



ΟΙ ΚΟΡΥΦΑΙΟΙ ΤΩΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

LE MONDE ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ ΟΜΙΛΟΣ	
■ Φιλοσοφία	6
■ Χαιρετισμός	7
■ 10 Σημεία Υπεροχής	8
■ Η ταυτότητά μας	10
■ Εγκαταστάσεις	12
■ Αναγνωρίσεις & Διακρίσεις Διεθνούς Κύρους	20
■ Εκπαιδευτικές δραστηριότητες	24
■ Αθλητικές & Ψυχαγωγικές δραστηριότητες	25
■ Βραβεία σε προσωπικότητες του Τουρισμού & της Γαστρονομίας	26
■ LE MONDE Πρεσβευτής της ελληνικής γαστρονομίας στο εξωτερικό	27
■ Πολύπλευρη κοινωνική προσφορά	28
■ Σύλλογος Αποφοίτων LE MONDE ALUMNI CLUB	29
■ Ιστορίες Επιτυχίας αποφοίτων	30
■ Προγράμματα Σπουδών Εκπαιδευτικού Ομίλου	39



ΙΔΙΩΤΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ & ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (Ι.Ι.Ε.Κ. LE MONDE)	
■ Τίτλοι Σπουδών κορυφαίας αποδοχής	42
■ Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων & Επιχειρήσεων Φιλοξενίας Hotel Management	44
■ Στέλεχος Διοίκησης και Οικονομίας στον Τομέα του Τουρισμού Tourism Management	48
■ Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας Chef	52
■ Τεχνικός Ζαχαροπλαστικής – Αρτοποιίας Pastry chef	56
■ Πρακτική άσκηση	60
■ Έναρξη Επαγγελματικής Σταδιοδρομίας	62

ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ (LE MONDE Κ.Δ.Β.Μ. 2)	
■ Προγράμματα Επαγγελματικής Εξειδίκευσης	64
■ Προγράμματα Μετεκπαίδευσης (για επαγγελματίες και αποφοίτους σχολών)	80
■ Προγράμματα Σεμιναρίων (για επαγγελματίες και το ευρύ κοινό)	88
■ Προγράμματα Συνέχισης Σπουδών	96

■ Les Livres du Tourisme	100
--------------------------	-----



Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΜΑΣ

Στόχος μας είναι να προσφέρουμε
στους σπουδαστές μας τουριστικά εκπαιδευτικά
προγράμματα υψηλού επιπέδου,
παρέχοντας άριστη υλικοτεχνική υποδομή
και καταξιωμένο διδακτικό προσωπικό,
ώστε να εξασφαλίσουμε στους αποφοίτους μας
μια εξαιρετική
επαγγελματική σταδιοδρομία.

Αγαπητή/έ υποψήφια/ε,

Με ιδιαίτερη χαρά σε καλωσορίζω στον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE. Μόλις έκανες το πρώτο βήμα, ώστε το αρχικό σου ενδιαφέρον για τις ξενοδοχειακές- τουριστικές & γαστρονομικές σπουδές να μετασχηματιστεί σε ουσιαστική θεωρητική και πρακτική γνώση, που θα σε καταστήσει ικανό να σταδιοδρομήσεις επαγγελματικά στον τουριστικό τομέα και να πραγματοποιήσεις τα όνειρά σου.

Στις μέρες μας ο Τουρισμός έχει ξεχωρίσει ως ένας από τους πιο βασικούς αναπτυξιακούς τομείς της Ελληνικής οικονομίας με τεράστια δυναμική στα χρόνια που έρχονται. Η τουριστική δραστηριότητα απαιτεί νέους και νέες με ουσιαστική γνώση της ξενοδοχειακής - τουριστικής διοίκησης και της γαστρονομίας. Απαιτεί μια συγκροτημένη κουλτούρα φιλοξενίας που θα εμπνεύσει σιγουριά, ασφάλεια και ευχαρίστηση σε κάθε επισκέπτη με σκοπό να επισκεφτεί ξανά τη χώρα μας. Όσοι αποφασίσετε να σπουδάσετε κάποια ειδικότητα του τουριστικού τομέα να είστε σίγουροι, ότι η προσπάθεια σας θα βρει το αποδοτικότερο αντίκρισμα. Δεν υπάρχει μεγαλύτερη απόδειξη από τους χιλιάδες αποφοίτους μας που αποτελούν ήδη διακεκριμένα στελέχη στον τομέα τους τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό.

Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE απόλυτα εξειδικευμένος στις ξενοδοχειακές και τουριστικές σπουδές, ιδρύθηκε από επαγγελματίες με πολύχρονη εμπειρία στις Ξενοδοχειακές Επιχειρήσεις και στην Εκπαίδευση. Ιδρυτικό στέλεχος και Γενικός Διευθυντής του Ομίλου από την ίδρυση του για 17 έτη, διετέλεσε ο Μάκης Βελισσαρόπουλος, διακεκριμένο και βραβευμένο στέλεχος στο χώρο του τουρισμού και των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Το Διοικητικό Συμβούλιο του Ομίλου απαρτίζεται από ανθρώπους με όραμα για την τουριστική εκπαίδευση, που συνδυάζουν πανεπιστημιακούς τίτλους σπουδών με εμπειρία στο χώρο εκπαίδευσης και μακροχρόνια παρουσία στο χώρο των Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων. Σκοπός του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE είναι να προσφέρει άριστα εκπαιδευτικά προγράμματα στις ειδικότητες του τουρισμού, με έμπειρους καθηγητές και σύγχρονες εγκαταστάσεις, ώστε οι απόφοιτοι του να αναγνωρίζονται ως οι κορυφαίοι επαγγελματίες του τουρισμού και να αναβαθμίζουν παράλληλα τις παρεχόμενες τουριστικές υπηρεσίες της χώρας μας.

Πρόθεση μας είναι να ενισχύσουμε ουσιαστικά και μακροπρόθεσμα, τόσο την επαγγελματική σταδιοδρομία κάθε αποφοίτου μας, όσο και τον ελληνικό τουρισμό, διαμορφώνοντας άρτια καταρτισμένα στελέχη. Βρισκόμαστε στον τομέα της εκπαίδευσης που γνωρίζουμε σε βάθος κι είμαστε έτοιμοι να σας καταρτίσουμε και να σας στηρίξουμε στα επαγγελματικά σας σχέδια. Από εσάς περιμένουμε μόνο εμπιστοσύνη, όρεξη, θέληση και προσπάθεια.

Διεύθυνση
Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE

10 Σημεία υπεροχής

ΤΗΣ ΚΟΡΥΦΑΙΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ



1. Απόλυτη εξειδίκευση στον Τουρισμό και τη Γαστρονομία.
2. Δίπλωμα υψηλού κύρους με σεβασμό και αποδοχή από τις τουριστικές και εστιατορικές επιχειρήσεις στην Ελλάδα και το εξωτερικό.
3. Ένα από τα πιο σύγχρονα κτίρια τουριστικών σπουδών στην Ευρώπη με πρότυπες, σύγχρονες εργαστηριακές εγκαταστάσεις, μοναδικές στην Ελλάδα.
4. Σπουδές πιστοποιημένες από το κράτος, το Υπουργείο Παιδείας, τη Γενική Γραμματεία δια βίου μάθησης και τον ΑΣΕΠ. Πιστοποιημένη εκπαιδευτική δομή από ΕΟΠΠΕΠ.
5. Μέλος του Παγκόσμιου Οργανισμού Τουρισμού
6. Προγράμματα σπουδών με έμφαση στα εργαστηριακά μαθήματα (50% θεωρία - 50% εργαστήρια από το πρώτο εξάμηνο φοίτησης).
7. Επιλεγμένο διδακτικό προσωπικό που συνδυάζει την ακαδημαϊκή κατάρτιση με την καταξιωμένη σταδιοδρομία σε γνωστές επιχειρήσεις.
8. Πρόσβαση σε επιχειρήσεις για πρακτική άσκηση και για εργασία.
9. Εμπλουτισμός του Προγράμματος Σπουδών με Σεμινάρια, Διαλέξεις, Ημερίδες και Εκπαιδευτικές Επισκέψεις, που συμπληρώνουν την εκπαίδευση.
10. Δυνατότητα συνέχισης των σπουδών στην Ελλάδα και το εξωτερικό, σε κορυφαίες Ελβετικές και Γαλλικές Σχολές και Βρετανικά Πανεπιστήμια.

LE MONDE

Η ταυτότητά μας.



Οι υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις στην οδό Θεσσαλονίκης 45, στο Μοσχάτο.
Έναντι του Σταθμού ΗΣΑΠ του Μοσχάτου.
Ένα από τα πιο σύγχρονα κτίρια τουριστικών σπουδών στην Ευρώπη, 6.500 τ.μ.
(Στο ύψος της Πειραιώς 26, όπισθεν κτηρίου Vitex.)



* Όλες οι φωτογραφίες που ακολουθούν προέρχονται από τους διδακτικούς χώρους και τις εγκαταστάσεις του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE. Ευχαριστούμε τους σπουδαστές και καθηγητές που συμμετείχαν στη φωτογράφιση. Για να δείτε περισσότερες φωτογραφίες μπορείτε να επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της σχολής.

Διοικητικό Συμβούλιο

Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος ιδρύθηκε από επαγγελματίες με πολύχρονη εμπειρία στις Ξενοδοχειακές Επιχειρήσεις και την Εκπαίδευση. Το Διοικητικό Συμβούλιο του ομίλου LE MONDE απαρτίζεται από ανθρώπους που συνδυάζουν πανεπιστημιακούς τίτλους σπουδών με μακροχρόνια παρουσία στον χώρο των Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων και της Εκπαίδευσης.

Διδακτικό Προσωπικό

Το Διδακτικό Προσωπικό του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE αποτελείται από επιλεγμένους καθηγητές που συνδυάζουν τα ακαδημαϊκά προσόντα και την εμπειρία στην εκπαίδευση ενηλίκων σε τεχνικές ειδικότητες. Έχουν προϋπηρεσία ως στελέχη σε Ελληνικές και Πολυεθνικές Ξενοδοχειακές και Τουριστικές Επιχειρήσεις, σε εστιατόρια και catering.

Το διδακτικό επιτελείο του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE διαθέτει:

- Καθηγητές Διοίκησης και Διεύθυνσης Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων
- Καθηγητές Οικονομικών Επιστημών
- Χημικούς - Οινολόγους - Τεχνολόγους Τροφίμων
- Επώνυμους και καταρτισμένους Chefs
- Επαγγελματίες Ζαχαροπλάστες και Αρτοποιούς
- F & B Managers
- Γευσιγνώστες - Οινοκόους
- Καθηγητές Ξένων Γλωσσών (Αγγλικής, Γαλλικής, Γερμανικής, Ιταλικής τουριστικής και γαστρονομικής ορολογίας)

Από το 1996 στην κορυφή της Τουριστικής & Γαστρονομικής Εκπαίδευσης



- Μέλη του Διοικητικού και Διδακτικού Προσωπικού του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE, μετά από την Τελετή Αποφοίτησης.

LE MONDE

Εγκαταστάσεις υψηλών προδιαγραφών

Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE στεγάζεται σε ένα από τα πλέον σύγχρονα κτήρια τουριστικής εκπαίδευσης της Ευρώπης. Το κτήριο εμβαδού 6.500 m² ανακατασκευάστηκε ολοκληρωτικά για εκπαιδευτική χρήση το 2011. Οι εσωτερικοί χώροι έχουν διαμορφωθεί έτσι, ώστε να ανταποκρίνονται με τον καλύτερο τρόπο στις απαιτήσεις της τουριστικής εκπαίδευσης. Οι επίσημες εξετάσεις Επαγγελματικής Πιστοποίησης συχνά πραγματοποιούνται στα εργαστήρια του ΙΙΕΚ LE MONDE αποδεικνύοντας την καταλληλότητά τους για διδακτικούς σκοπούς καθώς και την πληρότητα του εξοπλισμού τους. Στις εγκαταστάσεις του ομίλου LE MONDE έχουν φιλοξενηθεί σπουδαστές από διάφορες σχολές της Ευρώπης και της Αμερικής για να παρακολουθήσουν εξειδικευμένα σεμινάρια ξενοδοχειακών, τουριστικών και γαστρονομικών θεμάτων.



Αίθουσα Προβολών.



Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων & Υγιεινής.



Μάθημα μαγειρικής τέχνης σε ένα από τα εργαστήρια.



Εργαστήριο εστιατορικής τέχνης.



Εργαστήριο Bartender & Sommelier.

- 10 Εργαστήρια Γαστρονομίας & Μαγειρικής
- 5 Εργαστήρια Ζαχαροπλαστικής - Αρτοποιίας
- Εργαστήριο Πληροφορικής
- Εργαστήριο Οινοχοΐας - Γευσιγνώσις
- 2 Εργαστήρια Τεχνολογίας Τροφίμων & Υγιεινής
- 2 Εργαστήρια Εστιατορικής
- Studio Οροφοκομίας
- Εργαστήρια Bar - Mixology - Barista



Εργαστήριο Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής.

LE MONDE

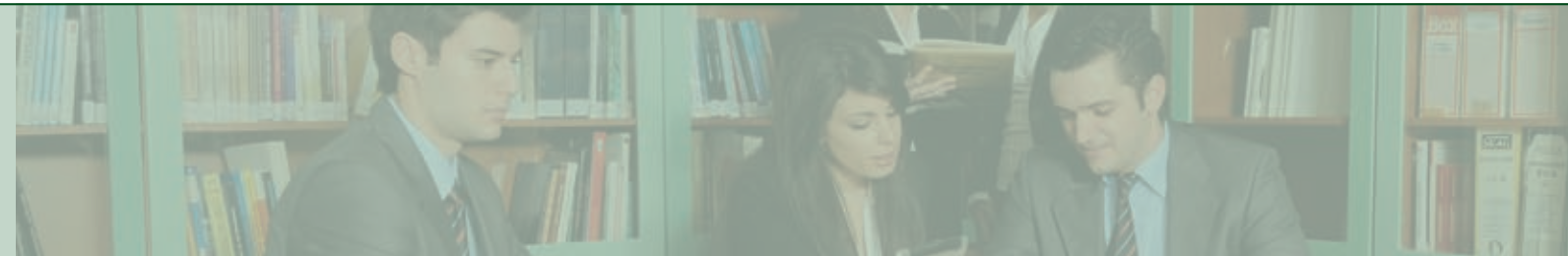
Εγκαταστάσεις υψηλών προδιαγραφών



Αίθουσα εκδηλώσεων 180 ατόμων, εξοπλισμένη με τα πλέον σύγχρονα οπτικοακουστικά συστήματα, κατάλληλη για σεμινάρια, ημερίδες και εκδηλώσεις εκπαιδευτικού χαρακτήρα.



Εργαστηριακό μάθημα σε ένα από τα 15 εργαστήρια μαγειρικής – ζαχαροπλαστικής τέχνης της σχολής.



Προετοιμασία μαθήματος.



Σπουδαστές Hotel Management προετοιμάζουν εργασία στη βιβλιοθήκη.

LE MONDE

Εγκαταστάσεις υψηλών προδιαγραφών



Τμήμα Hotel Management σε μάθημα bar.



Μάθημα Αρτοποιίας στο αντίστοιχο εργαστήριο.



Σπουδαστές κατά τη διάρκεια μαθήματος χημείας τροφίμων στο εργαστήριο τροφογνωσίας και τεχνολογίας τροφίμων της σχολής.



Εργαστήριο Γευσιγνωσίας Οίνου.



Μάθημα Ζαχαροπλαστικής. Οι σπουδαστές δημιουργούν...



Σπουδαστές κατά τη διάρκεια μαθήματος εστιατορικής.

LE MONDE

Εγκαταστάσεις υψηλών προδιαγραφών



Μάθημα Εστιάτορικής με συμμετοχή σπουδαστών του Ξενοδοχειακού τμήματος.



Σπουδαστές ζαχαροπλαστικής με τον καθηγητή τους ενημερώνονται για τις νέες εκδόσεις βιβλίων γαστρονομίας κατά τη διάρκεια διαλείμματος.



Αίθουσες διδασκαλίας, εξοπλισμένες με διαδραστικούς πίνακες που δημιουργούν συνθήκες ψηφιακού μαθήματος.



Στο εργαστήριο τεχνολογίας τροφίμων.



Άποψη εργαστηρίου μαγειρικής.



Άνετο περιβάλλον σπουδών με λειτουργικούς χώρους υψηλών προδιαγραφών.

