



SOMM[®]

WSPC SOMMELIER ACADEMY

4ΕΤΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ

Το πιο ολοκληρωμένο πρόγραμμα
Σπουδών Οινοχοΐας στην Ευρώπη
είναι εδώ!

SOMM

GLOBALLY RECOGNIZED PROFESSIONALS

Κατανοώντας πως οι δικοί μας απόφοιτοι αποτελούν «τα στελέχη του αύριο» στην Ελληνική αγορά, και έχοντας ως στόχο τη δημιουργία Ελλήνων απόφοιτων για την παγκόσμια αγορά, αποφασίσαμε πριν από 20 χρόνια να συνεργαστούμε με όλους τους γίγαντες της παγκόσμιας εκπαίδευσης στα Κρασιά, τα Αποστάγματα, τον Καφέ και την Οινοχοΐα. Αυτό δεν είναι μόνο ανταγωνιστικό πλεονέκτημα του WSPC, είναι και των αποφοίτων μας!

Είμαστε εγκεκριμένοι φορείς εκπαίδευσης (Approved Program Provider) των: Court of Masters Sommelier (CMS), Wine & Spirits Education Trust (WSET), Wine Scholar Guild (WSG) και Beverage Standards Association (BSA), στην Ελλάδα.

Με αυτούς τους ίδιους φορείς συνεργαζόμαστε και στο WSPC SOMMELIER ACADEMY, δίδοντας έτσι στους σπουδαστές μας στιβαρή, συστηματοποιημένη γνώση με διεθνή αναγνώριση. **Οι επίδοξοι Executive Sommeliers, με την αποφοίτησή τους, θα ανήκουν πλέον, σε ένα δίκτυο Διεθνώς Αναγνωρισμένων Επαγγελματιών και στην elite της Παγκόσμιας Οινοχοΐας.**



SOMMELLERIE
WORLD'S TOP QUALIFICATION



WSET
APPROVED
PROGRAMME PROVIDER

WINE | SPIRITS
INTERNATIONAL QUALIFICATION



WINE SCHOLAR
GUILD
WINE INDUSTRY'S
ADVANCED CERTIFICATION



BSA | BEVERAGE
STANDARDS
ASSOCIATION

COFFEE | TEA | COCOA
CERTIFIED EDUCATION

WSPC SOMMELIER ACADEMY AT A GLANCE

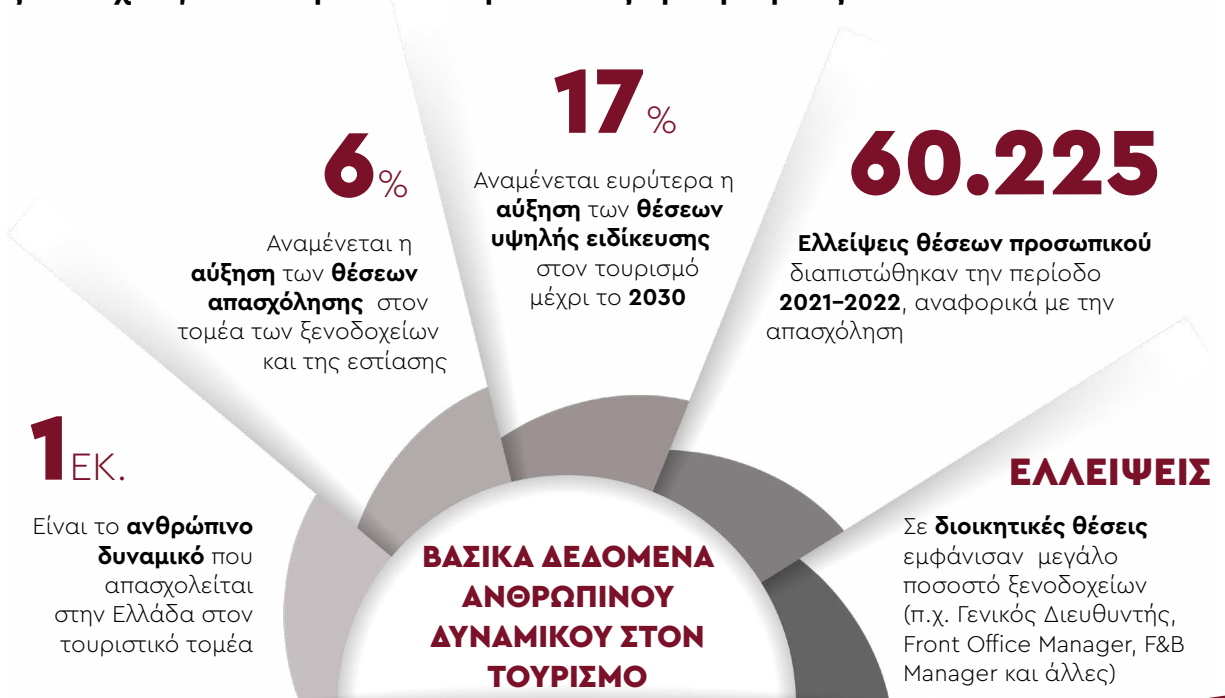
Μια ολοκληρωμένη Ακαδημία Οινοχοΐας μέσα στο WSPC – με εκπαιδευτικό περίγραμμα που ξεπερνάει τις 520 ώρες. Ένα πρόγραμμα σπουδών 4ετούς φοίτησης αποκλειστικά στον τομέα της Οινοχοΐας. Ο απόφοιτος της Ακαδημίας θα φέρει τον Τίτλο και την Χρυσή Καρφίτσα του Executive Sommelier.

ΤΑΥΤΙΣΗ ΚΑΘΕ ΕΤΟΥΣ ΣΠΟΥΔΩΝ ΜΕ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Από Junior Sommelier σε Executive Sommelier, οι σπουδές στο **WSPC Sommelier Academy** συσχετίζονται ευθέως με την αγορά HO.RE.CA. Το εκπαιδευτικό περίγραμμα των Σπουδών Οινοχοΐας του WSPC είναι έτσι καταρτισμένο ώστε οι σπουδαστές μας να μπορούν παράλληλα να εργάζονται – ιδιαιτέρως τους καλοκαιρινούς μήνες (σεζόν). Κάθε έτος σπουδών ουσιαστικά προσδίδει σαφήνεια στην επαγγελματική ταυτότητα του υποψηφίου, αποσαφηνίζοντας έτσι και στους υποψήφιους εργοδότες θέσεις και αρμοδιότητες ανά έτος ολοκλήρωσης του περιγράμματος.

ΑΝΑΒΑΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ

Ο τομέας του Τουρισμού μέχρι το 2030, θα πρέπει να καλύψει σημαντικά κενά, που υπάρχουν σήμερα, σε εξειδικευμένες θέσεις εργασίας. Προτεραιότητα του WSPC είναι η συστηματοποιημένη και άριστη εκπαίδευση των ήδη, αλλά και των μελλοντικών αποφοίτων μας προς αυτή την κατεύθυνση. **Το WSPC με τη θέσπιση του WSPC SOMMELIER ACADEMY εισάγει για πρώτη φορά το Job – Specific Education, ξεκινώντας με τους Executive Sommeliers σε μεγάλα high-end ξενοδοχεία, εστιατόρια και τουριστικούς προορισμούς.**





SOMM
SOMM

ΣΠΟΥΔΑΖΟΝΤΑΣ

SOMMELIER

ΣΤΗΝ ΑΚΑΔΗΜΙΑ WSPC

4 | WSPC SOMMELIER ACADEMY

Αποκτάτε Ανταγωνιστικό Πλεονέκτημα στην αγορά εργασίας – Είστε Απόφοιτοι Διεθνών Ιδρυμάτων

Οι 2 καλύτεροι απόφοιτοι της Ακαδημίας – με την υψηλότερη επίδοση (Αριστείο ή Έπαινο) – εξασφαλίζουν 2ετές συμβόλαιο συνεργασίας με το WSPC

