



SEVENISLANDS

COCKTAIL & FOOD PAIRING FESTIVAL

MASTERCLASS

ΤΕΤΑΡΤΗ 17/7

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΑΙΘΟΥΣΑ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΛΕΥΚΑΔΑΣ

Διεύθυνση: Γολέμη 5-7

ΩΡΑ 13.00-14.00

Designing a Zero Waste Bar

Αξαρήλης Χρήστος

title: Head of Training Development Bar Academy

Program: Part 1 - ιδανική διάρκεια 1 ώρα

Βρισκόμαστε μέσα σε μία περίοδο περιβαλλοντικής κρίσης όπου οι επιπτώσεις της ανθρώπινης δραστηριότητας επηρεάζουν την οικολογία σε παγκόσμιο επίπεδο. Μπορεί η βιομηχανία της εστίασης να φροντίσει για τη διαφύλαξη του περιβάλλοντος; Πως μπορεί ένα μπαρ να γίνει πιο "πράσινο" ενώ ταυτόχρονα μειώνει τα κόστη και τη φύρα; Πως μπορεί ένα Zero Waste πρόγραμμα να χρησιμοποιηθεί ως εργαλείο του marketing; Τι επένδυση χρειάζεται για να πετύχουμε zero waste στόχους; Αυτές είναι μερικές από τις ερωτήσεις που θα απαντηθούν στο πρώτο μέρος του σεμιναρίου Designing a Zero Waste Bar Program από τον Χρήστο Αξαρήλη.

small CV

Ο Χρήστος Αξαρήλης εργάζεται από το 2004 στο χώρο του bartending. Εργάζεται στην Bar Academy ως Υπεύθυνος Ανάπτυξης Εκπαιδευτικού Πρόγραμματος και εισηγητής σε όλα τα τμήματα που σχετίζονται με το αλκοόλ. Ταυτόχρονα, από το 2010 συμμετέχει στη διοργάνωση του Athens Bar Show, τη μεγαλύτερη έκθεση για επαγγελματίες του χώρου των bar στην Ελλάδα. Από τότε έχει οργανώσει και στήσει πολλές επιχειρήσεις bar στην Αθήνα και την επαρχία.

ΠΕΜΠΤΗ 18/7

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΑΙΘΟΥΣΑ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΛΕΥΚΑΔΑΣ

Διεύθυνση: Γολέμη 5-7

ΩΡΑ 13.00-14.00

Hey Bartender η δύναμη είναι στην παρουσίαση

Παπαζήσης Μιχάλης

title: Head of Digital Media Production Bar Academy

-ιδανική διάρκεια 1 ώρα

Όποιος πιστεύει ότι η δύναμη ΔΕΝ είναι στην παρουσίαση, ο Μιχάλης Παπαζήσης είναι εδώ για να του εξαλείψει και την τελευταία αμφιβολία. Ένα σεμινάριο που θέλει να βοηθήσει στην αντίληψη που έχει ο κάθε επαγγελματίας για το κοινό του.

small CV

Ο Μιχάλης Παπαζήσης γεννημένος ακριβώς στη δύση των 80's, μεγαλωμένος στην Αθήνα, δηλώνει F&B Edutainer, δημιουργός περιεχομένου και Visual F&B Host, με πάνω από 250 video projects online να το επιβεβαιώνουν.

Ξεκίνησε να δουλεύει στον κλάδο του Food & Beverage το 2007. Το 2015, κατακτά τον τίτλο του Πρωταθλητή Flair Bartender ενώ ήδη έχει προλάβει να αποκτήσει ποικίλες εμπειρίες στα high volume bars όπου εργάστηκε σε Ελλάδα και εξωτερικό, με έμφαση στα new store openings και την εκπαίδευση προσωπικού.

Μετά από 12 χρόνια στον κλάδο και απολαμβάνοντας όλη τη χρυσή δεκαετία των ελληνικών bars, εργάζεται ως Head of Digital Media Production στην Bar Academy Hellas και δηλώνει πως νιώθει ο κατάλληλος άνθρωπος, την κατάλληλη στιγμή, στη κατάλληλη θέση και ιδέα.

