



Αγαπητή σπουδάστρια και αγαπητέ σπουδαστή

Σε καλωσορίζουμε στο σύγχρονο κόσμο του ΙΕΚ ΞΥΝΗ. Όπως ήδη γνωρίζεις, το ΙΕΚ ΞΥΝΗ περικλείει σε κάθε κύτταρό του όλη την εμπειρία, την παράδοση και το κύρος του ονόματος ΞΥΝΗ, που – εδώ και πάνω από μισό αιώνα – αποτελεί το πρότυπο για την ελληνική ιδιωτική εκπαίδευση και κατάρτιση.

Αυτό, όμως, που δεν γνωρίζεις και σίγουρα θέλεις να μάθεις είναι το πώς και με ποιους τρόπους μπορεί το ΙΕΚ ΞΥΝΗ να συμβάλει στην επαγγελματική και κοινωνική σου επιτυχία. Οι σελίδες που ακολουθούν απαντούν σε κάθε επιτακτικό σου ερώτημα, σχετικά με το επάγγελμα που σου ταιριάζει, το πλήθος των παροχών που σου προσφέρει το ΙΕΚ ΞΥΝΗ και τα ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα που θα κερδίσεις από την κατάρτισή σου, για να βγεις απόλυτα εφοδιασμένος στην αγορά εργασίας.

Γιατί το ΙΕΚ ΞΥΝΗ, παρακολουθώντας στενά τις εξελίξεις, ανταποκρίνεται πλήρως στις σύγχρονες επαγγελματικές απαιτήσεις και αποτελεί εγγύηση για μια σίγουρη επαγγελματική σταδιοδρομία υψηλών προδιαγραφών, για χιλιάδες αποφοίτους Λυκείου, ΤΕΕ, ΕΠΑΛ, αλλά και για φοιτητές που δεν τους αρκεί το «θεωρητικό» τους πτυχίο.

Ταυτόχρονα, η συνεχής συνεργασία του με επιχειρήσεις, οργανισμούς και ιδρύματα σου δίνει τη δυνατότητα της πρακτικής εξάσκησης σε πραγματικούς εργασιακούς χώρους, ώστε να μπορέσεις να ανταποκριθείς άμεσα στις ανάγκες του αυριανού επαγγελματικού σου περιβάλλοντος.

Εκτός, όμως, από την άρτια επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση σ' ένα περιβάλλον υψηλών και σύγχρονων προδιαγραφών με άριστους εκπαιδευτές, η κατάρτιση στο ΙΕΚ ΞΥΝΗ έχει και ανθρώπινο χαρακτήρα. Εδώ οι κλίσεις, τα ειδικά talenta και οι δεξιότητές σου μπορούν να βρουν μια πραγματικά δημιουργική διέξοδο. Γιατί το πλήρες σύνολο από πολιτιστικές, πνευματικές και αθλητικές δραστηριότητες και παροχές, που αναδεικνύουν το κοινωνικό πρόσωπο του ΙΕΚ ΞΥΝΗ, σου δίνει την ευκαιρία να αναπτύξεις ολοκληρωμένα και πολύπλευρα την προσωπικότητά σου.

Καλή αρχή, λοιπόν.

Το ΙΕΚ ΞΥΝΗ είναι δίπλα σου, πανέτοιμο να σου προσφέρει μια συναρπαστική εκπαιδευτική εμπειρία, να σε εφοδιάσει με τις προϋποθέσεις για ανοδική καριέρα και να σου εξασφαλίσει σίγουρη επαγγελματική αποκατάσταση.