Εξατομικευμένο και Διαρκές Mentoring από Πιστοποιημένους Εισηγητές – Μέντορες της Ελληνικής και της Διεθνούς αγοράς, καταξιωμένους στον παγκόσμιο οινικό χάρτη

Πρόγραμμα υποτροφιών 1ου & 2ου έτους

Το πιο ολοκληρωμένο Πρόγραμμα Σπουδών στον τομέα της Οινοχοΐας στην Ευρώπη στις πιο σύγχρονες εγκαταστάσεις με τον πιο σύγχρονο εξοπλισμό

Σπουδάσετε στο Νο.1 εκπαιδευτικό παράρτημα της Ν. Ευρώπης, βραβευμένο με το Riedel Trophy Award

Άμεση απορρόφηση στις καλύτερες εταιρείες των κλάδων

Συσχέτιση των αναγκών των επιχειρήσεων με κάθε έτος σπουδών

Ενισχυτικό χρηματικό βοήθημα 3ου & 4ου έτους

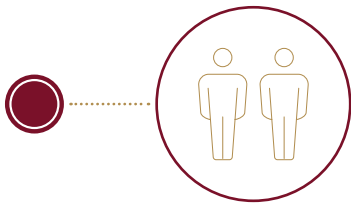
Οι Executive Sommeliers ανήκουν σε ένα δίκτυο Διεθνώς Αναγνωρισμένων Επαγγελματιών – στην elite της Παγκόσμιας Οινοχοΐας, με συνεχή ταξίδια, ανακαλύπτοντας τον κόσμο και επιδρώντας σε αυτόν

SOMM

ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΩΝΤΑΣ

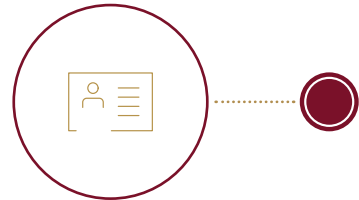
ΔΙΔΑΚΤΡΑ

ΣΤΗΝ ΑΚΑΔΗΜΙΑ SOMMELIER



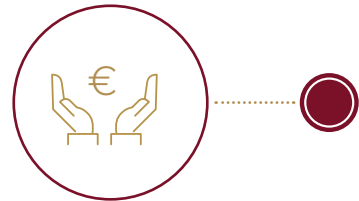
Εξοικονομείστε Δίδακτρα στο 1ο Stage/ 1ο Έτος με την Ευρωπαϊκή κάρτα Νέων

Γίνετε άμεσα Μέλος στην Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων (Π.ΕΝ.Ο.) και ωφεληθείτε των ειδικών εκπτώσεων για τα μέλη της Π.ΕΝ.Ο



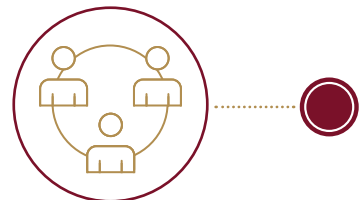
Μάθετε για το Πρόγραμμα Υποτροφιών στο 3ο Stage/ 3ο Έτος (αφορά άριστες επιδόσεις 1ου & 2ου έτους) από τους Admissions Counselors

Μάθετε για το Ενισχυτικό Χρηματικό Βοήθημα 3ου & 4ου έτους από τους Admissions Counselors



Δυνατότητα μεμονωμένης εγγραφής σε όσους υπολείπονται μαθήματα για να ολοκληρώσουν Stages

Το WSPC - ως μέλος του SETE (Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων), στηρίζει την προσπάθεια του κλάδου για ανεύρεση εξειδικευμένου και άρτια καταρτισμένου προσωπικού, παρέχοντας κάθε χρόνο σε μία νικητήρια επιχείρηση/ ξενοδοχείο, 10% μειωμένα δίδακτρα σε ολόκληρη την τετραετία.



Επιπλέον, όσα μέλη/ επιχειρήσεις του SETE λάβουν μέρος στην εν λόγω κλήρωση, θα επωφεληθούν με 5% έκπτωση στο σύνολο των διδάκτρων.

SOMM

THE ACADEMY

CURRICULUM

Στο WSPC Sommelier Academy, οι σπουδές διαρκούν τέσσερα (4) έτη. **Οι εγγραφές για το Πρώτο Έτος Σπουδών πραγματοποιούνται αρχές Οκτωβρίου και αρχές Ιανουαρίου κάθε έτους.** Με την επιτυχία του υποψηφίου στις εξετάσεις κάθε Έτους, δίδεται και η αντίστοιχη Καρφήτσα.

Το εκπαιδευτικό περίγραμμα του **WSPC Sommelier Academy** χωρίζεται σε **τέσσερα στάδια, ένα για κάθε έτος.** Το κάθε στάδιο Σπουδών συνοδεύεται από συγκεκριμένα γνωστικά αποτελέσματα (Learning Outcomes) και συγκεκριμένους μαθησιακούς στόχους (Learning Objectives).

WSPC SOMMELIER ACADEMY CURRICULUM

Sommelier Stage 1 – Πρώτος Έτος Σπουδών

Για να ολοκληρωθούν επιτυχώς οι σπουδές στο WSPC Sommelier Academy, ο σπουδαστής θα πρέπει να συμπληρώσει τις απαιτούμενες Μονάδες Φοίτησης (Μ.Φ.) σε κάθε στάδιο/ έτος. Αυτές οι Μ.Φ. αντιστοιχούν σε συγκεκριμένο αριθμό εκπαιδευτικών προγραμμάτων και συγκεκριμένες εκπαιδευτικές ώρες. Προκειμένου να συμπληρωθούν οι απαιτούμενες Μ.Φ. και ο απαιτούμενος αριθμός εκπαιδευτικών προγραμμάτων που αντιπροσωπεύουν, ο σπουδαστής καλείται να φοιτήσει σε μαθήματα «Υποχρεωτικής Φοίτησης» και επιπλέον να επιλέξει κάποια από τα «Μαθήματα Επιλογής».

SOMMELIER Stage 1 – Πρώτο Έτος Σπουδών			
Εκπαιδευτικά Προγράμματα	Ώρες	Φοίτηση	Μονάδες Φοίτησης
WSET L1 Award in Wines PLUS	10 ώρες	Υποχρεωτική Φοίτηση	50
WSET L1 Award in Spirits	7 ώρες	Υποχρεωτική Φοίτηση	110
WSET L1 Award in SAKE	8 ώρες	Μάθημα Επιλογής	110
Coffee Cocoa Tea Tasting Skills	6 ώρες χωρίς εξετάσεις	Υποχρεωτική Φοίτηση	70
BSA L1 Plus in Coffee Cocoa Tea	15 ώρες	Μάθημα Επιλογής	110
WSET L2 Award in Wines – Gastro Premium (Immersive Food & Wine Matching)	31 ώρες	Υποχρεωτική Φοίτηση	300
Επαγγελματική Εκπαίδευση Νερού	2 ώρες χωρίς εξετάσεις	Υποχρεωτική Φοίτηση	70
Modern Somm Techniques (Part 1)	10 ώρες	Υποχρεωτική Φοίτηση	240
Σύνολο Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων		7	
Σύνολο Εκπαιδευτικών Ωρών	99 έως 108		
Σύνολο Εκπαιδευτικών Μονάδων			950

■ Μάθημα Επιλογής

Σε όσους υπολείπονται μαθήματα από τον πίνακα, δύναται να συμπληρωθούν με μεμονωμένη εγγραφή και με την επιτυχία στις εξετάσεις να τους απονεμηθεί ο Τίτλος Σπουδών και η Καρφίτσα του 1ου Έτους.

