



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Παράταση των αιτήσεων μέχρι την Κυριακή για τις νέες Πειραματικές Επαγγελματικές Σχολές Μαθητείας ΟΑΕΔ στον τομέα τουρισμού και φιλοξενίας

Παρατάθηκε μέχρι την Κυριακή, 21 Νοεμβρίου 2021 και ώρα 23:59, η προθεσμία υποβολής ηλεκτρονικών αιτήσεων για την εισαγωγή μαθητών-μαθητριών στις επτά νέες Πειραματικές Επαγγελματικές Σχολές (Π.ΕΠΑΣ) Μαθητείας του ΟΑΕΔ, για το σχολικό έτος 2021-2022, στις ειδικότητες και στις Π.ΕΠΑΣ με κενές θέσεις, κατόπιν της ολοκλήρωσης της αξιολόγησης των αιτήσεων που υποβλήθηκαν μέχρι τις 15 Νοεμβρίου.

Οι Π.ΕΠΑΣ θα λειτουργήσουν σε 7 πόλεις (Αθήνα, Θεσσαλονίκη, Κέρκυρα, Κρήτη, Μυτιλήνη, Πάτρα και Ρόδο) με τρεις ειδικότητες στον τομέα του τουρισμού και της φιλοξενίας, σε συνεργασία με το Ελληνογερμανικό Βιομηχανικό και Εμπορικό Επιμελητήριο και το Ινστιτούτο Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΙΝΣΕΤΕ).

Οι σχολές θα εφαρμόσουν το δυϊκό σύστημα εκπαίδευσης που συνδυάζει τη θεωρητική και εργαστηριακή εκπαίδευση με τη Μαθητεία (μάθηση σε εργασιακό χώρο με αμοιβή και ασφάλιση) σε επιχειρήσεις. Το θεωρητικό μέρος θα υλοποιείται στις σχολές από τον Νοέμβριο έως τον Απρίλιο, ενώ η Μαθητεία στις επιχειρήσεις θα πραγματοποιείται από τον Μάιο έως τον Οκτώβριο. Η αμοιβή των μαθητών αντιστοιχεί σε τουλάχιστον 21,78 € για κάθε ημέρα μαθητείας σε εργασιακό χώρο για 2 έτη.

Δικαίωμα υποβολής αίτησης έχουν όσοι είναι ηλικίας 18 ετών και άνω, κάτοχοι τουλάχιστον Απολυτηρίου Γυμνασίου και έχουν καλή γνώση ξένης γλώσσας (αγγλικά ή γαλλικά ή γερμανικά). Η υποβολή των αιτήσεων γίνεται αποκλειστικά ηλεκτρονικά μέσω του gov.gr με τους κωδικούς TAXISnet στην ηλεκτρονική διεύθυνση:

<https://www.gov.gr/ipiresies/ekpaideuse/eggraphe-se-skholeio/eggraphe-se-peiramatike-epaggelmatike-skhole-tou-oaed>

Συγκεκριμένα η διαδρομή είναι: gov.gr → Εκπαίδευση → Εγγραφή σε σχολείο → Εγγραφή σε πειραματική επαγγελματική σχολή του ΟΑΕΔ

Κενές θέσεις υπάρχουν στις παρακάτω ειδικότητες ανά Π.ΕΠΑΣ:

1. Π.ΕΠΑΣ Καλαμακίου

- Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης
- Τεχνίτης Επισιτισμού

2. Π.ΕΠΑΣ Ηρακλείου Κρήτης

- Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης
- Τεχνίτης Επισιτισμού
- Υπάλληλος Υποδοχής Πελατών Ξενοδοχείου

3. Π.ΕΠΑΣ Ρόδου

- Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης
- Τεχνίτης Επισιτισμού
- Υπάλληλος Υποδοχής Πελατών Ξενοδοχείου