Σοφοκλής Ξυνης

Πρόεδρος



Ιδιωτικά Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης



Το Επάγγελμά σου

Η Ελλάδα αποτελεί ιδανικό καλοκαιρινό και χειμερινό τουριστικό προορισμό, καθώς διαθέτει μερικά από τα πιο ωραία τοπία στον κόσμο, και υψηλές ξενοδοχειακές υποδομές και υπηρεσίες, ικανές να καλύψουν κάθε τύπου ταξιδιωτική απαίτηση". Λόγω της άμεσης σχέσης που υπάρχει ανάμεσα στη μαγειρική και στον τουριστικό τομέα, ο οποίος είναι ένας από τους σημαντικότερους παράγοντες οικονομικής ανάπτυξης της χώρας, η μαγειρική αλλά και η αρτοποιαροπλαστική αποτελούν δύο από τα δυναμικότερα επαγγέλματα για κάθε εποχή, δίνοντας τη δυνατότητα να ακολουθήσουν ένα προσοδοφόρο και με μεγάλες προοπτικές εξέλιξης επάγγελμα. Οι chef, οι pastry chef αλλά και τα στελέχη ξενοδοχειακών υπηρεσιών, θα είναι πάντα περιζήτητοι επαγγελματίες σε μια χώρα όπως η Ελλάδα, με τουρισμό που διαρκεί 12 μήνες τον χρόνο .



ΞΥΝΗ

Η Καριέρα σου

Τα επαγγέλματα επισιτισμού & τουρισμού είναι δημιουργικά και ενδιαφέροντα, και εξασφαλίζουν άμεση επαγγελματική αποκατάσταση. Ως απόφοιτος του τομέα επισιτισμού του ΙΕΚ ΞΥΝΗ μπορείς να απασχοληθείς σε:

- Ξενοδοχεία (σε Ελλάδα και εξωτερικό)
- Εστιατόρια (σε Ελλάδα και εξωτερικό)
- Κρουαζιερόπλοια
- Νοσοκομεία (ιδιωτικά και δημόσια)
- Παιδικούς σταθμούς (ιδιωτικούς και δημόσιους)
- Camping - Κατασκηνώσεις





Τα Εργαστήρια

Τα ΙΕΚ ΞΥΝΗ παρέχουν τα πιο σύγχρονα εργαστήρια σύμφωνα με τις προδιαγραφές που ορίζει το HACCP. Τα εργαστήρια διαθέτουν όλο τον εξοπλισμό τόσο για την παρασκευή, όσο και τη διακόσμηση των εδεσμάτων. Οι εγκαταστάσεις

των ΙΕΚ ΞΥΝΗ είναι δομημένες έτσι ώστε ο εκπαιδευόμενος να αποκτά επαγγελματική συμπεριφορά και άριστη εξοικείωση με το μελλοντικό χώρο εργασίας του.



Γιατί Επιλέγεις ΙΕΚ ΞΥΝΗ

- Άρτια καταρτισμένο προσωπικό με κορυφαίους και βραβευμένους chef.
- Πρακτική στα σύγχρονα και πλήρως εξοπλισμένα εργαστήρια επαγγελματικής μαγειρικής σε όλα τα παραρτήματα του ΙΕΚ ΞΥΝΗ. Χρήση υλικών υψηλής και μοναδικής ποιότητας.
- Πρακτική εξάσκηση σε μεγάλες και γνωστές τουριστικές μονάδες.
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε επαγγελματικούς χώρους εστίασης.
- Τακτική διοργάνωση διαλέξεων-παραυσιάσεων μαγειρικής & ζαχαροπλαστικής.
- Διοργάνωση σεμιναρίων με σκοπό την επαγγελματική κατάρτιση και τον εμπλουτισμό του βιογραφικού.
- Συμμετοχή σε εκθέσεις και σε πανελλήνιους διαγωνισμούς μαγειρικής και πολλαπλές διακρίσεις σπουδαστών.

