



**Σύντομο Προφίλ Ακαδημαϊκού Προσωπικού / Σύντομο Βιογραφικό Σημείωμα**

<b>Ίδρυμα:</b>	ΔΗΜΟΣΙΑ ΣΧΟΛΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ, "ΑΝΩΤΕΡΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ (ΜΙΕΕΚ), ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ"
<b>Επίθετο:</b>	Αντωνίου
<b>Όνομα:</b>	Βαρβάρα
<b>Βαθμίδα/Θέση:</b>	Εκπαιδεύτρια
<b>Πρόγραμμα Σπουδών:</b>	Αρτοποιία-Ζαχαροπλαστική/ Μαγειρική
<b>Επιστημονικό Πεδίο: *</b>	Μαγειρικές Τέχνες

\* Εξειδίκευση

<b>Ακαδημαϊκά Προσόντα / Τίτλοι Σπουδών (οι καταχωρήσεις να γίνουν αρχίζοντας από τον πιο υψηλό τίτλο)</b>				
<b>Ακαδημαϊκός Τίτλος</b>	<b>Έτος</b>	<b>Ίδρυμα</b>	<b>Τμήμα</b>	<b>Τίτλος Διατριβής</b>
<b>Master's στη Διοίκηση Επιχειρήσεων (MBA)</b>	2022	Πανεπιστήμιο Λευκωσίας	Διοίκησης Επιχειρήσεων	
<b>Πρόγραμμα Προϋπηρεσιακής Κατάρτισης</b>	2016	Πανεπιστήμιο Κύπρου	Λειτουργοί Μέσης Εκπαίδευσης	
<b>Bachelor of Science στις Μαγειρικές Τέχνες</b>	2003	Johnson & Wales University, North Miami Florida USA	Τμήμα Φιλοξενίας, Ακαδημαϊκών και Επαγγελματικών Σπουδών.	
<b>Associate Degree στις Μαγειρικές Τέχνες</b>	2002	Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ)	Τμήμα Φιλοξενίας, Ακαδημαϊκών και Επαγγελματικών Σπουδών	

Ιστορικό Εργοδότησης σε Ακαδημαϊκά Ιδρύματα/Ερευνητικά Κέντρα – να καταχωρηθούν οι τρεις (3) πιο πρόσφατες				
Περίοδος Εργοδότησης		Εργοδότης	Τόπος	Θέση
Από	Μέχρι			
01/09/16	– σήμερα	Υπουργείο Παιδείας		Εκπαιδύτρια Μαγειρικών Τεχνών, Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής
01/04/07 – 30/04/07:	01/04/07 – 30/04/07:	Intercollege (Τμήμα Φιλοξενίας & Τουρισμού),	Αγία Νάπα	Εκπαιδύτρια Φιλοξενίας

Κύρια άρθρα σε επιστημονικά περιοδικά με κριτές, μονογραφίες, βιβλία, εκδόσεις συνεδρίων. Να καταχωρηθούν τα πέντε (5) πιο πρόσφατα και άλλα πέντε (5) επιλεγμένα – (μέγιστος αρ. δέκα (10))						
A/A	Έτος	Τίτλος	Άλλοι συγγραφείς	Επιστημονικό Περιοδικό και Εκδότης / Συνέδριο	Τόμος	Σελ.
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

**Εκθέσεις (όπου εφαρμόζεται). Να καταχωρηθούν οι πέντε (5) πιο πρόσφατες και άλλες πέντε (5) επιλεγμένες – (μέγιστος αρ. δέκα (10))**

A/A	Ημερομηνία	Θέμα	Διεθνής / Τοπική	Τοποθεσία*	Ρόλος στην Έκθεση
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

\* Να καταχωρηθεί ο χώρος, η πόλη κ.τ.λ.

Ερευνητικά Projects. Να καταχωρηθούν τα πέντε (5) πιο πρόσφατα και άλλα πέντε (5) επιλεγμένα – (μέγιστος αρ. δέκα (10))				
A/A	Ημερομηνία	Τίτλος	Επιχορήγηση Από:	Ρόλος στο Ερευνητικό Projects *
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

\*Ρόλος στο Ερευνητικό Project: πχ Επιστημονικός Συντονιστής, Μέλος Ερευνητικής Ομάδας, Ερευνητής, Βοηθός Ερευνητής, άλλα.

