

1. ΤΙΤΛΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ (EL) ⁽¹⁾

**Απολυτήριο Τεχνικής Σχολής Πρακτικής Κατεύθυνσης, Κλάδου Ξενοδοχειακών και
Επισιτιστικών Τεχνών, Ειδικότητας Μαγειρικής - Τραπεζοκομίας**

⁽¹⁾ Στη γλώσσα του πρωτοτύπου

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

**Technical School Leaving Certificate Practical Direction, *Hotel & Catering Branch,*
*Cooks and Waiters Specialty***

⁽¹⁾ Η παρούσα μετάφραση δεν έχει νομική ισχύ.

3. ΠΡΟΦΙΛ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ

Ο/Η κάτοχος του πιστοποιητικού:

- Εφαρμόζει τους κανόνες ασφάλειας, προστασίας και υγιεινής στην εργασία του/της
- Επιδεικνύει σωστές στάσεις συμπεριφοράς και είναι ικανός/ή να εργάζεται ομαδικά
- Επιδεικνύει σωστές στάσεις προς τους πελάτες και επικοινωνεί μαζί τους στα ελληνικά καθώς και, σε βασικό επίπεδο, στα αγγλικά
- Συνθέτει διάφορα είδη μενού, λαμβάνοντας υπόψη τις αρχές οι οποίες διέπουν τη σύνθεση εδεσματολογίου (μενού) και το αξιοποιεί ως μέσο προώθησης των πωλήσεων
- Εφαρμόζει τις βασικές αρχές κοστολόγησης των διαφόρων μενού και παρασκευασμάτων και υπολογίζει την τιμή πώλησης: πιάτου, μενού, δεξιώσεων και άλλων εκδηλώσεων
- Μαγειρεύει σωστά με όλες τις μεθόδους μαγειρέματος, εφαρμόζοντας τις αρχές στις οποίες βασίζεται η κάθε μέθοδος χωριστά και χρησιμοποιεί σωστά τις πρότυπες συνταγές που αφορούν την ετοιμασία φαγητών και ποτών και εκτελεί σωστά νέες συνταγές
- Εκτελεί όλες τις απαραίτητες εργασίες προετοιμασίας εστιατορίου, καφετερίας και μπαρ και σερβίρει φαγητά και ποτά με τη σωστή διαδικασία
- Εκδίδει και εισπράττει λογαριασμούς πελατών με τους σύγχρονους τρόπους οι οποίοι εφαρμόζονται στην Ξενοδοχειακή και Επισιτιστική Βιομηχανία
- Χρησιμοποιεί σωστά τον εξοπλισμό της επισιτιστικής μονάδας και εκτελεί βασικές λειτουργίες συντήρησής του.

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

Ο/Η κάτοχος του πιστοποιητικού μπορεί να εργαστεί σε ξενοδοχεία, οργανωμένα διαμερίσματα, εστιατόρια, καφετερίες, μπαρ και ζαχαροπλαστεία, στους τομείς ετοιμασίας και παράθεσης φαγητών και ποτών καθώς επίσης και σε εργοστάσια παραγωγής, μεταποίησης και διάθεσης φαγητών και ποτών.

⁽¹⁾ Εφόσον ισχύει

(*) Επεξηγηματικό σημείωμα

Σκοπός του παρόντος εγγράφου είναι να συμπληρώσει τις πληροφορίες που προσφέρει το πιστοποιητικό. Το συμπλήρωμα δεν έχει νομική ισχύ. Το μορφότυπο της περιγραφής βασίζεται στο ψήφισμα 93/C 49/01 του Συμβουλίου της 3ης Δεκεμβρίου 1992 σχετικά με τη διαφάνεια των τυπικών προσόντων, το ψήφισμα 96/C 224/04 της 15ης Ιουλίου 1996 σχετικά με τη διαφάνεια των πιστοποιητικών επαγγελματικής κατάρτισης και στη σύσταση 2001/613/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 10ης Ιουλίου 2001 για την ενδοκοινοτική κινητικότητα των σπουδαστών, των επιμορφωμένων ατόμων, των εθελοντών, των εκπαιδευτικών και των εκπαιδευτών.

