



1. Τίτλος σπουδών/προσόν ¹

Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Επιπέδου 5. Ειδικότητα Ι.Ε.Κ.: ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

2. Μεταφρασμένος τίτλος ²

Vocational Training Diploma Initial Vocational Training (I.E.K.) Level 5. Specialty of I.E.K.: BAKERY – PASTRY TECHNICIAN

3. Προφίλ ικανοτήτων και δεξιοτήτων

Μαθησιακά αποτελέσματα : Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες. Τυπικά, ο κάτοχος του παρόντος τίτλου σπουδών/προσόντος είναι σε θέση να:

ΓΝΩΣΕΙΣ

- Περιγράφει την έννοια και τις διακρίσεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης καθώς και τις τεχνικές της.
- Περιγράφει τις βασικές αρχές marketing, οικονομίας, κοστολόγησης και τιμολόγησης.
- Παρουσιάζει την οργάνωση, τη λειτουργία και την ιεραρχία του αρτοποιείου-ζαχαροπλαστέιου σε επισιτιστικές επιχειρήσεις.
- Παρουσιάζει θέματα, εμπορευματογνωσίας, τροφονγνωσίας, προμηθειών και αποθήκευσης τροφίμων.
- Παρουσιάζει θέματα υγιεινής και ασφάλειας των χώρων εργασίας.
- Αντιλαμβάνεται την ορολογία της ζαχαροπλαστικής στην αγγλική και γαλλική γλώσσα προφορικά και γραπτώς, ως κύριες γλώσσες της ζαχαροπλαστικής.
- Περιγράφει τις μεθόδους σύνθεσης μενού και τη ένταξη των επιδορπίων σε αυτό.
- Περιγράφει την Χρήση Η/Υ και των νέων τεχνολογιών στο χώρο του παρασκευαστηρίου.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Χρησιμοποιεί τεχνικές αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής τόσο στην προετοιμασία όσο και στην αυτόνομη παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής.
- Χρησιμοποιεί Η/Υ, προγράμματα και συστήματα στο χώρο του παρασκευαστηρίου.
- Οργανώνει το χώρο εργασίας του ή το χώρο εργασίας άλλων φροντίζοντας για τη σωστή χρήση και συντήρηση Α υλών, εργαλείων μηχανημάτων και εγκαταστάσεων.
- Δημιουργεί πρότυπες συνταγές, συνθέτοντας μενού, προχωρώντας σε κοστολόγηση και τιμολόγηση των προϊόντων.
- Χειρίζεται με ασφάλεια και ελάχιστες φθορές τον εξοπλισμό του παρασκευαστηρίου.
- Αναγνωρίζει τη θέση του και το σύστημα αναφοράς στην ιεραρχία του παρασκευαστηρίου και της επισιτιστικής επιχείρησης γενικά.
- Εκπαιδεύει και εποπτεύει με υπευθυνότητα άλλους ως προς την παρασκευή εδεσμάτων και προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής.

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

- Συνεργάζεται με άλλους εντός και εκτός του παρασκευαστηρίου αναπτύσσοντας μεθόδους επικοινωνίας και συνεργασίας μεταξύ υφισταμένων.
- Συμμετέχει αυτόνομα ή εποπτεύει άλλους σε όλα τα στάδια παραγωγής (Επινόηση επιδορπίων εδεσμάτων ή μενού, δημιουργία πρότυπων συνταγών, κοστολόγηση, τιμολόγηση, προμήθεια πρώτων υλών, αποθήκευση, ροή Α υλών, εκτέλεση συνταγών, παρουσίαση – διακόσμηση εδεσμάτων).

4. Φάσμα επαγγελματών στα οποία έχει πρόσβαση ο/η κάτοχος του τίτλου σπουδών/προσόντος ³

Ο κάτοχος διπλώματος αυτής της ειδικότητας μπορεί να απασχοληθεί ως επιχειρηματίας αρτοποιός – ζαχαροπλάστης, ως στέλεχος στη βιομηχανία τροφίμων και παραγωγής πρώτων υλών, καθώς και σε αλυσίδες πολυκαταστημάτων.

Η αναγνώριση του Διπλώματος ΙΕΚ ως τυπικού προσόντος για διορισμό στο δημόσιο τομέα ρυθμίζεται με το Π.Δ. 50/2001 (Φ.Ε.Κ. 39 / Α' / 5-3-2001), ως ισχύει.

