



EUROPASS ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

1. ΤΙΤΛΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ (ΕΛ) ⁽¹⁾

Πιστοποιητικό Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητα Μεταγυμνασιακού Ι.Ε.Κ.:

ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

⁽¹⁾ Στη γλώσσα του πρωτοτύπου.

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

Certificate of Vocational Training Speciality of I.E.K. after compulsory education:

CULINARY ART ASSISTANT

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

- Αντιλαμβάνεται την ορολογία της μαγειρικής τέχνης στην αγγλική και γαλλική γλώσσα προφορικά και γραπτώς, ως κύριες γλώσσες της μαγειρικής.
- Περιγράφει τις βασικές αρχές της οικονομικής επιστήμης και τις βασικές αρχές Marketing.
- Περιγράφει την ιεραρχία, το μηχανολογικό εξοπλισμό και τεχνικές εγκαταστάσεις της επαγγελματικής κουζίνας, τον τρόπο χρήσης και συντήρησης του εξοπλισμού.
- Περιγράφει τις βασικές αρχές της μαγειρικής τέχνης τόσο στην προπαρασκευή των πρώτων υλών όσο και στη σύνθεση, παρουσίαση εδεσμάτων ελληνικής και διεθνούς κουζίνας.
- Αντιλαμβάνεται τις βασικές αρχές της οργάνωσης ενός ζαχαροπλαστέιου και τις διαδικασίες παρασκευής-παραγωγής προϊόντων ζαχαροπλαστικής.
- Αντιλαμβάνεται τις βασικές αρχές υγιεινής και σωστής αποθήκευσης των τροφίμων προκειμένου να προστατευθεί η υγεία των πελατών.
- Παρουσιάζει τη χρήση Η/Υ και νέων τεχνολογιών στο χώρο της εστίασης.
- Αναφέρει τα είδη των κρεάτων, τα τεμάχια σε κάθε είδος σφαγείου καθώς επίσης και την ποιότητα του κάθε επιμέρους κρέατος του κρεοπωλείου.
- Αναφέρει τις ποικιλίες των κρασιών και τον συνδυασμό με τα φαγητά και τα γλυκά.
- Παρουσιάζει τις βασικές αρχές σύνθεσης μενού.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Χρησιμοποιεί τεχνικές και εργαλεία στην μαγειρική τέχνη, ώστε να επιτύχουν βέλτιστα αποτελέσματα τελικού προϊόντος από άποψη ποιότητας, απόδοσης και κόστους.
- Εφαρμόζει οικονομικές θεωρίες, αρχές διοίκησης επιχειρήσεων, σύνθεσης μενού, κοστολόγηση, τιμολόγησης και μάρκετινγκ στον επισιτιστικό χώρο.
- Προγραμματίζει, σχεδιάζει, διεκπεραιώνει την παραγγελία, παραλαβή, αποθήκευση, διακίνηση τροφίμων με βάση τους αντίστοιχους κανόνες υγιεινής και τις ανάγκες της επιχείρησης
- Συνδυάζει εδέσματα με το αντίστοιχο κρασί ή άλλα ποτά.
- Διαχειρίζεται τους χρόνους παρασκευής εδεσμάτων και την σωστή ροή σερβιρίσματος των εδεσμάτων.
- Επινοεί εδέσματα, συντάσσοντας πρότυπες συνταγές, μενού κοστολογώντας και τιμολογώντας αυτά.
- Προετοιμάζει προς χρήση σφάγια και τεμάχια κρέατος.
- Επικοινωνεί στο χώρο της κουζίνας και να κάνει χρήση πληροφοριακών συστημάτων.
- Οργανώνει το χώρο εργασίας του, τη σωστή χρήση και συντήρηση Ά υλών, εργαλείων μηχανημάτων και εγκαταστάσεων, καθώς και την ορθή εκτέλεση πρότυπων συνταγών.

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

- Συνεργάζεται με άλλους συναδέλφους εντός ή εκτός της κουζίνας.
- Παρασκευάζει υπό την επίβλεψη του CHEF εδέσματα, υψηλής αισθητικής άποψης και δημιουργικότητας, με τα υλικά προϊόντα μαγειρικής-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.

4. ΦΑΣΜΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΣΤΑ ΟΠΟΙΑ ΕΧΕΙ ΠΡΟΣΒΑΣΗ Ο/Η ΚΑΤΟΧΟΣ ΤΟΥ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ⁽¹⁾

Ο κάτοχος πιστοποιητικού αυτής της ειδικότητας μπορεί να απασχοληθεί ως παραγωγός έτοιμων παρασκευασμάτων. Ειδικότερα μπορεί να εργασθεί ως βοηθός αρχιμάγειρα, σαλτσιέρης, αντρ'μετιέ, οψοφύλακας, ψησιέρης, ζαχαροπλάστης, chef-tournant, chef-le-grand, και ως μάγειρας προσωπικού.

⁽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: Μαγειρική τέχνη, Ζαχαροπλαστική τέχνη, Στοιχεία εστιατορικής τέχνης, Εμπορευματογνωσία - Τροφογνωσία, Στοιχεία τεχνικών εγκαταστάσεων, Στοιχεία τουριστικής νομοθεσίας, Στοιχεία Εργατικού / Εμπορικού δικαίου, Αγωγή του πολίτη / Ανθρώπινες σχέσεις, Οργάνωση και λειτουργία αποθήκης – Αρχές κοστολόγησης και ελέγχου, Υγιεινή - Ασφάλεια, Στοιχεία ξενοδοχειακής τέχνης, Πρακτική αριθμητική, Γαλλικά, 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>