



CULINARY ARTS PROGRAM

ΤΟ ΠΙΟ ΠΡΩΤΟΠΟΡΙΑΚΟ & ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΜΑΘΗΣΗΣ ΤΗΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Το Culinary Arts Program είναι ένα πρωτοποριακό εκπαιδευτικό πρόγραμμα φοίτησης που σας δίνει την δυνατότητα να μηθείτε στην τέχνη της μαγειρικής/ζαχαροπλαστικής. Τα υψηλά ποιοτικά κριτήρια που έχει θέσει η Σχολή, αλλά και η υπεροχή της που βασίζεται τόσο στην αφοσίωση των εργαστηριακών εφαρμογών, αλλά και στο εξαιρετικό υπόβαθρο των εκπαιδευτών, καθιστά τις σπουδές σας άριστα καταρτισμένες!

Στόχος του προγράμματος είναι η επαγγελματική στήριξη και ανάδειξη της ειδικότητας του Μάγειρα/Chef με ποιοτικούς όρους. Ο πιστοποιημένος μάγειρας είναι υπεύθυνος για όλη τη λειτουργία της κουζίνας/μαγειρείου. Παράλληλα είναι υπεύθυνος για την καλή απόδοση της κουζίνας, κατανέμοντας δίκαια τις εργασίες του προσωπικού και συντάσσοντας το ωράριο εργασίας.

Το Culinary Arts σας προσφέρει όλα τα απαραίτητα εφόδια για να διαπρέψετε στην κουζίνα, δημιουργώντας επιδέξιους μάγειρες, παρακολουθώντας τα μαθήματα που σας είναι απολύτως απαραίτητα! Η εκπαίδευση διαρκεί συνολικά 1 διδακτικό έτος με μαθήματα διάρκειας 4-5 ωρών τόσο πρακτικά, όσο και θεωρητικά με παρακολούθηση 3-4 φορές την εβδομάδα. Διαφέρει αρκετά από την συμβατική επιμόρφωση, ακολουθώντας ένα ιδιαίτερα δυναμικό πρόγραμμα μάθησης με εξαιρετικά αποτελέσματα, το οποίο θα σας εκπαιδεύσει με τον πιο μεθοδικό τρόπο, τόσο στην μαγειρική τέχνη όσο και στην ζαχαροπλαστική.

Το πρόγραμμα σας προσφέρει εξειδικευμένες γνώσεις στην μαγειρική/ζαχαροπλαστική τέχνη και πρακτικές δεξιότητες στην κουζίνα, στον τρόπο παρουσίασης και στην επαγγελματική ορολογία, να εκπαιδευτείτε στις αρχές ασφάλειας και υγιεινής στην κουζίνα, στην λειτουργία-οργάνωση εστιατορίων, αλλά και στην τροφογνωσία!

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Το πρόγραμμα Σπουδών περιλαμβάνει δύο εκπαιδευτικές περιόδους όπου οι Σπουδαστές εξοικειώνονται σε πραγματικές συνθήκες εργασίας και να ενισχύσουν το βιογραφικό τους με την εκπαίδευση που αποκτούν.

Ο απόφοιτος της ειδικότητας « Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης» είναι ένας εξειδικευμένος εργαζόμενος, ικανός να χειρίζεται υπεύθυνα και αυτόνομα τα ακόλουθα θέματα: Τον ποιοτικό έλεγχο, τη συντήρηση και την αξιοποίηση των τροφίμων | Την υγιεινή των τροφίμων | Την παρασκευή εδεσμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας | Την τέλεια οργάνωση και διοίκηση της κουζίνας | Την προετοιμασία των υλικών για τη διαδικασία του μαγειρέματος | Τη σωστή σύνθεση κάθε μενού, με βάση τις ισχύουσες αγορανομικές κι υγειονομικές διατάξεις | Την παρουσίαση και διακόσμηση εδεσμάτων | Την τέχνη της ζαχαροπλαστικής

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα αποτελείται από 2 εκπαιδευτικές περιόδους, χωρίζεται μεταξύ τους με εξετάσεις προόδου.

Α' Εκπαιδευτική Περίοδος: περιέχει την ενότητα, **Μαγειρική Τέχνη 1** που αφορά σε 25 εργαστήρια, απόλυτα πρακτικά μαθήματα ενώ ταυτόχρονα καλύπτεται μεγάλο κομμάτι της **Θεωρίας της Μαγειρικής Τέχνης** μέσα από 20 εκτενώς αναλυμένα θεωρητικά μαθήματα. Σε αυτό το εξάμηνο εντάσσονται ακόμα 10 εργαστήρια έντονης πρακτικής εξάσκησης που αφορούν στην **Ζαχαροπλαστική Τέχνη 1**.

Με την ολοκλήρωση της α' εκπαιδευτικής περιόδου προχωράτε σε εσωτερικές εξετάσεις προόδου.

Β' Εκπαιδευτική Περίοδος: συνεχίζεται με το 2^ο μέρος των πάνω ενοτήτων της **Μαγειρικής Τέχνης 2**, με 24 εργαστήρια απόλυτα πρακτικά και μεγαλύτερης δυσκολίας μαθήματα. Ταυτόχρονα συνεχίζει και το αντίστοιχο **Θεωρητικό** κομμάτι **Μαγειρικής** σε 8 μαθήματα, αλλά και η συνέχεια της **Ζαχαροπλαστικής Τέχνης 2** με 8 ακόμα εργαστήρια. Με την ολοκλήρωση της β' εκπαιδευτικής περιόδου προχωράτε σε εσωτερικές εξετάσεις.

Η σειρά διεξαγωγής των παραπάνω ενοτήτων ενδέχεται να διαφοροποιηθεί αν αυτό χρειαστεί.



ΠΑΡΟΧΕΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Για τα μαθήματα συμπεριλαμβάνονται στολή (σακάκι σεφ, λαίμοδετης, καπέλο, ποδιά), το βιβλίο του Σεφ, επιμόρφωση, χρήση υλικότεχνικού εξοπλισμού (σκέυη και συσκευές) καθώς και μεγάλη ποικιλία αναλώσιμου εργαστηριακού εξοπλισμού (πρώτες ύλες απαραίτητες για την πραγματοποίηση των μαθημάτων). Παραδίδεται πακέτο σημειώσεων.

ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Σε κάθε επίπεδο που ολοκληρώνετε διεκδικείτε την ανάλογη Πιστοποίηση μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος που θα αποκτήσετε συνολικά:

- ✓ Πιστοποίηση Commis Chef, Πιστοποίηση Commis Pastry Chef, Πιστοποίηση Ασφάλειας και Υγιεινής, Πιστοποίηση Αγορανομικού Υπεύθυνου Επισιτιστικών Επιχειρήσεων από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου. Οι Πιστοποιήσεις είναι δίγλωσσες για όσους επιθυμούν να εργαστούν στο εξωτερικό.
- ✓ Μέχρι την ολοκλήρωση του προγράμματος στο οποίο θα δώσετε τελικές εξετάσεις για την Πιστοποίηση Cook Chef ή Pastry Chef και την Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης "CULINARY ARTS" από τα Μαθήματα Μαγειρικής Culinary Center διαπιστευμένη από τον Τεχνοβλαστό Αριστοτελείου Πανεπιστημίου και το Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης. Επιπλέον θα λάβετε συστατική επιστολή από τον επιβλέποντα Chef εκπαιδευτή σας. Οι Πιστοποιήσεις είναι δίγλωσσες για όσους επιθυμούν να εργαστούν στο εξωτερικό.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

- ✓ Απόφοιτους Γυμνασίου, Λυκείου ή ΕΠΑΛ/ΕΠΑΣ, για εξειδίκευση και γρήγορη ένταξη στην αγορά
- ✓ Φοιτητές / Σπουδαστές ΕΠΑΛ, ΙΕΚ, ΤΕΙ, ΑΕΙ, αντίστοιχων κλάδων για ενίσχυση του βιογραφικού τους
- ✓ Επαγγελματίες που θέλουν να διευρύνουν τις γνώσεις και το φάσμα των παρεχόμενων υπηρεσιών τους
- ✓ Επαγγελματίες που θέλουν να προετοιμαστούν για τις εξετάσεις πιστοποίησης COOK/CHEF
- ✓ Εργαζόμενους που επιθυμούν να αλλάξουν εργασία ή να ακολουθήσουν ένα 2ο επάγγελμα
- ✓ Άνεργους, για άμεση ένταξη στην αγορά εργασίας
- ✓ Ενήλικες, για επιμόρφωση και προσωπική ανάπτυξη

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΜΑΘΗΤΩΝ / ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑ

Ο **ειδικός Σύμβουλος Κατάρτισης**, είναι ο υπεύθυνος για κάθε συμμετέχοντα μαθητή. Θα σας ενημερώσει για τις δυνατότητες των σπουδών σας, για την εξειδίκευση που θα ακολουθήσετε, αλλά και για κάθε εκπαιδευτικό ή επαγγελματικό στόχο που έχετε θέσει. Για όλους τους **επαγγελματίες Chef με μεγάλη εμπειρία**, χωρίς δίπλωμα ή πιστοποίηση, παρέχεται η δυνατότητα πιστοποίησης επαγγέλματος τους μετά από εξετάσεις.

Μέσα από την **ηλεκτρονική μας πλατφόρμα** διατηρείται το προφίλ κάθε συμμετέχοντα μαθητή με τους στόχους τους, ενώ στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης μπορεί να γίνει μέλος στο κλειστό φορουμ αγγελιών εργασίας ή/και να συμμετέχει στο **forum** με στόχο την επαφή με τον κλάδο. Οι Chef εκπαιδευτές παρέχουν επιπλέον υποστήριξη σε κάθε βήμα, έτοιμοι να γίνουν αρωγοί σε μία νέα καριέρα.

Πιστοποιημένο Εκπαιδευτικό Κέντρο!

Σε συνεργασία με το Φορέα Πιστοποίησης **ACTA** που ιδρύθηκε από το **Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης** το Culinary Center & Cookery Club «Μαθήματα Μαγειρικής» αποτελεί **πιστοποιημένο χώρο εκπαίδευσης και διοργανώνει εξετάσεις πιστοποίησης**. Αδειοδοτημένο **ΚΔΒΜ1** από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού του Υπουργείου Παιδείας (**ΕΟΠΠΕΠ**) με ΦΕΚ 2677-Β/9-11-2011 και **Αρ. Αδείας 2100469**.

Γιατί να επιλέξετε εμάς?

- ✓ Πρακτικά Εργαστήρια
- ✓ Μικρή αναλογία μαθητών καθηγητή 12:1
- ✓ Ολοκληρωμένη Επιμόρφωση
- ✓ Καταξιωμένοι Εκπαιδευτές
- ✓ Συνεχιζόμενη επαγγελματική εκπαίδευση ενηλίκων
- ✓ Συνεργασίες με σχολές και πανεπιστήμια στο εξωτερικό
- ✓ Ανάπτυξη ισχυρών ικανοτήτων και δεξιοτήτων στην μαγειρική τέχνη
- ✓ Υπερσύγχρονο Περιβάλλον
- ✓ Προγράμματα ενδυναμωσης ομάδων
- ✓ Συναρπαστικά και Διαδραστικά μαθήματα