■ Αναγνωρίσεις & Διακρίσεις Διεθνούς Κύρους

LE MONDE. Από το 1996, στην κορυφή της Ελληνικής Τουριστικής Εκπαίδευσης

- Κάθε χρόνο ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE κατακτά σημαντικές διακρίσεις συμμετέχοντας σε διεθνείς και πανελλήνιους διαγωνισμούς.
- Διατηρεί επί σειρά ετών τα σκήπτρα της πρωτοπορίας στην ανάδειξη της ελληνικής γαστρονομίας και στην εξαγωγή της στο εξωτερικό μέσω παρουσιάσεων σε σχολές της Γαλλίας και της Ελβετίας. Οι διακρίσεις αυτές έχουν καθιερώσει τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE ως τον κορυφαίο των τουριστικών σπουδών.
- Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE είναι μέλος του Παγκόσμιου Οργανισμού Τουρισμού (U.N.W.T.O), του Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΣΕΤΕ), του Hellenic Association of Travel & Tourism Agents (HATTA) και της Λέσχης Αρχιμαγείρων Αθηνών. Τα προγράμματα βασικών προπτυχιακών σπουδών είναι αναγνωρισμένα από το ελληνικό υπουργείο παιδείας.



■ Διεθνής έκθεση EXPRO 2006. Η Φλωρεντιάδα Ιωάννα με το βραβείο της.



■ EXPRO 2007. Η LE MONDE ανακηρύσσεται για μία ακόμη φορά κορυφαία Ελληνική Σχολή.



■ Culinary Open 2010: Σπουδαστές της LE MONDE με τα βραβεία τους.



■ Ημέρες Γαστρονομίας 2013: Στο Μουσείο Μπενάκη σπουδαστές της σχολής με τους καθηγητές τους, αναδεικνύουν ελληνικά προϊόντα.



■ Μέγαρο Μουσικής Αθηνών. Πανελλήνιος Διαγωνισμός Οινοχοΐας. Απόφοιτοι του τμήματος Οινοχοΐας μεταξύ των βραβευθέντων, με τους διοργανωτές και τους κριτές.



■ Culinary Open 2010: Ερωτήσεις της κριτικής επιτροπής πριν την κρίσιμη απόφαση για την απονομή χρυσού μεταλλίου σε σπουδαστές.



■ Culinary Open 2009: οι νικητές του διαγωνισμού ανάμεσα σε μέλη της διεύθυνσης.

Πανελλήνιες & Διεθνείς βραβεύσεις και δραστηριότητες

- 2013** ΧΡΥΣΟΙ ΣΚΟΥΦΟΙ 2013 – Βράβευση 5 αποφοίτων του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE για την προσφορά τους στην ελληνική γαστρονομία στα πλαίσια των Χρυσών Σκούφων 2013
- 2012** ΧΡΥΣΟΙ ΣΚΟΥΦΟΙ 2012 – Ο διαγωνισμός για το «Νέο Μαγειρικό Ταλέντο» ολοκληρώθηκε με επιτυχία στη LE MONDE
- 2010** Συμμετοχή στο Agro-Festival στην τεχνόπολη του δήμου Αθηναίων.
- 2010** Οργάνωση διαγωνισμού Culinary Open στο μέγαρο ΟΛΠ Πειραιά.
- 2009** Πρώτη και δεύτερη θέση κατέλαβαν οι απόφοιτοι του τμήματος Sommelier στον πανελλήνιο διαγωνισμό οινοχοΐας.
- 2009** Οργάνωση διαγωνισμού Culinary Open στο μέγαρο ΟΛΠ Πειραιά.
- 2009** Διεξαγωγή σεμιναρίων στο προσωπικό της CFA/Air France.
- 2009** Διεξαγωγή σεμιναρίων ελληνικής γαστρονομίας σε σπουδαστές από 30 χώρες του κόσμου σε ελβετική σχολή της Λουκέρνης.
- 2008** Beer Culture Culinary Contest με 14 βραβεία για σπουδαστές της LE MONDE.
- 2008** Πρώτη και τρίτη θέση κατέλαβαν απόφοιτοι του τμήματος Sommelier στον πανελλήνιο διαγωνισμό για τον καλύτερο οινοχό στο μέγαρο μουσικής.
- 2007** Δύο πρώτες θέσεις αποφοίτων του τμήματος Sommelier στον πανελλήνιο διαγωνισμό οινοχοΐας.
- 2007** Πρώτη θέση στο 5ο Φεστιβάλ Γαστρονομίας και 18 μετάλλια, 9 χρυσά, 7 αργυρά και 2 χάλκινα.
- 2006** Πρώτη θέση στο Διεθνές Φεστιβάλ Γαστρονομίας με 21 μετάλλια, 11 χρυσά, 5 αργυρά και 5 χάλκινα.
- 2005** 1ο βραβείο στον διαγωνισμό Aperitif à la Française.
- 2005** Κύπελλο καλύτερης σχολής στην Ελλάδα στο 3ο Πανελλήνιο Φεστιβάλ Γαστρονομίας.
- 2004** Έκθεση ΑΡΤΟΖΥΜΑ Θεσσαλονίκης, 4 χρυσά μετάλλια.
- 2004** Στελέκωση του εστιατορίου του ολυμπιακού χωριού της Αθήνας από σπουδαστές και αποφοίτους κατά τη διάρκεια των ολυμπιακών αγώνων.
- 2004** Πρώτη θέση στο Πανελλήνιο Φεστιβάλ Μαγειρικής στην EXPRO 2004. Απολογισμός, 3 χρυσά και 4 αργυρά μετάλλια.
- 2003** Πλατινένιο κύπελλο, 5 χρυσά, 5 αργυρά και 2 χάλκινα μετάλλια και πρώτη θέση στο Φεστιβάλ Γαστρονομίας Αθηνών.
- 2002** 4 μετάλλια σε ισόριθμες συμμετοχές στο Διαγωνισμό Νεαρού Αρχιμάγειρα στην Κύπρο.
- 2002** Πέμπτη θέση στο διαγωνισμό Culinary Star στις Βρυξέλλες στον τελικό διαγωνισμό για την ανάδειξη της καλύτερης Ξενοδοχειακής Σχολής της Ευρώπης.
- 2000** Η LE MONDE κατακτά την 4η θέση παγκοσμίως στην κατηγορία των νέων (Junior Chef) στην Ολυμπιάδα Γαστρονομίας στο Erfurt της Γερμανίας. Η μεγαλύτερη ελληνική διάκριση στον τομέα στις Γαστρονομίας.
- 2000** Χρυσό μετάλλιο στο διαγωνισμό δημιουργικής και καλλιτεχνικής μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής στην Ελλάδα.
- 2000** Χρυσό μετάλλιο στο Μεσογειακό Διαγωνισμό στην Κύπρο.
- 1999** Αργυρό μετάλλιο στο Μεσογειακό Διαγωνισμό στη Μάλτα.
- 1999** Χρυσό μετάλλιο στον Διεθνή Διαγωνισμό στην Κύπρο.
- 1999** Πλατινένιο μετάλλιο στο Πανελλήνιο Σαλόνι Γαστρονομίας.
- 1998** Χρυσό μετάλλιο στο Πανελλήνιο Σαλόνι Γαστρονομίας.

■ Αναγνωρίσεις & Διακρίσεις Διεθνούς Κύρους



- Ο Πρόεδρος της Δημοκρατίας κ. Κωνσταντίνος Στεφανόπουλος υποδέχεται το Γενικό Διευθυντή του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE Μάκη Βελισσαρόπουλο στο Προεδρικό Μέγαρο στα πλαίσια της εκδήλωσης Chef des Chefs.

Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE αποτελεί τον ηγετικό φορέα παροχής ξενοδοχειακής, τουριστικής και γαστρονομικής εκπαίδευσης στην Ελλάδα με σύγχρονα προγράμματα σπουδών αναγνωρισμένα από το υπουργείο παιδείας (Οργανισμό Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης) και πιστοποιημένα από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού (U.N.W.T.O. Themis - Foundation).

Το κύρος και η καταξίωση του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE αποδεικνύεται από την εμπιστοσύνη που δείχνουν οι περισσότερες από 900 ξενοδοχειακές και τουριστικές επιχειρήσεις που συνεργάζονται με τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE, για να επιλέξουν τους επαγγελματίες που θα στελεχώσουν τα τμήματά τους.

Παράλληλα, γαλλικές και ελβετικές σχολές, βρετανικά πανεπιστήμια και διεθνείς εκπαιδευτικοί οργανισμοί έχουν αξιολογήσει και αναγνωρίσει πλήρως τα προγράμματα σπουδών για κάθε ειδικότητα ξεχωριστά.



Βραβεία, μετάλλια και κύπελλα ελληνικών και διεθνών διακρίσεων συνθέτουν την τροπαιοθήκη του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE, που είναι αφιερωμένη στους αναρίθμητους διακριθέντες σπουδαστές και αποφοίτους.



■ Εκπαιδευτικές δραστηριότητες

Ιδιαίτερη έμφαση δίνει ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE στη διεύρυνση του ορίζοντα των σπουδαστών μέσα από ένα πλήθος παράλληλων δραστηριοτήτων που διεξάγονται σε ώρες εκτός μαθημάτων. Διακεκριμένοι έλληνες και ξένοι chefs, οινοποιοί, παράγοντες του τουριστικού και ξενοδοχειακού χώρου φιλοξενούνται στην αίθουσα διαλέξεων και τα εργαστήρια του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE για να εμπλουτίσουν τις γνώσεις και τις δεξιότητες σπουδαστών και αποφοίτων.

Προσωπικότητες διεθνούς κύρους, όπως ο Hervé This, ο Michel Roux και ο Jacques Chibois, έχουν περάσει τα τελευταία χρόνια και έχουν δώσει διαλέξεις και σεμινάρια σε σπουδαστές.

Ταυτόχρονα πραγματοποιούνται εκπαιδευτικές επισκέψεις σε ξενοδοχεία, εστιατόρια, catering και οινοποιία ώστε οι σπουδαστές να έρχονται πιο κοντά στους μελλοντικούς χώρους εργασίας και να αποκομίζουν πολύτιμες εμπειρίες.



Ο Chef Χριστόφορος Πέσκιος σε σεμινάριο μοριακής γαστρονομίας και ο βραβευμένος με 3 αστέρια Michelin Chef, Michel Roux σε σεμινάριο ζαχαροπλαστικής.



Ο βραβευμένος με 2 αστέρια Michelin Chef, Jacques Chibois και ο Μάκης Βελισαρόπουλος μετά από σεμινάριο Γαλλικής γαστρονομίας στις εγκαταστάσεις του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE.



Επίσκεψη των σπουδαστών Μαγειρικής στο Κτήμα Γεροβασιλείου.



Ο κος Ιατρίδης Άγγελος, οινοποιός και συνδιοκτήτης του κτήματος Άλφα, στη διάρκεια της γευσιγνωσίας που παρουσίασε ο ίδιος στη σχολή LE MONDE.



Ο Ηλίας Μαμαλάκης ανάμεσα σε σπουδαστές του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE.

■ Αθλητικές & Ψυχαγωγικές δραστηριότητες

Από μια τουριστική σχολή υψηλών προδιαγραφών δεν θα μπορούσαν να λείπουν οι εκδρομές στην Ελλάδα και το εξωτερικό και βεβαίως δεν θα μπορούσε να λείπει ο αθλητισμός.

Το αθλητικό τμήμα του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE παρέχει την ευκαιρία στους σπουδαστές του να ξεφεύγουν από την καθημερινότητα μέσω των δραστηριοτήτων που διοργανώνει. Αρχικά υπάρχει το πρωτάθλημα basket ball LE MONDE των τμημάτων της σχολής και το αντίστοιχο πρωτάθλημα ποδοσφαίρου 5x5. Από τους διακριθέντες σπουδαστές στελεχώνεται η ομάδα που εκπροσωπεί τη σχολή LE MONDE σε αγώνες στο πρωτάθλημα σχολών που διεξάγεται και που η LE MONDE τα τελευταία χρόνια έχει σημαντικές διακρίσεις.

Επίσης διοργανώνονται εκδρομές για ski στον Παρνασσό, για Rafting στο Λούσιο και για beach volley ή beach soccer σε τουρνουά που γίνονται σε παραλίες της Αττικής. Το αθλητικό τμήμα συντονίζεται από γυμναστή-προπονητή και στο σχεδιασμό του ετήσιου προγράμματος δραστηριοτήτων λαμβάνονται υπόψη οι προτάσεις των σπουδαστών.

Οι σπουδαστές έχουν τη δυνατότητα να πάρουν μέρος σε εκδρομές που συνδιάζουν την εκπαιδευτική εμπειρία με την ψυχαγωγία.



Εκπαιδευτική κρουαζιέρα σπουδαστών Hotel Management & Tourism Management κατά τη στάση τους στη Μύκονο.



Εκπαιδευτική εκδρομή σπουδαστών Hotel Management στο Λονδίνο.



Σπουδαστές του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE δοκιμάζουν στον Παρνασσό τις ικανότητές τους στο ski.



Η ομάδα ποδοσφαίρου του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE.



Η ομάδα μπάσκετ ανδρών του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE.

■ Βραβεία LE MONDE σε προσωπικότητες του Τουρισμού & της Γαστρονομίας

Ιδιαίτερης σημασίας θεσμό αποτελούν πλέον τα βράβεια LE MONDE που απονέμονται κάθε χρόνο σε προσωπικότητες του Τουρισμού, των Ξενοδοχείων, της Γαστρονομίας και της Τουριστικής Εκπαίδευσης που με τη συμβολή τους επηρεάζουν καθοριστικά τις εξελίξεις στους χώρους αυτούς.

Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE παρακολουθεί στενά τις εξελίξεις που συντελούνται στο χώρο του τουρισμού, της ξενοδοχειακής βιομηχανίας και της γαστρονομίας. Σε μια λαμπρή τελετή που γίνεται κάθε χρόνο στα πλαίσια της αποφοίτησης ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE ξεχωρίζει αυτούς που διαπρέπουν και τιμά τους πρωταγωνιστές των εξελίξεων. Είναι η ελάχιστη συμβολή του στην αναγνώριση προσωπικοτήτων που με τη δράση τους προσφέρουν στην πιο σημαντική βιομηχανία της Ελλάδας, την τουριστική βιομηχανία.



Ο chef Άκης Πετρετζίκης Απόφοιτος του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE παραλαμβάνει το βραβείο του.



Ο Executive Chef του GRAND BRETAGNE HOTEL κος Ευαγγέλου, παραλαμβάνει το βραβείο του.



Ο κος Μαμαλάκης παραλαμβάνει το βραβείο για την προσφορά του στην Ελληνική Κουζίνα από τον Μάκη Βελισσαρόπουλο.



Ο κος Τραστέλης ιδιοκτήτης του εστιατορίου "Σπονδή" παραλαμβάνει το βραβείο «εστιατόριο της χρονιάς».



Ο συγγραφέας Αλ. Γιώτης, ο διάσημος Γάλλος χημικός Hervé This, εμπνευστής της μοριακής γαστρονομίας και ο Μάκης Βελισσαρόπουλος.

■ LE MONDE Πρεσβευτής της ελληνικής γαστρονομίας στο εξωτερικό

Η ανάδειξη της ελληνικής γαστρονομίας σε σημαντικό συγκριτικό πλεονέκτημα του ελληνικού τουρισμού αποτελεί έναν από τους στρατηγικούς στόχους που έχει θέσει τα τελευταία χρόνια η Διοίκηση του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE.

Στα πλαίσια αυτά έχουν ήδη πραγματοποιηθεί οι ακόλουθες δράσεις:

- Σεμινάρια ελληνικής κουζίνας από καθηγητές chefs της σχολής σε σπουδαστές σχολών στην Ελβετία και τη Γαλλία.
- Σεμινάρια ελληνικής κουζίνας σε σχολές και σχολεία από Γαλλία, Φιλανδία, Ηνωμένες Πολιτείες, Αυστραλία και Σουηδία που έχουν επισκευθεί τις εγκαταστάσεις του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE στην Αθήνα.
- Έκδοση βιβλίων στα Ελληνικά, Γαλλικά, Γερμανικά και Ισπανικά, που αφορούν την Ελληνική Μαγειρική Παράδοση και κυκλοφορούν σε βιβλιοπωλεία της Ελλάδας και του εξωτερικού.
- Συμμετοχή σε κάθε είδους δραστηριότητα που αποσκοπεί στην ανάδειξη της ελληνικής κουζίνας, όπως φεστιβάλ, διαγωνισμοί και προωθητικές ενέργειες ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων.
- Στήριξη και προβολή της ελληνικής κουζίνας στους φορείς που συμμετέχει ως μέλος ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE στην Ελλάδα και το εξωτερικό.



Σεμινάρια ελληνικής κουζίνας από τον chef του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE, κος Μάκη Καλόσασκα σε σπουδαστές ελβετικής σχολής στη Λουκέρνη.



Σεμινάρια ελληνικής κουζίνας από τους chefs του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE κος Αχιλλέα Παναγιώλη και κος Μάκη Καλόσασκα σε σπουδαστές της École Grégoire Ferrandi στο Παρίσι.



Φιλανδοί φοιτητές και φοιτήτριες μετά από σεμινάριο ελληνικής κουζίνας στις εγκαταστάσεις του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE.



Σπουδαστές της École Grégoire Ferrandi δοκιμάζουν ελληνικές γεύσεις στη σχολή τους στο Παρίσι.