WSPC SOMMELIER ACADEMY CURRICULUM

Sommelier Stage 2 – Δεύτερο Έτος Σπουδών

Το 2ο Έτος / Sommelier Stage 2 προετοιμάζει «επαγγελματίες πρώτης γραμμής» (Front Line Staff), που εργάζονται με κρασιά ή διαχειρίζονται ευρύτερο χαρτοφυλάκιο ποτών στους τομείς της λιανικής, της χονδρικής και της εστίασης.

Πρωταρχικός στόχος σε αυτό το Στάδιο είναι να μεταδώσει και εφαρμόσει στην πράξη το σύστημα ελέγχου, οργάνωσης και τελικής εξυπηρέτησης στα πλαίσια της εργασίας ενός Assistant Οινοχόου.

Σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα, στο εκπαιδευτικό περίγραμμα του δεύτερου έτους, ο σπουδαστής / σπουδάστρια καλείται να ολοκληρώσει με επιτυχία τέσσερα (4) μαθήματα. Στο πρώτο εξάμηνο (Semester) ολοκληρώνεται η διδασκαλία των προγραμμάτων, και στο επόμενο εξάμηνο ολοκληρώνονται οι εξετάσεις. Μαθήματα που έχουν πρακτική εξέταση, συνήθως, ολοκληρώνονται μέσα στο ίδιο εξάμηνο. Εφόσον ο σπουδαστής συμπληρώσει τις απαιτούμενες Μονάδες Φοίτησης (Μ.Φ. / Credits) τότε θα λάβει τον Τίτλο του **Sommelier Stage 2** με την αντίστοιχη καρφίτσα. Οι απαιτούμενες Μονάδες Φοίτησης του δεύτερου έτους είναι **1.110**.

SOMMELIER Stage 2 – Δεύτερο Έτος Σπουδών			
Εκπαιδευτικά Προγράμματα	Ώρες	Φοίτηση	Μονάδες Φοίτησης
WSET L3 Award in Wines	43 ώρες	Υποχρεωτική Φοίτηση	450
WSET L2 Award in Spirits	23,5 ώρες	Υποχρεωτική Φοίτηση	250
BSA L1 Plus in CCT	15 ώρες	Μάθημα Επιλογής	110
WSET L1 Award in SAKE	8 ώρες	Μάθημα Επιλογής	110
Modern Somm Techniques (Part 2)	16 ώρες	Υποχρεωτική Φοίτηση	300
WSET L1 Award in Beer (tbc)	8 ώρες	Μάθημα Επιλογής	110
Σύνολο Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων		4	
Σύνολο Εκπαιδευτικών Ωρών	125 έως 134		
Σύνολο Εκπαιδευτικών Μονάδων			1.110

■ Μάθημα Επιλογής

Σε όσους υπολείπονται μαθήματα από τον πίνακα, δύναται να συμπληρωθούν με μεμονωμένη εγγραφή και με την επιτυχία στις εξετάσεις να τους απονεμηθεί ο Τίτλος Σπουδών και η Καρφίτσα του 2ου Έτους.

WSPC SOMMELIER ACADEMY CURRICULUM

Sommelier Stage 3 – Τρίτο Έτος Σπουδών

Στο **Stage 3** του WSPC Sommelier Academy, ο σπουδαστής/ σπουδάστρια πρέπει να ολοκληρώσει με επιτυχία τέσσερα (4) εκπαιδευτικά προγράμματα, συμπληρώνοντας **1.000** Μονάδες Φοίτησης (Μ.Φ.).

Οι εξετάσεις για το Certified Exam των Master Sommelier διεξάγονται την επόμενη ημέρα του residential course των MS στην Αθήνα. Η παρακολούθηση του Cigar Sommelier θα είναι προαιρετική, δεν θα δίνει Μ.Φ. στο σπουδαστή, και θα έχει επιπλέον δίδακτρα.

SOMMELIER Stage 3 – Τρίτο Έτος Σπουδών			
Εκπαιδευτικά Προγράμματα	Ώρες	Φοίτηση	Μονάδες Φοίτησης
WSPC HESTIA L3 PLUS Modern Greek Wine Industry	43 ώρες	Υποχρεωτική Φοίτηση	400
COURT OF MASTER SOMMELIERS Intro & Certified Exam	20 ώρες	Υποχρεωτική Φοίτηση	200
CMS Preparation – Practical Skills	4 ώρες	Υποχρεωτική Φοίτηση	200
Mastering Blind Tasting – MW & CMS Style	12,5 ώρες	Μάθημα Επιλογής	200
Cigar Sommelier (tbc)	tbc	Προαιρετική Φοίτηση	-
WSET L2 Award in SAKE (tbc)	24 ώρες	Μάθημα Επιλογής	200
WSET L2 Award in Beer (tbc)	24 ώρες	Μάθημα Επιλογής	200
Σύνολο Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων		4	
Σύνολο Εκπαιδευτικών Ωρών	106 έως 121		
Σύνολο Εκπαιδευτικών Μονάδων			1.000

■ Μάθημα Επιλογής ■ Προαιρετική Φοίτηση (χωρίς μονάδες)

Σε όσους υπολείπονται ένα ή δυο μαθήματα από τον πίνακα, μπορείτε να τα συμπληρώσετε με μεμονωμένη εγγραφή και με την επιτυχία σας στις εξετάσεις, να ζητήσετε την Καρφίτσα του Stage 3.

WSPC SOMMELIER ACADEMY CURRICULUM

Sommelier Stage 4 – Τέταρτο Έτος Σπουδών

Στο **Stage 4** του WSPC Sommelier Academy, **οι Sommeliers ουσιαστικά επιλέγουν κατεύθυνση**. Συστήνουμε ανάλογα με το αν κάποιος Sommelier επιθυμεί να συνεχίσει για Master Sommelier ή SAKE Samurai ή Master of Wine (μετά το WSET Diploma), αντίστοιχα να επιλέξει τα μαθήματα που θα πλαισιώσουν το τέταρτο στάδιο των σπουδών του.

Για να αποκτήσετε τον Τίτλο του **Executive Sommelier**, πρέπει να ολοκληρώσετε με επιτυχία τρία (3) εκπαιδευτικά προγράμματα, συμπληρώνοντας **1.250** Μονάδες Φοίτησης (Μ.Φ.).

Τα δύο από τα τρία μαθήματα "Υποχρεωτικής Φοίτησης" θα προκύψουν μετά από την επιλογή 1 (α,β,γ) και 2 (α,β) του σπουδαστή. Το Advanced Certificate των Master Sommelier θα διεξάγεται στη Σαντορίνη κάθε Απρίλιο. Οι εξετάσεις του θα πραγματοποιούνται αμέσως μετά την παρακολούθηση του residential course Σαντορίνης.

EXECUTIVE SOMMELIER / Τέταρτο Έτος Σπουδών			
Εκπαιδευτικά Προγράμματα	Ώρες Διδασκαλίας	Φοίτηση	Μονάδες Φοίτησης
WSET L3 Award in Spirits	41,5 ώρες	Μάθημα Επιλογής 1α	400
WSET L3 Award in SAKE	46 ώρες (tbc)	Μάθημα Επιλογής 1β	400
"IWS (Part 1) – με CMS Tasting Approach Italian Wine Scholar"	17 ώρες	Μάθημα Επιλογής 1γ	200
"IWS (Part 2) – με CMS Tasting Approach Italian Wine Scholar"	17 ώρες		200
"FWS – με CMS Tasting Approach France Wine Scholar"	20 ώρες (tbc)	Μάθημα Επιλογής 2α	250
"SWS – με CMS Tasting Approach Spanish Wine Scholar"	19 ώρες	Μάθημα Επιλογής 2β	250
COURT OF MASTER SOMMELIERS Advanced Certificate	50 ώρες	Υποχρεωτική Φοίτηση	600
Σύνολο Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων		3	
Σύνολο Εκπαιδευτικών Ωρών	134 έως 155	134 έως 155	
Σύνολο Εκπαιδευτικών Μονάδων			1.250

■ Επιλογή ενός από τα τρία μαθήματα ■ Επιλογή ενός από τα δύο μαθήματα

Σε όσους υπολείπονται μαθήματα από τον πίνακα, δύναται να συμπληρωθούν με μεμονωμένη εγγραφή και μετά την επιτυχία σας στις εξετάσεις, να αξιώσετε τον Τίτλο του Executive Sommelier καθώς και τη Χρυσή Καρφίτσα του Stage 4.

