



Τα νέα του Chef School

Μαγείρεψε τη συνταγή της επιτυχίας!

Ιδιωτικά Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης



Σύμβολο επαγγελματικής επιτυχίας

Chef School





Σπούδασε! ένα από τα
69 σύγχρονα επαγγέλματα στο
ΚΟΡΥΦΑΙΟ ΙΕΚ και δημιούργησε
Ισχυρό Βιογραφικό!

**"Εκπείσασε Ραντεβού
με τα ΙΕΚ ΕΥΝΗ
και Πέτυχα!"**

- **Ισχυρό Κρατικό Πτυχίο**
- **Αναγνωρισμένο στην Ελλάδα και στην Ε.Ε.**
- **Απολύτως Ισοδύναμο των Δημοσίων ΙΕΚ**

κλείσε ραντεβού **ΤΩΡΑ**
με το δικό σου **συμβούλο εκπαίδευσης**
800 11 91 91 91
Χωρίς χρέωση (μόνο από σταθερό)

ΑΝΑΒΟΗ ΣΤΡΑΤΕΓΗΣ

Ιδιωτικά Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης



• **Δεκτοί:** Απόφοιτοι ΛΥΚΕΙΩΝ, ΕΠΑΛ, ΙΕΚ (1. ετήσιο), ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ (1. ετήσιο)
Φοιτητές & Πτυχιούχοι ΤΕΙ, ΑΕΙ και Κολλεγίων

• **Διαδικασία στα Διυπουργικά:** Μορφοδότηση από το ΑΣΕΠ

- **ΑΘΗΝΑ:** Πατησίων 31 & Καποδιστριακού, τηλ.: 210 5279500
- **ΑΞΙΛΩΤΕΙΑ:** Βαλαωρίτου 9, τηλ.: 2310 552406-7
- **ΠΕΙΡΑΙΑΣ:** Φίλωνος 39, τηλ.: 210 4120714
- **ΓΛΥΦΑΔΑ:** Λ. Βουλαγαμένης 67 & Αχαλλέως 31-33, τηλ.: 210 9640117

www.iek-xini.edu.gr / e-mail: iekinfo@xinis.com

Α.Δ. 01202 - 01003 - 01201 - 02011

ΕΔΙΤΟΡΙΑ

ΣΠΟΥΔΕΣ ΣΕ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΑ ΜΕ ΜΕΓΑΛΗ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ ΣΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΠΡΟΣΦΕΡΟΥΝ ΤΑ ΙΕΚ ΕΥΝΗ!



Όταν η αδήρητη ανάγκη για εκπαίδευση συναντά τα ΙΕΚ ΕΥΝΗ, τότε το... «ραντεβού» με την επαγγελματική επιτυχία και την ανέλιξη στην εργασιακή «πυραμίδα» είναι καθ' όλα βέβαιο, με την υπογραφή του μεγαλύτερου και πληρέστερου εκπαιδευτικού ομίλου στην Ελλάδα: του Εκπαιδευτικού Ομίλου ΕΥΝΗ. Με καίριο στόχο την εξασφάλιση ποιοτικής εκπαίδευσης και συνάμα τη διασφάλιση άμεσης απορρόφησης από την αγορά εργασίας για τους νέους και τις νέες που διαβιβάζουν το «κατώφλι» του Εκπαιδευτικού Ομίλου ΕΥΝΗ για τις σπουδές τους, τα ΙΕΚ ΕΥΝΗ ανακοινώνουν την έναρξη

εγγραφών για τα νέα τμήματα Οκτωβρίου 2012 σε Αθήνα, Πειραιά, Γλυφάδα, Θεσσαλονίκη, Διατηρώντας ωστόσο, βαθιά συναίσθηση της ζοφερής οικονομικής περιόδου που διανύουμε, που ταλανίζει τον οικογενειακό κορβανά και στέκεται τροχοπέδη στην επιθυμία των γονέων να σπουδάσουν τα παιδιά τους, τα ΙΕΚ ΕΥΝΗ στηρίζουν την ελληνική οικογένεια, κρατώντας ζωντανό το όνειρο για ποιοτική εκπαίδευση, με μοναδικά προνόμια και προσφορές. Όσοι ενδιαφέρονται για κριτικές σπουδές ΙΕΚ, με αναγνωρισμένο πτυχίο από το κράτος (με μοριοδότηση 150 μονάδων), σε έναν από

τους παρακάτω 11 τομείς σπουδών - Υγεία, Επισιτισμός & Τουρισμός, Ομορφιά, Ναυτιλιακά, Οικονομία & Διοίκηση, Πληροφορική, Μηχανολογία, Παιδαγωγικά, ΜΜΕ, Δομικές Κατασκευές και Εφαρμοσμένες Τέχνες - και θέλουν η αποφοίτησή τους να «μεταφραστεί» άμεσα σε εύρεση θέσης εργασίας, τότε τα ΙΕΚ ΕΥΝΗ είναι η γίγυρη επιλογή, που θα διασκεδάσει την όποια ανασφάλεια της εποχής ως προς την επαγγελματική αποκατάσταση. Τα προγράμματα σπουδών των ΙΕΚ ΕΥΝΗ απευθύνονται σε:

- Αποφοίτους Λυκείου (Γενικών, ΤΕΛ, ΕΠΑ/ΕΠΑΣ)
- Νεοεισαχθέντες σε ΑΕΙ-ΤΕΙ, που το δημόσιο εκπαιδευτικό σύστημα δεν τους επέτρεψε να περάσουν σε σχολή της αρεσκείας τους, και επιθυμούν να σπουδάσουν επάγγελμα που θα τους προσφέρει άμεση απορρόφηση από την αγορά εργασίας
- Αποφοίτους ΑΕΙ/ΤΕΙ που θέλουν να συνεχίσουν τις σπουδές τους και να αποκτήσουν ένα δεύτερο πτυχίο
- Αποφοίτους Γυμνασίου
- Εργαζόμενους και επαγγελματίες, που δεν διαθέτουν αναγνωρισμένο τίτλο σπουδών

για το μέλλον σου και κλείσε «ειστήριο» για την επαγγελματική σου αποκατάσταση και καταξίωση στα ΙΕΚ ΕΥΝΗ!