■ LE MONDE Ιστορίες Επιτυχίας αποφοίτων



Γιώργος Ζαχάρογλου
Assistant Food & Beverage
Manager Le Meridien Limassol
Spa & Resort στην Κύπρο
Απόφοιτος Διοίκησης Ξενοδοχεια-
κών Επιχειρήσεων του Εκπαι-
δευτικού Ομίλου LE MONDE

Ο Ζαχάρογλου Γιώργος σπούδασε διοίκηση ξενοδοχειακών επιχειρήσεων στον εκπαιδευτικό όμιλο LE MONDE. Τώρα κλείνει 10 χρόνια εργασίας στο Le Meridien Limassol Spa & Resort στην Κύπρο, όπου ξεκίνησε να δουλεύει ως σερβιτόρος και τώρα κατέχει τη θέση του Assistant Food & Beverage Manager.

Γιατί επέλεξες να ασχοληθείς με τη διοίκηση ξενοδοχειακών επιχειρήσεων;

Επέλεξα τη συγκεκριμένη ειδικότητα γιατί θεωρώ ότι είναι πολύ ωραίο να εργάζεσαι σε ένα ξενοδοχείο! Το περιβάλλον, ο κόσμος, οι τουρίστες, οι εγκαταστάσεις. Υπάρχει πολύς κόσμος που ζηλεύει τη δουλειά μας.

Γιατί επέλεξες τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE για να σπουδάσεις;

Ήταν ο πιο γνωστός και σε λογική τιμή.

Μετά το τέλος της φοίτησής σου στο πρόγραμμα hotel management συνέχισες τις σπουδές σου εξωτερικό;

Ναι συνέχισα. Πήγα στο HIM στο Montreux της Ελβετίας που ήταν μια τεράστια εμπειρία και σίγουρα δεν θα είχα καταφέρει αυτά που κατάφερα χωρίς να είχα πάει εκεί.

Αν ναι, πώς θα έλεγες ότι σε βοήθησε η εμπειρία σου στο εξωτερικό στην μετέπειτα επαγγελματική σου σταδιοδρομία;

Ήταν καθοριστική.

Ποια είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;

Τα τελευταία δέκα χρόνια βρίσκομαι στην Κύπρο και εργάζομαι στο Le Meridien Limassol Spa & Resort.

Ποια θα έλεγες ότι είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του επαγγέλματος;

Σαν μειονέκτημα θα έβλεπα σίγουρα το ότι εργάζεσαι τα Σαββατοκύριακα και τις αργίες, είναι κάτι που το συνήθισα βέβαια και σαν πλεονέκτημα το ότι μπορείς να εργάζεσαι διπλά στη θάλασσα, γνωρίζεις πολύ κόσμο και μπορείς να αλλάξεις μέρν.

Ποια είναι τα χαρακτηριστικά που θα πρέπει να διαθέτει κάποιος για να ασχοληθεί με αυτό το επάγγελμα;

Πρώτο το χαμόγελο! Είναι το πιο σημαντικό. Δεύτερο εργατικότητα που ισχύει για όλες τις δουλειές φυσικά και τέλος θετικότητα!

Θα ήθελες να συμπληρώσεις κάτι, που πιθανόν να παραλείψαμε και το οποίο θα ήθελες να αναφέρεις;

Η αλήθεια είναι ότι δεν είναι εύκολη δουλειά. Είναι πολύ ευχάριστη όμως αν και εφόσον σου αρέσει. Το πιο σημαντικό είναι να αγαπάς αυτό που κάνεις, και να το κάνεις ευχάριστα!



Παναγιώτης Αναστασάτος
Bar Manager στο Gradiva hotel
στην Κωνσταντινούπολη
Απόφοιτος Διοίκησης Ξενοδοχεια-
κών Επιχειρήσεων του Εκπαιδευ-
τικού Ομίλου LE MONDE

Ο Παναγιώτης Αναστασάτος σπούδασε Διοίκηση Ξενοδοχειακών Επιχειρήσεων στον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE. Μετά την αποφοίτησή του από το τμήμα, εργάστηκε ως bar manager σε εστιατόρια και clubs στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Υπήρξε ιδιοκτήτης εστιατορίου και beach bar στην Κω και σήμερα εργάζεται ως bar manager στο Gradiva hotel στην Κωνσταντινούπολη.

Γιατί επέλεξες να ασχοληθείς με τη διοίκηση ξενοδοχειακών επιχειρήσεων;

Επειδή πάντα δούλευα σε επισιτιστικές επιχειρήσεις (καφέ, μπαρ, εστιατόρια) επέλεξα να σπουδάσω διοίκηση ξενοδοχειακών επιχειρήσεων ώστε να εμπλουτίσω τις γνώσεις μου σε επαγγελματικό επίπεδο στους τομείς που γνώριζα αλλά και τους υπόλοιπους, που έχουν να κάνουν με τον χώρο του ξενοδοχείου.

Γιατί επέλεξες τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE για να σπουδάσεις;

Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE ήταν γνωστός στους χώρους εργασίας των επισιτιστικών επιχειρήσεων από τους καθηγητές της σχολής που εργάζονταν με εμάς. Για παράδειγμα ο chef κ. Ντουνέτας και πολλοί άλλοι. Έχοντας το παράδειγμα από αυτούς, ήμουν σίγουρος για την επιλογή μου σε μια από τις καλύτερες τουριστικές σχολές στην Ελλάδα.

Μετά το τέλος της φοίτησής σου στο πρόγραμμα Hotel Management συνέχισες τις σπουδές σου στο εξωτερικό;

Δεν συνέχισα τις σπουδές μου στο εξωτερικό, αλλά εργάστηκα σε Αμερική και Κωνσταντινούπολη, όπου και βρίσκομαι.

Ποια είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;

Έχω εργαστεί σε πολλά μαγαζιά στον όμιλο Σταθοκωστόπουλου, υπήρξα ιδιοκτήτης εστιατορίου και beach bar στην Κω, bar manager στα Hamptons Bays long island NY και αυτή τη στιγμή, είμαι bar manager στο Gradiva hotel στην Κωνσταντινούπολη.

Ποια θα έλεγες ότι είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του επαγγέλματος;

Η εποχικότητα στη Ελλάδα ήταν πάντα ένα μειονέκτημα για τον χώρο. Μετά, έχουμε τις κυβερνήσεις με τον χειρισμό τους στην ανάπτυξη του τουρισμού. Στον τομέα της επαγγελματικής κατάρτισης είμαστε σε καλό επίπεδο, αλλά οι επιχειρήσεις θα πρέπει να είναι πιο αυστηρές στην επιλογή του προσωπικού, να προτιμούν δηλαδή αποφοίτους τουριστικών σχολών γιατί έχουμε πολλούς ανειδίκευτους. Είμαστε σε ένα καλό επίπεδο στις παροχές υπηρεσιών και στοχεύουμε σε τουρισμό καλής ποιότητας, κάθε χρόνο, σε όλο και περισσότερα μέρν.

Ποια είναι τα χαρακτηριστικά που θα πρέπει να διαθέτει κάποιος για να ασχοληθεί με αυτό το επάγγελμα;

Σαν προσωπικότητα θα πρέπει να είναι φιλόξενος, δημιουργώντας ένα κλίμα μοναδικής εμπειρίας για τον φιλοξενοούμενο. Εύστροφος και ανιδιοτελής για την αντιμετώπιση κάθε προβλήματος και παραπόνου. Να έχει πλήρη γνώση του τι γίνεται στον χώρο ώστε να προλαμβάνει και να επεμβαίνει. Τέλος, να αγαπάει αυτό που κάνει.

Θα ήθελες να συμπληρώσεις κάτι, που πιθανόν να παραλείψαμε και το οποίο θα ήθελες να αναφέρεις;

Θα ήθελα να συμπληρώσω ότι, όταν κάνεις τη δουλειά σου σωστά, με γνώση, εμπειρία και αγάπη σε έναν χώρο σαν τον δικό μας που συναναστρέφεται με πολλούς ανθρώπους, θα έχεις προτάσεις για πολλές δουλειές και δυνατές γνωριμίες που θα σε οδηγήσουν στο αντίτιμο της άξιας σου...



Νίκος Ζουρνατζίδης
Απόφοιτος τμήματος μαγειρικής
τέχνης του εκπαιδευτικού ομίλου
LE MONDE

Ο Νίκος Ζουρνατζίδης αποφοίτησε από τον εκπαιδευτικό όμιλο LE MONDE το 2001 αποκτώντας πτυχίο ειδίκευσης στη μαγειρική τέχνη. Αμέσως άρχισε να εργάζεται σε μεγάλα εστιατόρια και ξενοδοχεία, στην Ελλάδα και το εξωτερικό, αποκτώντας εμπειρία και εξειδίκευση στο αντικείμενό του. Σήμερα τον βρίσκουμε σε νέο εστιατόριο gourmet ασιατικής κουζίνας, το Li Li Su στο Λυκαβηττό.

Γιατί επέλεξες να ασχοληθείς με το επάγγελμα της μαγειρικής;

Από τότε που θυμάμαι τον εαυτό μου είχα ιδιαίτερη αγάπη και κλίση προς την κουζίνα. Ασχολήθηκα αργότερα με τη μαγειρική επαγγελματικά και με ολοκλήρωσε συναισθηματικά και ψυχικά.

Γιατί επέλεξες τον εκπαιδευτικό όμιλο LE MONDE για να σπουδάσεις;

Όπως και τώρα έτσι και τότε ο εκπαιδευτικός όμιλος LE MONDE ήταν πρωτοπόρος στο συγκεκριμένο αντικείμενο, εγνωσμένου κύρους με την έξωθεν καλή μαρτυρία. Μου έδωσε στέρεες βάσεις για την επαγγελματική μου εξέλιξη.

Ποια είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;

Το 2001, ολοκληρώνοντας τις σπουδές μου, ασχολήθηκα επαγγελματικά με τη μαγειρική και εργάστηκα στην Αθήνα, σε ελληνικά νησιά και στο εξωτερικό. Συνοπτικά αναφέρω τα παρακάτω: Ρόδος (ALDEMAR PARADISE 5*), Αλόννησος (BRAVO CLUB 5*), Σαντορίνη (LOUCAS HOTEL 3*), Αστυπάλαια (PYLAIA BOUTIQUE HOTEL 4*), Γλυφάδα (LIS RESTAURANT), Αθήνα, κέντρο (ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ), Μάαστριχ, Κάτω χώρες (OSTERIA RISTORANTE)

Ποια θα έλεγες ότι είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του επαγγέλματος;

Καταρχήν θεωρώ ότι η μαγειρική είναι κάτι παραπάνω από ένα απλό ή συνηθισμένο επάγγελμα. Βέβαια, τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα, ποικίλουν από κουζίνα σε κουζίνα. Ωστόσο, στα μειονεκτήματα θα μπορούσαν να συμπεριληφθούν τα παρακάτω: εξαντλητικό ωράριο, αξιοπρόσεκτα δύσκολες συνθήκες με υψηλές θερμοκρασίες, έλλειψη ελεύθερου χρόνου σε γιορτές και επίσημες αργίες, κ.ά. Στα πλεονεκτήματα συμπεριλαμβάνονται τα ακόλουθα: η καλλιτεχνική και δημιουργική φύση του επαγγέλματος, η δυνατότητα που σου δίνει το επάγγελμα να γνωρίζεις νέα μέρν σε όλο τον κόσμο και η, σε βάθος χρόνου, κοινωνική καταξίωση.

Ποια είναι κατά τη γνώμη σου τα χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει ένας μάγειρας;

Απαραίτητο είναι ο καλός μάγειρας να έχει σωστή αντίληψη για το φαγητό σε όψη, οσμή, υφή και γεύση. Να είναι οξυδερκής και ταυτόχρονα πρσος. Να χρησιμοποιεί όλες του αισθήσεις, να είναι υπομονετικός και ταπεινός. Η γνώση περί της μαγειρικής είναι απέραντη και ανεξάντλητη.

Εάν παραλείψαμε να σας ρωτήσουμε κάτι, παρακαλώ συμπληρώστε το από κάτω:

Εκτιμώ ότι όποια πορεία και να χαράξει ένας μάγειρας σε κάποια σημεία θα χάσει και σε κάποια θα κερδίσει. Το ζητούμενο κατά τη γνώμη μου είναι να είσαι καλός όχι μόνο ως μάγειρας αλλά και ως άνθρωπος, είτε αφιερωθείς απόλυτα στην επαγγελματική επιτυχία και καταξίωση, είτε απλά δημιουργείς ένα πολύ νόστιμο φαγητό. Η αμεσότητα με τον κόσμο και η κοινωνική επιβράβευση είναι αυτά που θα σου δώσουν ηθική ικανοποίηση και ευτυχία. Οφείλω λοιπόν σαν συνάδελφος να ευχηθώ στους μελλοντικούς μάγειρες-chef και μαθητές της LEMONDE μια όμορφη και δημιουργική γαστρονομική πορεία.



Άκης Πετρετζίκης
Head chef του Michel Roux στο
εστιατόριο Avenue του ξενοδο-
χείου Metropolitan (2013)
Απόφοιτος τμήματος επαγγελμα-
τικής μαγειρικής

Ο Άκης Πετρετζίκης αποφοίτησε από το τμήμα επαγγελματικής μαγειρικής το 2009. Από την αρχή της καριέρας του έφυγε στο εξωτερικό για δουλειά, όπου εργάστηκε σε εστιατόρια και ξενοδοχεία όπως το The Goring, ένα από τα καλύτερα ξενοδοχεία του κόσμου. Έχοντας αποκτήσει εμπειρία από το εξωτερικό, επέστρεψε στην Ελλάδα συνεχίζοντας την καριέρα του, στο εστιατόριο Avenue του ξενοδοχείου Metropolitan όπου έχει αναλάβει head chef του Michel Roux.

Γιατί επέλεξες να ασχοληθείς με το επάγγελμα της μαγειρικής;

Νομίζω ότι όποιος ψάξει να βρει τον λόγο για τον οποίο άρχισε τη μαγειρική, τότε δεν νιώθει ούτε 1% από ό,τι νιώθω εγώ για τη μαγειρική.

Γιατί επέλεξες τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE για να σπουδάσεις;

Διότι είναι μία από τις καλύτερες σχολές στην Ελλάδα.

Μετά το τέλος της φοίτησής σου στο πρόγραμμα Επαγγελματικής Μαγειρικής συνέχισες τις σπουδές σου στο εξωτερικό;

Έφυγα κατευθείαν στο εξωτερικό για δουλειά.

Ποια είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;

Θα αναφέρω μόνο τις δύο τελευταίες μου δουλειές, διότι αν αρχίσω να απαριθμώ τα εστιατόρια και τα ξενοδοχεία που έχω δουλέψει, δεν μας φτάνει μια σελίδα. Τελευταία δουλειά πριν φύγω από Αγγλία, ήταν στο ξενοδοχείο The Goring, το οποίο είναι ένα από τα καλύτερα ξενοδοχεία του κόσμου και η θέση που είχα ήταν senior chef de partie. Τώρα είμαι ο head chef του Michel Roux στο εστιατόριο Avenue στο ξενοδοχείο Metropolitan.

Ποια θα έλεγες ότι είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του επαγγέλματος;

Πιστεύω ότι δεν υπάρχουν πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα στο επάγγελμα, αλλά στους ανθρώπους.

Ποια είναι τα χαρακτηριστικά που θα πρέπει να διαθέτει κάποιος για να ασχοληθεί με αυτό το επάγγελμα;

Το μόνο που χρειάζεται κάποιος, είναι να αγαπάει πραγματικά το επάγγελμα.

■ LE MONDE Ιστορίες Επιτυχίας αποφοίτων



Βασίλης Παπακώστας
Απόφοιτος Hotel Management
2000

Ο Βασίλης Παπακώστας έχει εργαστεί σε εστιατόρια και ξενοδοχεία όπως Kinosos Club Hotel Mykonos, Rodos Maris, Σπονδή, Milos Athens, Hilton, Nobu London Metropolitan Hotel, Matsuhisa Athens στον Αστέρα Βουλιαγμένης.

Πώς αποφάσισες να ασχοληθείς με τις ξενοδοχειακές σπουδές;
Μετά τις πανελλήνιες εξετάσεις δούλεψα σε ένα μικρό εστιατόριο στη Φολέγανδρο. Μου άρεσε πολύ η εμπειρία και αποφάσισα να ασχοληθώ με το αντικείμενο.

Η επιλογή σου να σπουδάσεις στον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE πώς προέκυψε;

Μου έκανε εντύπωση η εξειδίκευση του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE στο αντικείμενο του τουρισμού αλλά και η διαμόρφωση των χώρων της σχολής που τόνιζαν αυτό ακριβώς, ότι δηλαδή η σχολή εξειδικεύεται στις τουριστικές σπουδές. Εκτίμησα επίσης πάρα πολύ τους ανθρώπους της διοίκησης και έμεινα πολύ ευχαριστημένος από την αντιμετώπισή τους. Επίσης, οι καθηγητές μου, με τους οποίους διατηρώ ακόμα επαφή, με εμπνεύσανε, με καθοδηγήσανε και με προτρέψανε να δίνω μεγαλύτερη βαρύτητα στα επαγγελματικά εφόδια.