WSPC SOMMELIER ACADEMY

ΟΙ ΜΕΝΤΟΡΕΣ





ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ MW

ΠΡΟΕΔΡΟΣ WINE & SPIRITS
PROFESSIONAL CENTER
(WSPC)

Ο **Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW** γεννήθηκε στον Πειραιά. Σπούδασε Μηχανολόγος Μηχανικός στο Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο και Jazz Μουσική στην Αιολική Σχολή Πειραιά.

Το 2002, σε ηλικία 32 ετών, κατέκτησε τον τίτλο του **Master of Wine**, όντας μάλιστα **ο πρώτος Έλληνας που κατακτά τον τίτλο και ο πρώτος Master of Wine της Νότιας Ευρώπης**.

Με τον τίτλο αυτό εισήγαγε στην ελληνική αγορά έναν πολλά υποσχόμενο κύκλο καταξιωμένων ανθρώπων επιρροής και πρωτοπόρων στην παγκόσμια βιομηχανία οίνου και αποσταγμάτων.

Αξίζει να σημειωθεί ότι ο Κωνσταντίνος συνδύασε τον τίτλο του Master of Wine με δύο ακόμη βραβεία, τα οποία δίδονται σε όσους ξεχωρίζουν με τις επιδόσεις τους κατά τη διάρκεια των εξαιρετικά απαιτητικών εξετάσεων για τον τίτλο του Master of Wine: Το **"Bollinger Medal"** για την αριστεία του στην τυφλή γευστική δοκιμή οίνου και το **"Villa Maria Award"** για την εξαιρετη επίδοσή του στην εξέταση της Αμπελουργίας.

Το 2004 **ίδρυσε το WSPC**, το ελληνικό παράρτημα του πιο καταξιωμένου εκπαιδευτικού οργανισμού στον οίνο και τα αποστάγματα διεθνώς, του Wine & Spirit Education Trust of London (WSET). Το WSPC το 2009 βραβεύτηκε ως το καλύτερο παράρτημα του WSET στον κόσμο, διακρινόμενο ανάμεσα σε 48 χώρες τότε.

Το 2006 του απονέμεται το βραβείο **"Noval Award"** ως "the MW Communicator of the Year", ενώ τιμάται με τους τίτλους: **"Honorary Weinakademiker"** από την Αυστριακή Ακαδημία Κρασιού για το έργο του στην προώθηση της οινικής εκπαίδευσης, **"Fine & Rare Wine Specialist"**, **"Diplôme D' Honneur Des Grands Crus Classés en 1885 - Médoc & Sauternes"** ως αποκλειστικός εκπρόσωπος από το "Vins de Bordeaux".

Το 2018 κυκλοφόρησε η ενημερωμένη έκδοση του βιβλίου του, **"The Wines of Greece"**, από τον εκδοτικό οίκο "Infinite Ideas" (πρώτη έκδοση το 2005, από τον Αγγλικό εκδοτικό οίκο Mitchell Beazley).

Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης έχει διατελέσει μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου των Masters of Wine (IMW) για 9 χρόνια καθώς και επί μία δεκαετία Πρόεδρος της Επιτροπής Ταξιδιών του IMW.

Έχει διαγράψει μία αποδεδειγμένη πορεία συνεργασιών και συνεργειών, που στοχεύουν στην προώθηση της καλής φήμης και του καταξιωμένου έργου των Ελλήνων και Διεθνών οινοπαραγωγών, καθώς επίσης και των αναγνωρισμένων περιοχών κρασιού παγκοσμίως.

Εργάζεται ως Γενικός Διευθυντής για την εταιρεία **"ΑΙΟΛΟΣ Α.Ε."** στην Αθήνα, είναι συνιδιοκτήτης στην εταιρεία επικοινωνίας για το κρασί **"Wine Wonders Ε.Π.Ε."**, ενώ ταυτόχρονα είναι Σύμβουλος στις εταιρείες, Aegean Airlines, Costa Navarino, Enterprise Greece, Κτήμα Αργυρός, και άλλες.

Αρθρογραφεί για πολλά εμπορικά και lifestyle περιοδικά στην Ελλάδα και το εξωτερικό (Hugh Johnson's Rocket Wine Book, Πρώτο Θέμα, Grape και άλλα), ενώ σταθερά παραμένει ο Έλληνας Contributor για τις εκδόσεις The Oxford Companion of Wine (Julia Harding MW & Jancis Robinson MW).

Είναι Πρόεδρος του Διεθνούς Διαγωνισμού κρασιών & αποσταγμάτων "Thessaloniki International Wine & Spirits Competition" που λαμβάνει χώρα στη Θεσσαλονίκη, καθώς και Επίτιμος Πρόεδρος του διεθνούς διαγωνισμού "Balkan International Wine & Spirits Competition", ο οποίος γίνεται στη Σόφια.

Τέλος είναι μέλος του International Food & Wine Society, καθώς και της Επιτροπής Κρασιού του οργανισμού αυτού.



ΑΝΔΡΕΑΣ ΜΑΤΘΙΔΗΣ DIP- WSET, Q GRADER

VICE HEAD OF WSPC
EDUCATION ΚΑΙ PRINCIPAL
OF WSPC SPIRITS SCHOOL

Ο Ανδρέας Ματθίδης DipWSET, Q Grader, είναι Αντιπρόεδρος του WSPC Education και Διευθυντής (Principal) του WSPC Spirits School.

Είναι Senior Lecturer όλων των εκπαιδευτικών προγραμμάτων του WSPC στο Κρασί, τα Αποστάγματα και την Οινοχοΐα, καθώς και του BSA στον Καφέ, το τσάι και το κακάο.

Το 2013 κατέκτησε τον εξειδικευμένο και σπάνιο τίτλο Q Grader στο χώρο της βιομηχανίας του Καφέ.

Από τον Ιούνιο 2008 εργάζεται στην εταιρία "Β.Σ. Καρούλιας Α.Ε." ως Σύμβουλος Εκπαίδευσης & Ανάπτυξης Οίνων, Ποτών και Καφέ.

Είναι Αριστούχος απόφοιτος της Ανωτέρας Σχολής Τουριστικών Επαγγελματιών Ρόδου (πρώην ΑΣΤΕΡ), απόφοιτος του Οικονομικού Πανεπιστημίου Αθηνών (πρώην ΑΣΟΕΕ), καθώς επίσης και του WSET Level 4 Diploma in Wines & Spirits (DipWSET).

Από το 1983 έως το 1987 διετέλεσε Διευθυντικό στέλεχος του ξενοδοχείου "Athenaeum Intercontinental" με εξειδίκευση στον τομέα Τροφίμων & Ποτών, καθώς επίσης και του τμήματος Κοστολόγησης.

Από το 1988 έως το 2000 ήταν Γενικός Διευθυντής του "Platis Catering" και από το 2000 μέχρι το 2005 διετέλεσε Διοικητικός Διευθυντής στα κεντρικά του Ομίλου εταιριών Κυριάκου Φιλίππου (ΦΑΓΕ, ΕΒΓΑ, ΜΟΡΝΟΣ, ELBISCO).