*Περισσότερες πληροφορίες για τις εγγραφές στα νέα τμήματα και τις μοναδικές προσφορές που ισχύουν, επισκεφθείτε μας ή επικοινωνήστε μαζί μας στις εγκαταστάσεις των ΙΕΚ ΕΥΝΗ:

- **Αθήνα:** Πατησίων 31, τηλ.: 210 5279500
- **Πειραιάς:** Φίλωνος 39, τηλ.: 210 4120714
- **Γλυφάδα:** Λ. Βουλαγαμένης 67 & Αχαλλέως 33, τηλ.: 210 9640117
- **Θεσσαλονίκη:** Βαλαωρίτου 9, τηλ.: 2310 552406

Ή επισκεφθείτε μας ηλεκτρονικά στη διεύθυνση:
www.iek-xini.edu.gr
και στο facebook:
www.facebook.com/iekodni



FREE SEMINARS

Chef & Διατροφικές Συνήθειες στο ΙΕΚ ΕΥΝΗ ΠΕΙΡΑΙΑ



Η διαμόρφωση των διατροφικών συνθηκών είναι διαδικασία που βασίζεται σε ποικίλους παράγοντες, όπως: περιβαλλοντικές συνθήκες-κλίμα της περιοχής- οικογένεια, φίλοι, Μέσα Μαζικής Ενημέρωσης, επαγγελματικό περιβάλλον, βιομηχανία τροφίμων, όπως και η πρόληψη ή θεραπεία διαφόρων παθήσεων.

Οι επαγγελματίες της μαγειρικής τέχνης επομένως, προκειμένου να προσφέρουν υψηλής ποιότητας υπηρεσίες, πρέπει να καλύψουν τις βιολογικές και γαστρονομικές ανάγκες των πελατών τους, λαμβά-

νοντας υπόψη τις κοινωνικοοικονομικές τους συνθήκες.

Σε αυτή τη θεματολογία στηρίχτηκε το ενημερωτικό σεμινάριο που έλαβε χώρα στο ΙΕΚ ΕΥΝΗ ΠΕΙΡΑΙΑ, στο πλαίσιο του ΧΙΝΙΣ EDUCATION FESTIVAL.

Η εισηγήτρια του σεμιναρίου κ. Βασιλική Γρηγορίου, MSc Κλινικός Διαιτολόγος - Διατροφολόγος και Υπεύθυνη του Τομέα Διατολογίας ΙΕΚ ΕΥΝΗ ΠΕΙΡΑΙΑ εξήγησε πώς ο μάγειρας ενός εστιατορίου για τη διαμόρφωση του μενού, θα πρέπει να λάβει υπόψη του τη γεωγραφική θέση του εστιατορίου, τις κλιματολογικές συνθήκες, τις τοπικές διατροφικές συνήθειες, τις τοπικές θρησκευτικές πεποιθήσεις, την τάση (μόδα) της εποχής, και πάνω απ' όλα να ακολουθεί τους κανόνες υγιεινής διατροφής, οι οποίοι εξασφαλίζουν σε μεγάλο βαθμό την πρόληψη ή αντιμετώπιση πολλών παθήσεων.

Επίδειξη υψηλής μαγειρικής τέχνης από το ΙΕΚ ΕΥΝΗ Αθήνας



Οι ταλαντούχοι σπουδαστές του τμήματος ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ του ΙΕΚ ΕΥΝΗ ΑΘΗΝΑΣ, επισκέφθηκαν το studio που γυρίζεται μία από τις πιο αγαπημένες εκπομπές της ελληνικής τηλεόρασης, η εκπομπή του STAR CHANNEL "ΜΙΛΑ", με παρουσιάστρια την κ. Τατιάνα Στεφανίδου. Οι σπουδαστές του τμήματος

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ του ΙΕΚ ΕΥΝΗ ΑΘΗΝΑΣ έλαβαν μέρος στο διαγωνισμό μαγειρικής της εκπομπής του STAR CHANNEL.

Οι μελλοντικοί chef παρουσίασαν τις μαγειρικές τους δημιουργίες στην "επώνυμη" κριτική επιτροπή, κλέβοντας τις εντυπώσεις και λαμβάνοντας πολύ θετικές κριτικές.

Η πρωτόγνωρη αυτή εμπειρία που έζησαν στα φιλόξενα studio του πιο νεανικού καναλιού της ελληνικής τηλεόρασης, πέραν του έπαθλου για το οποίο διαγωνίστηκαν, προσέφερε στους σπουδαστές τη δυνατότητα να αποκτήσουν εξοικείωση με τον τηλεοπτικό φάκο και να μάθουν να διαχειρίζονται τον πολύτιμο τηλεοπτικό χρόνο!

Ο Κρόκος Κοζάνης και οι θεραπευτικές του ιδιότητες



Ο Κρόκος Κοζάνης και οι θεραπευτικές του ιδιότητες ήταν το θέμα του σεμιναρίου που πραγματοποίησε το ΙΕΚ ΕΥΝΗ Θεσ/κης στους χώρους του MAKRO Εγνατίας.

Κεντρική εισηγήτρια στο σεμινάριο ήταν η Δρ. Στεφανία Ορδούδη (Χημικός Τροφίμων, Εργαστήριο Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων - Τμήμα Χημείας Α.Π.Θ.), ενώ στο πάνελ συμμετείχαν και μεταπτυχιακοί φοιτητές του Εργαστηρίου Χημείας.

