμε και να μοιραζόμαστε.

Το εργαστήριο **B.lab** που ως κύριο σκοπό έχει την παροχή **εμπειρίας στην εκπαίδευση** σε συνεργασία με την **ErgoProlipsis** εταιρία παροχής υπηρεσιών υψηλής προστιθέμενης αξίας, με **ειδίκευση στη Διαχείριση της Επαγγελματικής Ασφάλειας** στοχεύουμε να σας μεταφέρουμε τη γνώση μας μέσα από σημερινές και καθημερινές συνθηκες του ξενοδοχειακού χώρου.

Θέλουμε να επισημάνουμε κρίσιμα σημεία προκειμένου να προσέξετε την εφαρμογή νομικών απαιτήσεων σε θέματα Υγείας και Ασφαλείας στην εργασία, HACCP και κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, θέματα Πυρασφάλειας και πρακτικές Ποιότητας στο Housekeeping

Επιδιώκουμε να ενισχύσουμε τις δεξιότητες διοίκησης και διαχείρισης της ομάδας σας και σίγουρα να σας προτείνουμε εργαλεία διαχείρισης και αξιοποίησης για την αμέσως επόμενη μέρα

ErgoProlipsis

B.lab
EXPERIENCE BUSINESS
TRAINING • MENTORING



Επαγγελματική Υγεία και Ασφάλεια

Η ασφάλεια και υγεία των εργαζομένων και των εγκαταστάσεων είναι από τις σημαντικότερες παραμέτρους για τη βιωσιμότητα μιας επιχείρησης.

Σκοπός είναι να αναπτυχθούν ζητήματα που σχετίζονται με:

1. Νομικές απαιτήσεις και κανονισμοί για την ασφάλεια
2. Ο ρόλος του Τεχνικού Ασφαλείας και του Ιατρού Εργασίας
3. Υποχρεώσεις εργοδότη και εργαζομένων
4. Προδιαγραφές, απαιτήσεις και χρήση Μέσων Ατομικής Προστασίας
5. Σημάνσεις ασφαλείας
6. Καταγραφή και διερεύνηση επικίνδυνων περιστατικών και ατυχημάτων

Ασφαλές Τρόφιμο – Θέματα HACCP



- Βασικοί κανόνες για την παραγωγή ασφαλούς τροφίμου
- Ορθή Υγιεινή Πρακτική στην παρασκευή Τροφίμου
- Τα κρίσιμα σημεία ελέγχου στο παρασκευαστήριο [HACCP]
- Τι πρέπει να προσέχουμε σε επίπεδο πρόληψης
- Έντυπα και εργαλεία ελέγχου
- Προγραμματισμός λειτουργιών
- Παραλαβή - αποθήκευση τροφίμων
- Περιπτώσεις ασθένειας ή τραυματισμού
- Κακές Πρακτικές και Μη-συμμορφώσεις
- Πιστοποιήσεις και έλεγχοι
- Διασταυρούμενες Επιμολύνσεις
- Κρίσιμες Θερμοκρασίες



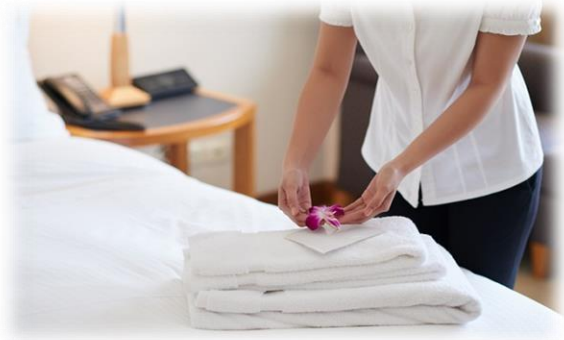
«Μην παίζεις με τη φωτιά.»

Ιωάννης Γρυπάρης

Πυρασφάλεια

Σκοπός, να μάθουν οι εκπαιδευόμενοι:

1. Αιτίες πρόκλησης και μετάδοσης πυρκαγιάς
2. Απαιτήσεις πυρασφάλειας και πυροπροστασίας
3. Αντιμετώπιση πυρκαγιάς και εκκένωση εγκαταστάσεων
4. Χρήση φορητών πυροσβεστήρων



Housekeeping Essentials – Quality Tips

Σκοπός της παρούσας ενότητας είναι να περιγράψει τον τρόπο με τον οποίο πραγματοποιείται με ορθότητα η φροντίδα των δωματίων και των διαμερισμάτων. Σκοπός είναι επίσης, να προσδιορίσει τη σωστή εκτέλεση της παραπάνω λειτουργίας καθώς και το διοικητικό έλεγχο της [SOPs] κατά το πρότυπο του Συστήματος Ποιότητας:

1. βασικές εργασίες φροντίδας δωματίων
2. προετοιμασία δωματίου (αναχώρηση - άφιξη)
3. προετοιμασία δωματίου (παραμονή)
4. έλεγχος δωματίου κατά την άφιξη και την αναχώρηση
5. γνώσεις – δεξιότητες – συμπεριφορά
6. losts & founds
7. quality tips



