



EUROPASS ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

1. ΤΙΤΛΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ (ΕΛ) ⁽¹⁾

**Πιστοποιητικό Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητα Μεταγυμνασιακού Ι.Ε.Κ.:
ΒΟΗΘΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ**

⁽¹⁾ Στη γλώσσα του πρωτοτύπου.

2. ΜΕΤΑΦΡΑΣΜΕΝΟΣ ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΥ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ (ΕΝ) ⁽¹⁾

**Certificate of Vocational Training Specialty of I.E.K. after compulsory education:
ASSISTANT BAKER – PASTRY MAKER**

Η παρούσα μετάφραση δεν έχει νομική ισχύ.

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ

Μαθησιακά αποτελέσματα : Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες
Ο/Η κάτοχος διπλώματος αυτής της ειδικότητας:

ΓΝΩΣΕΙΣ

- Περιγράφει τις τεχνικές αρτοποιίας- ζαχαροπλαστική και τις διαδικασίες παρασκευής-παραγωγής στο ζαχαροπλαστείο - αρτοποιείο.
- Αντιλαμβάνεται την ορολογία της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής στην αγγλική και γαλλική γλώσσα, προφορικά και γραπτώς.
- Παρουσιάζει θέματα, εμπορευματογνωσίας, τροφογνωσίας, προμηθειών, αποθήκευσης, υγιεινής και ασφάλειας των χώρων εργασίας.
- Διακρίνει την ιεραρχία, το μηχανολογικό εξοπλισμό, τις εγκαταστάσεις και τα εργαλεία της επαγγελματικής κουζίνας
- Χειρίζεται τις βασικές έννοιες της πρακτικής αριθμητικής, διευκολύνοντας την επαγγελματική του δραστηριότητα.
- Αντιλαμβάνεται τις αρχές νομοθεσίας τροφίμων.
- Περιγράφει τεχνικές επικοινωνίας, τις βασικές αρχές marketing, οικονομίας, κοστολόγησης και τιμολόγησης.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Χρησιμοποιεί τεχνικές αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής τόσο στην προετοιμασία όσο και στην παραγωγή προϊόντων αρτοποιίας- ζαχαροπλαστικής.
- Χρησιμοποιεί Η/Υ, προγράμματα και συστήματα στο χώρο του παρασκευαστηρίου.
- Επικοινωνεί γραπτώς και προφορικά στο χώρο του παρασκευαστηρίου.
- Δημιουργεί πρότυπες συνταγές, τις κοστολογεί και τις τιμολογεί.
- Χειρίζεται με ασφάλεια και ελάχιστες φθορές τον εξοπλισμό του παρασκευαστηρίου.
- Οργανώνει το χώρο εργασίας του, τη σωστή χρήση και συντήρηση Ά υλών, εργαλείων μηχανημάτων και εγκαταστάσεων.

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

- Αντιλαμβάνεται τη θέση του και το σύστημα αναφοράς στην ιεραρχία του παρασκευαστηρίου και της επισιτιστικής επιχείρησης γενικά.
- Συνεργάζεται με άλλους εντός και εκτός του παρασκευαστηρίου.
- Εργάζεται και παρασκευάζει υπό την επίβλεψη του CHEF εδέσματα και προϊόντα αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής.

(*) Επεξηγηματικό σημείωμα

Σκοπός του παρόντος εγγράφου είναι να συμπληρώσει τις πληροφορίες που προσφέρει το πιστοποιητικό. Το συμπλήρωμα δεν έχει νομική ισχύ. Το Πρότυπο του βασίζεται στην Απόφαση (ΕΕ) 2018/646 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 18ης Απριλίου 2018, για ένα κοινό πλαίσιο για την παροχή καλύτερων υπηρεσιών για τις δεξιότητες και τα επαγγελματικά προσόντα (Europass) και για την κατάργηση της απόφασης αριθ. 2241/2004/ΕΚ. © Ευρωπαϊκή Ένωση, 2002-2019 | europass.cedefop.europa.eu

4. ΦΑΣΜΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΣΤΑ ΟΠΟΙΑ ΕΧΕΙ ΠΡΟΣΒΑΣΗ Ο/Η ΚΑΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ⁽¹⁾
Ο κάτοχος πιστοποιητικού αυτής της ειδικότητας μπορεί να απασχοληθεί ως επιχειρηματίας αρτοποιός – ζαχαροπλάστης, ως στέλεχος στη βιομηχανία τροφίμων και παραγωγής πρώτων υλών, καθώς και σε αλυσίδες πολυκαταστημάτων.
⁽¹⁾ Εφόσον ισχύει.

5. ΕΠΙΣΗΜΗ ΒΑΣΗ ΤΟΥ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ	
Επωνυμία και ιδιότητα του φορέα που εκδίδει το πιστοποιητικό Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. (Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού) Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 41, Τ.Κ. 142 34 Ν. Ιωνία.	Επωνυμία και ιδιότητα της κρατικής/ περιφερειακής/ κλαδικής αρχής που είναι αρμόδια για την επικύρωση ή αναγνώριση του πιστοποιητικού Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. (Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού) Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 41, Τ.Κ. 142 34 Ν. Ιωνία.
Επίπεδο (εθνικό ή διεθνές) του τίτλου σπουδών Επίπεδο 3 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 (κλίμακα βαθμολόγησης 1-20, με βάση το 10) γ) επιτυχία στο πρακτικό μέρος των τελικών εξετάσεων (επιτυχών / αποτυχών)
Πρόσβαση σε επόμενη βαθμίδα εκπαίδευσης ή κατάρτισης : Δεν προβλέπεται	Διεθνείς συμφωνίες ΟΧΙ
Νομική βάση: Νόμος 2009/1992 περί Εθνικού Συστήματος Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης	

6. ΕΠΙΣΗΜΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΠΟΚΤΗΣΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ	
Συνολική διάρκεια της εκπαίδευσης / κατάρτισης που οδηγεί στην απόκτηση του πιστοποιητικού Επιτυχής συμμετοχή στις εξετάσεις πιστοποίησης απόφοιτων Ι.Ε.Κ.	Έως 2 εξάμηνα

Πρόσθετες πληροφορίες

Προϋποθέσεις εισαγωγής: Απολυτήριο Γυμνασίου ή ισότιμου τίτλου σπουδών (Επίπεδο 2 ΕΠΠ/ΕQF)

Διδασκόμενα μαθήματα: Πρώτες ύλες αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής, Γενική χημεία - Χημεία τροφίμων - Μικροβιολογία, Υγιεινή και ασφάλεια στο αρτοποιείο, Μηχανολογικός εξοπλισμός αρτοποιείων – Ζαχαροπλαστέϊων, Αρτοποιητική τέχνη (θεωρία και πρακτική), Ζαχαροπλαστική τέχνη (θεωρία και πρακτική), Ποιοτικός έλεγχος υλών και προϊόντων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής, Τεχνική επικοινωνίας - Επιχειρηματικότητα, Αρχές νομοθεσίας τροφίμων - Επαγγέλματος (Αρτοποιίας), Αγγλικά, Χρήση Η/Υ.

Περισσότερες πληροφορίες για το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

www.nqf.gov.gr και <http://proson.eoppep.gr>

Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. Εθνικό Κέντρο Europass

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

europass@eoppep.gr

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