Μετά τις εισηγήσεις, πραγματοποιήθηκε ένα Εξχωριστό Cooking Show από τους σπουδαστές Μαγειρικής του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Θεσ/κης, οι οποίοι παρουσίασαν ριζότο & πανακότα με Κρόκο Κοζάνης, χρησιμοποιώντας τα προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας της MAKRO, ενώ ο Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κρόκου Κοζάνης μοίρασε δείγματα σε όσους παρακολούθησαν το σεμινάριο.

Cooking Event

Το MAKRO βάζει τα υλικά και το ΙΕΚ ΕΥΝΗ Θεσ/κης την τέχνη!



Μια γευστική έκπληξη περίμενε όσους επισκέφθηκαν το MAKRO Εγνατίας. Οι σπουδαστές Μαγειρικής Τέχνης του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Θεσ/κης, σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο στην είσοδο του καταστήματος, «έβαλαν την τέχνη τους», το MAKRO τα υλικά και δημιουργήσαν πανδαισία γεύσεων που απήλαυσαν οι επι-

σκέπτες του MAKRO. Οι σπουδαστές του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Θεσ/κης βρίσκονταν στο χώρο του MAKRO από τις 12:00 έως τις 16:00, προσφέροντας στον κόσμο εδέσματα, αλλά και πραγματοποιώντας, ζωντανά, επίδειξη μαγειρικής. Παράλληλα, πραγματοποιήθηκε κλήρωση υποτροφιών, για σπουδές

στους τομείς Μαγειρικής Τέχνης και Αρτοζαχαροπλαστικής, στην οποία μπορούσαν να συμμετέχουν όλοι οι πελάτες του MAKRO Εγνατίας που βρίσκονταν στο κατάστημα τις ώρες της εκδήλωσης.

Το happening πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της επίσημης συνεργασίας ανάμεσα στον Εκπαιδευτικό Όμιλο ΕΥΝΗ και το MAKRO Εγνατίας. Στόχος της συνεργασίας, είναι η στενότερη επαφή των σπουδαστών με την αγορά εργασίας, μέσα από τη διοργάνωση εκδηλώσεων όπως το cooking event.





IEK ΕΥΝΗ Θεσ/κης Γεύσεις της Θεσσαλονίκης



Θεσσαλονίκη 1912-2012
Ένας Αιώνας Ιστορίας & Πολιτισμού



Οι σπουδαστές Μαγειρικής & Αρτοποιίας του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Θεσ/κης, στο πλαίσιο της διοργάνωσης «Θεσσαλονίκη 1912-2012: Ένας αιώνας ιστορίας & πολιτισμού», μαγείρεψαν παραδοσιακά εδέσματα για την επέτειο των 100 χρόνων από την απελευθέρωση της Θεσσαλονίκης.

Οι εκδηλώσεις ξεκίνησαν το πρωί από την Πλατεία Αριστοτέλους, όπου οι σπουδαστές Αρτοποιίας μοίρασαν στους περαστικούς παραδοσιακό κουλούρι Θεσσαλονίκης, και οι σπουδαστές δημοσιογραφίας έκαναν ρεπορτάζ στην παραδοσιακή υπαίθρια αγορά Βλάλη (Καπάνι) στο κέντρο της πόλης, για τις γεύσεις και αρώματα που πρωταγωνιστούν στην κουζίνα της Θεσσαλονίκης και την προέλευσή τους.

Η γιορτή συνεχίστηκε στο εστιατόριο Μπαζαγιάζ μέσα στη Στοά Μοδιάνου, όπου σπουδαστές, καθηγητές, απόφοιτοι, εκπρόσωποι από το Δήμο Θεσσαλονίκης, αλλά και φίλοι και συνεργάτες του Εκπαιδευτικού Ομίλου ΕΥΝΗ, συνέρευσαν για να δοκιμάσουν συνταγές από τον Πόντο, την Πόλη και τη Σμύρνη, που μαγείρεψαν οι chef του ΙΕΚ ΕΥΝΗ. Η εκδήλωση είχε φιλανθρωπικό χαρακτήρα, αφού τα έσοδα από τις προσκλήσεις για το Μπαζαγιάζ διατέθηκαν στο ορφανοτροφείο «Μέλισσα».

Η διοργάνωση «Θεσσαλονίκη 1912-2012: Ένας αιώνας ιστορίας & πολιτισμού» τελεί υπό την αιγίδα του Δήμου Θεσσαλονίκης και του European Youth Forum.

Η κ. Βέφα Αλεξιάδου βράβευσε τους «μάγειρες» του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Αθήνας!

Ο κορυφαίος Εκπαιδευτικός Διαγωνισμός Μαγειρικής στο ΙΕΚ ΕΥΝΗ Αθήνας!

Στο πλαίσιο των πιο πρωτοποριακών ακαδημαϊκών μεθόδων που έχουν επιλέξει τα ΙΕΚ ΕΥΝΗ για τους σπουδαστές τους, ο τομέας του Επισοπιισμού & Τουρισμού του ΙΕΚ ΕΥΝΗ ΑΘΗΝΑΣ διοργάνωσε πρωτότυπο διαγωνισμό μαγειρικής, με θέμα: «JUNIOR SOUS CHEF».

Στην κριτική επιτροπή του πιο νεανικού διαγωνισμού βρέθηκαν επιφανή μέλη της γαστρονομικής οικογένειας της χώρας μας, όπως η καταξιω-

μένη συγγραφέας βιβλίων μαγειρικής κ. Βέφα Αλεξιάδου, ο executive chef κ. Βασίλης Μαργαρίτης, ο executive chef κ. Βασίλης Μπέκας και ο F/B Management κ. Παύλος Κορταϊνίδης.

Οι executive chef κ. Στράτος Καραθάκης, Δημήτρης Λιάτης και κ. Σπύρος Δόσης είχαν αναλάβει το συντονισμό της κουζίνας.