**Ακαδημαϊκές Συμβουλευτικές Υπηρεσίες ή/και Συμμετοχή σε Συμβούλια / Επιτροπές - Να καταχωρηθούν οι πέντε (5) πιο πρόσφατες (Καταχωρούνται προαιρετικά)**

<b>A/A</b>	<b>Περίοδος</b>	<b>Οργανισμός</b>	<b>Τίτλος Θέσης ή Υπηρεσίας</b>	<b>Κύριες Δραστηριότητες</b>
1	19/03/21	CSTI	Board Member	Keep our Sand & Sea Plastic Free
2	14/02/20	ERASMUS+ KA2 project 2019-1 IT02-KA229-062619	Representative of Technical School of Larnaca, Cyprus	Here are my Roots (art, folktales, natural landscape of my region)
3	26/06/15 & 27/06/14	University of Nicosia in Collaboration with Virginia Commonwealth University School of Business	Trainee Consultant for Renting Villas in Protaras Completion of the International Consulting Program & Trainee Consultant for Green Dot (Cyprus) Public Co Ltd Completion of the International Consulting Program	<ul style="list-style-type: none"> <li>Promote the Villas by Presenting the natura of the area (historical, archaeological places to visit, natural caves and crystal-clear waters of the sea, etc.).</li> <li>Create a promotion plan on how people will be more aware of the company and the correct way of recycling.</li> </ul>
4	03/10/02	Cyprus Tourism Organisation	Taking part of the preparation of the seminar (Culinary Heritage and Tourism)	Practical demonstration and presentation of traditional cuisine.

**Βραβείσεις / Διεθνείς Διακρίσεις (όπου εφαρμόζεται). Να καταχωρηθούν οι πέντε (5) πιο πρόσφατες και άλλες πέντε (5) επιλεγμένες – (μέγιστος αρ. δέκα (10) (Καταχωρούνται προαιρετικά)**

Ref. Number	Date	Title	Awarded by:
1	06/04/05	Fundamentals of HACCP	The Royal Society for the Promotion of Health
2	23/05/03	The Silver Key Honor Society	Johnson & Wales University
3	11/2003	USSA Foundation Level Sommelier Certificate Course	United States Sommelier Association
4	25/04/02	Student of the Year Competition in London	European Catering Association
5	17/02/02	<ul style="list-style-type: none"> <li>Live College Chocolate Dessert Grand Prix College</li> </ul>	Cyprus Chef Association
6	03/2001	Certificate in Food and Health	The Royal Society for the Promotion of Health
7	12/1999	Food Hygiene Certificate	The Royal Society for the Promotion of Health
8	02/1998	Accounting 3 <sup>rd</sup> Level	LCCI Examination Board
9	03/1997	Book-keeping and Accounts 2 <sup>nd</sup> Level	LCCI Examination Board
10	02/1996	Book-keeping 1 <sup>st</sup> Level	LCCI Examination Board

**Άλλες Διακρίσεις. Να καταχωρηθούν οι πέντε (5) πιο πρόσφατες και άλλες πέντε (5) επιλεγμένες (μέγιστος αρ. δέκα (10) (Καταχωρούνται προαιρετικά)**

A/A	Ημερομηνία	Τίτλος	Κύριες Δραστηριότητες
1	02/2020	Hands on Workshop with Angelo Musa	Kalopesas Workshops hands on participation
2	11/2019	Master Class Pastry-Alain Ducasse Desserts Paris Education	City Unity-Hands on Workshop
3	03/2019	Advanced Bread Baking (five day)	The School of Artisan Food-Hands on Workshop
4	03/2019	Chocolate Patisserie	The School of Artisan Food-Hands on Workshop
5	08/2017	Pastry Vitrine by Hans Ovando	Culinary Academy Kiev International-Hands on Workshop
6	09/2009-07/2011	(Kati Magirevete)	Live Cooking Show
7	05/2003	PBS-Filming Class	Johnson & Wales University-Preparation and live presentation on TV
8	10/2001	Traditional Greek Pastry & Diet Desserts	UIPCG Qualite Internationale-Hands on Seminar