¹ Στη γλώσσα του πρωτοτύπου. | ² Εφόσον ισχύει. Η παρούσα μετάφραση δεν έχει νομική ισχύ. | ³ Εφόσον ισχύει.

5. Επίσημη βάση του τίτλου σπουδών/προσόντος

Φορέας απονομής του τίτλου σπουδών/προσόντος

Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.
Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 41, Τ.Κ. 142 34 Ν. Ιωνία
<https://www.eoppep.gr/>

Αρχή που είναι αρμόδια για την επικύρωση ή αναγνώριση του τίτλου σπουδών/προσόντος

Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.
Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 41, Τ.Κ. 142 34 Ν. Ιωνία
<https://www.eoppep.gr/>

Επίπεδο (εθνικό ή ευρωπαϊκό) του τίτλου σπουδών ¹

Επίπεδο 5 Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων.

Κλίμακα βαθμολόγησης / απαιτήσεις επιτυχίας

α) επιτυχής ολοκλήρωση της φοίτησης στο Ι.Ε.Κ. και απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης
β) επιτυχία στο θεωρητικό μέρος των τελικών εξετάσεων πιστοποίησης (κλίμακα βαθμολόγησης 1-20, με βάση το 10)
γ) επιτυχία στο πρακτικό μέρος των τελικών εξετάσεων πιστοποίησης (επιτυχών / αποτυχών)

Πρόσβαση σε επόμενη βαθμίδα εκπαίδευσης ή κατάρτισης ¹

Ναι

Διεθνείς συμφωνίες αναγνώρισης των προσόντων ¹

Όχι

Νομική βάση

Νόμος 2009/1992 περί Εθνικού Συστήματος Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης

Νόμος 4186/2013 περί Αναδιάρθρωσης της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις

Νόμος 4763/2020 περί Εθνικού Συστήματος Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης

6. Επίσημα αναγνωρισμένοι τρόποι απόκτησης τίτλου σπουδών/ προσόντος

Επιτυχής συμμετοχή στις εξετάσεις πιστοποίησης απόφοιτων Ι.Ε.Κ..

Συνολική διάρκεια της εκπαίδευσης/κατάρτισης που οδηγεί στο πιστοποιητικό: 4 εξάμηνα (έως τον ν.4186/2013) / 5 εξάμηνα (μετά τον ν.4186/2013)

7. Πρόσθετες πληροφορίες

Προϋποθέσεις εισαγωγής ¹

Απολυτήριο ή Πτυχίο Ανώτερης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης ή Πτυχίο ΕΠΑΣ (Επίπεδο 4 ΕΠΠ/ΕQF) ΣΕΚ ή ισότιμο τίτλο σπουδών (Επίπεδο 3 ΕΠΠ/ΕQF)

Μετά την ψήφιση του Ν 4763/2020, μόνο με Απολυτήριο Ανώτερης Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης (ΓΕΛ ή ΕΠΑΛ) ή ισότιμο τίτλο σπουδών (Επίπεδο 4 ΕΠΠ/ΕQF)

Ενδεικτικά Διδασκόμμενα Μαθήματα ειδικότητας:

Πρώτες ύλες αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής, Γενική χημεία - Χημεία τροφίμων - Μικροβιολογία, Υγιεινή και ασφάλεια στο αρτοποιείο, Μηχανολογικός εξοπλισμός και Τεχνικές εγκαταστάσεις Αρτοποιειών – Ζαχαροπλαστείων, Αρτοποιητική τέχνη (Θεωρία και Πρακτική), Ζαχαροπλαστική τέχνη (Θεωρία και Πρακτική), Διατροφή, Ποιοτικός έλεγχος υλών και προϊόντων αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής, Τεχνική επικοινωνίας - Επιχειρηματικότητα, Αρχές νομοθεσίας τροφίμων - Επαγγέλματος (Αρτοποιίας), Κοστολόγηση στο αρτοποιείο - Ζαχαροπλαστικό, Στοιχεία συστημάτων διαχείρισης της ποιότητας - HACCP, Αγγλικά, Γαλλικά, Χρήση Η/Υ, Πρακτική εκπαίδευση.

Περισσότερες πληροφορίες για το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: www.nqf.gov.gr και <http://proson.eoppep.gr>

Εθνικό Κέντρο Europass Ελλάδας: Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π- EL/NEC

Λεωφόρος Εθνικής Αντιστάσεως 41, 142 34, Ν. Ιωνία, Αθήνα Τηλ. (0030) 210 2709000 europass@eoppep.gr

<http://europass.eoppep.gr> <https://www.eoppep.gr/>