

# PRESS KIT Etoile

## Κύρος Etoile

### Το επόμενο αστέρι είσαι εσύ!

Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος **Etoile by Les Chefs** είναι η πιο **Εξειδικευμένη Σχολή για τη Γαστρονομία και τον Τουρισμό**. Ιδρύθηκε από Επαγγελματίες στο χώρο του Επισιτισμού και των Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων το 2011.

Εκπαιδευτικά, η **Etoile by Les Chefs** υποστηρίζει τρεις (3) Ειδικότητες: **Chef (Μαγειρική)**, **Pastry Chef (Αρτοποιία- Ζαχαροπλαστική)** και **Ξενοδοχειακές Σπουδές (Hotel Management)**.

Αποστολή μας είναι να δημιουργούμε κορυφαία και καινοτόμα εκπαιδευτικά προγράμματα με σκοπό την κατάρτιση Επαγγελματιών που **ξεχωρίζουν στην αγορά του Επισιτισμού και του Τουρισμού**, τόσο σε Ελληνικό όσο και σε Διεθνές επίπεδο.

Για αυτόν τον σκοπό οι Σπουδαστές της **Etoile by Les Chefs**, κατά τη διάρκεια της **διετούς φοίτησής τους**, έχουν στο πλευρό τους **κορυφαίους καθηγητές** με πανεπιστημιακές γνώσεις, μακροχρόνια εμπειρία στο χώρο της Εκπαίδευσης και σημαντική παρουσία στην αγορά.

**Ο σπουδαστής του I.IEK Etoile by Les Chefs δεν είναι ο αριθμός ενός μαθητολογίου.** Επιδιώκουμε την προσωπική σχέση με τον κάθε σπουδαστή, στοχεύοντας στην ομαλή πορεία του προς την Επιτυχία!

Κάθε χρόνο παρέχουμε εντελώς **ΔΩΡΕΑΝ** τουλάχιστον 20 εξειδικευμένα σεμινάρια στη **Μαγειρική, τη Ζαχαροπλαστική και τις Ξενοδοχειακές Σπουδές**, κάτι που στην πράξη μάς διαφοροποιεί εκπαιδευτικά από κάθε άλλη Σχολή.

Τα μαθήματα στο **I.IEK Etoile by Les Chefs** δε γίνονται με τη μορφή της στείρας γνώσης. Οι σπουδαστές μας μαθαίνουν να λειτουργούν σε πραγματικές συνθήκες εργασίας, αποκτώντας από νωρίς τα εφόδια για μια λαμπρή **καριέρα στην Ελλάδα και το εξωτερικό**.

Δεν είναι τυχαίο ότι όλοι σπουδαστές της **Etoile by Les Chefs**, από την πρώτη κιόλας χρονιά της φοίτησης, κάνουν **πρακτική στους μεγαλύτερους επισιτιστικούς και ξενοδοχειακούς οργανισμούς**, όπως *Disneyland, Hilton, Greotel Hyatt, Marriott, Μεγάλη Βρεταννία, Intercontinental, The Westin Resort Costa Navarino, Yes Hotels, The Golden Age, Poseidonion Grand Hotel Spetses*.

Η **Etoile by Les Chefs** στεγάζεται σε ένα υπερσύγχρονο, επτάώροφο κτίριο, που βρίσκεται σε κομβικό σημείο **στο Νέο Κόσμο, δίπλα σε Μετρό και Τραμ**, γεγονός που διευκολύνει στο μέγιστο την καθημερινή πρόσβαση.

Οι σπουδές αποτελούν σημαντική επένδυση για το μέλλον, απαραίτητο διαβατήριο για μια λαμπρή καριέρα. Μαζί μας θα γίνεις το επόμενο Αστέρι.

Η **Etoile by Les Chefs** σε καλωσορίζει στην Επιτυχία!

\*Etoile (ετουάλ) στα Γαλλικά σημαίνει αστέρι

## Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης Αρχιμάγειρας (Chef)

Η Γαστρονομία δεν αποτελεί μόνο τέχνη, πολιτισμό ή βιομηχανία για μια χώρα, είναι επίσης τεχνολογία και επιστήμη ενώ τα τελευταία χρόνια έχει αναχθεί στο ισχυρό χαρτί του Τουρισμού.

Το επάγγελμα του **Τεχνικού Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρα (Chef)** είναι το πλέον περιζήτητο Επάγγελμα στον Επισιτισμό και τις Ξενοδοχειακές Επιχειρήσεις, τόσο στον Ιδιωτικό όσο και στο Δημόσιο τομέα.