Είναι η πρώτη φορά που Εκπαιδευτικός Όμιλος επιλέγει αυτόν τον τρόπο, με σκοπό να εκπαιδεύσει τους σπουδαστές του και μελλοντικούς CHEF, στα πρότυπα των μεγάλων

Το ΙΕΚ ΕΥΝΗ Πειραιά στο Οινοποιείο «Αμπελώνες Μάρκου»



Πραγματοποιήθηκε εκπαιδευτική επίσκεψη του τμήματος Διαπολιτίσας και του τομέα Επισοπιισμού του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Πειραιά στο Οινοποιείο – Μουσείο Οίνου «Μάρκου», στα Σπάτα. Η εκπαιδευτική επίσκεψη πραγματοποιήθηκε με τη συνοδεία της υπεύθυνης του τμήματος Διαπολιτίσας, κ. Βασιλικής Γρηγορίου και της καθηγήτριας κ. Αριάδνης Νιαγιάς. Το οινοποιείο των «Αμπελώνων Μάρκου» είναι ένα ιδιόκτητο οινοποιείο με οικογενειακή παράδοση 150 χρόνων. Οι αδελφοί «Μάρκου» ιδρύουν το 1983 μια σύγχρονη οινοποιητική μονάδα στην Παιανία, στη μεσογαία Αττικής, περιοχή γνωστή, σχεδόν «από πάντα», για την παραγωγή οίνου και αττικής ρετσίνας. Κατά τη διάρκεια της επίσκεψης, οι

σπουδαστές είχαν την ευκαιρία να ξεναγηθούν στους χώρους του οινοποιείου και να ενημερωθούν εκτενώς για τον τρόπο παραγωγής του οίνου, από το στάδιο επεξεργασίας του σταφυλιού μέχρι το στάδιο της τελικής συσκευασίας.

Πραγματοποιήθηκε επίσης προβολή βίντεο, όπου ο ιδιοκτήτης του αμπελώνα και μουσείου κ. Χρήστος Μάρκου μας παρουσίασε την ιστορία του οινοποιείου και εκτενέστερα όλη τη διαδικασία που ακολουθείται για την εξαγωγή και διάθεση του οίνου.

Τέλος, πραγματοποιήθηκε γευστική γνωστική λευκή ποικιλία οίνου σε κάθε σπουδαστή του ΙΕΚ ΕΥΝΗ.

Οι σπουδαστές του Τομέα Διαπολιτίσας και του Τομέα Επισοπιισμού του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Πειραιά, κατά τη διάρκεια της επίσκεψης, επέδειξαν ιδιαίτερο ενδιαφέρον να ενημερωθούν για την παραγωγική διαδικασία και τον τρόπο λειτουργίας του οινοποιείου, εξέφρασαν δε, την επιθυμία μετά την αποφοίτησή τους να ασχοληθούν επαγγελματικά στον τομέα παραγωγής οίνου.



λων σχολών μαγειρικής του εξωτερικού.

Οι τρεις ομάδες των «JUNIOR SOUS CHEF», αποτελούμενες από 2 σπουδαστές η κάθε μία, επέλεξαν ως πρώτη ύλη το κοτόπουλο και έκαναν «θαύματα». Τα σκεύη της κουζίνας «πήραν φωτιά» και οι ευφάνταστοι junior chef έδωσαν τον καλύτερο εαυτό τους.

Η επιτυχία των σπουδαστών στο διαγωνισμό «JUNIOR SOUS CHEF», αποτελεί επιβράβευση αλλά και απόδειξη της ποιότητας σπουδών που παρέχεται στον τομέα Επισοπιισμού & Τουρισμού των ΙΕΚ ΕΥΝΗ. Επίσης μετά την πλήρη ανακίνηση τόσο του χώρου όσο και του εξοπλισμού των εργαστηρίων των ΙΕΚ ΕΥΝΗ με προδιαγραφές HACCP - ISO οι σπουδές, πλέον, είναι ευρωπαϊκού επιπέδου.

IEK ΕΥΝΗ Γλυφάδας ΛΑΔΙ: ΛΙΠΟ ΤΟ ΔΕΝΤΡΟ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ ΜΑΣ



Το σεμινάριο με τίτλο «Λάδι: από το δέντρο στο πιάτο μας», με εισηγητές τους κκ. Αναστάσιο Φραγκόπουλο και Εμμανουήλ Φραγκόπουλο, το οποίο πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο του Xinis Education Festival, είχε θεαματικό αποτέλεσμα από πλευράς συμμετεχόντων.

Προσέφερε τη δυνατότητα σε όλους τους παρευρισκόμενους να ενημερωθούν για ένα διαχρονικά πολύτιμο αγαθό της ελληνικής υπαίθρου: το ελαιόλαδο.

Μέσα από το «ελαιόδεντρο», το εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο παραγωγής μας, οι συμμετέχοντες περιηγήθηκαν σε έναν κόσμο γνώσης, οσμάν και γεύσεων, ταξιδεύοντας νοητά μέσα στο χρόνο.



IEK ΕΥΝΗ Θεσ/κης

Πράσινη Ανάπτυξη & Αγροτουρισμός



Μεγάλο ήταν το κοινό που προσέλαυσε η διάλεξη με θέμα «Πράσινη Ανάπτυξη & Αγροτουρισμός», που διοργάνωσαν τα ΙΕΚ ΕΥΝΗ στο πλαίσιο της εβδομάδας Τουρισμού του Χinixs Education Festival.

Η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε στην αίθουσα διαλέξεων του Εκπαιδευτικού Ομίλου ΕΥΝΗ Μακεδονίας (Βαλαωρίτου 9, Θεσσαλονίκη, 2ος όροφος), με εισηγητή τον κ. Τάσο Λειβαδιώτη, Post Graduate in Tourism Management και Στέλεχος της Αναπτυξιακής Εταιρείας Χαλκιδικής Α.Ε.