ErgoProlipsis

Δικαίωμα & κόστος Συμμετοχής

Διάρκεια σεμιναρίου : 6 διδακτικές ώρες
Κόστος συμμετοχής : € 120 ανά συμμετέχοντα
Early booking € 90 έως 08.03.2020

Τόπος υλοποίησης:

Atrion Hotel
Χρονάκη 9, 71202, Ηράκλειο

Ημερομηνίες Διεξαγωγής:

Παρασκευή 20 03 2020 15:30 – 21:30

Ελάχιστο πλήθος συμμετεχόντων: 20 άτομα

Μέγιστο πλήθος συμμετεχόντων: 30 άτομα

Κάθε συμμετέχων στο σεμινάριο θα λάβει:

USB STICK με το εκπαιδευτικό υλικό, σχετική νομοθεσία,
εργαλεία διοίκησης και έξυπνα εγχειρίδια

Βεβαίωση Παρακολούθησης από τους Πιστοποιημένους
Εισηγητές

Δικαίωμα Συμμετοχής

Κατάθεση ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ

IBAN GR64 0171 9120 0069 1214 4173 806

ή κάντε booking στο <https://www.eventora.com/el/Events/hotel-opening-2020-safety-and-quality/Preview>

Πληροφορίες: 6944 55 10 10 – 6972 034 330

Το κόστος μπορεί να καλυφθεί με το 0,24% ΛΑΕΚ_ΟΑΕΔ
της εργοδοτικής εισφοράς



Παγκάλου Α. Εύα

1996, Πτυχιούχος Οικονομολόγος, Πανεπιστήμιο Κρήτης
2004, Μεταπτυχιακό στη Διοίκηση Επιχειρήσεων MBA, ΕΕΔΕ
2016, Μεταπτυχιακή Εξειδίκευση ως Σύμβουλος Επαγγελματικής Συμβουλευτικής & Προσανατολισμού, ΑΣΠΑΙΤΕ ΠΕΣΥΠ του ΕΑΠ

2001, Γραφείο Μελετών και Συμβουλευτικών Υπηρεσιών
2010, Συνιδιοκτήτρια στην εταιρεία Οικονομικών Επενδυτικών Μελετών και Συμβουλευτικών Υπηρεσιών **smart business consulting** Ο.Ε.

2019, Συνιδιοκτήτρια στο εργαστήριο Επενδυτικών Προγραμμάτων, Coaching, Mentoring και Εκπαίδευσης Ενηλίκων **B.lab experience business training**

1998, **Εκπαιδύτρια Ενηλίκων** σε θέματα management, πωλήσεων, customer service, quality κ.α. σε ΚΕΚ και Ενδοεπιχειρησιακά Σεμινάρια.

Εξειδικευμένη **business coach** σε επιχειρήσεις.
Σύμβουλος coaching mentoring στο **Ινστιτούτο του ΣΕΤΕ**.
Σύμβουλος coaching mentoring σε προγράμματα της **ΕΕΔΕ**.

Πιστοποιημένη Εκπαιδύτρια Ενηλίκων
ΑΜ ΕΟΠΠΕΠ ΕΒ24784 ΑΜ ΛΑΕΚ 35237

Μέλος του μητρώου συμβούλων του ΙΝΣΕΤΕ
Μέλος του μητρώου μεντόρων του CROSS EU WBA
Εκλεγμένο μέλος της Συνέλευσης των Αντιπροσώπων Σ.Τ.Α του Οικονομικού Επιμελητηρίου Ελλάδος.





ErgoProlipsis

Ασπιρτάκης Ιωάννης

Ο Γιάννης Ασπιρτάκης είναι Διπλωματούχος Μηχανολόγος Μηχανικός ΕΜΠ με μεταπτυχιακό δίπλωμα (MSc) στα θέματα Ασφάλειας & Υγείας στην εργασία.

Εργάζεται στον συγκεκριμένο τομέα για περισσότερο από 18 έτη, με εξειδίκευση σε θέματα Risk Management, διαχείρισης συστημάτων Επαγγελματικής Ασφάλειας, εκτίμησης κινδύνων, διερεύνησης ατυχημάτων και επιθεωρήσεων ασφαλείας. Τα τελευταία 12 έτη, είναι Γενικός Διευθυντής και Επιστημονικός Υπεύθυνος στην εταιρία ErgoProlipsis, που ειδικεύεται στην παροχή υπηρεσιών Ασφάλειας, Υγείας & Περιβάλλοντος στους εργασιακούς χώρους.

Επιπλέον διαθέτει πολυετή εμπειρία ως επιθεωρητής σε θέματα κινδύνων, project manager ιδιωτικών έργων, ανάπτυξη διαδικασιών διαχείρισης κινδύνων και επιθεωρήσεις εγκαταστάσεων για την πρόληψη και αντιμετώπιση επιχειρησιακού ρίσκου.

Έχει διατελέσει πρόεδρος Μόνιμης Επιτροπής ΤΕΕ-TAK, αντιπρόεδρος του Συλλόγου Διπλ. Μηχανολόγων-Ηλεκτρολόγων Ανατ. Κρήτης και μέλος της αντιπροσωπείας του ΤΕΕ-TAK.