workshops





Εκδηλώσεις *events & happenings*

- Γεύσεις της Θεσσαλονίκης
- Cooking Event: Το MAKRO βάζει τα υλικά και το ΙΕΚ ΞΥΝΗ την τέχνη
- Cooking Show: Κρόκος Κοζάνης & Θεραπευτικές ιδιότητες
- Πρωινό το βασικότερο γεύμα της ημέρας
- Μικροί Chef στο ΙΕΚ ΞΥΝΗ
- «Γλυκιά» παρουσίαση του ΙΕΚ ΞΥΝΗ στο MAKRO
- Career Day Τουρισμού
- Μαγειρέψτε με τα Greek Food Blogs
- Διατροφή & Σχολείο
- Εκδήλωση Γευσιγνωσίας: Ελληνικά Κρασιά & Τυριά
- Career Day Τουρισμού από το ΙΕΚ ΞΥΝΗ Μακεδονίας
- Διαγωνισμός Παραδοσιακής Μαγειρικής



events &

“Το να τρως είναι αναγκαιότητα, το να τρως έξυπνα είναι τέχνη”

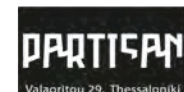
La Rochefoucauld
Γάλλος Συγγραφέας



happenings

Συνεργασίες

Ο τομέας επισιτισμού του ΙΕΚ ΞΥΝΗ συνεργάζεται με τις μεγαλύτερες ξενοδοχειακές μονάδες και αλυσίδες ξενοδοχείων, και τα καλύτερα εστιατόρια και ζαχαροπλαστεία στην Ελλάδα, όπου πραγματοποιούν την πρακτική τους άσκηση κάθε καλοκαίρι οι σπουδαστές. Παράλληλα ο τομέας Επισιτισμού διατηρεί συνεργασίες με εταιρίες τροφίμων, ενώ το ακαδημαϊκό επίπεδο του τομέα ενισχύεται μέσα από τη συνεργασία με το Chef Club και το Σωματείο Μαγείρων





Προσωπικότητες

- Ο τηλεπαρουσιαστής, συγγραφέας και chef Ευτύχης Μπλέτσας σε εκδήλωση που διοργάνωσαν τα ΙΕΚ ΞΥΝΗ με τα Greek Food Blogs
- Ο τηλεπαρουσιαστής & ραδιοφωνικός παραγωγός Στάθης Παναγωτόπουλος, μέλος της κριτικής επιτροπής στο Διαγωνισμό Παραδοσιακής Μαγειρικής του ΙΕΚ ΞΥΝΗ
- Ο chef και τηλεπαρουσιαστής Αλέξανδρος Παπανδρέου παρουσιάζει τα βιβλία του και μαγειρεύει για τους σπουδαστές του ΙΕΚ ΞΥΝΗ.
- Ο Ευτύχης Μπλέτσας από την «Κουζίνα της Μαμάς» στο Open Day Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής του ΙΕΚ ΞΥΝΗ Μακεδονίας



Σεμινάρια

Στα ΙΕΚ ΞΥΝΗ πιστεύουμε ιδιαίτερα στην ισχυροποίηση του βιογραφικού του κάθε σπουδαστή, προκειμένου να αναβαθμίσει την ανταγωνιστικότητά του στον επαγγελματικό στίβο. Γι' αυτό το λόγο, προσφέρουμε τόσο δωρεάν όσο και αμειβόμενα σεμινάρια, που καλύπτουν όλο το φάσμα του γνωστικού αντικείμενου του τομέα.

Βιολογικά Προϊόντα
Μύθοι & Αλήθειες

Επισημάνσεις
Βιολογικά Προϊόντα
Γρήνη 20-03-12
ώρα: 19:00

αρχική μαγειρικής τεχνική
Ιταλική Κουζίνα
παραδοσιακή φρούμαλη ζυμαρική

Σεμινάριο
Έναρξη: **Σάββατο 27/02**
διάρκειας **15** ωρών

Κ.Καρανός Π.Παπαδόπουλος
www.iekxi.edu.gr
e-mail: ikx@xi.edu.gr
2310 55 24 06-7

MASTER CLASS: ΚΡΕΑΣ
Η σημασία της φρέσκιας αίμας στην μαγειρική

εισαγωγή: SMOOFE WOLDEN

Δευτέρα 14/03/11
ώρα: 18:30

«Ο συνδυασμός ελληνικού κρασιού και τυριού»