Ο κ. Λειβαδιώτης παρουσίασε τις ευκαιρίες για ανάπτυξη του αγροτουρισμού που υπάρχουν αυτή την περίοδο στην Ελλάδα, καθώς και τις μεθόδους με τις οποίες μπορεί να οργανωθεί και να πετύχει μία μονάδα αγροτουρισμού.

Το κοινό της εκδήλωσης που αποτελείτο από σπουδαστές ΙΕΚ, φοιτητές ΑΕΙ/ΤΕΙ και επαγγελματίες, του χώρου του τουρισμού, του επισιτισμού και των οικονομικών, παρακολούθησε με μεγάλο ενδιαφέρον τη διάλεξη, και απηύθυνε τις ερωτήσεις και απορίες του, σχετικά με το θέμα, στον κ. Λειβαδιώτη.

«Γλυσιά» παρουσίαση των ΙΕΚ ΕΥΝΗ στο ΜΑΚΡΟ

Μία «γλυκιά» έκπληξη περίμενε όσους επισκέφθηκαν το ΜΑΚΡΟ Πυλαίας. Οι σπουδαστές Αρτοποιίας του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Θεσ/κης είχαν στήσει ειδικά stands σε διάφορα σημεία του καταστήματος και κερνούσαν τους πελάτες γλυκά τα οποία είχαν παρασκευάσει οι ίδιοι, με υλικά του Makro.

Το happening πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο της επίσημης συνεργασίας που εγκαινίασαν ο Εκπαιδευτικός Όμιλος ΕΥΝΗ και το ΜΑΚΡΟ Πυλαίας. Στόχος της συνεργασίας είναι η απορρόφηση αποφοίτων και σπουδαστών του Ε.Ο. ΕΥΝΗ σε θέσης Πρακτικής Άσκησης και εργασίας στο ΜΑΚΡΟ.

makro

Cash & Carry Hellas

IEK ΕΥΝΗ Γλυφάδας Οι σπουδαστές του Τομέα Επισιτισμού-Τουρισμού πήραν... τα βουνά!



Ο τομέας Επισιτισμού και Τουρισμού του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Γλυφάδας, πραγματοποίησε εκπαιδευτική εκδρομή στην Βυτίνα Αρκαδίας. Στο πλαίσιο της εκδρομής και λίγο πριν την έναρξη της εξεταστικής περιόδου, οι σπουδαστές των ΙΕΚ ΕΥΝΗ είχαν την ευκαιρία να θαυμάσουν τις ομορφιές της Ορεινής Αρκαδίας και να επισκεφτούν μερικά από τα ιστορικότερα χωριά της Ελλάδας αλλά και να πραγματοποιήσουν εκπαιδευ-

τικές επισκέψεις σε επαγγελματικές μονάδες επισιτισμού της περιοχής, αποκτώντας έτσι πολύτιμες εμπειρίες και γνώσεις.

Συγκεκριμένα, η πρώτη επίσκεψη πραγματοποιήθηκε στην «Αρκαδιανή» (Κέντρο Γεύσεων & Σπιτικής Μαγειρικής) όπου οι Chef των ΙΕΚ ΕΥΝΗ παρασκεύασαν παραδοσιακά ζυμαρικά και γλυκά του κουταλιού, ενώ στη συνέχεια επιμελήθηκαν το μεσημεριανό γεύμα των επισκεπτών και φιλοξενούμενων της μονάδας. Κατόπιν, πραγματοποιήθηκε επίσκεψη στη Μονάδα Παραγωγής Τυριών «Οικοφάρμα», όπου είχαν την ευκαιρία να παρακολουθήσουν πώς σε ένα γνήσιο Ελληνικό προϊόν με ονομασία προέλευσης μπορεί να δώσει προστιθέμενη αξία. Φυσικά, δεν έλειψαν και οι ώρες διασκέδασης και χαλάρωσης.

Μαγειρικά για μικρούς & μεγάλους Ο chef Αλέξανδρος Παπανδρέου στα ΙΕΚ ΕΥΝΗ!



Παρουσίαση βιβλίων Μαγειρικής & επίδειξη συνταγών πραγματοποίησε ο γνωστός chef Αλέξανδρος Παπανδρέου, στις εγκαταστάσεις των ΙΕΚ ΕΥΝΗ.

Την παρουσίαση, συνδιοργάνωσαν ο Εκπαιδευτικός Όμιλος ΕΥΝΗ με την Αλυσιδα Πολιτισμού ΙΑΝΟΣ, στο πλαίσιο της γενικότερης συνεργασίας τους που έχει ως στόχο το διαρκή εμπλουτισμό και την πολυμορφία της εκπαιδευτικής διαδικασίας. Στην αίθουσα εκδηλώσεων των ΙΕΚ ΕΥΝΗ, ο Αλέξανδρος Παπανδρέου

(chef, συγγραφέας βιβλίων μαγειρικής & τηλεοπτικός παρουσιαστής εκπομπών μαγειρικής) μαγείρεψε μαζί με μαθητές από τα Πρότυπα Εκπαιδευτήρια και από τα Εκπαιδευτήρια Ανδρεάδη, κατά τη διάρκεια της παρουσίασης του βιβλίου του «Μαμά μαγειρεύουμε μαζί», το οποίο περιλαμβάνει συνταγές για παιδιά. Στη συνέχεια, ο Αλέξανδρος Παπανδρέου πραγματοποίησε παρουσίαση για τους σπουδαστές του τομέα Επισιτισμού των ΙΕΚ ΕΥΝΗ, καλώντας τους να μαγειρέψουν μαζί του.



ΤΟ CHEF SCHOOL ΤΟΥ ΙΕΚ ΕΥΝΗ ΛΟΗΝΑΕ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΙ ΣΤΟ... «ΕΘΝΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΕΡΕΥΝΩΝ»!

Τα καθιερωμένα «Κυριακάτικα Πρωινό» -ένα σύνολο εκπαιδευτικών-βιωματικών δρώμενων και εργαστηρίων που απευθύνονται σε εκπαιδευτικούς, γονείς και μαθητές- ξεκίνησαν και φέτος στο «Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών», και από τη δράση δεν θα μπορούσε να λείπει η Εξχωριστή «πινελιά» του Εκπαιδευτικού Ομίλου ΕΥΝΗ, του Εκπαιδευτικού Ομίλου που ηγείται και πρωτοπορεί 55

χρόνια τώρα στο χώρο της υψηλού επιπέδου μετα-λυκειακής εκπαίδευσης, η οποία συνοδεύεται από άμεση εργασιακή αποκατάσταση και επαγγελματική επιτυχία!

Στο πρόγραμμα των φετιμών «Κυριακάτικων Πρωινών» συμμετείχε λοιπόν, και το κορυφαίο chef school του ΙΕΚ ΕΥΝΗ ΑΘΗΝΑΣ, παρουσιάζοντας έξπνες και υγιεινές συνταγές και συνδυάζοντας, παράλληλα,

Τροφή & Εκπαίδευση... Είδη πρώτης ανάγκης στο ΙΕΚ ΕΥΝΗ ΠΕΙΡΑΙΑ



Η εξασφάλιση της τροφής αποτελούσε ανέκαθεν την πρότυπη ανάγκη επιβίωσης, δεδομένου ότι όλες οι βιολογικές λειτουργίες συντήρησης και ανάπτυξης του ανθρώπου υποστηρίζονται μέσω της διατροφής. Η τροφή, πέρα από την κάλυψη των βιολογικών αναγκών ικανοποιεί επίσης τις κοινωνικές και ψυχολογικές ανάγκες του ατόμου.

Στο «Edu Festival», σεμινάριο του ΙΕΚ ΕΥΝΗ ΠΕΙΡΑΙΑ συζητήθηκαν ο σωστός συνδυασμός φαγητού και κρασιού. Το λόγο πήρε η εισηγήτρια κ. Νεκταρία Μελικώκη, Οινολόγος, Τεχνολόγος Ποτών και Οισοχόος, η οποία μύησε τους παρευρισκόμενους στο μαγικό κόσμο της γευστικής και παρουσίασε με απλό και κατανοητό τρόπο τον ορθολογικό συνδυασμό εδεσμάτων και κρασιών.

Έχοντας το χαρακτήρα ενός εύχρηστου και εύστοχου εγχειριδίου, η παρουσίαση δίδαξε την προσπάθεια «αποκωδικοποίησης» των γεύσεων, ώστε ο επιτυχημένος συνδυασμός να είναι πάντα εφικτός, όπως επίσης και ο τρόπος που αυτά αλληλοσυμπληρώνονται, αλληλεπικαλύπτονται ή συνεργούν.

Στο τέλος, ανακαλύψαμε ότι όλοι αυτοί οι γενικοί κανόνες... μπορούν να ανατραπούν!

Όλοι όσοι παρευρέθηκαν στο εν λόγω σεμινάριο της εβδομάδας Επισιτισμού έμειναν ιδιαίτερα ικανοποιημένοι και αποχώρησαν... «πεινασμένοι» για παραπάνω γνώση!

τον αθλητισμό με τη σωστή διατροφή, με αφορμή τους επικείμενους Ολυμπιακούς Αγώνες του Λονδίνου. Οι άρτια καταρτισμένοι σπουδαστές και σπουδάστριες της πλέον αναγνωρισμένης σχολής chef της χώρας μας, του Chef School των ΙΕΚ ΕΥΝΗ, μαγείρευαν για το Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών, μιλώντας τους παρευρισκόμενους σε Εξχωριστά γαστρομαγειρικά μονοπίατα!



Το ΙΕΚ ΕΥΝΗ Θεσ/κης στην PHILOXENIA



Δυναμική ήταν για μία ακόμη φορά η παρουσία του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Θεσ/κης στην 27η διεθνή έκθεση τουρισμού PHILOXENIA. Το ΙΕΚ ΕΥΝΗ Θεσ/κης ήταν παρόν στην έκθεση με δικό του περίπτερο, όπου πραγματοποιήθηκαν διάφορα happenings, όπως επίδειξη μαγειρικής, σκάλισμα φρούτων και λαχανικών, και βέβαια κλήρωση υποτροφιών.

Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος ΕΥΝΗ δίνει δυναμικό 'παρών' σε όλες τις κλαδικές εκθέσεις της HELEXPO, στο πλαίσιο της επίσημης αμοιβαίας συνεργασίας τους.

Στόχος της συνεργασίας μεταξύ του Ε.Ο. ΕΥΝΗ και της HELEXPO είναι η διασύνδεση της εκπαίδευσης με την αγορά εργασίας στη Θεσσαλονίκη.

Ο Ευτύχης Μπλέτσας από την «Κουζίνα της Μαρμάς» στο Open Day Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Θεσ/κης!



Ο Ευτύχης Μπλέτσας τηλεοπτικός παρουσιαστής των εκπομπών «Η Κουζίνα της μαμάς» και «Μουσικομαγειρέματα», συγγραφέας βιβλίων μαγειρικής και αρθογράφος γαστρονομικής φιλοσοφίας, συμμετείχε στο Open Day Μαγειρικής και Αρτοποιαροπλαστικής του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Θεσ/κης.