Από το 2005 έως το 2008 ήταν Γενικός Διευθυντής στην "ΟΙΝΟΤΡΙΑ ΓΗ" του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη.

Από το 2005 έως σήμερα είναι ο Πρόεδρος της Πανελληνίας Ένωσης Οινοχόων της οποίας υπήρξε και ιδρυτικό μέλος. Κατά την περίοδο 2005 - 2008 ήταν επίσης μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου της Παγκόσμιας Ένωσης των Οινοχόων.

Από το 2008 είναι μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου και Αντιπρόεδρος της "Chaine des Rotisseurs" Ελλάδος.

Ο Νίκος Λουκάκης είναι Διευθυντής (Principal) του WSPC Sommelier Academy.

Αριστούχος απόφοιτος του WSET® Advanced Certificate καθώς και WSPC Senior Lecturer στα Επίπεδα 1 & 2 του WSPC® στο κρασί και τα αποστάγματα. Υπήρξε ο πρώτος εισηγητής του WSPC® ήδη από την ίδρυση του οργανισμού στην Ελλάδα το 2004.

Είναι ιδρυτικό μέλος της Πανελληνίας Ένωσης Οινοχόων. Στους Πανελλήνιους Διαγωνισμούς του 1998 και του 2000 κατέκτησε την πρώτη θέση εκπροσωπώντας την Ελλάδα σε Πανευρωπαϊκό και Παγκόσμιο επίπεδο στους δυο αντίστοιχους διαγωνισμούς. Από το 2002 έως σήμερα είναι υπεύθυνος για την διοργάνωση του Πανελληνίου διαγωνισμού.

Με το χώρο της εστίασης ασχολείται επαγγελματικά εδώ και τριάντα πέντε χρόνια, αρχικά ως Οινοχόος/ Sommelier στα high end εστιατόρια: Bajazzo, Island, Central, Βαρούλκο και Mezzo-Mezzo.

Από το 2000 έως το 2005 έχει εργαστεί σε Διευθυντικές θέσεις στους τομείς του **Beverage Category** για την www.yassas.com και σαν **Wine Marketing Manager** στην ΓΕΝΚΑ ΕΜΠΟΡΙΚΗ.

Από το 2005 μέχρι το 2015 διετέλεσε **Διευθυντής Λειτουργίας** στα Matsuhisa Mykonos, Nobu St Moritz, Island, Da Vinci & Scorpios Mykonos.

Από το 2011 μέχρι το 2015 εργάστηκε σαν Wine Manager στην ΓΕΝΚΑ ΕΜΠΟΡΙΚΗ Α.Ε.

Από το 2015 διατηρεί την δική του συμβουλευτική εταιρεία για χώρους εστίασης και από τον Ιούλιο του 2018 είναι συν-ιδιοκτήτης του Restaurant-Bar Noah στο κέντρο της Αθήνας. Το 2021 ιδρύει το πρώτο γραφείο οινοτουρισμού στην Τήνο με την επωνυμία Pure Tinos.

Αρθρογραφεί στο περιοδικό GRAPE ήδη από το 2018, στη στήλη του WSPC, για τον **Συνδυασμό Κρασιού & Φαγητού.** Αντίγραφο της επιβλητικής αυτής δουλειάς δίδεται στους σπουδαστές του WSPC SOMMELIER ACADEMY ως βασικό εγχειρίδιο.



ΝΙΚΟΣ ΛΟΥΚΑΚΗΣ

**PRINCIPAL OF WSPC
SOMMELIER ACADEMY –
TUTOR OF WSPC WINE &
SPIRITS SCHOOL**



**ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ
ΨΩΦΙΔΗΣ**

**TUTOR OF WSPC WINE &
COFFEE SCHOOL**

Ο Ευάγγελος Ψωφίδης, WSPC Senior Lecturer, σπούδασε Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων.

Ξεκίνησε την επαγγελματική του πορεία το 2000 στο Hilton Athens. Η αγάπη του για την εστίαση, την υψηλή γαστρονομία, το κρασί και τα αποστάγματα τον έφερε αργότερα σε ένα από τα πιο εμβληματικά εστιατόρια της Αθήνας, το 48TheRestaurant όπου εργάστηκε για τρία χρόνια.

Το 2006 ξαναγύρισε στον ξενοδοχειακό κλάδο εργαζόμενος στο ξενοδοχείο Grande Bretagne. Το 2009 αναλαμβάνει τη θέση του **Wine Director** για τα ξενοδοχεία **Grande Bretagne και King George** όπου παραμένει και ως σήμερα **δημιουργώντας μια συλλογή κρασιών** η οποία επί επτά συναπτά έτη **βραβεύεται από το Wine Spectator με το βραβείο Best of Award of Excellence.**

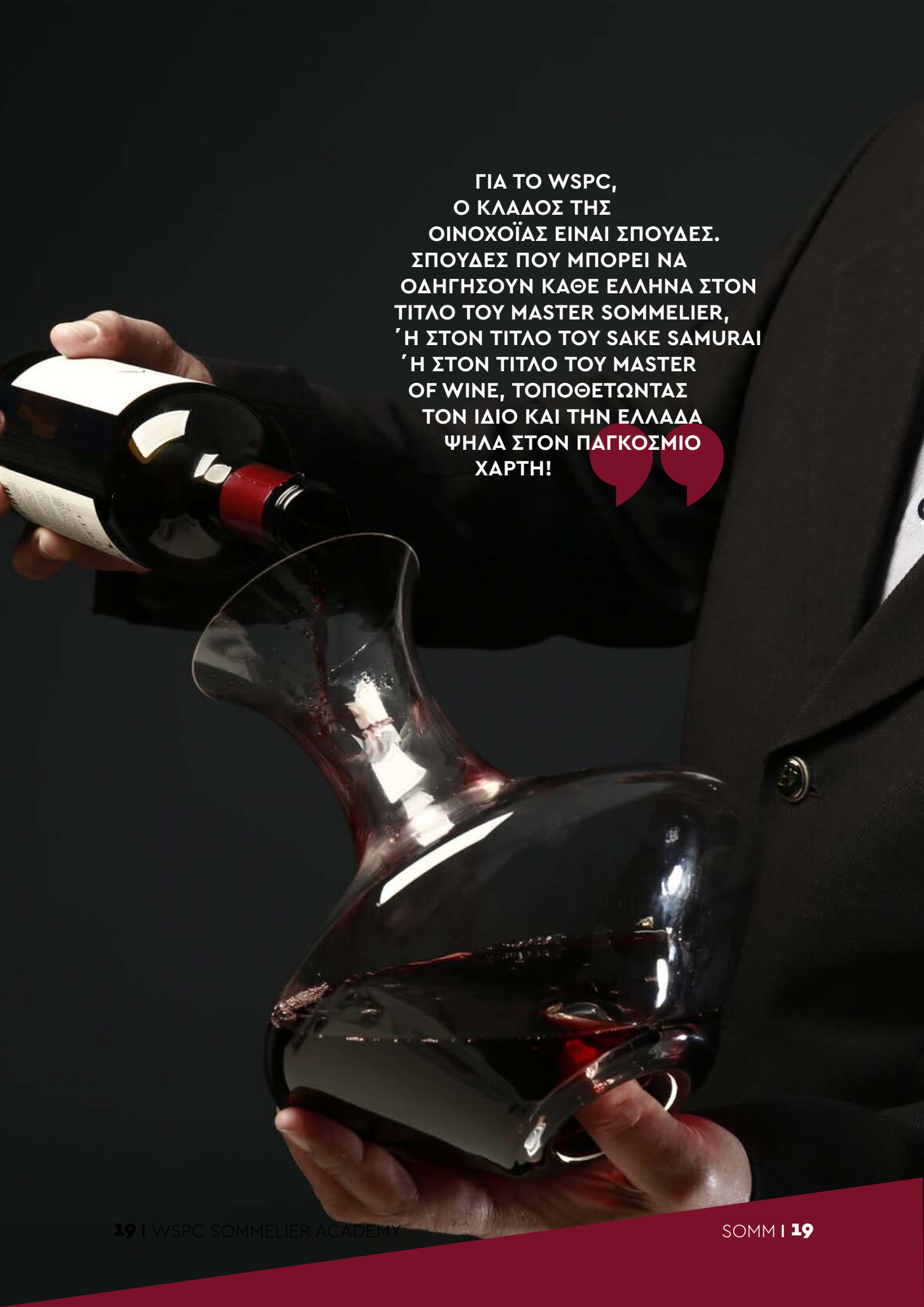
Από το 2015 είναι Πιστοποιημένος Advanced Sommelier από το Court of Master Sommeliers Europe.

