

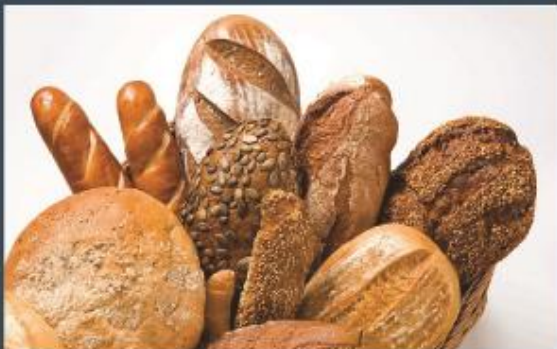
> Πιστοποίηση Τουρισμού και Εστίασης

Certified Commis Baker



Certified Commis Baker (CCB)

Πιστοποιημένος Βοηθός
Αρτοποιού



Certified Commis Baker (CCB)
Πιστοποιημένος Βοηθός
Αρτοποιού

SYLLABUS



Το επάγγελμα του αρτοποιού έχει τις ρίζες του στα αρχαία χρόνια και ακόμη και σήμερα συνεχίζει να παράγεται με τον ίδιο τρόπο συνδυάζοντας με τον καλύτερο τρόπο την τεχνολογία με την παράδοση. Στην Ελλάδα το επάγγελμα του βοηθού αρτοποιού – ατροτεχνίτη θεωρείται διαρκώς ανερχόμενο και ο ανταγωνισμός στον κλάδο είναι πολύ μεγάλος καθώς βρίσκεται σε διαρκή ζήτηση από το καταναλωτικό κοινό.

Certified Commis Bake:

Το CCB δημιουργήθηκε από την ACTA, με σκοπό να πιστοποιεί ότι ο κάτοχός του διαθέτει όλες εκείνες τις γνώσεις, που θα τον καθιστούν αποτελεσματικό και ειδικό στον κλάδο της αρτοποιίας

Στόχος του προγράμματος είναι:

Οι πιστοποιημένοι να έχουν αποκτήσουν τις σωστές βάσεις και να ενθαρρυνθούν να ασχοληθούν με τον πολλά υποσχόμενο τομέα της αρτοποιίας.

Το CCB πιστοποιεί ότι η/ο υποψήφιος/ος είναι σε θέση να γνωρίζει θέματα που αφορούν σε:

- Παρασκευή άρτου - αρτοπαρασκευασμάτων
- Εξοπλισμό αρτοποιείου
- Υγιεινή και ασφάλεια στο χώρο εργασίας
- Μέτρα ασφάλειας – πρώτες βοήθειες

Ειδικότερα οι πιστοποιημένοι θα αποκτήσουν τις αναγκαίες γνώσεις και πρακτικές δεξιότητες ώστε να προσφέρει υπηρεσίες που να ικανοποιούν τις απαιτήσεις του κοινού σε αρτοσκευάσματα.

Το πιστοποιητικό αυτό απευθύνεται:

Το CCB απευθύνεται σε οποιονδήποτε επιθυμεί να ξεκινήσει την καριέρα του στο χώρο της αρτοποιίας καλύπτοντας όλες τις απαιτούμενες γνώσεις και πρακτικές δεξιότητες που είναι απαραίτητες. Επιπλέον, με το πρόγραμμα αυτό, έμπειροι επαγγελματίες μπορούν να πιστοποιήσουν τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει

με την πάροδο του χρόνου στο συγκεκριμένο αντικείμενο

Η Εξεταστέα Ύλη περιλαμβάνει τις ακόλουθες 8 ενότητες:

1. Γνώσεις για ποιοτικό έλεγχο και υγιεινή τροφίμων
2. Εξοπλισμός αρτοποιείου
3. Βασικές συνταγές ψωμιών
4. Ατομική υγιεινή εργαζομένου
5. Αποθήκευση πρώτων υλών
6. Θερμοκρασίες Ψησίματος
7. Μπρικαντά Αρτοποιείου
8. Τύποι ψωμιών
9. Απαιτούμενα μικροεργαλεία
10. Υγιεινή χώρου
11. Διαδικασίες και μέθοδοι παρασκευής άρτων
12. Χώροι εργαστηρίου
13. Μέτρα ασφάλειας και πρώτες βοήθειες
14. Τύποι αλεύρων
15. Ειδικές παρασκευές
16. Παρασκευές ζαχαροπλαστικής
17. Ονομασίες ψωμιών

Αξιολόγηση του υποψηφίου:

Ο υποψήφιος καλείται να απαντήσει σε 10 ερωτήσεις ανάπτυξης. Διάρκεια εξέτασης 60 λεπτά. Ποσοστό επιτυχίας 70%