



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Κυπριακή Δημοκρατία



**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ**  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

## ΚΛΑΔΟΣ: ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ

### ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΜΑΓΕΙΡΟΙ ΚΑΙ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΙ – ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

Το πρόγραμμα καθιστά τον/την απόφοιτο/η ικανό/ή να αντιμετωπίζει με επιτυχία τις επαγγελματικές προκλήσεις στην Ξενοδοχειακή και Επισιτιστική Βιομηχανία. Ταυτόχρονα, ο/η απόφοιτος/η είναι ικανός/ή να προσφέρει υψηλής ποιότητας υπηρεσίες στην παρασκευή και παράθεση φαγητού και στην εξυπηρέτηση πελατών, όπως εφαρμόζεται σήμερα σε ξενοδοχεία, εστιατόρια, καφετέριες και γενικότερα σε μονάδες παροχής υπηρεσιών τροφίμων και ποτών και άλλες επισιτιστικές μονάδες.

Σ' αυτό το πρόγραμμα, πρακτικές δεξιότητες βασικού επιπέδου Μαγειρικής, Τραπεζοκομίας, Ζαχαροπλαστικής/Αρτοποιίας και Μπαρ, βρίσκονται σε αρμονία με την αντίστοιχη θεωρητική γνώση.

Η ανάγκη για εμπλουτισμό της θεωρίας μαζί με την πρακτική κατά τη διάρκεια της φοίτησης είναι μεγίστης σημασίας, γι' αυτό στο πρόγραμμα αυτό συνδυάζεται η θεωρία με την πρακτική εργαστηριακή εκπαίδευση των μαθητών/μαθητριών, τόσο στον σχολικό χώρο όσο και στη Βιομηχανία.

Με την ολοκλήρωση του προγράμματός τους, οι απόφοιτοι/ες αποκτούν ολοκληρωμένες γνώσεις στη Μαγειρική και Τραπεζοκομία, οι οποίες τους/τις καθιστούν ικανούς/ές να ανταποκριθούν στις ανάγκες της Βιομηχανίας ως ικανοί/ές επαγγελματίες.

#### ΠΟΥ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ Η ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- Α' Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Λευκωσίας
- Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Μακάριος Γ' Λευκωσίας
- Γ' Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Λεμεσού
- Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Λάρνακας
- Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Παραλιμνίου
- Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Πάφου
- Λύκειο και Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Πόλης Χρυσοχούς
- Λύκειο και Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Αγ. Χαραλάμπους Έμπας
- Απεήττειο Γυμνάσιο/Ξενοδοχειακό Τμήμα

#### ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΕΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ	Α' ΕΤΟΣ	Β' ΕΤΟΣ	Γ' ΕΤΟΣ
Θρησκευτικά	1	1	1
Νέα Ελληνικά	5*	5*	6*#
Ιστορία	1	1	-
Φυσική Αγωγή	1	1	1
Μουσική	1	-	-
Μαθηματικά	3*	2(+1)*	2(+1)* #
Χημεία	1	-	-
Γερμανικά ή Ρωσικά	2	2	2
Αγγλικά	2*	4*	4*#
Γαλλικά	2	2	2

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΚΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ	Α΄ ΕΤΟΣ	Β΄ ΕΤΟΣ	Γ΄ ΕΤΟΣ
Τεχνολογία και Εργαστήρια Μαγειρικής Τέχνης	7*	7*	7*#
Τεχνολογία και Εργαστήρια Εστιατορικής Τέχνης	6*	6*	6*#
Τροφογνωσία	1	-	-
Οινογνωσία	1	-	-
Τουριστική Βιομηχανία και Γεωγραφία	1	-	-
Τεχνολογία Τροφίμων	-	1	-
Κοστολόγηση Τροφίμων και Ποτών	-	1	-
Εδεσματολόγιο	-	-	1
Έλεγχος και Διαχείριση Τροφίμων και Ποτών	-	-	1
Εφαρμογές Η.Υ.	2	-	-
Επιλεγόμενα	-	3(+1)	3(+1)

\* Εξεταζόμενα αθήματα (εντός των παρενθέσεων αναγράφονται οι ώρες ενίσχυσης των εξεταζόμενων μαθημάτων) # Μάθημα πρόσβασης στα ΑΑΕΙ Κύπρου και Ελλάδας<sup>167</sup>

(Το Μάθημα «Τεχνολογία και Εργαστήρια Μαγειρικής Τέχνης» και «Τεχνολογία και Εργαστήρια Εστιατορικής Τέχνης» θα εξετάζονται μαζί σε ένα εξεταστικό δοκίμιο. Το ίδιο ισχύει αντίστοιχα για τα μαθήματα «Εδεσματολόγιο» και «Έλεγχος και Διαχείριση Τροφίμων και Ποτών» για σκοπούς απόλυσης.)

