

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ - ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ (CHEF)

Ο απόφοιτος των ΙΕΚ ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης» είναι ένας εξειδικευμένος εργαζόμενος ικανός να χειρίζεται υπεύθυνα και αυτόνομα τα ακόλουθα θέματα:

1. Τον ποιοτικό έλεγχο, τη συντήρηση και την αξιοποίηση των τροφίμων.
2. Την υγιεινή των τροφίμων.
3. Την παρασκευή εδεσμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας.
4. Την τέλεια οργάνωση και διοίκηση της κουζίνας.
5. Τον τεμαχισμό και την προετοιμασία κρεάτων – πουλερικών – κυνηγιών – ψαριών – θαλασσινών και τη χρήση κάθε τεμαχίου.
6. Τη σωστή σύνθεση κάθε μενού με βάση τις ισχύουσες αγορανομικές και υγειονομικές διατάξεις.
7. Την παρουσίαση και διακόσμηση εδεσμάτων.
8. Την τέχνη της ζαχαροπλαστικής.

Ως απόφοιτος της ειδικότητας «**Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης - Αρχιμάγειρας (Chef)**», μπορείς να εργαστείς σε:

- Ατομική επιχείρηση
- Ξενοδοχεία (σε Ελλάδα και εξωτερικό)
- Εστιατόρια (σε Ελλάδα και εξωτερικό)
- Κρουαζιερόπλοια
- Νοσοκομεία (ιδιωτικά και δημόσια)
- Παιδικούς σταθμούς (ιδιωτικούς και δημόσιους)
- Camping – Κατασκηνώσεις
- Καζίνο
- Εταιρείες Catering
- Εταιρείες τροφίμων
- Εταιρείες παροχής διαιτολογικών προτάσεων και γευμάτων

- Έντυπα με αντικείμενο τη Μαγειρική Τέχνη
- Τηλεοπτικές εκπομπές