Παράλληλα με την ενασχόλησή του στον χώρο των ξενοδοχείων και της εστίασης τα τελευταία επτά χρόνια είναι εισηγητής στο WSPC, το Ελληνικό παράρτημα του WSET.

Το 2022 εκλέγεται στο **Δ.Σ. της Πανελλήνιας Ένωσης Ελλήνων Οινοχόων** και μέχρι σήμερα κατέχει τη θέση του **Αντιπροέδρου.**

Milestones

- **2000** Athens, Hilton
- **2003** 48The Restaurant, collaboration with renowned chefs like Christoforos Peskias, Joel Robuchon and Ferran Adria
- **2006** Hotel Grande Bretagne
- **2009** Wine Director for hotels Grande Bretagne and King George until today
- **2014** Best of Awards of Excellence from Wine Spectator Magazine for creating one of the best wine lists in the world from 2014 and every year until today
- **2015** Certified as Advanced from the Court of Master Sommeliers
- **2016** WSPC Senior Lecturer
- **2022** Μέλος του Δ.Σ. της Πανελλήνιας Ένωσης Οινοχόων.

A close-up photograph of a person in a dark suit pouring red wine from a bottle into a large, elegant glass decanter. The person's hands are visible, one holding the bottle and the other the decanter. The background is dark, making the glass and the red wine stand out. The text is overlaid on the upper right portion of the image.

ΓΙΑ ΤΟ WSPC,
Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΗΣ
ΟΙΝΟΧΟΪΑΣ ΕΙΝΑΙ ΣΠΟΥΔΕΣ.
ΣΠΟΥΔΕΣ ΠΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ
ΟΔΗΓΗΣΟΥΝ ΚΑΘΕ ΕΛΛΗΝΑ ΣΤΟΝ
ΤΙΤΛΟ ΤΟΥ MASTER SOMMELIER,
Ή ΣΤΟΝ ΤΙΤΛΟ ΤΟΥ SAKE SAMURAI
Ή ΣΤΟΝ ΤΙΤΛΟ ΤΟΥ MASTER
OF WINE, ΤΟΠΟΘΕΤΩΝΤΑΣ
ΤΟΝ ΙΔΙΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
ΨΗΛΑ ΣΤΟΝ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ
ΧΑΡΤΗ!

SOMM



ΕΙΣΑΓΟΜΑΙ

ΣΤΗΝ ΑΚΑΔΗΜΙΑ SOMMELIER



WSPC SOMMELIER ACADEMY ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Όροι και Προϋποθέσεις:

- Δικαίωμα εγγραφής έχουν όλοι όσοι έχουν συμπληρώσει το 18ο έτος της ηλικίας τους.
- Όλες οι πληροφορίες σχετικά με το Εκπαιδευτικό Περίγραμμα και τα Δίδακτρα του WSPC Sommelier Academy αναγράφονται στο παρόν.
- Δεν είναι υποχρεωτική η πρότερη επαγγελματική εμπειρία στον κλάδο του τουρισμού ή/ και της εστίασης.
- Η ενδυματολογική πολιτική "Business Professional" είναι υποχρεωτική για όλους τους σπουδαστές και καθ' όλη τη διάρκεια φοίτησης στο WSPC Sommelier Academy.
- Τα προγράμματα κάθε έτους έχουν προκαθορισμένες ημερομηνίες εξετάσεων, οι οποίες ορίζονται από τα αντίστοιχα τμήματα Εξετάσεων.
- Το αναλυτικό ωρολόγιο πρόγραμμα ανακοινώνεται με την εγγραφή των υποψηφίων.
- Η εγγραφή ισχύει μόνο για την παρακολούθηση συγκεκριμένων τμημάτων του κάθε εκπαιδευτικού προγράμματος.
- Η επιτυχία στις εξετάσεις είναι απαραίτητη προϋπόθεση απονομής των τίτλων σπουδών του κάθε έτους.
- Όσοι σπουδαστές έχουν ήδη ολοκληρώσει με επιτυχία κάποια από τα μαθήματα της Ακαδημίας, δύναται να προχωρήσουν σε μεμονωμένη εγγραφή στα υπολείπονται μαθήματα, και με την επιτυχία στις εξετάσεις, να απονεμηθεί ο αντίστοιχος Τίτλος Σπουδών και η αντίστοιχη Καρφήτσα.
- Σε όλα τα προγράμματα διδάσκουν Πιστοποιημένοι εισηγητές του WSPC ενώ τα προγράμματα του Court of Master Sommelier Europe διδάσκονται αποκλειστικά από MS Tutors.
- **Τα δίδακτρα περιλαμβάνουν:**
 - Τις εγγραφές του/ της σπουδάστριας σε όλα τα Διεθνή Ιδρύματα
 - Τη διδασκαλία κάθε εκπαιδευτικού προγράμματος
 - Τα βιβλία και τα ποικίλα εγχειρίδια που δίνονται στους σπουδαστές προς μελέτη
 - Τη συμμετοχή στην 1η προσπάθεια εξέτασης της κάθε εκπαιδευτικού προγράμματος
 - Τα δείγματα γευσιγνωσίας που δοκιμάζονται στην τάξη κατά τη διάρκεια του μαθήματος (κρασιά, αποστάγματα, ροφήματα).

Τα ακόλουθα υπόκεινται σε πρόσθετες χρεώσεις:

- Επανεξέταστρα (Re-sit Fees), όποιου μαθήματος οι σπουδαστές καλούνται να επαναλάβουν την εξέταση εξαιτίας χαμηλής επίδοσης (Fail).
- Έξοδα μετακίνησης & διαμονής όπου απαιτείται
- Η εγγραφή κατοχυρώνεται με την προεξόφληση των διδάκτρων (είτε μέσω eshop, είτε μέσω κατάθεσης σε τραπεζικό λογαριασμό/ web-banking, είτε δια ζώσης στη γραμματεία της Ακαδημίας) και ολοκληρώνεται με την υποβολή της ηλεκτρονικής Φόρμας Εγγραφής, η οποία αποστέλλεται μέσω e-mail μετά την εξόφληση των διδάκτρων.
- Σε περίπτωση που η μορφή διδασκαλίας κάποιου προγράμματος διεξαχθεί ONLINE, τότε στα δίδακτρα προστίθενται τα έξοδα αποστολής, συσκευασίας και εμφιάλωσης των γευσιγνωστικών δειγμάτων.