ΠΕΜΠΤΗ 20/05/10 ώρα έναρξης: 18:30
LECTURE HALL - MEDITERRANEAN COLLEGE
Farsalos, 70 km από Αθήνα

τηλ.: 2310 552406
iek@xi.edu.gr

- Μυρωδικά: ο θησαυρός των γεύσεων
- Τα μυστικά της Τρούφας
- Βιολογικά Προϊόντα: Μύθοι & Αλήθειες
- Master Class: Κρέας
- Παιδική Διατροφή & Υγεία
- Μυστικές Συνταγές Σοκολάτας
- Sous Vide (Ψήσιμο σε κενό αέρος)
- Αργεντινική Κουζίνα
- Ελληνική Δημιουργική Κουζίνα
- Original Sushi Creations
- Ισπανική Κουζίνα
- Παραδοσιακές Δημιουργίες με Σοκολάτα
- Γουιτμετ Κουζίνα
- Το Ελληνικό Τυρί - Σεμινάριο από την ΜΕΒΓΑΛ
- Σεμινάριο Μπαχαρικών από την PROVIL
- Ταντούρι
- Σεμινάριο Οινολογίας
- Σεμινάριο Πουλερικών με την εταιρία ΠΙΝΔΟΣ
- Σεμινάριο Μαστίχας με την Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χίου
- Πολίτικη Κουζίνα
- Αραβική Κουζίνα
- Ασιατική Κουζίνα
- Νηστήσιμα Μενού

Δεν μπορεί κάποιος να σκεφτεί καλά,
να αγαπήσει καλά, να κοιμηθεί καλά, αν δεν έχει φάει καλά.

Virginia Woolf
Βρετανίδα Συγγραφέας

penday Ευτυχής Μπλέτσας
"η κουζίνα της μαμάς"

Παρασκευή 09/09/11
ώρα: 18:00

Αίθουσα Πολύμορφου Ε.Π.Σ. Κομοτηνής, 17^ο παρόδιο

Βαλαοπούλου 9
17^ο Διαμέριση Κομοτηνής

Καμία βέβα στο τηλέφωνο: 2310 552 406
www.iekxi.edu.gr

Η διατροφή στο ρόλο της αποκατάστασης

Τρίτη 13 Μαρτίου 2012
ώρα: 11:30

Αίθουσα Πολύμορφου Ε.Π.Σ. ΞΥΝΗ Κομοτηνής (17^ο παρόδιο)

Βαλαοπούλου 9, 17^ο Διαμέριση Κομοτηνής
www.iekxi.edu.gr

Μυστικές συνταγές σοκολάτας

ΔΕΥΤΕΡΑ 03/05/10
ώρα έναρξης: 18:00
KITCHEN STUDIO ΙΕΚ ΞΥΝΗ
Μεσογειακή & Τραπεζική 24^{ος} ορόφος
ΒΕΑΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΓΙΑ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ & ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΙΣΟΔΩΝ:
τηλ.: 2310 552406
iek@xinis.net

Κρόκος Κοζάνης

ΤΡΙΤΗ 27/04/10
ώρα έναρξης: 12:00
KITCHEN STUDIO ΙΕΚ ΞΥΝΗ
Μεσογειακή & Τραπεζική 24^{ος} ορόφος
ΒΕΑΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΓΙΑ ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ & ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΙΣΟΔΩΝ:
τηλ.: 2310 552406
iek@xinis.net

Διαγωνισμοί - Διακρίσεις



the best of the best

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ
ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ



educational visits

- Capsis Hotel
- Mediterranean Pallace Hotel
- Ξενοδοχείο Les Lazaristes
- Kempinski Hotel
- Οινοποιία Μπουτάρη
- Οινοποιία Λύγα
- Hellenic Catering
- Εταιρία Τροφίμων ΠΙΤΕΝΗΣ
- Αλλαντοποιία ΠΑΣΣΙΑΣ
- Αλλαντοποιία ΘΡΑΚΗ
- Φυτώριο Λάζος Κοντολάζος