Περισσότερες πληροφορίες: <http://europass.cedefop.eu.int>

© Ευρωπαϊκές Κοινότητες 2002

5. ΕΠΙΣΗΜΗ ΒΑΣΗ ΤΟΥ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

Τίτλος και θέση του φορέα που εκδίδει το πιστοποιητικό Κάθε Τεχνική Σχολή, που εγκαθιδρύεται και λειτουργεί, σύμφωνα με την Ενοποιημένη Εκπαιδευτική Νομοθεσία	Τίτλος και θέση της κρατικής ή τοπικής αρχής που είναι αρμόδια για την επικύρωση ή αναγνώριση του πιστοποιητικού Διεύθυνση Μέσης Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού
Επίπεδο (εθνικό ή διεθνές) του πιστοποιητικού Ανώτερη Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση –ISCED 3	Κλίμακα βαθμολόγησης/απαιτήσεις επιτυχίας 1 μέχρι 20, με ελάχιστο βαθμό προαγωγής ή απόλυσης το 10 (σελίδα 84 Ενοποιημένης Εκπαιδευτικής Νομοθεσίας)
Πρόσβαση σε επόμενη βαθμίδα εκπαίδευσης ή κατάρτισης Κάτοχος του πιστοποιητικού έχει δικαίωμα να διεκδικήσει θέση για σπουδές στην τριτοβάθμια εκπαίδευση της Κύπρου και της Ελλάδας. Μπορεί επίσης να φοιτήσει σε ιδρύματα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης άλλων χωρών, αν ικανοποιήσει τις απαιτήσεις τους για εισδοχή.	Διεθνείς συμφωνίες Δεν υφίστανται
Νομική βάση Οι περί λειτουργίας των Δημοσίων Σχολείων Μέσης Εκπαίδευσης Κανονισμοί του 2004, στη βάση της Ενοποιημένης Εκπαιδευτικής Νομοθεσίας	

6. ΕΠΙΣΗΜΑ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΠΟΚΤΗΣΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

Το απολυτήριο για την ειδικότητα *Μαγειρικής - Τραπεζοκομίας* της Πρακτικής Κατεύθυνσης, του κλάδου *Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Τεχνών*, μπορεί να αποκτηθεί με τριετή φοίτηση σε μια από τις εν λειτουργία δημόσιες Τεχνικές Σχολές ή φοίτηση σε Εσπερινή Τεχνική Σχολή. Το Πρόγραμμα Σπουδών περιλαμβάνει τα μαθήματα που δίνονται στον πιο κάτω πίνακα.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ	ΠΕΡΙΟΔΟΙ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	
	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ	% ΤΟΥ ΣΥΝΟΛΟΥ
Μαθήματα Γενική Μόρφωσης ¹	52	49,5
Επιλεγόμενα Μαθήματα ²	8	7,6
Τεχνολογικά και Εργαστηριακά Μαθήματα ³	45	42,9
Πρακτική εξάσκηση στη Βιομηχανία ⁴	--	--
Γενικό σύνολο περιόδων	(*)105	100

Σημειώσεις

1. Θρησκευτικά, Νέα Ελληνικά, Ιστορία και Αγωγή του Πολίτη, Εισαγωγή στους Ηλεκτρονικούς Υπολογιστές, Φυσική Αγωγή, Μαθηματικά, Φυσική, Χημεία, Αγγλικά
2. Μαθήματα γενικής μόρφωσης ή τεχνολογικά μαθήματα που μπορούν να επιλεγούν στη Β και Γ τάξη με συνολική διάρκεια 4 περιόδους την εβδομάδα
3. Μαθήματα που αφορούν στην Τεχνολογία και τα Εργαστήρια του κλάδου για την Α τάξη και εξειδικεύονται ανάλογα με την ειδικότητα στη Β και Γ τάξη
4. Η πρακτική εξάσκηση στη βιομηχανία πραγματοποιείται στην περίοδο μεταξύ Β και Γ τάξης

(*) Διδάσκονται 35 περίοδοι την εβδομάδα, για τρία χρόνια.

Προϋποθέσεις εισαγωγής

Στο πρόγραμμα μπορούν να φοιτήσουν μαθητές/τριες που έχουν συμπληρώσει με επιτυχία την εννιάχρονη δημόσια και υποχρεωτική εκπαίδευση και έχουν Απολυτήριο Γυμνασίου (τριετής κύκλος κατώτερης δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης). Μαθητές/τριες από την δευτεροβάθμια ιδιωτική εκπαίδευση μπορούν να εισαχθούν και να φοιτήσουν στο πρόγραμμα μετά από κατατακτήριες εξετάσεις που διοργανώνονται από το Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού.

Πρόσθετες πληροφορίες

Περισσότερες πληροφορίες (μεταξύ άλλων περιγραφή των εθνικών συστημάτων επαγγελματικών προσόντων, των πιστοποιητικών, των διπλωμάτων ή άλλων τίτλων σπουδών): Διεύθυνση Μέσης Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού, Γωνία Κίμωνος και Θουκυδίδη, 1434 Λευκωσία, www.moec.gov.cy.

Αρμόδιος εθνικός φορέας για την πληροφόρηση

Πληροφορίες που αφορούν στην επαγγελματική κατάρτιση γενικά και ειδικότερα τα επαγγελματικά προσόντα, από την Αρχή Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, www.hrdauth.org.cy.