

11. Εκπαίδευση εργαζομένων σε οινοποιεία και άλλες βιοτεχνίες στην παροχή αυθεντικών εμπειριών

A/A Ενότητας	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΩΝ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΩΡΕΣ)
1	Σερβίρισμα (Θερμοκρασία, Αποθήκευση, Κατανάλωση)	0,5
2	Βελτίωση Σερβιρίσματος <ul style="list-style-type: none"> • Λήψη παραγγελίας • Άνοιγμα μπουκάλας κρασιού • Κλείσιμο μπουκάλας μετά το άνοιγμα για διατήρηση • Κατάλληλος τύπος ποτηριού 	1
3	Οινοποιία στη Κύπρο <ul style="list-style-type: none"> • Συνδυασμός τυριών και κρασιού • Παλαίωση και αυθεντικότητα οίνου • Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης 	1
4	Μοναδικότητα και εξατομικευμένη προσέγγιση <ul style="list-style-type: none"> • Παροχή βελτιωτικών εισηγήσεων εκεί όπου χρειάζεται • Καταγραφή feedback • Βελτίωση υπηρεσίας με βάση την ανταπόκριση των πελατών 	0,5
	ΣΥΝΟΛΟ	3