



1. Τίτλος σπουδών/προσόν ¹

**Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Επιπέδου 5. Ειδικότητα Ι.Ε.Κ.:
ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ**

2. Μεταφρασμένος τίτλος ²

**Vocational Training Diploma Initial Vocational Training (I.E.K.) Level 5. Specialty of I.E.K.:
CULINARY ART 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

- Αντιλαμβάνεται την ορολογία της μαγειρικής τέχνης στην αγγλική και γαλλική γλώσσα προφορικώς και γραπτώς, ως κύριες γλώσσες της μαγειρικής.
- Περιγράφει τις βασικές αρχές Marketing και οικονομικής επιστήμης τόσο από άποψη μικροοικονομικής και μακροοικονομικής θεώρησης όσο και από άποψη διεθνών σχέσεων και συναλλαγών.
- Διακρίνει την ιεραρχία, το μηχανολογικό εξοπλισμό και τεχνικές εγκαταστάσεις της επαγγελματικής κουζίνας.
- Περιγράφει τις βασικές αρχές της μαγειρικής τέχνης τόσο στην προπαρασκευή των πρώτων υλών όσο και στη σύνθεση, παρουσίαση δεσμάτων ελληνικής και διεθνής κουζίνας καθώς και την επικρατούσα ορολογία.
- Παρουσιάζει τις βασικές αρχές της οργάνωσης ενός ζαχαροπλαστείου ταυτόχρονα με την τέχνη της ζαχαροπλαστικής στις διαδικασίες παρασκευής-παραγωγής προϊόντων ζαχαροπλαστικής και τις παρουσιάσεις αυτών.
- Διακρίνει την προέλευση των διαφόρων τροφίμων, τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητές τους και τη σωστή αποθήκευση των τροφίμων προκειμένου να προστατευθεί η υγεία των πελατών.
- Αντιλαμβάνεται τη Χρήση Η/Υ και των νέων τεχνολογιών στο χώρο της επαγγελματικής κουζίνας.
- Αντιλαμβάνεται τις αρχές σωστής υγιεινής διατροφής και τα πρακτικά συστήματα για τον έλεγχο των καταναλώσεων και την ελαχιστοποίηση του κόστους παραγωγής και διάθεσης των πρωτοτύπων.
- Περιγράφει την δημιουργία για εδεσματολόγια (MENUS) πιάτων, ανάλογα με την εποχή, την εθνικότητα και τις συνήθειες των πελατών, τη σύγχρονη διαιτητική καθώς και τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.
- Διακρίνει τα είδη των κρεάτων και τον τεμαχισμό σε κάθε είδος σφαγείου καθώς επίσης και την ποιότητα του κάθε επιμέρους κρέατος του κρεοπωλείου.
- Αναφέρει τις ποικιλίες των κρασιών, τις αρχές της οινοποιίας και τον συνδυασμό με τα φαγητά και τα γλυκά.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Εφαρμόζει τις νέες τεχνικές και εργαλεία στην μαγειρική τέχνη, ώστε το αποτέλεσμα τελικού προϊόντος να χαρακτηρίζετε από άποψη ποιότητας, απόδοσης και κόστους.
- Εφαρμόζει οικονομικές θεωρίες, αρχές διοίκησης επιχειρήσεων, σύνθεσης μενού και μάρκετινγκ στο ξενοδοχειακό και επισιτιστικό χώρο.
- Διαχειρίζεται την αποθήκευση τροφίμων με βάση τους αντίστοιχους κανόνες υγιεινής και τη συντήρηση όλων των διακινούμενων εμπορευμάτων της κουζίνας.
- Εφαρμόζει προγραμματισμό παραγωγής αξιοποιώντας οικονομίες κλίμακας αναλύοντας τα στοιχεία του κόστους και προσδιορίζοντας την τιμή πώλησης.
- Πραγματοποιεί τον τεμαχισμό και την προετοιμασία κρεάτων – πουλερικών – κυνηγιών – ψαριών – θαλασσινών.
- Διαχειρίζεται τους χρόνους παρασκευής και τη σωστή ροή σεβριρίσματος εδεσμάτων, ελέγχοντας το προς σεβριρίσμα προϊόν με τους σεβριτόρους.
- Επινοεί εδέσματα, συνθέτοντας πρότυπες συνταγές, μενού και προγράμματα σίτισης, κοστολογώντας και τιμολογώντας αυτά.
- Επικοινωνεί στο χώρο της επαγγελματικής κουζίνας γραπτώς και προφορικώς χρησιμοποιώντας και τις νέες τεχνολογίες όπου είναι απαραίτητο.
- Οργανώνει το χώρο εργασίας του ή το χώρο εργασίας άλλων φροντίζοντας για τη σωστή χρήση και συντήρηση Ά υλών, εργαλείων μηχανημάτων και εγκαταστάσεων.

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 (Επιλογή εδεσμάτων ή μενού, δημιουργία πρότυπων συνταγών, κοστολόγηση, τιμολόγηση, προμήθεια πρώτων υλών, αποθήκευση, ροή Α υλών, εκτέλεση συνταγών, παρουσίαση – διακόσμηση εδεσμάτων)

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

4. Φάσμα επαγγελματών στα οποία έχει πρόσβαση ο/η κάτοχος του τίτλου σπουδών/προσόντος³

Ο κάτοχος διπλώματος αυτής της ειδικότητας μπορεί να απασχοληθεί σε επιχειρήσεις ξενοδοχειακής και επισιτιστικής μορφής και δομής του ιδιωτικού και δημόσιου τομέα.

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.

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/>

Επίπεδο (εθνικό ή ευρωπαϊκό) του τίτλου σπουδών¹

Επίπεδο 5 Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων.

Πρόσβαση σε επόμενη βαθμίδα εκπαίδευσης ή κατάρτισης¹

Ναι

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 εισαγωγής¹

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 Διδασκόμενα Μαθήματα ειδικότητας:

Αρχές Οικονομικής, Τέχνη Μαγειρικής Ι, ΙΙ, ΙΙΙ & ΙV, Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Ι & ΙΙ, Εγκαταστάσεις & Εξοπλισμός Κουζίνας, Τροφονομία, Υγιεινή Τροφίμων, Έλεγχος Εμπορευμάτων, Διαιτητική, Στοιχεία Εστιατορικής, Κοστολόγιο Παρασκευασμάτων, Σύνθεση Μενού, Τεμαχισμός Κρεάτων Ι & ΙΙ, Διακοσμητική Παρασκευασμάτων, Οινολογία, Λογιστικά Πακέτα, Γαλλικά, Αγγλικά, Χρήση Η/Υ.

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/>