



## 1. Τίτλος σπουδών/προσόν<sup>1</sup>

**Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Επιπέδου 5. Ειδικότητα Ι.Ε.Κ.:  
ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ- ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Ν. 4186/2013**

## 2. Μεταφρασμένος τίτλος<sup>2</sup>

**Vocational Training Diploma Initial Vocational Training (I.E.K.) Level 5. Specialty of I.E.K.:  
BAKERY – PASTRY TECHNICIAN N. 4186/2013**

## 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 τις έννοιες και αποκωδικοποιεί τις διακρίσεις της ζαχαροπλαστικής τέχνης καθώς και τις τεχνικές της.
- Εξηγεί και ταξινομεί τις μεθόδους σύνθεσης μενού και την ένταξη των επιδορπίων σε αυτό.
- Περιγράφει τις βασικές αρχές marketing, οικονομίας, κοστολόγησης και τιμολόγησης.
- Παρουσιάζει την οργάνωση, τη λειτουργία και την ιεραρχία του αρτοποιείου-ζαχαροπλαστείου σε επισιτιστικές επιχειρήσεις.
- Διευθετεί ζητήματα εμπορευματογνωσίας, τροφογνωσίας, προμηθειών και αποθήκευσης τροφίμων.
- Προσδιορίζει τις πιθανές πηγές φυσικών-χημικών και βιολογικών κινδύνων των α' υλών και τελικών προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής.
- Γνωρίζει τις αρχές του HACCP, των Συστημάτων Υγιεινής και Ασφάλειας των Τροφίμων αλλά και τις τρέχουσες Υγειονομικές Διατάξεις.
- Διακρίνει αστοχίες σε ζητήματα υγιεινής και ασφάλειας των χώρων εργασίας.
- Κατανοεί την ορολογία της αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής στην αγγλική και γαλλική γλώσσα προφορικά και γραπτά, ως κύριες γλώσσες της αρτοποιητικής και ζαχαροπλαστικής τέχνης.

### ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Χρησιμοποιεί παραδοσιακές και καινοτόμες τεχνικές αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής στην παραγωγική διαδικασία προϊόντων αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής.
- Εφαρμόζει πειραματικές τεχνικές με την χρήση μηχανημάτων νέων τεχνολογιών.
- Δημιουργεί πρότυπες συνταγές βάσει της σύστασης των α' υλών, συνθέτει μενού και καταλόγους προϊόντων αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής, προχωρώντας σε κοστολόγηση και τιμολόγηση των προς πώληση ειδών.
- Σχεδιάζει πλάνο διαχείρισης α' υλών και τελικών προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής βάσει των διαθέσιμων αποθεμάτων και των απαιτήσεων των πελατών.
- Χειρίζεται με ασφάλεια και ελάχιστες φθορές τον εξοπλισμό του παρασκευαστηρίου.
- Οργανώνει το χώρο εργασίας του ή το χώρο εργασίας άλλων, βελτιώνοντας τις μη ορθές Πρακτικές Βιομηχανικής Παραγωγής καθώς και τις λανθασμένες Πρακτικές Υγιεινής.
- Αναγνωρίζει τη θέση του και ακολουθεί το σύστημα αναφοράς στην ιεραρχία του παρασκευαστηρίου και της επισιτιστικής επιχείρησης.
- Εκπαιδεύει και εποπτεύει με υπευθυνότητα άλλους ως προς την παρασκευή εδεσμάτων και προϊόντων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής.

### ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

- Αναπτύσσει δίκτυο συνεργασιών εντός και εκτός του παρασκευαστηρίου αξιοποιώντας μεθόδους επικοινωνίας και συνεργασίας μεταξύ υφισταμένων.
- Συμμετέχει αυτόνομα ή εποπτεύει συνεργάτες σε όλα τα στάδια παραγωγής (Επιμόρφωση επιδορπίων εδεσμάτων ή μενού, δημιουργία πρότυπων συνταγών, κοστολόγηση, τιμολόγηση, προμήθεια πρώτων υλών, αποθήκευση, ροή Α υλών, εκτέλεση συνταγών, παρουσίαση – διακόσμηση εδεσμάτων).

## 4. Φάσμα επαγγελμαμάτων στα οποία έχει πρόσβαση ο/η κάτοχος του τίτλου σπουδών/προσόντος<sup>3</sup>

Ο κάτοχος διπλώματος αυτής της ειδικότητας μπορεί να απασχοληθεί ως ελεύθερος επαγγελματίας αρτοποιός, ως «υπεύθυνος αρτοποιίας» σύμφωνα με τον Ν.3526 (ΦΕΚ 24/Α' / 9-2-2007) –ως ελεύθερος επαγγελματίας ζαχαροπλάστης, ως στέλεχος στη βιομηχανία παραγωγής πρώτων υλών και ετοιμών προϊόντων αρτοποιίας –ζαχαροπλαστικής, καθώς και σε επισιτιστικές επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος (ξενοδοχεία, εστιατόρια, αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία).

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.

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

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.

## 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 σπουδών <sup>1</sup>

Επίπεδο 5 Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων.

Πρόσβαση σε επόμενη βαθμίδα εκπαίδευσης ή κατάρτισης <sup>1</sup>

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

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/>

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)

Διεθνείς συμφωνίες αναγνώρισης των προσόντων <sup>1</sup>

Όχι

## 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 <sup>1</sup>

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, Γαλλικά, Μηχανολογικός εξοπλισμός και Τεχνικές εγκαταστάσεις και Εξοπλισμός, "Έλεγχος εμπορευμάτων, Πρώτες ύλες αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής, Ζαχαροπλαστική τέχνη (Θεωρία και Πρακτική), Αρτοποιητική τέχνη (Θεωρία και Πρακτική), Υγιεινή και ασφάλεια στο αρτοποιείο, Κοστολόγιο παρασκευασμάτων, Στοιχεία συστημάτων διαχείρισης της ποιότητας – HACCP, Διαιτητική, Αρχές νομοθεσίας τροφίμων – Επαγγέλματος, Αγγλικά, Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα, Πρακτική άσκηση.

Περισσότερες πληροφορίες για το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων: <https://nqf.gov.gr/> και <https://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](mailto:europass@eoppep.gr)  
<http://europass.eoppep.gr> <https://www.eoppep.gr>

<sup>1</sup>Εφόσον ισχύει.