Τα Επιλεγόμενα μαθήματα προσφέρονται ως μονώρα, δίωρα, τριώρα ή τετράωρα και χωρίζονται σε μαθήματα Εμβάθυνσης, Ενίσχυσης, Εμπλουτισμού και Εξειδίκευσης. Στην περίπτωση που ένα μάθημα προσφέρεται και ως μάθημα Κοινού Κορμού, τότε οι περίοδοι προστίθενται και αποτελούν ένα ενιαίο μάθημα.

#### ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΠΟΛΥΣΗΣ

Ο/η τελιόφοιτος/η για σκοπούς απόλυσης πρέπει να παρακαθήσει στα τρία (3) εξεταζόμενα μαθήματα Γενικής Παιδείας και σε δύο (2) Τεχνολογικά μαθήματα της Ειδικότητας.

#### ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ

Ο/η τελιόφοιτος/η για σκοπούς πρόσβασης στα Ανώτερα και Ανώτατα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα της Κύπρου και Ελλάδας πρέπει να παρακαθήσει σε τρία (3) εξεταζόμενα μαθήματα Γενικής Παιδείας και σε ένα (1) εξεταζόμενο Τεχνολογικό μάθημα.

#### ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΕΡΓΟΔΟΤΗΣΗΣ

Ο/η απόφοιτος/η της ειδικότητας μπορεί να εργαστεί σε:

- Ελεύθερος/η επαγγελματίας

Εργοδοτούμενος/η σε:

- Τμήμα Εστιατορίου ή Κουζίνας ξενοδοχείου
- Θέρετρα και Κέντρα Ευεξίας (Σπα)
- Κρουαζιερόπλοια, αίθουσες δεξιώσεων και Εκδηλώσεων, εστιατόρια, Επισιτιστικές Επιχειρήσεις (Catering)
- Νοσοκομεία/Κλινικές
- Στρατόπεδα
- Οίκοι Ευγηρίας
- Αεροδρόμια, κυλικεία
- Ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, μπαρ, καφετέριες, ταχυφαγεία
- Εργοστάσια παραγωγής και μεταποίησης φαγητών και ποτών
- Εταιρείες που προσφέρουν επισιτιστικές υπηρεσίες σε αεροπορικές εταιρείες.

#### ΚΛΑΔΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

Ο/η μαθητής/μαθήτρια μπορεί να έχει πρόσβαση σε Τμήματα ΑΑΕΙ Κύπρου και Ελλάδας, νοουμένου ότι έχει πάρει τα κατάλληλα επιλεγόμενα μαθήματα. Ενδεικτικά αναφέρονται πιο κάτω κάποια από αυτά τα Τμήματα (έκδοση ΥΣΕΑ, «Επιστημονικά Πεδία και Πλαίσια Πρόσβασης στη Δημόσια Τριτοβάθμια Εκπαίδευση Κύπρου και Ελλάδας»). Παράλληλα, μπορεί να συμβουλευτεί τον/την Καθηγητή/Καθηγήτρια Συμβουλευτικής και Επαγγελματικής Αγωγής του σχολείου του/της καθώς και να μελετά την τρέχουσα έκδοση της ΥΣΕΑ «Επιστημονικά Πεδία και Πλαίσια Πρόσβασης στη Δημόσια Τριτοβάθμια Εκπαίδευση Κύπρου και Ελλάδας». Επιπρόσθετα, ο/η μαθητής/μαθήτρια μπορεί να έχει πρόσβαση στην Τριτοβάθμια Εκπαίδευση χωρών εκτός Κύπρου και Ελλάδας.

- Ξενοδοχειακής και Τουριστικής Διεύθυνσης, Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου
- Τμήμα Μαγειρικών Τεχνών, Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου
- Διοίκησης Ξενοδοχείων και Τουρισμού, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
- Επικοινωνίας και Σπουδών Διαδικτύου, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
- Διοίκησης Τουρισμού, Ελλάδα
- Ανώτερη Σχολή Τουριστικής Εκπαίδευσης, Ελλάδα