Οι σπουδές **Τεχνικού Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρα (Chef)** του **I.IEK Etoile by les Chefs** είναι ένα καινοτόμο και ολοκληρωμένο διετές πρόγραμμα που συνδυάζει θεωρητικά μαθήματα, εργαστήρια και εξειδικευμένα σεμινάρια από κορυφαίους επαγγελματίες, που προσφέρονται εντελώς δωρεάν, με σκοπό την παροχή άριστης γνώσης και κατάρτισης στους μελλοντικούς Επαγγελματίες του Επισιτιστικού και Τουριστικού κλάδου.

Οι σπουδαστές της Ειδικότητας **Τεχνικού Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρα (Chef)** του **I.IEK Etoile by les Chefs** έχουν τη δυνατότητα, από τον πρώτο κιόλας χρόνο της φοίτησής τους, να εργαστούν κατεξοχήν τους καλοκαιρινούς μήνες στα μεγαλύτερα ξενοδοχεία και σε επισιτιστικές επιχειρήσεις της Ελλάδας και του Εξωτερικού, ενισχύοντας το βιογραφικό τους και αποκτώντας πολύ σημαντική προϋπηρεσία.

Το γραφείο επαγγελματικής σταδιοδρομίας του **I.IEK Etoile by les Chefs** βρίσκεται στο πλευρό των σπουδαστών τόσο από την αρχή της φοίτησής τους, όσο και μετά το τέλος των σπουδών τους με σκοπό να τους συμβουλεύει και να τους στηρίζει σε κάθε επαγγελματική τους απόφαση.

### **Διάρκεια Σπουδών**

Η φοίτησή διαρκεί δύο (2) ακαδημαϊκά έτη (4 εξάμηνα + 1 εξάμηνο πρακτικής άσκησης). Οι ενάρξεις των σπουδών γίνονται κάθε Οκτώβριο και κάθε Φεβρουάριο.

### **Μαθήματα Ειδικότητας**

- ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ I-II-III-IV
- ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ I-II
- ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ I-II
- ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ
- ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ
- ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ
- ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ-ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ
- ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ
- ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ
- ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ
- ΟΡΓΑΝΩΣΗ-ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ
- ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ
- ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ
- ΓΑΛΛΙΚΑ
- ΑΓΓΛΙΚΑ
- ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ
- ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ
- ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ

### **Πλεονεκτήματα Ειδικότητας**

- Απεριόριστες προοπτικές για άμεση επαγγελματική αποκατάσταση και λαμπρή καριέρα σε επιχειρηματικές θέσεις.
- Υψηλές αμοιβές

### **Αντικείμενο ειδικότητας**

- Παρασκευές εδεσμάτων τόσο σε επίπεδο μαγειρικής τέχνης/επιδορπίου (γλυκού) όσο και σε επίπεδο επιλογής του κατάλληλου κρασιού με το αντίστοιχο φαγητό (food and wine pairing).
- Μελέτες χώρων και προτάσεις σχετικά με το μενού, την οργάνωση, τον εξοπλισμό, την υγιεινή και την ασφάλεια.
- Συνεργασία με τα αντίστοιχα τμήματα τροφοδοσίας, αποθήκης, εστιατορίου.

### **Επαγγελματική Προοπτική**

- Ξενοδοχειακές Επιχειρήσεις
- Catering
- Κρουαζιερόπλοια
- Ιδρύματα
- Παιδικοί Σταθμοί
- Εστιατόρια
- Επιχειρήσεις Επισιτισμού
- Βιομηχανίες τροφίμων και ποτών

## Αρτοποιία-Ζαχαροπλαστική

### Pastry Chef

Το πρόγραμμα σπουδών **Pastry Chef του I.IEK Etoile by les Chefs** διαρκεί δύο έτη. Καλύπτει τις γνώσεις του σπουδαστή μέσα από θεωρητικά μαθήματα, πρακτική εξάσκηση και εξειδικευμένα σεμινάρια από κορυφαίους επαγγελματίες του χώρου.

Σπουδάζοντας **Αρτοποιία-Ζαχαροπλαστική** στο **I.IEK Etoile by les Chefs**, ο σπουδαστής είναι έτοιμος να ανταπεξέλθει σε κάθε είδους επαγγελματική πρόκληση, έχοντας αποκτήσει γνώσεις γύρω από την επιλογή των πρώτων υλών, τον εξοπλισμό, τις συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας, την παρασκευή, τη διαιτητική αλλά και τις επιχειρηματικές τεχνικές, που θα τον οδηγήσουν στην κορυφή των επιχειρήσεων του Επισιτιστικού και Τουριστικού κλάδου ή στη δημιουργία της δικής σου επιχείρησης.

Έχει τη δυνατότητα, από τον πρώτο κιάλας χρόνο της φοίτησής του, να εργαστεί στα μεγαλύτερα ξενοδοχεία και επισιτιστικές επιχειρήσεις της Ελλάδας και του Εξωτερικού.

Το επάγγελμα του **Pastry Chef** γνωρίζει τεράστια άνθιση τα τελευταία χρόνια.

*«Ο κλάδος της **Ζαχαροπλαστικής – Αρτοποιίας** είναι ένας από τους δυναμικότερους κλάδους της βιομηχανίας - βιοτεχνίας των τροφίμων. Αριθμεί πάνω από 14.000 καταστήματα στα οποία απασχολούνται 60.000 - 65.000 άτομα.»*

Edu Job eMentoring

Οι επαγγελματίες του χώρου χαίρουν αναγνώρισης και θαυμασμού, ως πραγματικοί καλλιτέχνες.

Στο **I.IEK Etoile by les Chefs**, ο σπουδαστής του τομέα **Ζαχαροπλαστικής – Αρτοποιίας** εκπαιδεύεται από την πρώτη κιάλας μέρα στα υπερσύγχρονα εργαστήρια μας. Μαθαίνει να λειτουργεί σε πραγματικές συνθήκες εργασίας, παρασκευάζοντας κάθε είδους γλυκά και αρτοσκευάσματα, με βάση παραδοσιακές τεχνικές αλλά και τις τελευταίες μεθόδους της σύγχρονης **Ζαχαροπλαστικής και Αρτοποιίας**.

Το γραφείο επαγγελματικής σταδιοδρομίας του **I.IEK Etoile by les Chefs** βρίσκεται στο πλευρό των σπουδαστών τόσο από την αρχή της φοίτησής τους, όσο και μετά το τέλος των σπουδών τους με σκοπό να τους συμβουλευεί και να τους στηρίζει σε κάθε επαγγελματική τους απόφαση.

### **Διάρκεια Σπουδών**

Η φοίτηση διαρκεί δύο (2) ακαδημαϊκά έτη (4 εξάμηνα + 1 εξάμηνο πρακτικής άσκησης). Οι ενάρξεις των σπουδών γίνονται κάθε Οκτώβριο και κάθε Φεβρουάριο.

### **Μαθήματα Ειδικότητας**

Ζαχαροπλαστική Τέχνη I,II,III,IV  
Αρτοποιητική Τέχνη I,II,III,IV  
Πρώτες Ύλες και Προϊόντα Αρτοποιίας- Ζαχαροπλαστικής  
Τεχνικές Εγκαταστάσεις και Εξοπλισμός  
Έλεγχος Εμπορευμάτων  
Πρακτική Εφαρμογή στην Ειδικότητα  
Υγιεινή και Ασφάλεια  
Κοστολόγιο Παρασκευασμάτων  
Στοιχεία Συστημάτων Διαχείρισης της Ποιότητας (HACCP)  
Διαιτητική  
Αρχές Οικονομικής  
Αρχές Νομοθεσίας Τροφίμων – Επαγγέλματος  
Γαλλικά  
Αγγλικά  
Πρακτική Άσκηση

### **Πλεονεκτήματα Ειδικότητας**

- Αυξημένη ζήτηση για λαμπρές επαγγελματικές προοπτικές
- Καλά αμειβόμενες θέσεις
- Ιδιαίτερα καλλιτεχνική εργασία

### **Αντικείμενο Ειδικότητας**

- Δημιουργία γλυκών και αρτοσκευασμάτων
- Έλεγχος των προμηθειών και οργάνωση της ομάδας παραγωγής
- Κοστολόγηση των προϊόντων παρασκευής

## Επαγγελματική Προοπτική

- Εργαστήρια ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας εντός ξενοδοχειακών συγκροτημάτων και resorts
- Αυτόνομα εργαστήρια ζαχαροπλαστικής – αρτοποιίας
- Βιομηχανία παρασκευής τυποποιημένων άρτων και γλυκισμάτων
- Κάθε μορφής επισιτιστική επιχείρηση, catering, μαζική εστίαση
- Τηλεοπτικές εκπομπές
- Εταιρίες συμβουλευτικής γαστρονομίας και παραγωγής μενού
- Κρουαζιερόπλοια και σκάφοι αναψυχής
- Εταιρίες δεξιώσεων
- Εκπαιδευτής στη ζαχαροπλαστική τέχνη και αρτοποιία
- Βιομηχανία παραγωγής πρώτων υλών
- Εργαστήριο δοκιμών πρώτων υλών
- Εταιρίες πρώτων υλών
- Βιομηχανίες τροφίμων και ποτών
- Επιχειρηματίας του κλάδου με την δημιουργία προσωπικού εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής , αρτοποιείου , catering



## Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων & Επιχειρήσεων Φιλοξενίας

Ο Τουρισμός αποτελεί το ισχυρό χαρτί της οικονομίας, με αποτέλεσμα τα επαγγέλματα του Τουριστικού κλάδου να βρίσκονται σε συνεχή ανάπτυξη και αυξημένη ζήτηση.