Συνέχισες τις σπουδές σας μέσω της LE MONDE στο εξωτερικό;
Βέβαια, συνέχισα τις σπουδές μου μέσω της σχολής LE MONDE στο Hotel Institute Montreux – HIM στην Ελβετία από όπου έλαβα Hotel Management Diploma. Θεωρώ ότι βοήθησε πάρα πολύ στην επαγγελματική μου εξέλιξη το γεγονός ότι συνέχισα τις σπουδές μου στο εξωτερικό.

Ποια είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;
Καταρχάς πραγματοποιήσα την πρακτική μου άσκηση στο Hilton, μια πραγματικά πολύ σημαντική εμπειρία για μένα. Στη συνέχεια αφού εργάστηκα σε ξενοδοχεία στη Μύκονο και τη Ρόδο επέστρεψα στο Hilton όπου εργάστηκα για ενάμιση χρόνο στο εστιατόριο. Δούλεψα, επίσης, για ένα διάστημα στη Σπονδή και το Island. Στη συνέχεια εργάστηκα στο εστιατόριο Matsuhisa στο ξενοδοχείο Belvedere στη Μύκονο. Έμεινα πολύ ευχαριστημένος από την εμπειρία και γι' αυτό παρέμεινα στον όμιλο εστιατορίων Matsuhisa.

Ποια είναι κατά τη γνώμη σου τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του επαγγέλματος;

Στα πλεονεκτήματα σίγουρα θα περιλάμβανα τα γεγονότα ότι δουλεύεις σε εξαιρετικά όμορφους χώρους και συναναστρέφεσαι με πολύ κόσμο. Σίγουρα η κοινωνικοποίηση και οι γνωριμίες που κάνεις συγκαταλέγονται στα θετικά. Ως αρνητικά θεωρώ τα δύσκολα ωράρια καθώς επίσης και την έλλειψη χρόνου που βιώνω πολλές φορές σε αυτό το επάγγελμα.

Θα ήθελες να προσθέσεις κάτι;

Θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά τον κ. Νίκο Βελισσαρόπουλο, τον κ. Άκη Βελισσαρόπουλο και την κ. Σοφία Βελισσαροπούλου, οι οποίοι πραγματικά με βοήθησαν κυρίως όταν δεν εργαζόμουν κάπου. Η σχολή LE MONDE δεν αφήνει τα «παιδιά» της ειδικά όταν αυτά θέλουν να διαπρέψουν και ψάχνουν να βρουν το καλύτερο. Εκτιμώ πάρα πολύ ότι η σχολή με βοήθησε όσες φορές το χρειάστηκε και στις πιο δύσκολες φάσεις της επαγγελματικής μου πορείας.



Πάνος Μπονούτας
Απόφοιτος Hotel Management
2003
Απόφοιτος Hotel Management του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE, MA in Hospitality Management, BA of Hons Swiss Education Group (HIM)

Ο Πάνος Μπονούτας έχει εργαστεί σε εστιατόρια και ξενοδοχεία στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Έχει συνεργαστεί με σημαντικά στελέχη διεθνών αλυσίδων όπως Ritz Carlton, Rosewood, Four Seasons, Royal Savoi, Jumeira, Compass και είναι μέλος της Διεθνούς οργάνωσης HCIMA.

Η επιλογή σου να σπουδάσεις στον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE πώς προέκυψε;

Μέσω του αδελφού μου, που ήταν ήδη σπουδαστής στον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE στην ειδικότητα Chef, όπου μου έδωσε την ευκαιρία να γνωρίσω την τουριστική βιομηχανία. Με εντυπωσίασε το επάγγελμα και θέλησα να το σπουδάσω. Εκείνος τώρα εργάζεται ως Chef στο Los Άντζελες και εγώ ετοιμάζομαι για τη νέα μου επαγγελματική πρόκληση στο εξωτερικό.

Πώς επέλεξες το συγκεκριμένο πρόγραμμα σπουδών και πού νομίζεις ότι σε βοήθησε;

Με βοήθησε να ξεκινήσω, ήταν το έναυσμα, οι βασικές γνώσεις ενός νέου ανθρώπου που θέλει να ασχοληθεί με αυτόν τον χώρο, αφού η LE MONDE αποτελεί μία από τις καλύτερες σχολές στη χώρα.

Ποια είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;
Στο μεσοδιάστημα των σπουδών μου στη LE MONDE, είχα κάνει πρακτική άσκηση σε εστιατόρια στην Κύπρο και την Ολλανδία, όπου εργάστηκα ως F&B Manager. Μεγάλες προοπτικές προέκυψαν μέσω των επαφών μου κατά τη διάρκεια των σπουδών στην Ελβετία.

Ποιο πιστεύεις ότι είναι το πιο σημαντικό επαγγελματικό σου επίτευγμα μέχρι σήμερα;

Οι σπουδές μου, οι γνώσεις που αποκόμισα και οι επαφές με σημαντικούς ανθρώπους της τουριστικής βιομηχανίας. Γιατί τα καλύτερα και μεγαλύτερα έρχονται... Κατά τη διάρκεια των εργασιών που πραγματοποίησα, συνεργάστηκα με σημαντικά στελέχη διεθνών αλυσίδων όπως Ritz Carlton, Rosewood, Four Seasons, Royal Savoi, Jumeira, Compass. Επίσης είμαι μέλος της Διεθνούς Οργάνωσης HCIMA (Hotel & Catering International Management Association).



Αθηνάγορας Κωστάκος
Εργάζεται στο εστιατόριο του ξενοδοχείου Bill and Coο στη Μύκονο
Απόφοιτος Επαγγελματικής Μαγειρικής του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE

Ο Αθηνάγορας Κωστάκος σπούδασε Επαγγελματική Μαγειρική στον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE. Ξεκίνησε να μαγειρεύει στο πλευρό του Pietro del Grosso στο Grand Resort Lagonissi, τον οποίο ακολούθησε στην Ιταλία. Ακολούθησαν τα ξενοδοχεία Sofitel και Fresh, τα εστιατόρια Moorings στη Βουλιαγμένη και το βραβευμένο εστιατόριο Πιλ Πουλ στο Θησείο. Σήμερα, βρίσκεται στη Μύκονο στο εστιατόριο του ξενοδοχείου Bill and Coο το οποίο διακρίθηκε στους ΧΡΥΣΟΥΣ ΣΚΟΥΦΟΥΣ 2013.

Γιατί επέλεξες να ασχοληθείς με το επάγγελμα της μαγειρικής;
Θα έλεγα πως δεν επέλεξα ένα... επάγγελμα αλλά έναν τρόπο ζωής. Έναν μαγειρικό τρόπο ζωής...που με εκφράζει, με κάνει να νιώθω μέλος μια ομάδας, να δημιουργώ και να ζω μια ζωή γεμάτη δυνατές συγκινήσεις, ταξίδια.. πολλή δουλειά και επιβράβευση των κόπων μου.

Γιατί επέλεξες τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE για να σπουδάσεις;
Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE εδώ και πολλά χρόνια παραμένει κορυφαίος στο είδος του με εξαιρετικούς καθηγητές, μεγάλο φάσμα εργαστηρίων και αρκετά πρωτοπόρος για την Ελλάδα.

Μετά το τέλος της φοίτησής σου στο πρόγραμμα Επαγγελματικής Μαγειρικής συνέχισες τις σπουδές σου στο εξωτερικό;
Συνέχισα τις σπουδές μου στην casta allimenticata (Ιταλία) και στη Ritz Escoffier (Γαλλία) αλλά παρακολούθησα και αρκετά σεμινάρια άλλων μεγάλων σχολών όπως η Alain Ducasse Formation.

Πώς θα έλεγες ότι σε βοήθησε η εμπειρία σου στο εξωτερικό στη μετέπειτα επαγγελματική σου σταδιοδρομία;

Η φιλοσοφία που επικρατεί στις κουζίνες του εξωτερικού είναι το τέλει αποτέλεσμα με οποιοδήποτε κόστος και καμιά έκπτωση στην ποιότητα! Δύναμη, πάθος, πείσμα για ένα καλό αποτέλεσμα που δεν έχει όριο. Ο μεγαλύτερος εχθρός του καλού είναι πάντα το καλύτερο.

Ποια είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;
Ξεκίνησα να μαγειρεύω σαν μαθητευόμενος στον Αστέρα της Βουλιαγμένης (πριν ξεκινήσω να σπουδάσω μαγειρική) και έπειτα στο Grand Resort Lagonissi στο πλευρό του Pietro del Grosso, τον οποίο και ακολούθησα στην Ιταλία. Παρακολούθησα ταχύρρυθμα μαθήματα στη σχολή Ritz Escoffier και γυρνώντας στην Ελλάδα βρέθηκα να έχω τη θέση του sous chef στο εστιατόριο του ξενοδοχείου Sofitel πλάι στον, μέχρι σήμερα, μέντορα μου Remy Bidron. Λίγα χρόνια μετά έγινα chef του ξενοδοχείου Fresh στο κέντρο της Αθήνας, του εστιατορίου Moorings στη Βουλιαγμένη και το 2007 βρέθηκα στο τιμόνι του βραβευμένου εστιατορίου Πιλ Πουλ στο Θησείο. Το μαγειρικό μου σπίτι όμως από το 2008 και μέχρι σήμερα το βρήκα στη Μύκονο στο ξενοδοχείο Bill and Coο όπου με την ομάδα μου δουλεύουμε πάνω στη νέα ελληνική κουζίνα, προσπαθώντας να δώσουμε τη δική μας πινελιά σε ό,τι και αν μαγειρεύουμε.

Ποια θα έλεγες ότι είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του επαγγέλματος;

Τα πλεονεκτήματα είναι πολλά, κυρίως όμως το συναίσθημα της δημιουργίας και της ομαδικής πετυχημένης δουλειάς. Τα μειονεκτήματα είναι τόσα πολλά που δεν φτάνει μια σελίδα για να τα γράψω, είναι ένα επάγγελμα που χρειάζεται πάθος, δύναμη, υπομονή και επιμονή!



Νικόλαος Καραθάνος
Chef στο εστιατόριο Hytra
«Αστέρι Michelin 2010»
Απόφοιτος επαγγελματικής μαγειρικής του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE

Ο Νικόλαος Καραθάνος αποφοίτησε από τη σχολή LE MONDE το 2003. Έχοντας 10ετή εμπειρία στον χώρο της εστίασης, έχει δουλέψει στην ομάδα της Σπονδής, του Βαρούλκου και του Πιλ Πουλ. Τα τελευταία 3 χρόνια έχει διατελέσει Chef de Cuisine του εστιατορίου Hytra και του Galazia Hytra στον Αστέρα Βουλιαγμένης. Λάτρης της μεσογειακής κουζίνας, έχει περάσει περιόδους εκπαίδευσης δίπλα στον τριάστερο Martin Berasategui, στο San Sebastian και στο «La Bastide Saint-Antoine», στη Γαλλική Ριβιέρα στην Grasse, δίπλα στο διάστερο Jacques Chibois. Σε ηλικία μόλις 29 ετών, βραβεύτηκε με ένα αστέρι Michelin.

Πώς αποφάσισες να ασχοληθείς με το επάγγελμα της μαγειρικής;
Όταν τελείωσα το σχολείο αποφάσισα να σπουδάσω μαγειρική. Ο πατέρας μου δεν ήθελε ούτε να το ακούσει. Είναι πιακάς στο επάγγελμα και ήθελε να ακολουθήσω και εγώ το ίδιο επάγγελμα. Τώρα, βέβαια, οι γονείς μου αισθάνονται πολύ καλά με τις επιτυχίες μου. Όσο ήμουν στη σχολή δεν ήμουν πολύ καλός μαθητής. Από τη σχολή έπαιρνα τις βάσεις αλλά παράλληλα επεδίωκα να δουλέω.

Γιατί επέλεξες τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE για να σπουδάσεις;
Έκανα την έρευνα μου και κατέληξα ότι ήταν η καλύτερη σχολή για να σπουδάσω. Βέβαια, το κυνήγησα και εγώ πάρα πολύ από μόνος μου.

Πιστεύεις ότι η συγκεκριμένη επιλογή σπουδών σε βοήθησε στην επαγγελματική σου πορεία;

Πιστεύω ότι από τη σχολή πήρα τις σωστές βάσεις. Καταρχήν, η επαφή με τον καθηγητή μου, τον κ. Κώστα Συντάκα, με βοήθησε πολύ στην επαγγελματική μου εξέλιξη. Μέχρι και σήμερα διατηρώ πολύ επαφή μαζί του. Όταν χρειάζομαι π.χ. βοήθους στην κουζίνα, παίρνω πάντα τον κ. Συντάκα και αυτός μου συστήνει άτομα.

Παρά το νεαρό της ηλικίας σου έχεις ήδη καταφέρει να διακριθείς εξαιρετικά στο χώρο της γαστρονομίας. Μέσα στο 2010 το εστιατόριο Hytra στο οποίο εργάζεσαι, έχει βραβευθεί με ένα αστέρι Michelin. Ποια ήταν τα πιο σημαντικά βήματα που πιστεύεις ότι σας οδήγησαν στην επιτυχία;
Σίγουρα το πιο σημαντικό στοιχείο ήταν η ομαδικότητα. Καταρχήν το πιστεύαμε όλοι, τόσο στην κουζίνα όσο και στη σάλα και γι' αυτό πετύχαμε. Γενικά χρειάζεται, πιστεύω, να βάζεις στόχους και να τους πιστεύεις. Χρειάζεται, όμως, πολύ σκληρή δουλειά.

Μετά από αυτή την τόσο σημαντική διάκριση ποιοι είναι οι στόχοι σου από εδώ και στο εξής;

Καταρχήν να έχω υγεία και να είμαι καλά. Στη συνέχεια, θα ήθελα να διατηρήσουμε τη διάκριση αυτή. Άλλωστε είναι πιο εύκολο να κερδίσεις ένα αστέρι Michelin, από να το διατηρήσεις. Επίσης, ψάχνουμε ένα καινούριο μαγαζί, καθώς με βάση τα νέα δεδομένα της οικονομικής κρίσης, χρειάζεται να προσαρμοστούμε και εμείς αναλόγως. Θέλουμε, επομένως να έχουμε ένα πιο light και οικονομικό μενού για το μεσημέρι, ενώ το βράδυ θα διατηρήσουμε το gourmet μενού.

Γιατί θα πρότεινες σε κάποιον να ακολουθήσει το επάγγελμα αυτό και τι συμβουλή θα του έδινες;

Η συμβουλή μου είναι να είναι σεμνός και ταπεινός και να ακούει με μεγάλη προσοχή τους μεγαλύτερους. Σίγουρα χρειάζεται τεράστια υπομονή. Επίσης, θα του έλεγα να γράφει όλες τις συνταγές και να κρατάει όσο το δυνατόν καλύτερο αρχείο του υλικού και των φωτογραφιών. Είναι πολύ σημαντικό να γράφεις γιατί με τον καιρό ξεχνούνται πολύ σημαντικά πράγματα που μπορεί να σε βοηθήσουν στην επαγγελματική εξέλιξη. Και να ρωτάει κανείς όσο μπορεί περισσότερο. Εγώ το λέω και στους δικούς μου βοηθούς, να με κυνηγάνε και να με ρωτάνε διαρκώς.

■ LE MONDE Ιστορίες Επιτυχίας αποφοίτων



Δημήτρης Εξαρχόπουλος
Δημιουργεί πρωτότυπα γλυκά
στο δικό του ζαχαροπλασείο
στη Μύκονο

Ο Δημήτρης Εξαρχόπουλος σπούδασε την τέχνη της ζαχαροπλαστικής στη LE MONDE και στη συνέχεια έφυγε για μεταπτυχιακές σπουδές στο εξωτερικό. Όταν επέστρεψε στην προσωπική του πατρίδα, τη Μύκονο, εργάστηκε αρχικά στην οικογενειακή επιχείρηση. Αποφάσισε, όμως, ότι δεν του αρκούσε αυτό και ξεκίνησε το δικό του ζαχαροπλασείο στο νησί, το οποίο λειτουργεί ο ίδιος.

Γιατί επέλεξες να ασχοληθείς με το επάγγελμα της ζαχαροπλαστικής;
Για την ακρίβεια αυτό με επέλεξε! Αρχικά, τα σχέδια μου για σπουδές δεν πήγαν όπως τα περίμενα. Έχοντας βρεθεί σε αδιέξοδο, ο πατέρας μου με προέτρεψε να δοκιμάσω τις δυνάμεις μου στη ζαχαροπλαστική. Ήταν μια πρόκληση γιατί ποτέ μου δεν είχα ασχοληθεί με την κουζίνα!

Γιατί επέλεξες τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE για να σπουδάσεις;
Μεγάλο ρόλο έπαιξαν άνθρωποι που ήδη είχαν αποφοιτήσει και μου μίλησαν για το κύρος του ομίλου LE MONDE εντός και εκτός συνόρων, το επίπεδο των εκπαιδευτικών προγραμμάτων και το βασικότερο όλων, την ποιότητα του έμπυχου δυναμικού της σχολής.

Μετά το τέλος της φοίτησής σου στο πρόγραμμα Επαγγελματικής Ζαχαροπλαστικής συνέχισες τις σπουδές σου εξωτερικό;
Οι σπουδές μου συνεχίστηκαν στην σχολή DCT στην Ελβετία. Παρακολούθησα το πρόγραμμα σπουδών European Pastry and Chocolate.

Αν ναι, πώς θα έλεγες ότι σε βοήθησε η εμπειρία σου στο εξωτερικό στην μετέπειτα επαγγελματική σου σταδιοδρομία;
Πιστεύω πως μια τέτοια εμπειρία βοηθάει και επηρεάζει όλα τα επίπεδα της ζωής και του χαρακτήρα. Επαγγελματικά νομίζω πως με βοήθησε ως προς το πώς οργανώνω τη δουλειά μου και με δίδαξε να έχω μεγαλύτερο σεβασμό στις τεχνικές.

Ποια είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;
Αρχικά δούλεψα στην οικογενειακή μας επιχείρηση στη Μύκονο, στο αρτοποιείο. Εδώ και 4 χρόνια όμως έχω ξεκινήσει τη δικιά μου επιχείρηση στο νησί, το ζαχαροπλασείο Caramelo.

Ποια θα έλεγες ότι είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του επαγγέλματος;
Αυτό που με έκανε να αγαπήσω αυτό το επάγγελμα είναι πως δεν υπάρχουν περιορισμοί. Δημιουργείς χωρίς να βάζεις όρια στη φαντασία, παίζεις και συνδυάζεις με διαφορετικά υλικά και τεχνικές και βλέπεις το αποτέλεσμα της δουλειάς σου στο χαμόγελο του πελάτη σου. Στα μειονεκτήματα θα έβαζα μόνο τα περίεργα, και πολλές φορές, απαιτητικά ωράρια.

Ποια είναι τα χαρακτηριστικά που θα πρέπει να διαθέτει κάποιος για να ασχοληθεί με αυτό το επάγγελμα;
Μεράκι, φαντασία, υπομονή, επιμονή και πάνω απ' όλα αγάπη.

Θα ήθελες να συμπληρώσεις κάτι, που πιθανόν να παραλείψαμε και το οποίο θα ήθελες να αναφέρεις;
Ένα μεγάλο ευχαριστώ στην οικογένεια LE MONDE.



Άγγελος Κάρδαρης
Δημιουργεί πολιτικά γλυκά και όχι μόνο στο δικό του «εστιατόριο γλυκισμάτων»

Ο Άγγελος Κάρδαρης σπούδασε την τέχνη της μαγειρικής στη LE MONDE. Αφού ξεκίνησε την επαγγελματική του ταξίδι ως μάγειρας σε μεγάλες αλυσίδες εστιατορίων και catering, εργάστηκε πειραματικά στο τμήμα του ζαχαροπλασείου του Nobu Matsuhisa. Εκεί συνειδητοποίησε ότι η αγάπη του για τη ζαχαροπλαστική ήταν εξίσου δυνατή όσο και για τη μαγειρική και άρχισε να παρακολουθεί σεμινάρια ζαχαροπλαστικής τόσο στην Ελλάδα όσο και το εξωτερικό. Μετά τη συνάντησή του με τον κ. Λεμοντζόγλου, γνώστη των πολιτικών γλυκών, αποφάσισε με την οικογένειά του να ξεκινήσουν μια δική τους επιχείρηση, το Μαλεμπί, ένα «εστιατόριο γλυκισμάτων», όπως το αποκαλεί.

Γιατί επέλεξες να ασχοληθείς με το επάγγελμα της μαγειρικής;
Η μαγειρική και η ζαχαροπλαστική ήταν το χόμπι μου όσο σπούδαζα στο ΑΤΕΙ Αθήνας στην ειδικότητα Μηχανολογία. Ήταν μια «έμπνευση» για μένα το να κάνω αυτή την στροφή από τη μηχανολογία στη μαγειρική αλλά και ένα ρίσκο. Ήθελα να ασχοληθώ με το αντικείμενο που αγαπάω, το φαγητό!

Γιατί επέλεξες τον εκπαιδευτικό όμιλο LE MONDE για να σπουδάσεις;
Η LE MONDE είναι μια από τις κορυφαίες σχολές τουριστικών επαγγελματιών. Δεν το σκέφτηκα πολύ. Ένωσα ότι πήγα στους επαγγελματίες που θα μου έδιναν τις καλύτερες βάσεις για το αντικείμενο που επέλεξα.

Ποια είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;
Η εμπειρία μου ξεκίνησε από τις κουζίνες της La Pasteria όπου με «εψαν» πάνω στην απαιτητική δουλειά. Γνώρισα μια κουζίνα διεθνή και υιοθέτησα πολλές βάσεις της. Στη συνέχεια γνώρισα την tex-mex κουζίνα της πολυεθνικής T.G.I Friday's. Ακόμα μια απαιτητική αλυσίδα στον χώρο της μαζικής εστίασης που τηρεί αυστηρά κανόνες HACCP, ISO κ.α. Δούλεψα σε catering δίπλα σε διεθνείς chef. Έπειτα ανέλαβα το εστιατόριο (EXEDRA) του γνωστού ξενοδοχείου IOS PALACE HOTEL AND SPA. Ο επόμενος σταθμός ήταν ένα trial στο τμήμα ζαχαροπλασείου του Nobu Matsuhisa στον Αστέρα Βουλιαγμένης. Εκεί, κατάλαβα πως η ζαχαροπλαστική με έχει κερδίσει. Έπειτα εκπαιδεύτηκα από τον κορυφαίο στα Πολίτικα γλυκά κ. Δ. Λεμοντζόγλου και μετά από πολλά σεμινάρια ζαχαροπλαστικής τόσο στο εξωτερικό αλλά και στην Ελλάδα αποφάσισα με την οικογένειά μου να ξεκινήσουμε μια δική μας επιχείρηση, το Μαλεμπί. Αυτή τη στιγμή με το team του Μαλεμπί δημιουργώ πολιτικά γλυκά και όχι μόνο αλλά και συγκεκριμένα αλμυρά πιάτα.

Ποια θα έλεγες ότι είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του επαγγέλματος;
Τα πλεονεκτήματα είναι πολλά. Κάνω αυτό που αγαπάω. Δημιουργώ και κάθε μέρα είναι μια πρόκληση. Τα μειονεκτήματα είναι πως σε αυτή τη δουλειά η προσωπική ζωή είναι κάτι το οποίο δεν υπάρχει. Είναι ένα επάγγελμα που ποτέ δεν συγχάζεις και πρέπει να είσαι πάντα σε εγρήγορση.

Ποια είναι κατά τη γνώμη σου τα χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει ένας μάγειρας;
Θα πρέπει να έχει γνώση του τί επακολουθεί και να μην βλέπει μόνο τους φασμένους ή τους τηλεοπτικούς chef που οι περισσότεροι πλέον είναι «εργαλεία» διαφήμισης. Όρεξη για δουλειά, σεβασμός, στόμα κλειστό, αυτιά και μάτια ανοικτά. Και φυσικά ποτέ δεν κοιτάμε το ρολόι μας και το ημερολόγιο!



Μεντζέλος Δροσόπουλος
Executive chef στο δικό του εστιατόριο Mentzelos
Απόφοιτος τμήματος Μετεκπαίδευσης στην Υψηλή Γαστρονομία-Eurochef του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE

Ο Μεντζέλος Δροσόπουλος αποφοίτησε από το τμήμα Μετεκπαίδευσης στην Υψηλή Γαστρονομία-Eurochef του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE. Έχει εργαστεί για χρόνια σε κρουαζιερόπλοια, yachts αλλά και σε εστιατόρια όπως Vive Mar, Ακρωτήρι, Ιθάκη, Διατηρητέον, Βυθός, Ερμού και Ασωμάτων, Sea n' City και πολλά ακόμη. Σήμερα εργάζεται ως executive chef στο δικό του εστιατόριο Mentzelos – slow food and drinks, το οποίο πρεσβεύει το κίνημα “slow food”.

Γιατί επέλεξες να ασχοληθείς με το επάγγελμα της μαγειρικής;
Γιατί πάντα μου άρεσε το καλό φαγητό και πάντα είχα την περιέργεια για το πως γίνεται.

Γιατί επέλεξες τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE για να σπουδάσεις;
Διότι, αποδεδειγμένα είναι ένας οργανωμένος όμιλος με πλήρη συνείδηση στην υποχρέωση που έχει αναλάβει, με γνώση του αντικείμενου σπουδών που προσφέρει και κινείται με υποδειγματική σοβαρότητα στον χώρο του.

Μετά το τέλος της φοίτησής σου στο πρόγραμμα Επαγγελματικής Μαγειρικής συνέχισες τις σπουδές σου εξωτερικό;
Βεβαίως. Σε σεμινάρια και κυρίως ασκώντας το επάγγελμα.

Πώς θα έλεγες ότι σε βοήθησε η εμπειρία σου στο εξωτερικό στην μετέπειτα επαγγελματική σου σταδιοδρομία;
Πιστεύω ότι στην εποχή μας, ένας chef οφείλει να βγει εκτός των συνόρων της χώρας του (επαγγελματικά), προκειμένου να έχει περισσότερες πιθανότητες διάκρισης και επιτυχίας ανοίγοντας με αυτόν τον τρόπο τους επαγγελματικούς του ορίζοντες.

Ποια είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;
Είναι μακροχρόνια. Προφανώς θα ενημερωθείτε γι' αυτή από το βιογραφικό που σας επισυνάπτω.

Ποια θα έλεγες ότι είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του επαγγέλματος;
Τα πλεονεκτήματα είναι πολλά όπως και τα μειονεκτήματα. Κάποια ενδεικτικά, είναι ότι το επάγγελμα αυτό είναι άκρως δημιουργικό και τόσο διαφορετικό στην καθημερινότητά του καθώς, συνήθως, ποτέ μία μέρα δεν είναι ίδια με την άλλη. Το μειονέκτημα είναι ότι ο συνειδητοποιημένος επαγγελματίας πρέπει να “ξεχάσει” τη φυσιολογική προσωπική ζωή και τον συνήθη ρυθμό εργασίας.

Ποια είναι τα χαρακτηριστικά που θα πρέπει να διαθέτει κάποιος για να ασχοληθεί με αυτό το επάγγελμα;
Φαντασία, ευστροφία, σωματική αντοχή, πνεύμα συνεργασίας, καρτερικότητα, σεβαστικότητα, ταπεινοφροσύνη, αγάπη και ενδιαφέρον για τη φύση, δεκτικότητα, καλαισθησία, αγάπη και ενδιαφέρον για την υγιεινή και καθαριότητα εν γένει, ανθρωποκεντρικότητα, φιλομάθεια και άλλα...



Σπύρος Μιχαλιτσιάνος
Ιδιόκτητης της αλυσίδας ζαχαροπλαστικών MELOSA
Απόφοιτος τμήματος Ζαχαροπλαστικής Τέχνης και Αρτοποιίας του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE

Ο Σπύρος Μιχαλιτσιάνος αποφοίτησε από το τμήμα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης και Αρτοποιίας του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE το 2005. Στη συνέχεια παρακολούθησε συνεχή σεμινάρια στη γαλλική σχολή DGF. Σήμερα είναι ιδιόκτητης της αλυσίδας ζαχαροπλαστικών MELOSA. Ασχολείται με τη ζαχαροπλαστική περίπου 14 χρόνια.

Γιατί επέλεξες να ασχοληθείς με το επάγγελμα της ζαχαροπλαστικής;
Από μικρό παιδάκι με θυμάμαι μέσα στο εργοστάσιο να κοιτάζω τους άλλους πώς φτιάχνουν τα όμορφα και λαχταριστά γλυκά, έτσι όσο μεγάλωνα, έφτιαχνα και εγώ τα δικά μου. Τα ζαχαροπλαστικά MELOSA είναι οικογενειακή επιχείρηση. Ασχολείται ο πατέρας μου περίπου 30 χρόνια και εγώ συνέχισα την τέχνη. Αγαπώ πολύ τη δουλειά μου και έχω πάθος με τη ζαχαροπλαστική.

Γιατί επέλεξες τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE για να σπουδάσεις;
Θεωρώ πως η LE MONDE ήταν κάτι είναι η κορυφαία σχολή στην Ελλάδα, είναι σωστά οργανωμένη και το σημαντικότερο με πολύ καλές επιλογές στους καθηγητές.

Μετά το τέλος της φοίτησής σου στο πρόγραμμα Επαγγελματικής Ζαχαροπλαστικής συνέχισες τις σπουδές σου στο εξωτερικό;
Πηγαίνω πολύ συχνά στην Ιταλία για σεμινάρια παγωτού και στη Γαλλία στη σχολή DGF για διάφορα σεμινάρια πάνω στη ζαχαροπλαστική.

Πώς θα έλεγες ότι σε βοήθησε η εμπειρία σου στο εξωτερικό στην μετέπειτα επαγγελματική σου σταδιοδρομία;
Η εμπειρία στο εξωτερικό με έχει βοηθήσει αρκετά. Μαθαίνω συνέχεια νέα για τις τάσεις της ζαχαροπλαστικής.

Ποια είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;
Όπως είπα και πιο πάνω ασχολούμαι με τη ζαχαροπλαστική από πολύ μικρός.

Ποια θα έλεγες ότι είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του επαγγέλματος;
Δεν θεωρώ πως υπάρχουν πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα γιατί απλά αν αγαπάς αυτό που κάνεις, όλα τα προσπερνάς.

Ποια είναι τα χαρακτηριστικά που θα πρέπει να διαθέτει κάποιος για να ασχοληθεί με αυτό το επάγγελμα;
Να έχει πάθος και όρεξη για τη δουλειά του.

Θα ήθελες να συμπληρώσεις κάτι, που πιθανόν να παραλείψαμε και το οποίο θα ήθελες να αναφέρεις;
Τα ζαχαροπλαστικά MELOSA εφαρμόζουν σύστημα διαχείρισης και υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων (HACCP) σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO 22000: 2005. Πιστεύουμε στην άριστη ποιότητα των πρώτων υλών αφού οι πελάτες μας μπορούν να συναντήσουν την πολύ καλή σχέση τιμής-ποιότητας. Δεν διαπραγματευόμαστε την ποιότητα σε σχέση με τις τιμές μας διότι από την αρχή της λειτουργίας μας έχουμε από τις χαμηλότερες τιμές στην αγορά.

■ LE MONDE Ιστορίες Επιτυχίας αποφοίτων



Κρίτωνας Πουλής
Executive Pastry Chef στο La Maison Pierre Hermé Worldwide
Απόφοιτος Επαγγελματικής Μαγειρικής του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE

Ο Κρίτωνας Πουλής σπούδασε Επαγγελματική Μαγειρική στον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE. Μετά την αποφοίτησή του, συνέχισε τις σπουδές του στο Παρίσι στη Le Cordon Bleu Culinary Arts Institute. Από την αρχή της καριέρας του εργάστηκε σε βραβευμένα εστιατόρια, όπως τα: Arpège (3*), Lucas Carton (3*) στο Παρίσι, στο Essex House NYC (3*) στο πλευρό των chefs Alain Ducasse και Tony Essnot, στο εστιατόριο Pierre Gagnaire Sketch London (2*) δίπλα στον Pierre Gagnaire και τον Gregoire Sens. Στη συνέχεια ανέλαβε executive chef στην KAYAK στην Αθήνα και pastry chef consultant στη NESTLE DESSERT HELLAS. Ακολούθησε το ξενοδοχείο ROYAL MONCEAU στο Παρίσι όπου εργάστηκε για 2 χρόνια περίπου. Αυτή τη στιγμή, εργάζεται ως executive pastry chef στο La Maison Pierre Hermé Worldwide.

Γιατί επέλεξες να ασχοληθείς με το επάγγελμα της μαγειρικής;

Το επάγγελμα αυτό σου δίνει τρομερή ελευθερία δημιουργίας... Το πιο σημαντικό ήταν για μένα να ξέρω πάντα τι τρώω και πώς να το μαγειρεύω... Είναι αλήθεια πως είσαι ό,τι τρως...

Γιατί επέλεξες τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE για να σπουδάσεις;

Θεώρησα ότι είναι μια σοβαρή σχολή και θα μου προσέφερε αρκετά εφόδια για το ξεκίνημά μου.

Μετά το τέλος της φοίτησής σου στο πρόγραμμα Επαγγελματικής Μαγειρικής συνέχισες τις σπουδές σου στο εξωτερικό;

Πήγα στο Παρίσι όπου και αποφοίτησα από την Cordon bleu Paris.

Πώς θα έλεγες ότι σε βοήθησε η εμπειρία σου στο εξωτερικό στην μετέπειτα επαγγελματική σου σταδιοδρομία;

Από το 2004 που αποφοίτησα από την Cordon bleu μέχρι και σήμερα- ζω και εργάζομαι στο εξωτερικό. Η αλήθεια είναι ότι από τη στιγμή που ξεκίνησα να εργάζομαι στο Παρίσι και συγκεκριμένα στο βραβευμένο Arpège του Alain Passard άνοιξαν πολλές πόρτες για μένα.

