

> Πιστοποίηση Επισιτιστικός Τομέας

Certified Culinary Arts Specialist - Cook



Certified Culinary Arts Specialist - Cook Ειδικός Μαγειρικής Τέχνης - Μάγειρας



Certified Culinary Arts Specialist - Cook



Certified Culinary Arts Specialist - Cook Ειδικός Μαγειρικής Τέχνης - Μάγειρας

Οι τεχνικές του μαγειρέματος και ο συνδυασμός των συστατικών ποικίλλουν σε ολόκληρο τον κόσμο, γεγονός που ορίζει την ιστορία αλλά και τις παραδόσεις κάθε λαού. Ξεκινώντας από τα αρχαία χρόνια, πρωταρχικός σκοπός της αναζήτησης της τροφής ήταν η ανάγκη επιβίωσης. Μέσω αυτής της ανάγκης αναπτύχθηκε με τον καιρό η απόλαυση της τροφής.

Στις μέρες μας, η Μαγειρική, είναι μία από τις πλέον εξελιγμένες τέχνες της γαστρονομικής επιστήμης. Ειδικά στη χώρα μας, που οι πρώτες ύλες υπάρχουν σε αφθονία, και έχοντας μακρά παράδοση στο φαγητό, το επάγγελμα του μάγειρα κερδίζει συνεχώς νέο έδαφος, όντας πλέον ένα από τα πιο σύγχρονα και περιζήτητα.

Οι μάγειροι είναι υπεύθυνοι για την επιλογή και το συνδυασμό των συστατικών που χρησιμοποιούν έτσι ώστε να βελτιστοποιήσουν τη γεύση, την υφή αλλά και την εμφάνιση των δημιουργιών τους. Η επιτυχία του επιθυμητού αποτελέσματος εξαρτάται από πολλές παραμέτρους, όπως είναι τα σωστά εργαλεία, η φαντασία και η επιδεξιότητα του ανθρώπου που μαγειρεύει.

Γιατί ACTA

Η ACTA, πρωτοπόρος στην πιστοποίηση ανθρώπινων δεξιοτήτων, έρχεται σήμερα να καλύψει ένα μεγάλο κενό στο χώρο της μαγειρικής τέχνης και, κατανοώντας πλήρως τη σημασία της πιστοποιημένης γνώσης στη σύγχρονη αγορά εργασίας, δημιουργεί την πιστοποίηση Certified Culinary Arts Specialist - Cook.

Η πιστοποίηση αυτή είναι ιδανική για κάθε επαγγελματία μάγειρα που θέλει να ξεχωρίσει, έχοντας ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στο χώρο της μαγειρικής, αποκτώντας όλες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες που απαιτεί το συγκεκριμένο επάγγελμα.

Στόχος του προγράμματος είναι:

Η επαγγελματική στήριξη και ανάδειξη της ειδικότητας του Μάγειρα με ποιοτικούς και αντικειμενικούς όρους. Ο πιστοποιημένος Μάγειρας γνωρίζει τη δομή της κουζίνας μιας επισιτιστικής μονάδας. Επίσης, με την ολοκλήρωση του προγράμματος διαθέτει όλες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για να εργασθεί σε κάθε είδους επαγγελματική κουζίνα.

Πιστοποιεί ότι ο υποψήφιος είναι σε θέση να γνωρίζει:

- Τρόπους παρασκευής και συντήρησης όλων των ειδών φαγητού
- Στοιχεία εστιατορικής τέχνης
- Κανόνες μεριδοποίησης.
- Στοιχεία γαστρονομίας.
- Βασικές αρχές της οργάνωσης της κουζίνας
- Ορολογία των εδεσμάτων και διεθνής ονοματολογία.
- Βασικές αρχές υγιεινής του χώρου αλλά και προσωπικής υγιεινής

Σε ποιους απευθύνεται:

Σε οποιονδήποτε επιθυμεί να ξεκινήσει την καριέρα του στο χώρο της Μαγειρικής Τέχνης 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 9 ενότητες:

Σκεύη κουζίνας

Κύριοι & βοηθητικοί χώροι (κουζίνας)

Τρόποι ψησίματος

Γαστρονομικές ορολογίες

Θερμοκρασίες & τρόποι συντήρησης

Μορφές πρώτων υλών εμπορίου

Υγιεινή χώρου και προσωπική υγιεινή

Τεμαχισμός & παρασκευή κρεατικών

Χειρισμός τροφίμων με ασφάλεια

Αξιολόγηση του υποψηφίου:

Οι υποψήφιοι αξιολογούνται σε δύο φάσεις εξεταστικής διαδικασίας, τη θεωρητική και την πρακτική. Η επιτυχής ολοκλήρωση και των δύο φάσεων της εξεταστικής διαδικασίας οδηγεί στην απόκτηση της πιστοποίησης. Απαραίτητη προϋπόθεση για συμμετοχή στις εξετάσεις είναι η πενταετής προϋπηρεσία ως Μάγειρας ή η παρακολούθηση διαιτούς κύκλου προγράμματος εκπαίδευσης / κατάρτισης πάνω στο αντικείμενο της πιστοποίησης