WSPC SOMMELIER ACADEMY ΔΙΔΑΚΤΡΑ & ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΛΗΡΩΜΗΣ

Δίδακτρα ανά έτος

Sommelier Stage 1 – Πρώτο Έτος Σπουδών		€2.818
Επιλογές Εξόφλησης		
• Με Εφάπαξ πληρωμή τοις μετρητοίς -3%		€2.734
• Με Δόσεις : Εξόφληση σε έως 10 δόσεις με χρήση πιστωτικής κάρτας, ή προκαταβολή το 65% των διδάκτρων εντός της προθεσμίας εγγραφών και εξόφληση 60 ημέρες πριν τη λήξη του Stage 1		€2.818
Ενημερωθείτε από τους σύμβουλους εκπαίδευσης για το πρόγραμμα Υποτροφιών 1ου & 2ου έτους		
Sommelier Stage 2 – Δεύτερο Έτος Σπουδών		€2.458
Επιλογές Εξόφλησης		
• Με Εφάπαξ πληρωμή τοις μετρητοίς -3%		€2.384
• Με Δόσεις : Εξόφληση σε έως 8 δόσεις με χρήση πιστωτικής κάρτας, ή προκαταβολή το 65% των διδάκτρων εντός της προθεσμίας εγγραφών και εξόφληση 60 ημέρες πριν τη λήξη του Stage 2		€2.458
Ενημερωθείτε από τους σύμβουλους εκπαίδευσης για το πρόγραμμα Υποτροφιών 1ου & 2ου έτους		
Sommelier Stage 3 – Τρίτο Έτος Σπουδών		€3.765 έως €3.835*
Επιλογές Εξόφλησης		
• Με Εφάπαξ πληρωμή τοις μετρητοίς -3%		€3.652 έως €3.720*
• Με Δόσεις : Εξόφληση σε έως 12 δόσεις με χρήση πιστωτικής κάρτας, ή προκαταβολή το 65% των διδάκτρων εντός της προθεσμίας εγγραφών και εξόφληση 60 ημέρες πριν τη λήξη του Stage 3		€3.765 έως €3.835*
Ενημερωθείτε από τους σύμβουλους εκπαίδευσης για το Bursary fund, το Ενισχυτικό χρηματικό βοήθημα 3ου & 4ου έτους		
Executive Sommelier – Τέταρτο Έτος Σπουδών		€3.492 έως €3.794*
Επιλογές Εξόφλησης		
• Με Εφάπαξ πληρωμή τοις μετρητοίς -3%		€3.387 έως €3.680*
• Με Δόσεις : Εξόφληση σε έως 12 δόσεις με χρήση πιστωτικής κάρτας, ή προκαταβολή το 65% των διδάκτρων εντός της προθεσμίας εγγραφών και εξόφληση 60 ημέρες πριν τη λήξη του Stage 4		€3.492 έως €3.794*
Ενημερωθείτε από τους σύμβουλους εκπαίδευσης για το Bursary fund, το Ενισχυτικό χρηματικό βοήθημα 3ου & 4ου έτους		

* ανάλογα με τα μαθήματα επιλογής

Οι άνωθεν τιμές αφορούν τα δια ζώσης εντός έδρας εκπαιδευτικά προγράμματα του WSPC και ισχύουν μέχρι και τον Ιούλιο 2025.

Σε περίπτωση που η μορφή διδασκαλίας είναι online, τότε στις άνωθεν τιμές προστίθενται τα έξοδα αποστολής, συσκευασίας και εμφιάλωσης.

Τραπεζικοί λογαριασμοί Ακαδημίας:

- **Alpha Bank: GR33 0140 1180 0233 0000 482** (WSPC Ε.Π.Ε)
- **Τράπεζα Πειραιώς: GR73 0171 7270 0067 2711 3141 025** (Εργαστήριο Ελευθέρων Σπουδών)
- **Eurobank: GR06 0260 0190 0005 4020 1143 015** (Εργαστήριο Ελευθέρων Σπουδών Επαγγ. Κέντρο)

Αιτιολογία Κατάθεσης: το ονοματεπώνυμο του σπουδαστή ή η επωνυμία εταιρίας, σε περίπτωση εταιρικής δαπάνης.

WSPC SOMMELIER ACADEMY **STAGE 1**

ΑΙΤΗΣΗ ΠΡΟΕΓΓΡΑΦΗΣ

Στοιχεία Ενδιαφερόμενου

Όνομα:	Επώνυμο:
Ημερ/νια Γέννησης:	e-Mail:
Κινητό τηλέφωνο:	
Μέλος Π.ΕΝ.Ο.:	Ευρωπαϊκή Κάρτα Νέων:

Ιδιότητα

<input type="checkbox"/> Φοιτητής/τρια	
<input type="checkbox"/> Εργαζόμενος/νη	
Όνομα εταιρείας:	Θέση:
<input type="checkbox"/> Άλλο:	

Από πού μάθατε για το WSPC Sommelier Academy

<input type="checkbox"/> Facebook	<input type="checkbox"/> Instagram	<input type="checkbox"/> TikTok
<input type="checkbox"/> WSPC Newsletter ή Site	<input type="checkbox"/> Διαφήμιση σε περιοδικό	<input type="checkbox"/> Ραδιόφωνο
<input type="checkbox"/> Ενημερωτικό φυλλάδιο / έντυπο	<input type="checkbox"/> Άλλον σπουδαστή του WSPC	

Βήματα εγγραφής

1. Συμπληρώστε την παρούσα Φόρμα Προεγγραφής και αποστείλτε την μέσω e-mail στο education@wspc.gr ή παραδώστε την στον Σύμβουλο Εκπαίδευσης.
2. Κατόπιν, ο Σύμβουλος Εκπαίδευσης θα σας καθοδηγήσει σχετικά με την επιλογή των τμημάτων βάσει των επιθυμιών σας. Θα ενημερωθείτε επίσης, για την τελική αξία των διδάκτρων σας σε περίπτωση που πρέπει να τροποποιηθεί από την αρχική, λόγω κάρτας μέλους Π.ΕΝ.Ο. ή Ευρωπαϊκής Κάρτας Νέων.
3. Τέλος, ακολουθεί η εξόφληση των διδάκτρων (δείτε τους τρόπους εξόφλησης και τους τραπεζικούς λογαριασμούς στη σελ. 21) και η εγγραφή σας ολοκληρώνεται με την υποβολή της ηλεκτρονικής Φόρμας Εγγραφής, η οποία αποστέλλεται μέσω e-mail μετά την εξόφληση των διδάκτρων.

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΟΝΤΑΣ ΤΗ ΦΟΡΜΑ ΕΓΓΡΑΦΗΣ ΣΥΜΦΩΝΕΙΤΕ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΠΟΡΡΗΤΟΥ GDPR
(ΔΙΑΘΕΣΙΜΟ ΣΤΟ www.wspc.gr)

ΟΛΑ ΤΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΚΟΠΟ ΤΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΣΑΣ ΣΤΟ WSPC
GDPR = Γενικός Κανονισμός για την Προστασία Δεδομένων της ΕΕ /όπως ενημερώθηκε στις 25 Μαΐου 2018.

Σημείωση: Η λήψη φωτογραφιών/βίντεο μπορεί να πραγματοποιηθεί κατά τη διάρκεια μαθημάτων του WSPC Sommelier Academy και παράλληλων εκδηλώσεων (π.χ. δείπνα με ντόπιους οινοποιούς στη Σαντορίνη). Το υλικό που παράγεται μπορεί να χρησιμοποιηθεί από το WSPC για ιστορικό αρχείο ή/και προωθητικούς σκοπούς (π.χ. ιστότοπος, μέσα κοινωνικής δικτύωσης, γραφείο Τύπου κ.λπ.). Υπογράφοντας τη φόρμα εγγραφής, συναινείτε στην προαναφερθείσα διαδικασία και τη χρήση των φωτογραφιών/βίντεο για τους σκοπούς που περιγράφονται παραπάνω κατά τη διάρκεια των σπουδών σας στο WSPC ή/και τη συμμετοχή σε παράλληλες εκδηλώσεις του WSPC και παραιτείστε από οποιοδήποτε ενδιαφέρον για τα πνευματικά δικαιώματα της «εικόνας σας» που μπορεί να συμπεριληφθεί, τώρα ή σε οποιαδήποτε μελλοντική στιγμή. Το WSPC έχει το δικαίωμα να αναδημοσιεύει/μοιράζεται υλικό (φωτογραφίες/βίντεο) που έχουν ήδη αναρτηθεί από μαθητές και εκπαιδευτές στα κανάλια κοινωνικής δικτύωσης του οργανισμού.