ΠΕΜΠΤΗ 18/7

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΑΙΘΟΥΣΑ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΛΕΥΚΑΔΑΣ

Διεύθυνση: Γολέμη 5-7

ΩΡΑ 15.00-16.00

What's your Bar Strategy?

Καϊδαλίδης Μπάμπης

title: Managing Director Bar Academy @ Athens Bar Show

- **ιδανική διάρκεια 1 ώρα**

Καλά ποτά, καλό σέρβις, σωστή φιλοξενία, τιμές; Γιατί κάποια "καλά μπαρ" αποτυχαίνουν ενός κάποια άλλα είναι επιτυχημένα για πολλά χρόνια; Δε φτάνει μια ώρα για να αναλυθούν όλα αυτά η παρουσίαση είναι μια καλή αρχή.

small cv

Δραστηριοποιείται στον χώρο της εστίασης και φιλοξενίας από τις αρχές της δεκαετίας του '90. Από το 2000 εργάστηκε ως εκπαιδευτής προσωπικού, bartender και υπεύθυνος εκπαίδευσης και οργάνωσης bars.

Το 2007 δημιούργησε τη Bar Academy με στόχο να καλύψει το κενό στην εκπαίδευση των εργαζόμενων στα bars, που υπήρχε στην Ελληνική αγορά εκείνη την εποχή.

Στα τέλη του 2010 δημιούργησε το Athens Bar Show, μια εκπαιδευτική έκθεση για bartenders @ επαγγελματίες των bars, η οποία πλέον θεωρείται μια από τις καλύτερες του κόσμου, με περισσότερους από 9000 επισκέπτες από 50 χώρες το 2018.

Σήμερα, διευθύνει τη Bar Academy σε Αθήνα, Θεσσαλονίκη και Λευκωσία, διοργανώνει το Athens Bar Show @ το The Coffee Show και το Bar Academy TV το web channel της Bar Academy με ενημερωτικό και εκπαιδευτικό περιεχόμενο.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 19/7

ΩΡΑ 18.00-19.30

Villa Veneziano

— ANATOLIA VILLAS COLLECTION —

info@villaveneziano.com + MAP

ΑΝΑΧΩΡΗΣΗ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑΔΑ ΠΛΑΤΕΙΑ ΣΙΚΕΛΙΑΝΟΥ 17.20

Kinissis
www.kinissis.gr

Περιγιάλι, Λευκάδας

Το cognac στον 21ο αιώνα : Εξωστρέφεια και καινοτομία με φόντο την παράδοση

- **ιδανική διάρκεια 1.30 ώρα (ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΘΕΣΕΙΣ)**

Εισηγητής: Γιάννης Κοροβέσης

small cv

"Ο Γιάννης Κοροβέσης είναι ιδρυτής και αρχισυντάκτης του bitterbooze.com, της παλαιότερης ιστοσελίδας που ασχολείται αποκλειστικά με το αλκοόλ και τα μπαρ. Παράλληλα, διαθέτει εμπειρία στην εστίαση μεγαλύτερη των 15 χρόνων, αλλά και 7 χρόνων στην εκπαίδευση, ως βασικός εισηγητής στη σχολή Le Monde. Τέλος, έχει πιστοποιηθεί ως Cognac αλλά και ως Sherry educator, από τα αντίστοιχα συμβούλια του Κονιάκ και του Χερέθ."

ΔΗΛΩΣΗ ΣΗΜΕΤΟΧΗΣ MASTERCLASS @ INFO

Βαλάντης Αυγερινίδης **T** 6947 523 097 **E** valandis198577@gmail.com

Kinissis
www.kinissis.gr

Villa Veneziano
— ANATOLIA VILLAS COLLECTION —

Σταύρακας

SEVEN ISLANDS
COCKTAIL & FOOD PAIRING FESTIVAL

Συνδιοργάνωση: Δήμος Λευκάδας

BAR
ACADEMY
complete
bar training