Ποια είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;

Από την αρχή της καριέρας μου είχα τη χαρά και την τιμή να δουλέψω κοντά σε πολύ καταξιωμένους chefs, από τους οποίους εμπνεύστηκα και έμαθα πολύ σημαντικά πράγματα. Έχω εργαστεί στα εστιατόρια Arpège (3* Michelin), Lucas Carton (3* Michelin) στο Παρίσι, στο Essex House NYC (3* Michelin) στο πλευρό των chefs Alain Ducasse και Tony Essnot, στο εστιατόριο Pierre Gagnaire Sketch London (2* Michelin) δίπλα στον Pierre Gagnaire και τον Gregoire Sens. Από το 2007 ως το 2009 ανέλαβα executive chef στην KAYAK στην Αθήνα και στη συνέχεια εργάστηκα ως pastry chef consultant στη NESTLE DESSERT HELLAS. Ακολούθησε το ξενοδοχείο ROYAL MONCEAU στο Παρίσι όπου εργάστηκα για 2 χρόνια περίπου. Αυτή τη στιγμή είμαι executive pastry chef στο La Maison Pierre Hermé Worldwide.

Ποια θα έλεγες ότι είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του επαγγέλματος;

Πλεονεκτήματα: Ελευθερία, δημιουργία, πολλές εμπειρίες, ταξίδια, συνεχής εξέλιξη-ενημέρωση-έρευνα για τις καινούριες τάσεις. Μειονεκτήματα: Δύσκολες συνθήκες εργασίας, πολλές ώρες, ξενιτιά, μοναξιά.



Χαρίλαος Νικολούζος
Εργάζεται ως Chef de partie στα Etrusco και Botrinis
Απόφοιτος Επαγγελματικής Μαγειρικής του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE

Ο Χαρίλαος Νικολούζος σπούδασε Επαγγελματική Μαγειρική στον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE. Στη συνέχεια παρακολούθησε το πρόγραμμα μετεκπαίδευσης στη μαγειρική – Eurochef, το οποίο κέρδισε σε διαγωνισμό της Αθηνναϊκής Ζυθοποιίας με θέμα την μπύρα. Ταυτόχρονα, αποφοίτησε και από το πρόγραμμα επαγγελματικής εξειδίκευσης της LE MONDE Οινοκόος – Sommelier. Αμέσως μετά, ξεκίνησε να εργάζεται στα εστιατόρια Etrusco και Botrinis του chef Έκτορα Μποτρίνι, αρχικά στο πλαίσιο της πρακτικής άσκησης και αργότερα ως chef de partie, όπου συνεχίζει μέχρι σήμερα.

Γιατί επέλεξες να ασχοληθείς με το επάγγελμα της μαγειρικής;

Όσο και να φαίνεται περίεργο, η ενασχόληση μου με τη μαγειρική προέκυψε εντελώς τυχαία. Είχα αρχίσει να εργάζομαι σε ένα ζαχαροπλαστείο στην Κέρκυρα, από όπου κατόγωμαι, σε πόστα άσχετα με τη ζαχαροπλαστική, αλλά παρόλα αυτά δεν μου περνούσε από το μυαλό να ασχοληθώ με τη γαστρονομία. Εντέλει, ένας γνωστός μου, μου πρότεινε να εργαστώ μαζί του σε μια ταβέρνα για το καλοκαίρι. Αυτό ήταν!

Γιατί επέλεξες τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE για να σπουδάσεις;

Ήρθα στην Αθήνα και έκανα έρευνα σε διάφορες σχολές γαστρονομίας. Τελικά κατέληξα στη LE MONDE επειδή έχω την τάση να κάνω όλα τα πράγματα σωστά. Ωστόσο, φοίτησα ένα μόλις εξάμηνο και τα παράτησα. Δεν άντεξα τη ζωή στην Αθήνα και αποφάσισα να γυρίσω στην Κέρκυρα. Εκεί έκανα μια προσπάθεια να σπουδάσω στην κρατική σχολή του ΟΤΕΚ αλλά συνειδητοποίησα ότι δεν αρκούσε αυτό και επομένως επέστρεψα στη LE MONDE.

Μετά το τέλος της φοίτησής σου στο πρόγραμμα Επαγγελματικής Μαγειρικής συνέχισες τις σπουδές σου στο εξωτερικό;

Όχι στο εξωτερικό, στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στη LE MONDE. Στη διάρκεια των σπουδών μου πήρα μέρος σε έναν διαγωνισμό που διοργανώθηκε με θέμα «Μαγειρική και μπύρα» και κατέκτησα την πρώτη θέση. Το βραβείο που κέρδισα ήταν μια υποτροφία για το πρόγραμμα μετεκπαίδευσης Eurochef του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE. Αυτό το πρόγραμμα μου άνοιξε στη συνέχεια νέες πόρτες στην επαγγελματική μου καριέρα που έμελε να με φέρουν ως εδώ σήμερα.

Ποια είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;

Αμέσως μετά την αποφοίτησή μου από το πρόγραμμα Eurochef της LE MONDE, αναζήτησα εργασία πάνω στο αντικείμενό μου. Επειδή ήμουν προσωπικός θαυμαστής του Έκτορα Μποτρίνι, ήθελα να δουλέψω μαζί του. Όταν του ζήτησα εργασία μου είπε ότι δεν είχε θέση για πρακτική άσκηση εκείνη την περίοδο. Εγώ, ωστόσο, επέμενα και του ζήτησα να με αφήσει να δουλέψω στο εστιατόριο και να παρακολουθώ τι γίνεται χωρίς να πληρώνομαι. Ο κ. Μποτρίνι πίστεψε στις δυνατότητές μου και μου επιπτεύθηκε τη θέση chef de partie στα εστιατόρια Etrusco και Botrinis, την οποία κατέχω μέχρι και σήμερα. Αισθάνομαι πολύ ικανοποιημένος, ειδικά τώρα που το εστιατόριο Etrusco κέρδισε στους ΧΡΥΣΟΥΣ ΣΚΟΥΦΟΥΣ 2013 τον τίτλο του καλύτερου εστιατορίου στην Ελλάδα.

Ποια είναι τα χαρακτηριστικά που θα πρέπει να διαθέτει κάποιος για να ασχοληθεί με αυτό το επάγγελμα;

Πάθος – γνώσεις – σεβασμός προς τα υλικά. Αυτά τα τρία στοιχεία είναι απαραίτητα, ωστόσο, το πιο βασικό είναι να το πάρει απόφαση να ασχοληθεί με αυτό το επάγγελμα.



Νίκος Μπούκνης
Executive Chef στο εστιατόριο Σελήνη στη Σαντορίνη

Ο Νίκος Μπούκνης είναι απόφοιτος τμήματος Επαγγελματικής Μαγειρικής του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE και του τμήματος Μετεκπαίδευση Ζαχαροπλαστικής τέχνης Europastry chef του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE.

Έχοντας αποκτήσει μια διευρυμένη άποψη για τη γαστρονομία, ξεκίνησε να κάνει πρακτική άσκηση σε μερικά από τα πιο γνωστά εστιατόρια της Ελλάδας και της Ευρώπης, όπως: Capital Hotel (2* Michelin –Λονδίνο), Le Gavrauce (2* Michelin –Λονδίνο), Noma (2* Michelin – Κοπεγχάγη), Helen Daroze (2* Michelin – Παρίσι), Sea Grill Restaurant (2* Michelin – Βρυξέλλες). Από εκεί και ύστερα ξεκίνησε να εργάζεται σε επίσης αξιόλογα και αναγνωρισμένα εστιατόρια ως Α΄chef, όπως: Σπονδή (2* Michelin, Αθήνα), La Maison Du Denmark, (1* Michelin, Παρίσι), Pavillion Ledoyen, (3* Michelin, Παρίσι – executive chef Christian Lesquer), E.T.C., (1* Michelin – Παρίσι, executive chef Christian Lesquer), Funky Gourmet (1* Michelin, Αθήνα) και ως sous chef στο Sani Asterias suites, Sani resort, Χαλκιδική. Από το 2011 έχει αναλάβει executive chef στο εστιατόριο Σελήνη στη Σαντορίνη.

Γιατί επέλεξες να ασχοληθείς με το επάγγελμα της μαγειρικής;

Το έναυσμα μου δόθηκε από τη γιαγιά μου, που ήταν εξαιρετική στη μαγειρική.

Γιατί επέλεξες τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE για να σπουδάσεις;

Η LE MONDE είναι μια από τις πιο διαδεδομένες και ταυτόχρονα, καλές σχολές στα τουριστικά επαγγέλματα. Μετά από τη σχετική έρευνα που κάνει οποιοσδήποτε «μελλοντικός» σπουδαστής, έτσι και εγώ, κατέληξα να σπουδάσω στο τμήμα μαγειρικής.

Ποια είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;

Από τα 24 χρόνια μου, ξεκίνησα να δουλεύω δίπλα στον Gordon Ramsay, στο Λονδίνο με 1* Michelin. Ήταν σαν να έκανα σπουδές στο εξωτερικό. Με βοήθησε πάρα πολύ, έγινα καλύτερος επαγγελματίας, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις μου και παράλληλα το βιογραφικό μου. Δούλεψα, επίσης, ως Α΄ chef στο εστιατόριο Σπονδή με 2* Michelin, στο La Maison Du Denmark, 1* Michelin στο Παρίσι, στο Pavillion Ledoyen, 3* Michelin στο Παρίσι (executive chef Christian Lesquer), στο Funky Gourmet 1* Michelin στην Αθήνα και ως sous chef στο Sani Asterias suites, Sani resort στη Χαλκιδική. Τώρα εργάζομαι ως chef στο εστιατόριο Σελήνη στη Σαντορίνη.

Ποια θα έλεγες ότι είναι τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του επαγγέλματος;

Για τον καθένα, τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα, είναι διαφορετικά ανάλογα με τις αντιλήψεις του καθενός. Για μένα, τα πλεονεκτήματα είναι περισσότερα από τα μειονεκτήματα, σε σημείο που με κάνουν να μην τα σκέφτομαι καθόλου. Πιστεύω ότι σε όποιον αρέσουν τα ταξίδια αρέσει και η μαγειρική (δηλαδή το να ψάχνεις, να δοκιμάζεις, να μυρίζεις κ.α.). Χρειάζεται αγάπη για τη φύση και όλα αυτά που σου προσφέρει, φαντασία, εμπνευση και δημιουργικότητα.



Ανδρέας Λαγός
Δημιουργός του 360 concept nomad by Andreas Lagos

Ο Ανδρέας Λαγός γεννήθηκε και μεγάλωσε στη Σάμο. Σπούδασε στην Αθήνα μαγειρική και ζαχαροπλαστική στη σχολή “Le Monde”. Έμαθε ότι «όποιος δουλεύει, κάνει λάθη» κάτι που θυμάται ακόμα και τώρα όταν ηγείται σε μια κουζίνα και μεταφέρει τις γνώσεις του στην μπριγάδα του. Στα 19 του κέρδισε το χρυσό μετάλλιο στον Πανευρωπαϊκό Διαγωνισμό Μεσογειακής Μαγειρικής στην Κρήτη. Η συνεργασία του με την ομάδα του εστιατορίου «Αριστερά-Δεξιά» καθόρισε την εξέλιξη του και του έδωσε την ευκαιρία να δουλέψει σε σημαντικά εστιατόρια όπως η «Τομάτα» στη Σαντορίνη και ο «Αστερίας» στο Sani Resort της Χαλκιδικής, όπου ήταν ο head chef. Θέλει να βλέπει και να σπουδάζει δια βίου τη μαγειρική πολύπλευρα – και στους... ματωμένους πάγκους της κρατικής Σχολής Κρέατος και στην... κουζίνα-χειρουργείο του Ritz στο Παρίσι, κάνοντας σεμινάρια γαλλικής παραδοσιακής μαγειρικής. Η ανάγκη του, ως chef, να βγαίνει από τον μικρόκοσμο της κουζίνας του και να μοιράζεται την αγάπη του και τις γνώσεις του για το φαγητό, τον οδήγησαν στο «360 concept nomad by Andreas Lagos». Με την υπογραφή του nomad συνεχίζει δυναμικά να μαγειρεύει για high-tea private parties, brunches ή dinners και να μεταδίδει στους λάτρεις της δημιουργικής κουζίνας την εμπειρία του και τις γνώσεις του μέσα από μαθήματα μαγειρικής, τόσο για ιδιώτες όσο και για εταιρείες. Δημιούργησε πρόσφατα μια ιδιαίτερα προσεγμένη υπηρεσία catering με στόχο να προσφέρει σωστό φαγητό σε εκδηλώσεις και parties. Ετοιμάζει το πρώτο του βιβλίο και ταξιδεύει για να εξερευνήσει το μεγάλο κεφάλαιο της ιστορίας της μαγειρικής, που ονομάζεται Μεσογειακή κουζίνα.

Γιατί επέλεξες να ασχοληθείς με το επάγγελμα της μαγειρικής;

Η μαγειρική υπήρχε πάντα στην ζωή μου. Από τότε που θυμάμαι τον εαυτό μου με μάγειραν οι μυρωδιές του φαγητού που μαγειρευόταν στην κουζίνα του σπιτιού μας στη Σάμο, τα φρέσκα υλικά που παίρναμε κάθε πρωί από το μποστάι μας, τα χρώματα, οι γεύσεις. Πάντα ήθελα να είμαι κοντά στην κατασρόλα που έβραζε και στον φούρνο που έκαιγε.

Γιατί επέλεξες τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE για να σπουδάσεις;

Γνώρισα τον όμιλο Le Monde από ένα έντυπο κι ένιωσα αμέσως ότι εκεί θέλω να σπουδάσω τη μαγειρική.

Μετά το τέλος της φοίτησής σου στο πρόγραμμα Επαγγελματικής Μαγειρικής, συνέχισες τις σπουδές σου στο εξωτερικό;

Ταξίδεψα και ταξιδεύω στο εξωτερικό για να γνωρίσω τους chefs που θαυμάζω και να δουλέψω στις κουζίνες τους. Έχω κάνει, επίσης, σεμινάρια μαγειρικής στη Γαλλία.

Ποιά είναι η επαγγελματική εμπειρία σου μέχρι σήμερα;

Σπούδασα μαγειρική και ζαχαροπλαστική στη σχολή «Le Monde». Η συνεργασία μου με την ομάδα του εστιατορίου «Αριστερά-Δεξιά» μου έδωσε την ευκαιρία να δουλέψω σε σημαντικά εστιατόρια όπως η «Τομάτα» στη Σαντορίνη και ο «Αστερίας» στο Sani Resort της Χαλκιδικής, όπου ήμουν ο head chef. Δημιούργησα το 360 concept «nomad by Andreas Lagos» μέσα από το οποίο μαγειρεύω για high-tea private parties, brunches ή dinners και μεταφέρω στους λάτρεις της δημιουργικής κουζίνας την εμπειρία και τις γνώσεις μου μέσα από μαθήματα μαγειρικής τόσο για ιδιώτες όσο και για εταιρείες.

Ποιά είναι τα χαρακτηριστικά που θα πρέπει να διαθέτει κάποιος για να ασχοληθεί με αυτό το επάγγελμα;

Δημιουργικότητα, φαντασία, όρεξη για πολύ δουλειά, αγάπη για αυτό που κάνει και πάθος για τη σωστή διατροφή.

Τουριστικά Επαγγέλματα

Ο μεγαλύτερος και πιο σίγουρος κλάδος απασχόλησης στην Ελλάδα

Το 2013, χρονιά μεγάλης οικονομικής κρίσης για την Ελλάδα, ο τουρισμός αυξήθηκε **10,79%***

Ο Τουρισμός καλύπτει το **16,4%** του ΑΕΠ της Ελλάδας*

9.670 ξενοδοχεία με **771.271** κλίνες υπάρχουν στην Ελλάδα*

688.000 εργαζόμενοι απασχολούνται στα τουριστικά και επισιτιστικά επαγγέλματα (20,9% του συνόλου των εργαζομένων)*

24.000.000 Τουρίστες θα δεχθεί η Ελλάδα το 2018**

* Πηγή: Σύνδεσμος Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων

** Πηγή: W.T.T.C Παγκόσμιο Συμβούλιο Τουρισμού και Ταξιδιών

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΟΜΙΛΟΥ LE MONDE

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΒΑΣΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

(διάρκεια 2 έτη σπουδών & 1 εξάμηνο πρακτική άσκηση)
Τα Προγράμματα Βασικών Σπουδών παρέχονται από το **Ιδιωτικό Ινστιτούτο Επαγγελματικής Κατάρτισης LE MONDE** και οδηγούν σε Πιστοποιημένο Τίτλο Επαγγελματικής Κατάρτισης κατόπιν εξετάσεων πιστοποίησης.

- Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων & Επιχειρήσεων Φιλοξενίας
Hotel Management
- Στέλεχος Διοίκησης και Οικονομίας στον Τομέα του Τουρισμού
Tourism Management
- Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας
Chef
- Τεχνικός Ζαχαροπλαστικής – Αρτοποιίας
Pastry chef

I.E.K. LE MONDE



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ

(για νέους και νέες που θέλουν εντατικό και ευέλικτο πρόγραμμα σπουδών)
Τα Προγράμματα Επαγγελματικής Εξειδίκευσης παρέχονται από το **LE MONDE Κέντρο Δια Βίου Μάθησης**.

- Chef
Επαγγελματική Μαγειρική (διάρκεια 14 μήνες)
- Pastry Chef
Επαγγελματική Ζαχαροπλαστική - Αρτοποιία (διάρκεια 14 μήνες)
- Sommelier
Οινοχόος (διάρκεια 6 μήνες)
- Bartender (διάρκεια 6 εβδομάδες)
Μπάρμαν
- Barista & Coffee Expert (διάρκεια 6 εβδομάδες)
Μπαρίστα
- Bar & Restaurant Management
Διεύθυνση Μπαρ & Εστιατορίου (διάρκεια 6 μήνες)
- Restaurant Operation and Food & Beverage Management
Λειτουργία Εστιατορίου (διάρκεια 8 εβδομάδες)

LE MONDE ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠ. 2

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

(για επαγγελματίες και αποφοίτους σχολών)
Τα Προγράμματα Μετεκπαίδευσης παρέχονται από το **Κέντρο Δια Βίου Μάθησης LE MONDE**.

- Eurochef
Υψηλή Γαστρονομία (διάρκεια 6 μήνες)
- Europastray Chef
Υψηλή Ζαχαροπλαστική - Αρτοποιία (διάρκεια 6 μήνες)
- Advanced Professional Programme in Culinary arts (Athens-Paris)
(διάρκεια 7 εβδομάδες)

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ

(για το ευρύ κοινό)
Τα Προγράμματα Σεμιναρίων παρέχονται από το **Κέντρο Δια Βίου Μάθησης LE MONDE**.

- Hotel & Tourism Professionals' Lectures
- Food Professionals
- Food Friends
- Wine Friends
- Intensive Chef Course (διάρκεια 6 εβδομάδες)
Επίπεδα: Βασικό - Gourmet - Italian Cuisine
- Intensive Pastry Chef Course (διάρκεια 6 εβδομάδες)
Εντατικά Προγράμματα Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής (για ερασιτέχνες)

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΕΚΤΟΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

- Ελβετία
- Μεγάλη Βρετανία
- Γαλλία



ΙΙΕΚ LE MONDE ΤΑΥΤΟΣΗΜΟ ΤΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

Το **ΙΙΕΚ LE MONDE** είναι απόλυτα εξειδικευμένο στις Τουριστικές, Ξενοδοχειακές και Γαστρονομικές Σπουδές, με προγράμματα που τηρούν τις πιο αυστηρές προδιαγραφές. Οι ειδικότητές του καλύπτουν ολόκληρο το φάσμα επαγγελμάτων της Τουριστικής Βιομηχανίας.

Τα προγράμματα σπουδών του ΙΙΕΚ LE MONDE είναι αναγνωρισμένα και πιστοποιημένα τόσο από κρατικούς όσο και από διεθνείς φορείς και οργανισμούς όπως:

- Υπουργείο Παιδείας - Γενική Γραμματεία δια βίου Μάθησης
- Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π., Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού
- Παγκόσμιος Οργανισμός Τουρισμού – Themis Foundation
- Βρετανικά Πανεπιστήμια
- Ελβετικές και Γαλλικές Σχολές

Οι σπουδαστές των προπτυχιακών προγραμμάτων του ΙΙΕΚ LE MONDE λαμβάνουν:

- Αναβολή στράτευσης
- Σπουδαστική ταυτότητα για είσοδο σε επαγγελματικές εκθέσεις

Οι απόφοιτοι του ΙΙΕΚ LE MONDE λαμβάνουν :

- Τίτλο Αποφοίτησης LE MONDE με την πιστοποίηση του U.N.W.T.O. - THEMIS FOUNDATION
- Κρατικό Δίπλωμα από το Υπουργείο Παιδείας κατόπιν εξετάσεων πιστοποίησης
- Μοριοδότηση στους Διαγωνισμούς του ΑΣΕΠ για διορισμό στον Δημόσιο Τομέα
- Δυνατότητα άμεσης εισαγωγής σε προχωρημένο στάδιο σπουδών σε βρετανικά πανεπιστήμια, γαλλικές και ελβετικές σχολές
- Εγγραφή στο Σύλλογο Αποφοίτων του **ΙΙΕΚ LE MONDE** που προσφέρει εξαιρετικά προνόμια στους απόφοιτους
- Υψηλή προσβασιμότητα στην αγορά εργασίας σε Ελλάδα και εξωτερικό.

ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΥΨΗΛΟΥ ΚΥΡΟΥΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΒΑΣΙΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

- Τίτλοι Σπουδών κορυφαίας αποδοχής
- Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων & Επιχειρήσεων Φιλοξενίας
Hotel Management
- Στέλεχος Διοίκησης και Οικονομίας στον Τομέα του Τουρισμού
Tourism Management
- Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας
Chef
- Τεχνικός Ζαχαροπλαστικής – Αρτοποιίας
Pastry chef
- Πρακτική άσκηση
- Έναρξη Επαγγελματικής Σταδιοδρομίας



Τίτλοι Σπουδών Κορυφαίας Αποδοχής



1. Διπλώματα κορυφαίας αποδοχής από την αγορά εργασίας.
2. Αναγνωρισμένα από το Υπουργείο Παιδείας & Θρησκευμάτων (Γ.Γ.Δ.Β.Μ.) και την Ευρωπαϊκή Ένωση.
3. Πιστοποιημένα από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Τουρισμού (U.N.W.T.O. - Themis Foundation).
4. Αναγνωρισμένα από το ΑΣΕΠ για πρόσληψη στο Δημόσιο.
5. Αναγνωρισμένα από τους σπουδαιότερους τουριστικούς οργανισμούς και φορείς.

■ Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων & Επιχειρήσεων Φιλοξενίας



Διάρκεια Σπουδών

Η φοίτηση είναι διετής (4 εξάμηνα φοίτησης και 1 εξάμηνο πρακτικής άσκησης) και ξεκινά κάθε Οκτώβριο και Φεβρουάριο.



Ενδεικτικές Διδασκόμενες Ενότητες

- | | | |
|--|---|---------------------------------|
| ■ Διοίκηση ξενοδοχειακών επιχειρήσεων | ■ Οργάνωση και λειτουργία ξενοδοχείου | ■ Ποιοτική εξυπηρέτηση πελατών |
| ■ Διοίκηση προσωπικού | ■ Οργάνωση εκδηλώσεων | ■ Τουριστική γεωγραφία |
| ■ Εισαγωγή στον τουρισμό | ■ Οργάνωση και λειτουργία εστιατορίου | ■ Τουριστική οικονομία |
| ■ Hospitality Marketing | ■ Οργάνωση και λειτουργία μαγειρείου | ■ Τουριστική πολιτική |
| ■ F&B Management | ■ Marketing ξενοδοχειακών επιχειρήσεων | ■ Τουριστική ψυχολογία |
| ■ Δημόσιες σχέσεις | ■ Main courante | ■ Τουριστικό δίκαιο |
| ■ Bar – οινολογία | ■ Μεταφορά – tour operation | ■ Τροφολογία – εδεσματολόγιο |
| ■ e-Tourism | ■ Οικονομική ξενοδοχειακών επιχειρήσεων | ■ Οροφοκομία |
| ■ Εφαρμογές ξενοδοχειακών προγραμμάτων Η/Υ | ■ Ξένες γλώσσες (αγγλικά, γερμανικά) | ■ Υγιεινή |
| ■ Αρχές οικονομικής θεωρίας | | ■ Στοιχεία εργατικής νομοθεσίας |
| ■ Λογιστική ξενοδοχειακών επιχειρήσεων | | ■ Πτυχιακή εργασία |

Τα μαθήματα ενισχύονται με εξειδικευμένη σύγχρονη βιβλιογραφία.

Τη διδασκαλία επιμελούνται κορυφαίοι καθηγητές και στελέχη ξενοδοχειακών επιχειρήσεων, ενώ χρησιμοποιούνται σύγχρονοι εργαστηριακοί χώροι αντίστοιχοι μιας ξενοδοχειακής μονάδας. Η φοίτηση συνδιάζεται με ένα εξάμηνο πρακτικής.

Περιγραφή Προγράμματος Σπουδών

Το πρόγραμμα σπουδών “Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας” εφοδιάζει τους σπουδαστές με όλες τις απαραίτητες γνώσεις για να ασχοληθούν με τον δυναμικό κλάδο της Διοίκησης Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων.

Ο συνδυασμός της άριστης θεωρητικής και πρακτικής κατάρτισης, σε πλήρως εξοπλισμένους και σύγχρονους χώρους διδασκαλίας, δίνει τη δυνατότητα στους σπουδαστές της σχολής να γνωρίσουν τις πραγματικές απαιτήσεις της συγκεκριμένης ειδικότητας και να προετοιμαστούν με τον πλέον κατάλληλο τρόπο για την αντιμετώπιση ενός ανταγωνιστικού περιβάλλοντος, όπως είναι η Διοίκηση Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Επιχειρήσεων.

Ο εμπλουτισμός του προγράμματος με μια σειρά από εξειδικευμένα σεμινάρια και εκπαιδευτικές επισκέψεις σε πρότυπους επαγγελματικούς χώρους, δίνει τη δυνατότητα στο σπουδαστή να γνωρίσει από κοντά τις μελλοντικές συνθήκες εργασίας του και να αποκτήσει μεγάλο εύρος γνώσεων πάνω στο αντικείμενο του ενδιαφέροντός του.

Το πρόγραμμα εξασφαλίζει τη δυνατότητα πρακτικής άσκησης, από τον πρώτο κιόλας χρόνο, σε επιχειρήσεις υψηλού κύρους του κλάδου, προκειμένου οι σπουδαστές να ενισχύσουν το βιογραφικό τους σημείωμα με την απαραίτητη προϋπηρεσία.

Το Γραφείο Επαγγελματικής Σταδιοδρομίας συμβάλλει, με τη λήξη των σπουδών, στην τοποθέτηση των αποφοίτων σε επιχειρήσεις.



- Διδάσκουν κορυφαίοι καθηγητές, στελέχη ξενοδοχειακών επιχειρήσεων.
- Σύγχρονοι εργαστηριακοί χώροι αντίστοιχοι μιας ξενοδοχειακής μονάδας.



Χαρακτηριστικά Σπουδαστή

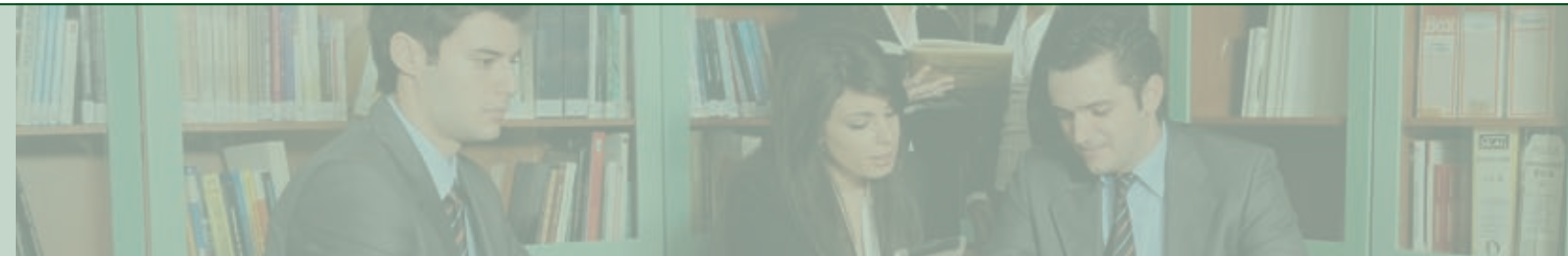
Οι ενδιαφερόμενοι για την ειδικότητα “Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων και Επιχειρήσεων Φιλοξενίας” είναι ευγενικοί, με άνεση στην επικοινωνία, ενδιαφέρον για ποιοτική εξυπηρέτηση και κοινωνικές συναναστροφές.

Αποκτούν τη δυνατότητα άμεσης επαγγελματικής απορρόφησης και καριέρας σε εθνικό και διεθνές επίπεδο, με υψηλές αμοιβές και bonus.

Η εργασία σε ένα ευχάριστο περιβάλλον, όπως αυτό των ξενοδοχείων και των επισιτιστικών επιχειρήσεων, τους εφοδιάζει με μοναδικές εμπειρίες ζωής, που μόνο ο κλάδος του Τουρισμού μπορεί να προσφέρει.

Hotel Manager

Ο ρόλος του Hotel Manager συνίσταται στην οργάνωση και διοίκηση των Ξενοδοχειακών Μονάδων με τρόπο άρτιο και αποτελεσματικό, όπως απαιτεί ο έντονος ανταγωνισμός που επικρατεί στον χώρο του Τουρισμού.



Επαγγελματικά Πλεονεκτήματα

- Ευχάριστο περιβάλλον εργασίας
- Δυνατότητα απασχόλησης σε πολλά τμήματα του ξενοδοχείου
- Υψηλές απολαβές και bonus
- Γρήγορη επαγγελματική εξέλιξη
- Ιδιαίτερα επικοινωνιακό επάγγελμα
- Επαγγελματικό κύρος
- Κοινωνική αναγνώριση
- Δυνατότητα διεθνούς καριέρας



Οι ελληνικές ξενοδοχειακές επιχειρήσεις χρειάζονται εξειδικευμένα στελέχη, για να βελτιώσουν τις παρεχόμενες υπηρεσίες και να ανταποκριθούν στον διεθνή ανταγωνισμό.

Δυνατότητες Απασχόλησης

- Ξενοδοχεία και αλυσίδες ξενοδοχείων
- Κρουαζιερόπλοια
- Casino
- Συνεδριακοί χώροι
- Εστιατόρια πολυτελείας
- Επιχειρήσεις catering
- Θεματικά πάρκα
- Αγροτουριστικές μονάδες
- Τουριστικές επιχειρήσεις
- Δημιουργία προσωπικής επιχείρησης στον τομέα του τουρισμού, της διαμονής και της μαζικής εστίασης.



Αντικείμενο Εργασίας

- Ασχολείται με τις κρατήσεις του ξενοδοχείου σε συνεργασία με τουριστικά γραφεία και ιδιώτες.
- Απασχολείται στη reception, το τμήμα υποδοχής και εξυπηρέτησης των πελατών.
- Απασχολείται σε διοικητικά τμήματα του ξενοδοχείου με αντικείμενο τα οικονομικά, το marketing, τη διοίκηση προσωπικού και τις πωλήσεις.
- Απασχολείται στα επισιτιστικά τμήματα προγραμματίζοντας την τροφοδοσία και οργανώνοντας τη λειτουργία εστιατορίου και μπαρ.
- Οργανώνει συνέδρια και εκδηλώσεις.
- Έχει τη δυνατότητα εξέλιξης μέχρι τη θέση του Γενικού Διευθυντή (Hotel Manager).
- Οργανώνει και διοικεί τις υπηρεσίες του ξενοδοχείου (reception, κρατήσεις, catering, rooms division).
- Οργανώνει το budget και σχεδιάζει τα οικονομικά πλάνα.
- Ασχολείται με τις ενέργειες προώθησης (marketing- διαφήμιση).
- Προσλαμβάνει, ελέγχει και επιβλέπει το προσωπικό.
- Ενημερώνεται για τα παράπονα πελατών και φροντίζει για την επίλυσή τους.
- Φροντίζει για τη συντήρηση και επισκευή των κτιριακών εγκαταστάσεων.



■ Στέλεχος Διοίκησης & Οικονομίας στον Τομέα του Τουρισμού



Διάρκεια Σπουδών

Η φοίτηση είναι διετής (4 εξάμηνα φοίτησης και 1 εξάμηνο πρακτικής άσκησης) και ξεκινά κάθε Οκτώβριο.



Ενδεικτικές Διδασκόμενες Ενότητες

Τα μαθήματα καλύπτουν ολόκληρο το φάσμα λειτουργιών ενός τουριστικού γραφείου:

- Αεροδρόμιο, λειτουργία και εξυπηρέτηση πελατών
- Εξυπηρέτηση πελατών, τουριστικές υπηρεσίες, εναλλακτικές μορφές τουρισμού
- Διαχείριση εισερχόμενου τουρισμού
- Αεροπορικοί ναύλοι
- Αρχές τουρισμού και ευρωπαϊκή πολιτική
- Διεθνείς σχέσεις
- Αρχές λογιστικής
- Επιχειρηματικότητα
- Οργάνωση και λειτουργία τουριστικού γραφείου
- Περιβαλλοντική πολιτική στον τουρισμό
- Μεταφορά εμπορευμάτων (cargo)
- Ιστορία ελληνικού πολιτισμού
- Ξένες γλώσσες (αγγλικά, γαλλικά, γερμανικά)
- Στοιχεία τουριστικής νομοθεσίας
- Συστήματα λειτουργίας γραφείου
- Στοιχεία εμπορικού δικαίου
- Συστήματα κρατήσεων CRS (GALILEO)
- Τουριστικό και αεροπορικό marketing
- Τουριστική γεωγραφία και ταξιδιωτικοί οδηγοί
- Πτυχιακή εργασία

Τα μαθήματα ενισχύονται με εξειδικευμένη σύγχρονη βιβλιογραφία. Τη διδασκαλία επιμελούνται κορυφαίοι καθηγητές με πολυετή πείρα. Η φοίτηση συνδιάζεται με ένα εξάμηνο πρακτικής.