Ημερομηνία:

Υπογραφή:

WSPC SOMMELIER ACADEMY ΓΙΑ ΠΡΟΧΩΡΗΜΕΝΟΥΣ

ΑΙΤΗΣΗ ΠΡΟΕΓΓΡΑΦΗΣ

Αφορά μεμονωμένες εγγραφές σε όσους υπολείπονται μαθήματα για να ολοκληρώσουν Stages.

Στοιχεία Ενδιαφερόμενου

Όνομα:	Επώνυμο:
Ημερ/νια Γέννησης:	e-Mail:
Κινητό τηλέφωνο:	
Μέλος Π.ΕΝ.Ο.:	Ευρωπαϊκή Κάρτα Νέων:

Ιδιότητα

<input type="checkbox"/> Φοιτητής/τρια	
<input type="checkbox"/> Εργαζόμενος/νη	Όνομα εταιρείας:
	Θέση:
<input type="checkbox"/> Άλλο:	

SOMMELIER Stage 1 – Πρώτο Έτος Σπουδών			
Εκπαιδευτικά Προγράμματα	Φοίτηση	Ολοκληρώθηκε	Εκκρεμεί
WSET L1 Award in Wines PLUS	Υποχρεωτική Φοίτηση		
WSET L1 Award in Spirits	Υποχρεωτική Φοίτηση		
WSET L1 Award in SAKE	Μάθημα Επιλογής		
Coffee Cocoa Tea Tasting Skills	Υποχρεωτική Φοίτηση		
BSA L1 Plus in Coffee Cocoa Tea	Μάθημα Επιλογής		
WSET L2 Award in Wines – Gastro Premium (Immersive Food & Wine Matching)	Υποχρεωτική Φοίτηση		
Επαγγελματική Εκπαίδευση Νερού	Υποχρεωτική Φοίτηση		
Modern Somm Techniques (Part 1)	Υποχρεωτική Φοίτηση		

SOMMELIER Stage 2 – Δεύτερο Έτος Σπουδών			
Εκπαιδευτικά Προγράμματα	Φοίτηση	Ολοκληρώθηκε	Εκκρεμεί
WSET L3 Award in Wines	Υποχρεωτική Φοίτηση		
WSET L2 Award in Spirits	Υποχρεωτική Φοίτηση		
BSA L1 Plus in CCT	Μάθημα Επιλογής		
WSET L1 Award in SAKE	Μάθημα Επιλογής		
Modern Somm Techniques (Part 2)	Υποχρεωτική Φοίτηση		
WSET L1 Award in Beer (tbc)	Μάθημα Επιλογής		

SOMMELIER Stage 3 – Τρίτο Έτος Σπουδών			
Εκπαιδευτικά Προγράμματα	Φοίτηση	Ολοκληρώθηκε	Εκκρεμεί
WSPC HESTIA L3 PLUS Modern Greek Wine Industry	Υποχρεωτική Φοίτηση		
COURT OF MASTER SOMMELIERS Intro & Certified Exam	Υποχρεωτική Φοίτηση		
CMS Preparation – Practical Skills	Υποχρεωτική Φοίτηση		
Mastering Blind Tasting – MW & CMS Style	Μάθημα Επιλογής		
Cigar Sommelier (tbc)	Προαιρετική Φοίτηση		
WSET L2 Award in SAKE (tbc)	Μάθημα Επιλογής		
WSET L2 Award in Beer (tbc)	Μάθημα Επιλογής		

EXECUTIVE SOMMELIER / Τέταρτο Έτος Σπουδών			
Εκπαιδευτικά Προγράμματα	Φοίτηση	Ολοκληρώθηκε	Εκκρεμεί
WSET L3 Award in Spirits	Μάθημα Επιλογής 1α		
WSET L3 Award in SAKE	Μάθημα Επιλογής 1β		
"IWS (Part 1) – με CMS Tasting Approach Italian Wine Scholar"	Μάθημα Επιλογής 1γ		
"IWS (Part 2) – με CMS Tasting Approach Italian Wine Scholar"			
"FWS – με CMS Tasting Approach France Wine Scholar"	Μάθημα Επιλογής 2α		
"SWS – με CMS Tasting Approach Spanish Wine Scholar"	Μάθημα Επιλογής 2β		

Βήματα εγγραφής

1. Συμπληρώστε την παρούσα Φόρμα Προεγγραφής και αποστείλετε την μέσω e-mail στο education@wspc.gr ή παραδώστε την στον Σύμβουλο Εκπαίδευσης.
2. Κατόπιν, ο Σύμβουλος Εκπαίδευσης θα σας καθοδηγήσει σχετικά με την επιλογή των τμημάτων βάσει των επιθυμιών σας. Θα ενημερωθείτε επίσης, για την τελική αξία των διδάκτρων σας σε περίπτωση που πρέπει να τροποποιηθεί από την αρχική, λόγω κάρτας μέλους Π.Ε.Ν.Ο. ή Ευρωπαϊκής Κάρτας Νέων.
3. Τέλος, ακολουθεί η εξόφληση των διδάκτρων (δείτε τους τρόπους εξόφλησης και τους τραπεζικούς λογαριασμούς στη σελ. 21) και η εγγραφή σας ολοκληρώνεται με την υποβολή της ηλεκτρονικής Φόρμας Εγγραφής, η οποία αποστέλλεται μέσω e-mail μετά την εξόφληση των διδάκτρων.

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΟΝΤΑΣ ΤΗ ΦΟΡΜΑ ΕΓΓΡΑΦΗΣ ΣΥΜΦΩΝΕΙΤΕ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΠΟΡΡΗΤΟΥ GDPR (ΔΙΑΘΕΣΙΜΟ ΣΤΟ www.wspc.gr)

ΟΛΑ ΤΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΚΟΠΟ ΤΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΣΑΣ ΣΤΟ WSPC
GDPR = Γενικός Κανονισμός για την Προστασία Δεδομένων της ΕΕ /όπως ενημερώθηκε στις 25 Μαΐου 2018.

Σημείωση: Η λήψη φωτογραφιών/βίντεο μπορεί να πραγματοποιηθεί κατά τη διάρκεια μαθημάτων του WSPC Sommelier Academy και παράλληλων εκδηλώσεων (π.χ. δείπνα με ντόπιους οινοποιούς στη Σαντορίνη). Το υλικό που παράγεται μπορεί να χρησιμοποιηθεί από το WSPC για ιστορικό αρχείο ή/και προωθητικούς σκοπούς (π.χ. ιστότοπος, μέσα κοινωνικής δικτύωσης, γραφείο Τύπου κ.λπ.). Υπογράφοντας τη φόρμα εγγραφής, συναινείτε στην προαναφερθείσα διαδικασία και τη χρήση των φωτογραφιών/βίντεο για τους σκοπούς που περιγράφονται παραπάνω κατά τη διάρκεια των σπουδών σας στο WSPC ή/και τη συμμετοχή σε παράλληλες εκδηλώσεις του WSPC και παραιτείστε από οποιοδήποτε ενδιαφέρον για τα πνευματικά δικαιώματα της «εικόνας σας» που μπορεί να συμπεριληφθεί, τώρα ή σε οποιαδήποτε μελλοντική στιγμή. Το WSPC έχει το δικαίωμα να αναδημοσιεύει/μοιράζεται υλικό (φωτογραφίες/βίντεο) που έχουν ήδη αναρτηθεί από μαθητές και εκπαιδευτές στα κανάλια κοινωνικής δικτύωσης του οργανισμού.

Ημερομηνία:

Υπογραφή: