

1. Τίτλος σπουδών/προσόν¹

**Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Επιπέδου 5. Ειδικότητα Ι.Ε.Κ.:
ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ - ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ (CHEF)**

2. Μεταφρασμένος τίτλος ²

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

3. Προφίλ ικανοτήτων και δεξιοτήτων

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

ΓΝΩΣΕΙΣ

- Σχεδιάζει πρότυπες συνταγές και ορίζει με σαφήνεια τα διαγράμματα ροής των παραγωγικών διαδικασιών της επιχείρησης.
- Αντιλαμβάνεται τις διαφορετικές ιδιότητες- χαρακτηριστικά των α' υλών και ερμηνεύει την αλληλεπίδραση τους στις πρότυπες συνταγές.
- Συσχετίζει τις βασικές αρχές της Οικονομικής επιστήμης (κερδοφορία- κόστος) και του marketing με το πλάνο παραγωγής της επιχείρησης.
- Γνωρίζει τις βασικές αρχές της οινολογίας και διακρίνει τους διαφορετικούς τύπους κρασιών.
- Εξηγεί τις αρχές του HACCP, των Συστημάτων Υγιεινής και Ασφάλειας των Τροφίμων αλλά και τις τρέχουσες Υγειονομικές Διατάξεις, διακρίνοντας τις βασικές κατηγορίες κινδύνων (φυσικοί-χημικοί-βιολογικοί).
- Υποθέτει τις πιθανές πηγές προέλευσης αστοχιών σε ζητήματα υγιεινής και ασφάλειας των χώρων εργασίας.
- Κατανοεί την ορολογία της μαγειρικής τέχνης (α' ύλες, τεχνικές, εξοπλισμός) στην αγγλική και γαλλική γλώσσα προφορικώς και γραπτώς ως κύριες γλώσσες της μαγειρικής.

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Διαχειρίζεται και αξιοποιεί τις διαθέσιμες α' ύλες για την παραγωγή αυτοτελών παρασκευασμάτων ή/και ολοκληρωμένων μενού, που αναδεικνύουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων και προάγουν την υγεία των καταναλωτών.
- Οργανώνει το χώρο εργασίας του ή το χώρο εργασίας άλλων και τροποποιεί τις μη ορθές Πρακτικές Βιομηχανικής Παραγωγής.
- Ελέγχει την ποιότητα των α' υλών και τελικών παραγόμενων προϊόντων, καθώς και τις συνθήκες αποθήκευσης και διακίνησης τους.
- Επαληθεύει τις Ορθές Πρακτικές Υγιεινής και ανακαλεί όποτε κρίνεται αναγκαίο τα ήδη διακινηθέντα εδέσματα.
- Εποπτεύει το ανθρώπινο δυναμικό της επιχείρησης, διαχειριζόμενος παραγωγικά τον προβλεπόμενο χρόνο εργασίας.

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

- Διαρθρώνει τους χώρους παραγωγής και επιλέγει τον αναγκαίο και κατάλληλο εξοπλισμό.
- Συμμετέχει αυτόνομα ή συνεργατικά σε όλα τα στάδια παραγωγής (δημιουργία πρότυπων συνταγών, κοστολόγηση, τιμολόγηση, προμήθεια πρώτων υλών, αποθήκευση, ροή α υλών, εκτέλεση συνταγών, παρουσίαση – διακόσμηση εδεσμάτων).
- Συντάσσει, συνθέτει και παρουσιάζει το εδεσματολόγιο (μενού), καθώς και την κάρτα του εστιατορίου.
- Επινοεί ιδανικούς συνδυασμούς οίνων και εδεσμάτων.

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

Ο κάτοχος διπλώματος αυτής της ειδικότητας μπορεί να απασχοληθεί αυτόνομα ως προσωπικός chef, ως στέλεχος στη βιομηχανία παραγωγής πρώτων υλών/διατροφής και ετοιμών γευμάτων (catering), καθώς και σε επισιτιστικές επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος (ξενοδοχεία, εστιατόρια). 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.

¹Στη γλώσσα του πρωτοτύπου. | ²Εφόσον ισχύει. Η παρούσα μετάφραση δεν έχει νομική ισχύ. | ³Εφόσον 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	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/	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 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, Μαγειρική Τέχνη, Τροφογνωσία- Εδεσματολόγιο, Τεμαχισμός Κρεάτων, Οργάνωση και Λειτουργία εστιατορίου, Σύνθεση Μενού, Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής, Έλεγχος Εμπορευμάτων, Κοστολόγιο Παρασκευασμάτων, Οινολογία, Διαιτητική, Ορολογία μαγειρικής/ζαχαροπλαστικής σε Αγγλική και γαλλική γλώσσα.

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>

¹Εφόσον ισχύει.