4. Π.ΕΠΑΣ Μυτιλήνης

- Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης
- Τεχνίτης Επισιτισμού

5. Π.ΕΠΑΣ Πάτρας

- Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης
- Τεχνίτης Επισιτισμού

6. Π.ΕΠΑΣ 1^{ης} Θεσσαλονίκης

- Τεχνίτης Επισιτισμού

7. Π.ΕΠΑΣ Κέρκυρας

Υπάλληλος υποδοχής πελατών ξενοδοχείου

Η συνεργασία του ΟΑΕΔ με το Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο και το ΙΝΣΕΤΕ που διαθέτουν μεγάλη εμπειρία στον χώρο της επαγγελματικής εκπαίδευσης και του τουρισμού, εγγυάται την τοποθέτηση όλων των μαθητευόμενων σε θέσεις μαθητείας σε διακεκριμένες επιχειρήσεις του τουριστικού κλάδου (ξενοδοχεία 4 και 5 αστέρων), αλλά και ενισχύει την προοπτική της επαγγελματικής αποκατάστασής τους μετά την ολοκλήρωση των σπουδών.

Οι γνώσεις που αποκτούνται με την παρακολούθηση του προγράμματος των τριών ειδικοτήτων στον τομέα του τουρισμού και της φιλοξενίας, περιλαμβάνουν:

Τεχνίτης Επισιτισμού:

- Εξυπηρέτηση πελατών
- Τεχνικές σερβιρίσματος
- Συμβουλευτική και πώληση υπηρεσιών εστιατορίου
- Οργάνωση προμηθειών και αποθήκευσης
- Οργάνωση κουζίνας, μπαρ και εστιατορίου
- Κοστολόγηση υλικών
- Σχεδιασμό μενού
- Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας
- Οικονομική διαχείριση
- Μάρκετινγκ
- Πωλήσεις
- Βασικές αρχές διοίκηση τμήματος
- Διεθνή ορολογία εστίασης (Αγγλικά, Γερμανικά)

Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης:



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση
Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ανάπτυξη - εργασία - αλληλεγγύη

- Οργάνωση κουζίνας
- Οργάνωση προμηθειών και αποθήκευσης
- Κοστολόγηση υλικών
- Σύνθεση μενού
- Ανατομία & τεμαχισμός κρεάτων
- Προετοιμασία διαφόρων πιάτων (κρύα, λαχανικά, σνακ, μπουφέ, a la carte κλπ.)
- Τοπική και διεθνή Κουζίνα
- Μενού με ακολουθία πιάτων
- Παρασκευή επιδόρπιων / γλυκών
- Αρχές μάρκετινγκ τροφίμων
- Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας
- Διεθνή ορολογία διατροφής (Αγγλικά, Γερμανικά)

Υπάλληλος Υποδοχής Πελατών Ξενοδοχείου:

- Υπηρεσίες υποδοχής
- Housekeeping
- Διοίκηση υπηρεσιών
- Οικονομική διαχείριση
- Μάρκετινγκ
- Πωλήσεις
- Οργάνωση προμηθειών και αποθήκευσης
- Οργάνωση κουζίνας και service
- Κοστολόγηση υλικών
- Σχεδιασμός μενού
- Συμβουλευτική εστιατορίου
- Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας
- Διεθνή ορολογία (Αγγλικά, Γερμανικά)

Οι μαθητές των ΕΠΑΣ Μαθητείας του ΟΑΕΔ:

- Πραγματοποιούν μαθητεία σε επιχειρήσεις με αμοιβή και ασφάλιση
- Φοιτούν σε σύγχρονα και πλήρως εξοπλισμένα εργαστήρια
- Τους παρέχονται τα απαραίτητα βιβλία και βοηθήματα
- Εκπαιδεύονται από έμπειρο και άρτια καταρτισμένο εκπαιδευτικό προσωπικό
- Δικαιούνται αναβολή στράτευσης
- Λαμβάνουν επίδομα στέγασης και σίτισης όσοι πληρούν τις προϋποθέσεις

Περισσότερες πληροφορίες παρέχονται στην ηλεκτρονική διεύθυνση: <https://www.oaed.gr/mathitia>



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα
Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού,
Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση
 Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