Το πρόγραμμα σπουδών «**Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων & Επιχειρήσεων Φιλοξενίας**» διαρκεί 2 (δύο) έτη και συνδυάζει θεωρητική και πρακτική κατάρτιση σε έναν υπερσύγχρονο εκπαιδευτικό χώρο, εξειδικευμένα σεμινάρια από κορυφαίους επαγγελματίες των μεγαλύτερων Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων και εκπαιδευτικές επισκέψεις στους πραγματικούς χώρους εργασίας.

Ο σπουδαστής Τουριστικών Επαγγελματιών του **IEK ETOILE by Les Chefs**, από την πρώτη στιγμή της κατάρτισης του, παρακολουθεί μαθήματα σε συνθήκες προσομοίωσης όπως BAR, RECEPTION, υπηρεσίες ορόφων και σάλας ξενοδοχείου, αποκτώντας όλα τα εφόδια για να ανταπεξέλθει στον ιδιαίτερα δυναμικό και ανταγωνιστικό χώρο της Διοίκησης Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων, διεκδικώντας υψηλές θέσεις εργασίας.

Κατά τη διάρκεια του προγράμματος σπουδών «**Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων & Επιχειρήσεων Φιλοξενίας**», ο υποψήφιος έχει τη δυνατότητα, από τον πρώτο κιόλας χρόνο της φοίτησής του, να εργαστεί κατεξοχήν τους καλοκαιρινούς μήνες στα μεγαλύτερα ξενοδοχεία και σε επισιτιστικές επιχειρήσεις της Ελλάδας και του Εξωτερικού, ενισχύοντας το βιογραφικό του και αποκτώντας πολύ σημαντική προϋπηρεσία.

Το γραφείο επαγγελματικής σταδιοδρομίας του **I.IEK Etoile by les Chefs** βρίσκεται στο πλευρό των σπουδαστών τόσο από την αρχή της φοίτησής τους, όσο και μετά το τέλος των σπουδών τους με σκοπό να τους συμβουλεύει και να τους στηρίζει σε κάθε επαγγελματική τους απόφαση.

### Διάρκεια Σπουδών

Η φοίτησή διαρκεί δύο (2) ακαδημαϊκά έτη (4 εξάμηνα + 1 εξάμηνο πρακτικής άσκησης). Οι ενάρξεις των σπουδών γίνονται κάθε Οκτώβριο και κάθε Φεβρουάριο.

### **Μαθήματα Ειδικότητας**

- Αρχές Οικονομικής
- Τουρισμός
- Διοίκηση Επιχειρήσεων
- Marketing
- Πρακτική Εφαρμογή
- Οργάνωση και Λειτουργία Εστιατορίου
- Bar
- Οινολογία
- Τροφοδοσία και Εδεσματολόγιο
- Ξενοδοχειακές Εφαρμογές με Χρήση Η/Υ
- Λογιστική Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων
- Οργάνωση και Λειτουργία Ξενοδοχείων
- Οργάνωση και Λειτουργία Μαγειρείου
- Αγγλικά
- Γερμανικά
- Υγιεινή και Ασφάλεια
- Πρακτική Άσκηση.

### **Πλεονεκτήματα Ειδικότητας**

Επικοινωνιακό επάγγελμα  
Καλές Αμοιβές και Bonus  
Ευχάριστες συνθήκες εργασίας

### **Αντικείμενο ειδικότητας**

Απασχολείται με όλα τα τμήματα μιας ξενοδοχειακής μονάδας (Reception, Marketing, Διοίκηση Προσωπικού, Εξυπηρέτηση πελατών, Διαχείριση παράπων, Πωλήσεις, Συντονισμός της λειτουργίας του εστιατορίου και του BAR, Διοργάνωση συνεδρίων και εκδηλώσεων.