Ο Ευτύχης Μπλέτσας υποδέχτηκε

τους προσκεκλημένους στα τηλεοπτικά studio του ΙΕΚ ΕΥΝΗ, όπου και τους παρουσίασε τα μυστικά της επιτυχίας του. Οι «τηλεοπτικές» συνταγές, ο τρόπος συμπεριφοράς μπροστά στην κάμερα και τα tricks για την καταπολέμηση του άγχους που προκαλεί ο τηλεοπτικός φακός ήταν τα βασικά σημεία της παρουσιάσής του για την «Τηλεοπτική Μαγειρική». Στη συνέχεια, έδωσε συμβουλές για



«Μαγειρική Οικονομία», βασισμένες στο ομότιτλο βιβλίο του και ξενάγησε τους καλεσμένους στα εργαστήρια μαγειρικής και αρτοποιαροπλαστικής.

Το Open Day εξελίχθηκε σε μουσική βραδιά, αφού ο Ευτύχης Μπλέτσας δεν περιορίστηκε στα λόγια, αλλά τραγούδησε τις χαρές της μαγειρικής με την κιθάρα του!



Οι ανερκόμενοι chef του ΙΕΚ ΕΥΝΗ ΑΘΗΝΑΣ επισκέφθηκαν την εταιρεία «ΝΙΚΑΣ»



Την εταιρεία αλλαντικών ΝΙΚΑΣ, η οποία έχει κατακτήσει ηγετική θέση στην ελληνική αγορά τροφίμων, επισκέφθηκαν οι σπουδαστές του Τομέα Επισσιμίου του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Αθήνας στο πλαίσιο των σημαντικών εκπαιδευτικών επισκέψεων που έχουν προγραμματιστεί από την Ακαδημαϊκή Διεύθυνση των ΙΕΚ ΕΥΝΗ.

Τους 34 σπουδαστές του Τομέα Επισσιμίου του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Αθήνας, οι οποίοι συνοδεύονταν από 4 καθηγητές, υποδέχτηκε ο διευθυντής Marketing της ΝΙΚΑΣ κ. Κωνσταντίνος Μπέτσας.

Ο υπεύθυνος Χημικού Ελέγχου, κ. Γιώργος Κουμουλίδης, τους μίλησε για την εταιρεία, τον τρόπο παρασκευής των προϊόντων της, καθώς και για τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας που τηρούνται απαραίτητα στα παρασκευαστήρια.

Οι σπουδαστές φόρεσαν τις ειδικές στολές που απαιτούνται από τα πιστοποιητικά ποιότητας, για να εισέλθουν στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων, πέρασαν από της συσκευές απολύμανσης χεριών και υποδημάτων και ξεναγήθηκαν στα παρασκευαστήρια.

Επίσης επισκέφθηκαν όλους τους τομείς παρασκευής, επεξεργασίας και συσκευασίας των προϊόντων της εταιρείας ΝΙΚΑΣ.

Η επίσκεψη έκρυβε και άλλες ενδιαφέρουσες εκπλήξεις...

Οι σπουδαστές συγκεντρώθηκαν στην αίθουσα διαλέξεων της εταιρείας και ο Chef κ. Χρήστος Τζαβαράκος τους μίλησε για τους τρόπους με τους οποίους μπορεί ένας μάγειρας να χρησιμοποιήσει τα αλλαντικά στην κουζίνα και προχώρησε σε μαγειρική επίδειξη των αλλαντικών.

Οι εκπαιδευτικές και επιμορφωτικές επισκέψεις των σπουδαστών των ΙΕΚ ΕΥΝΗ, με τις οποίες εμπλουτίζουν τις γνώσεις τους, έχουν άμεσο όφελος στην επαγγελματική τους αποκατάσταση, η οποία είναι άμεση και με τις καλύτερες προϋποθέσεις. Αυτό μάλιστα κατέδειξε και η μεγάλη έρευνα, που πραγματοποιήθηκε από την εταιρεία FOCUS BARI και βάσει της οποίας 1 στους 2 σπουδαστές των ΙΕΚ ΕΥΝΗ δουλεύουν ήδη στο αντικείμενο των σπουδών τους!



Το ΙΕΚ ΕΥΝΗ Αθήνας βράβευσε τον executive chef της Προεδρίας της Δημοκρατίας, κ. Θανάση Σκούρα



Ο Τομέας Επισσιμίου - Τουρισμού του ΙΕΚ ΕΥΝΗ Αθήνας βράβευσε τον κ. Αθανάσιο Σκούρα (Executive Chef της Προεδρίας της Δημοκρατίας, Αντιπρόεδρος της Λέσχης Αρχιμαγείρων), στην αίθουσα συγκεντρώσεων του ΙΕΚ ΕΥΝΗ στην πρωτεύουσα.

Το ΙΕΚ ΕΥΝΗ, σωμαθωνόμενα τον κορυφαίο θεσμικό ρόλο του κ. Θανάση Σκούρα, ως Executive Chef της Προεδρίας της Δημοκρατίας, ως υπεύθυνου για τη σύνθεση και την παρασκευή των ελληνικών πιάτων που προσφέρονται στα επίσημα γεύματα και τις φιλοξενίες των προσκεκλημένων της Προεδρίας, τον βράβευσε για το έργο του στο χώρο της υψηλής μαγειρικής.

Το αυτονομό της βραδιάς ανέλαβε ο κ. Βαγγέλης Γερασίμου, γνωστός chef και νικητής του δημοφιλούς παιχνιδιού ΠΑΤΑΓΟΝΙΑ.

Ο Πρόεδρος του Εκπαιδευτικού Ομίλου ΕΥΝΗ, κ. Σοφοκλής Ξυνης, απηύθυνε χαιρετισμό, τονίζοντας την πίστη και τη συνέπεια που έχει επιδείξει ο μεγάλος chef στα ιδεώδη της ελληνικής κουζίνας στην υψηλότερη έκφρασή τους, ως αρχιμάγειρος στην Προεδρία της Δημοκρατίας.