## **Επαγγελματική Προοπτική**

Ξενοδοχειακά Συγκροτήματα

Κέντρα Αναψυχής

Resort και Πανσιόν

Boutique Hotels

Ξενοδοχεία Πόλης

Τουριστικά Γραφεία θεματικού Τουρισμού και Διοργάνωση Εκδηλώσεων

Μονάδες και υπηρεσίες ΕΟΤ

Ναυτιλιακές Επιχειρήσεις

Camping

Χιονοδρομικά Κέντρα

Διοργανωτές Θεματικών Εκθέσεων στην Ελλάδα και το Εξωτερικό

Εταιρείες Οργάνωσης και υποστήριξης Τουριστικών Μονάδων

Αεροπορικές Εταιρείες

Κρουαζιερόπλοια και σκάφη αναψυχής

Εταιρείες Δεξιώσεων

Επισιτιστικές Επιχειρήσεις

Ελεύθερος Επαγγελματίας

## Εγκαταστάσεις

Η **Etoile by Les Chefs** στεγάζεται σε ένα υπερσύγχρονο, επτάώροφο κτήριο, που βρίσκεται σε κομβικό σημείο **στο Νέο Κόσμο, δίπλα σε Μετρό και Τραμ**, γεγονός που διευκολύνει στο μέγιστο την καθημερινή πρόσβαση.

Διαθέτει **υπερσύγχρονα εργαστήρια**, εργονομικές **αίθουσες διδασκαλίας** και **κελάρια** μοναστηριακού τύπου, με εκατοντάδες ετικέτες οίνου από τον Ελληνικό και το Διεθνή Αμπελώνα.

**Τα εργαστήρια της Σχολής** είναι εξοπλισμένα με τα πιο εξελιγμένα μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας ενώ όλοι οι εσωτερικοί χώροι είναι με τέτοιο τρόπο διαμορφωμένοι ώστε να ανταποκρίνονται στις υψηλές απαιτήσεις του Επισιτισμού και του Τουρισμού.

Στις πλήρως εξοπλισμένες **εγκαταστάσεις της Etoile** συμπεριλαμβάνονται πρότυπα εργαστήρια:

- Μαγειρικής
- Ζαχαροπλαστικής
- Αρτοποιίας
- Bar και Καφέ
- Εστιατόριο με θέα στην Ακρόπολη
- Αίθουσα Σεμιναρίων με υψηλής τεχνολογίας συσκευές Miele
- Βιβλιοθήκη
- Αίθουσα Πληροφορικής
- Χώροι προσομοίωσης Reception και δωματίου ξενοδοχείου
- Αποδυτήρια με ατομικά ντουλαπάκια

### ***Ασφάλεια και Προσβασιμότητα***

**Οι εγκαταστάσεις της Etoile** έχουν ελεγχθεί από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης και αποτελούν πρότυπο προσβασιμότητας και ασφάλειας. Το κτίριο είναι πλήρως προσβάσιμο σε άτομα με αναπηρία και καλύπτεται από ολοκληρωμένο σύστημα παθητικής και ενεργητικής πυρασφάλειας, ενώ διαθέτει πολεοδομική άδεια εκπαιδευτηρίου, υπερκαλύπτοντας τις πλέον αυστηρές απαιτήσεις σεισμικής προστασίας και ασφάλειας.

Για εμάς η ασφάλεια αποτελεί επένδυση. Στην **Etoile** χρησιμοποιούμε εργαστήρια ηλεκτρικού ρεύματος και όχι γκαζιού.

Σε συνεργασία με διακεκριμένους φορείς ελέγχουμε διαρκώς τις εγκαταστάσεις μας για να προσφέρουμε ένα ασφαλές και ευχάριστο περιβάλλον εκπαίδευσης.

## Συνεργασίες

Η **Etoile by Les Chefs** συνεργάζεται με ένα μεγάλο αριθμό σημαντικών Οργανισμών στο χώρο της Γαστρονομίας και του Τουρισμού.

Ανάμεσα σε αυτούς συμπεριλαμβάνονται τα μεγαλύτερα **Ξενοδοχεία** της εγχώριας και της Διεθνούς αγοράς και **Κορυφαία Εστιατόρια**.

Παράλληλα η **Etoile** διατηρεί ισχυρές συνεργασίες χορηγίας με αναγνωρισμένες εταιρείες στην Ελλάδα και το Εξωτερικό ενώ **τα σημαντικότερα Οινοποιεία** εμπιστεύονται στη Σχολή εκατοντάδες ετικέτες οίνου από τον Ελληνικό και το Διεθνή Αμπελώνα.

Τέλος, τα διεθνή και αναγνωρισμένα memberships της **Etoile** εγγυώνται μια θέση εργασίας για τους αποφοίτους σε όλα τα μήκη και τα πλάτη της γης, από τη Disneyland Paris μέχρι και το Turtle Bay στο Λονδίνο.

[www.etoile.edu.gr](http://www.etoile.edu.gr)