Ο κ. Σκούρας είναι μέλος στο παγκόσμιο Club αρχιμαγείρων προσωπικοτήτων "Club des Chefs des Chefs" με έδρα το Παρίσι, και αντιπρόεδρος της Ομοσπονδίας Αρχιμαγείρων Ελλάδας.

Επίσης, έχει γράψει το επίσημο βιβλίο μαγειρικής της Ολυμπιάδας 'Αθήνα 2004' με τίτλο «Υγιεινά, ελληνικά και με χαμόγελο» που μοιράστηκε σε επίσημους φιλοξενούμενους από 202 χώρες. Μετά το πέρας της εκδήλωσης, παρατέθηκε δεξίωση προς τιμήν του κορυφαίου chef κ. Θανάση Σκούρα.



εργαστήρια υποδομές



απόψεις σπουδαστών - αποφοίτων

**Νίκος
Αγγελόπουλος**

**Φάνης
Κοσματόπουλος**



**Νίκος Αγγελόπουλος, ετών 19 –
Σπουδαστής στον Τομέα Επισπασμού**

«Παρότι είναι σύνθηρες να είσαι απόφοιτος για να στείλεις testimonial, εγώ είπα να σπιάσω την παράδοση! Είμαι στο πρώτο έτος (δευτέρο εξάμηνο), στον Τομέα Επισπασμού και διάλεξα δύο ειδικότητες, Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής.

Είμαι βέβαιος ότι διάλεξα σωστά! Μέσα σε ένα χρόνο που είμαι εδώ, έχω κάνει φίλους-μελλοντικούς συναδέλφους, έχω γνωρίσει καθηγητές, οι οποίοι με στηρίζουν και με καθοδηγούν καθημερινά, έχω επαφή με παλαιότερους απόφοιτους, που με ενημερώνουν για το πώς έχουν τα πράγματα στο τομέα εργασίας μας και τελικά έχω μάθει απίστευτα πολλά πράγματα μέσα σε ένα χρόνο.

Το πρόγραμμα δεν είναι πάντα εύκολο, οι ώρες είναι αρκετές και έχουμε και αρκετές δραστηριότητες εκτός μαθημάτων που μας προετοιμάζουν για την πρακτική μας, αλλά δε με πειράζει αυτή η κούραση. Νιώθω σίγουρος για αυτό που θέλω να κάνω, ικανοποιημένος από αυτά που μαθαίνω και αισιόδοξος για το μέλλον.

Ελπίζω του χρόνου να σας στείλω και testimonial ως απόφοιτος!»

**Φάνης Κοσματόπουλος, ετών 22 –
απόφοιτος Τομέα Τουρισμού**

«Είχα βάλει στοίχημα για το ποια σχολή θα μου κάνει καλύτερη εντύπωση πριν ξεκινήσω τα ραντεβού, Έβλεπα τον Όμιλο Ξυλή παντού στο internet! Άνοιγα το facebook και ήταν παντού, έψαχνα στο google και εμφανίζονταν άπειρα links, έκαναν festival, έκαναν χορηγίες, ήταν παντού. Ε, οπότε προφανώς ήταν και το πρώτο τηλεόφωνο που σήκωσα όταν ήρθε η ώρα...

Είχα την τύχη να ξεκινήσω να καταπιάνομαι με αυτό που αργότερα θα γινόταν το επάγγελμά μου από πολύ νωρίς. Σκεφτόμουν ότι ζούμε σε μια χώρα, που ζει από τον Τουρισμό, γιατί να μη ζω κι εγώ από αυτό; Έτσι επέλεξα την ειδικότητα Υπαλλήλων Τουριστικών Επιχειρήσεων. Τα ΙΕΚ ΕΥΝΗ με ενημέρωσαν ότι έχοντας φοιτήσει σε αυτή την ειδικότητα, μπορούσα μέσα σε μόλις 1 χρόνο, να πάρω αναγνωρισμένο πτυχίο από το κράτος για Ειδικός Ξενοδοχειακών Υπηρεσιών και Τροφοδοσίας, Υπεύθυνος Υποδοχής και Φιλοξενίας, Υπάλληλος Τουριστικού Γραφείου, Ειδικός Διαχείρισης Τουριστικών Εκδηλώσεων & Ειδικός Τουριστικού Πρακτορείου!

Απλά διάλεξα τον Υπεύθυνο Υποδοχής & Φιλοξενίας! Πέρασα καταπληκτικά, επισκέφθηκα πάρα πολλά μέρη στην Ελλάδα μέσα από τις οργανωμένες εκδρομές, πέρασα από τις ημέρες καριέρας όπου μου δόθηκε η ευκαιρία να κάνω interview με κολοσσούς του χώρου μου και σήμερα –μετά από ένα τέτοιο interview- εργάζομαι σε αλυσίδα ξενοδοχείων και κάνω αυτό που πραγματικά ήθελα!»



ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΕΣ CHEF SCHOOL



ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ | ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ | ΕΙΔΙΚΟΣ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ & ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ ΚΑΙ
ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ | ΕΙΔΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΠΡΑΚΤΟΡΕΙΟΥ | ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΥ ΓΡΑΦΕΙΟΥ | ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ | ΒΟΗΘΟΣ
ΑΡΤΟΠΟΙΟΥ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗ | ΒΟΗΘΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ |
ΒΟΗΘΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Ιδιωτικά Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης



Σύμβολο επαγγελματικής επιτυχίας

Chef School



ΑΘΗΝΑ: Πατησίων 29 & 31, Τηλ.: 210 5279500 • ΠΕΙΡΑΙΑΣ: Φίλωνος 39, Τηλ.: 210 4120714

ΓΛΥΦΑΔΑ: Λ. Βουλιαγμένης 67 & Αχιλλέως 31, Τηλ.: 210 9640117 • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ: Βαλαωρίτου 9, Τηλ.: 2310 552406

www.iek-xini.edu.gr - iekinfo@xinis.com