Περιγραφή Προγράμματος Σπουδών

Το πρόγραμμα σπουδών "Στέλεχος Διοίκησης και Οικονομίας στον Τομέα του Τουρισμού" εφοδιάζει τους σπουδαστές με την τεχνογνωσία που απαιτούν οι σύγχρονες συνθήκες για να ασχοληθούν με την οργάνωση, λειτουργία και διαχείριση ενός τουριστικού γραφείου – πρακτορείου.

Το πρόγραμμα σπουδών εμβαθύνει στα τουριστικά θέματα παρέχοντας ουσιώδεις γνώσεις που αφορούν τη μετακίνηση ατόμων ή ομάδων για περιήγηση, διασκέδαση, εργασία, διεξαγωγή συνεδρίου. Εξοικειώνει με διαδικασίες που αφορούν έκδοση αεροπορικού ή ακτοπλοϊκού εισιτηρίου, κρατήσεις ξενοδοχείων και καταλυμάτων, ενοικιάσεις αυτοκινήτων και σκαφών αναψυχής, διοργάνωση ημερίδων και συνεδρίων. Μαθαίνει να διαμορφώνει σύνθετα πακέτα διακοπών και ειδικεύεται στο τουριστικό και αεροπορικό marketing.

Ο εμπλουτισμός του προγράμματος με μια σειρά εξειδικευμένων σεμιναρίων, εκπαιδευτικών επισκέψεων σε ξενοδοχεία, τουριστικά γραφεία, κρουαζιερόπλοια, αεροδρόμια και η συμμετοχή σε εκδρομές εκπαιδευτικού χαρακτήρα, δίνουν τη δυνατότητα στους σπουδαστές να γνωρίσουν τουριστικούς προορισμούς και να κατανοήσουν τις απαιτήσεις του επαγγέλματος και της ποιοτικής εξυπηρέτησης πελατών.

Στο τέλος του πρώτου έτους σπουδών και κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, παρέχεται σε όλους τους σπουδαστές η δυνατότητα για πρακτική άσκηση σε τουριστικά γραφεία και πρακτορεία ώστε να ενισχύσουν το βιογραφικό τους σημείωμα με την αναγκαία προϋπηρεσία και να εξοικειωθούν με το αντικείμενο εργασίας.



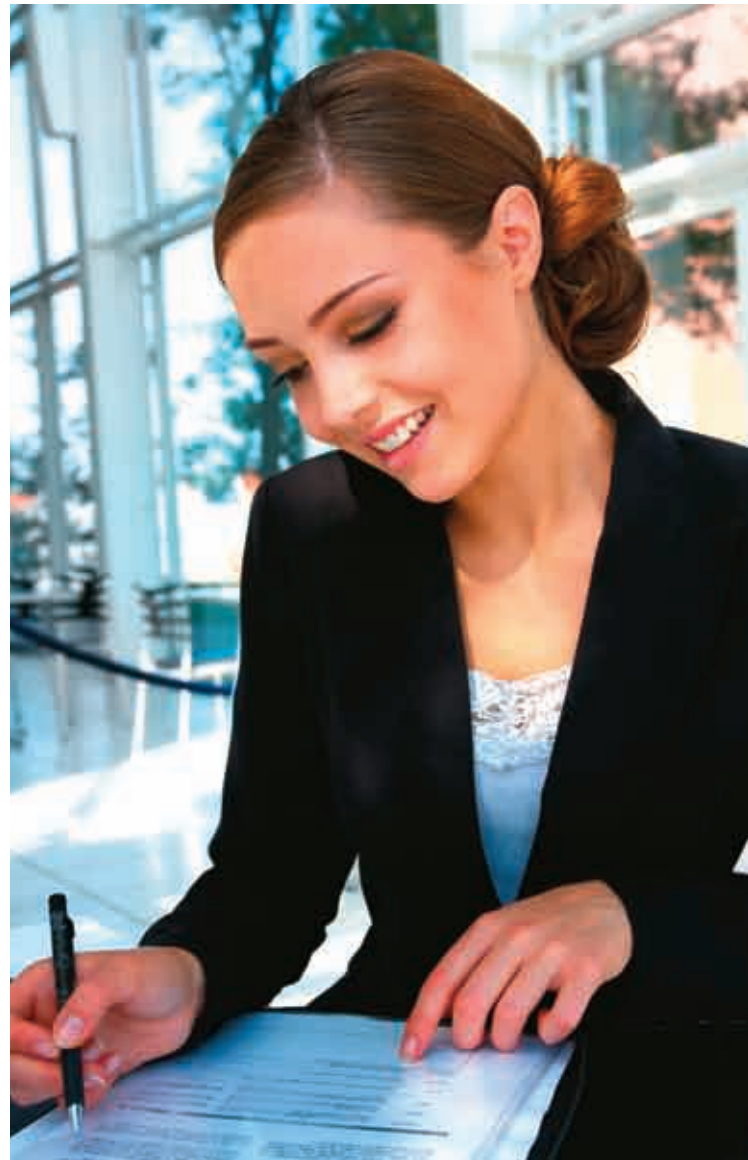
Χαρακτηριστικά Σπουδαστή

Οι ενδιαφερόμενοι για την ειδικότητα πρέπει να διακρίνονται για την οργανωτικότητα, την άνεση στην επικοινωνία, την έφεση στις ξένες γλώσσες.

Επίσης πρέπει να διαθέτουν ευγένεια, συνέπεια και τυπικότητα στην εργασία τους, καθώς και αγάπη για τα ταξίδια.

Τουριστικός Πράκτορας • Travel Agent

Ο Τουριστικός Πράκτορας είναι ένα στέλεχος που ασχολείται με την οργάνωση, λειτουργία και διεύθυνση των τουριστικών γραφείων και πρακτορείων, τουριστικών και αεροπορικών οργανισμών.



Επαγγελματικά Πλεονεκτήματα

- Ιδιαίτερα ενδιαφέρον αντικείμενο
- Όμορφο περιβάλλον εργασίας
- Πολλά ταξίδια
- Άμεση δυνατότητα δημιουργίας ατομικής επιχείρησης
- Χρήση νέων τεχνολογιών
- Σταθερό ωράριο εργασίας
- Σταθερές και ικανοποιητικές αμοιβές



Τα τουριστικά γραφεία στην εποχή μας έχουν εισέλθει σε μια νέα φάση, με ιδιαίτερα σύνθετες λειτουργίες και ανάγκες, που απαιτούν στελέχη με εξειδικευμένες γνώσεις και επαφή με τις νέες τεχνολογίες.

Δυνατότητες Απασχόλησης

- Τουριστικά γραφεία και πρακτορεία
- Αεροπορικές και ακτοπλοϊκές εταιρείες
- Εταιρείες διοργάνωσης συνεδρίων και εκθέσεων
- Ξενοδοχειακές μονάδες
- Δημόσιους και ιδιωτικούς οργανισμούς τουρισμού
- Αεροδρόμια
- Εταιρείες ενοικίασης αυτοκινήτων και τουριστικών σκαφών
- Κρουαζιερόπλοια
- Εταιρείες μεταφορών
- Δημιουργία προσωπικής τουριστικής επιχείρησης
- Ηλεκτρονικά τουριστικά γραφεία

Αντικείμενο Εργασίας

- Βοηθά κάθε ταξιδιώτη να επιλέξει το κατάλληλο μέρος μέσα από αμέτρητους τουριστικούς προορισμούς.
- Εκδίδει αεροπορικά ή ακτοπλοϊκά εισιτήρια.
- Οργανώνει τη μετακίνηση ατόμων ή ομάδων.
- Δημιουργεί πακέτα διακοπών και διοργανώνει συνέδρια.
- Προωθεί τουριστικές υπηρεσίες, όπως την ενοικίαση για λογαριασμό των πελατών του, αυτοκινήτων, σκαφών κλπ.
- Διαπραγματεύεται τις τιμές των δωματίων με τα ξενοδοχεία.
- Σχεδιάζει την ανάδειξη νέων τουριστικών προορισμών.



■ Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης - Αρχιμάγειρας - CHEF



Διάρκεια Σπουδών

Η φοίτηση είναι διετής (4 εξάμηνα φοίτησης και 1 εξάμηνο πρακτικής άσκησης) και ξεκινά κάθε Οκτώβριο και Φεβρουάριο.



Ενδεικτικές Διδασκόμενες Ενότητες

- | | | |
|---|-----------------------------------|--------------------------------------|
| ■ Τέχνη μαγειρικής | ■ Στοιχεία εστιατορικής | ■ Γαλλική ορολογία |
| ■ Διεθνής κουζίνα | ■ Στοιχεία ζαχαροπλαστικής τέχνης | ■ Σύνθεση μενού |
| ■ Ελληνική μαγειρική παράδοση | ■ F&B management | ■ Οινολογία |
| ■ Ανατομία – τεμαχισμός | ■ Διαιτητική | ■ Κοστολόγιο |
| ■ Διακοσμητική παρασκευασμάτων & food styling | ■ Διοίκηση προσωπικού | ■ Έλεγχος εμπορευμάτων |
| | ■ Αγγλική ορολογία | ■ Εγκαταστάσεις – εξοπλισμός – σκεύη |

Τα μαθήματα ενισχύονται με εξειδικευμένη σύγχρονη βιβλιογραφία.

Τη διδασκαλία επιμελούνται κορυφαίοι chefs ξενοδοχείων και γνωστών εστιατορίων, ενώ χρησιμοποιούνται σύγχρονα εργαστήρια υψηλών προδιαγραφών κατάλληλα για εκπαιδευτικούς σκοπούς. Η φοίτηση συνδιάζεται με ένα εξάμηνο πρακτικής.

Περιγραφή Προγράμματος Σπουδών

Το πρόγραμμα σπουδών "Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης - Αρχιμάγειρας - CHEF" αποσκοπεί στη δημιουργία νέων chefs, που θα συνδυάζουν παραγωγικές και οργανωτικές ικανότητες, ώστε να μπορούν να απασχοληθούν σε κάθε κατηγορία και είδος επισιτιστικής επιχείρησης (Ξενοδοχεία, Εστιατόρια, Catering, Κρουαζιερόπλοια).

Ο συνδυασμός εργαστηριακής και θεωρητικής εκπαίδευσης αφορά την άριστη οργάνωση της παρασκευής εδεσμάτων, του συντονισμού του προσωπικού κουζίνας, την εκπόνηση των menus, την οργάνωση των προμηθειών, τον ποιοτικό έλεγχο και τη σωστή διατήρηση των πρώτων υλών, την επίβλεψη της υγιεινής και της ασφάλειας μέσα στους χώρους της κουζίνας.

Επίσης, οι νέοι chefs διδάσκονται σε βάθος την ελληνική μαγειρική παράδοση και τη διεθνή κουζίνα ώστε να μπορούν να δώσουν το γαστρονομικό στίγμα του εστιατορίου στο οποίο εργάζονται, συντελώντας στην ανάδειξη της ελληνικής κουζίνας στη διεθνή γαστρονομική σκηνή.

Σε τακτά χρονικά διαστήματα παρακολουθούν σεμινάρια από ειδικούς και κορυφαίους chefs από την Ελλάδα και το εξωτερικό, ενώ οργανώνονται και εκπαιδευτικές επισκέψεις σε εστιατόρια, ξενοδοχεία και catering.

Το πρόγραμμα εξασφαλίζει πρακτική άσκηση υψηλού επιπέδου σε διακεκριμένα ξενοδοχεία και εστιατόρια, ώστε οι σπουδαστές να εξοικειωθούν με τις συνθήκες εργασίας και να ενισχύσουν το βιογραφικό τους με την αναγκαία προϋπηρεσία. Το γραφείο επαγγελματικής σταδιοδρομίας συμβάλλει με τη λήξη των σπουδών στην τοποθέτηση των αποφοίτων σε επιχειρήσεις για να εργαστούν.



- Διδάσκουν κορυφαίοι καθηγητές, chefs ξενοδοχείων και γνωστών εστιατορίων.
- Σύγχρονα εργαστήρια υψηλών προδιαγραφών κατάλληλα για εκπαιδευτικούς σκοπούς.



Χαρακτηριστικά Σπουδαστή

Οι ενδιαφερόμενοι για την ειδικότητα του chef πρέπει να διαθέτουν δημιουργικότητα και φαντασία, να τους αρέσει το καλό φαγητό, οι πλούσιες γεύσεις και η ενασχόληση με την κουζίνα.

Πρέπει να διαθέτουν ομαδικό πνεύμα και να τους αρέσει η συνεργασία.

Οι γνώσεις μαγειρικής δεν κρίνονται απαραίτητες καθώς η οικιακή κουζίνα δε σχετίζεται με την επαγγελματική μαγειρική.

Τέλος, πρέπει να δίνουν έμφαση στην καθαριότητα και την ατομική υγιεινή.

Αρχιμάγειρας - CHEF

Ο Chef είναι αυτός που μπορεί να μετατρέψει μια στοιχειώδη ανάγκη, όπως είναι η σίτιση, σε καλλιτεχνική δημιουργία και γαστρονομική απόλαυση.



Επαγγελματικά Πλεονεκτήματα

- Άμεση αποκατάσταση
- Απεριόριστες δυνατότητες για επιτυχημένη καριέρα
- Ικανοποιητικές αμοιβές και κοινωνική αναγνώριση
- Σταθερά αυξανόμενη και αμείωτη ζήτηση
- Έντονη δημιουργικότητα
- Δυνατότητα δημιουργίας ατομικής επιχείρησης, μαζικής εστίασης (εστιατόριο, catering)



Επίσημες μελέτες παρουσιάζουν το επάγγελμα του chef ως ένα από τα επαγγέλματα με τη μεγαλύτερη ζήτηση στην Ελλάδα για τα επόμενα 10 χρόνια.

Δυνατότητες Απασχόλησης

- Ξενοδοχειακές επιχειρήσεις
- Επισιτιστικές επιχειρήσεις (εστιατόρια όλων των ειδών)
- Εταιρείες catering
- Κρουαζιερόπλοια
- Casino
- Ιδρύματα
- Νοσοκομεία
- Παιδικοί σταθμοί, σχολεία
- Βιομηχανίες τροφίμων & ποτών
- Δημιουργία προσωπικής επιχείρησης, εστιατορίου ή catering

Αντικείμενο Εργασίας

- Παρασκευάζει πιάτα υψηλής γευστικής και αισθητικής αξίας.
- Οργανώνει την παραγωγή των εδεσμάτων μέσα στην κουζίνα.
- Συντονίζει το προσωπικό της κουζίνας.
- Συντάσσει το menu του εστιατορίου σύμφωνα με την κατηγορία και τις αρχές της διατροφικής.
- Οργανώνει τις προμήθειες, τον ποιοτικό έλεγχο και τη σωστή αποθήκευση των τροφίμων.
- Οργανώνει το χώρο και τον εξοπλισμό του μαγειρείου.
- Επιβλέπει την υγιεινή των τροφίμων και της ασφάλειας των εργαζομένων.
- Συνεργάζεται με τον maître του εστιατορίου, ώστε να εξασφαλίζεται η εύρυθμη λειτουργία.
- Συντονίζει την προετοιμασία των επιδορπίων και την τέχνη της ζαχαροπλαστικής δημιουργίας.
- Παρασκευάζει εδέσματα κάθε μορφής και ποικιλίας στα πλαίσια της ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας αλλά και της διεθνούς γαστρονομίας.



■ Τεχνικός Αρτοποιίας & Ζαχαροπλαστικής



Διάρκεια Σπουδών

Η φοίτηση είναι διετής (4 εξάμηνα φοίτησης και 1 εξάμηνο πρακτικής άσκησης) και ξεκινά κάθε Οκτώβριο και Φεβρουάριο.



Ενδεικτικές Διδασκόμενες Ενότητες

- | | |
|-------------------------------|--|
| ■ Ζαχαροπλαστική Τέχνη | ■ Αρχές Νομοθεσίας – Αρτοποιίας |
| ■ Τέχνη Αρτοποιίας | ■ Catering – HACCP |
| ■ Διακοσμητική Ζαχαροπλαστική | ■ Διαιτητική – Διατροφή |
| ■ Στοιχεία Μαγειρικής | ■ Εξοπλισμός Ζαχαροπλαστείου-Αρτοποιείου |
| ■ Χημεία τροφίμων | ■ Γαλλική Ορολογία |
| ■ Αγγλική Ορολογία | |

- | |
|--|
| ■ Κοστολόγηση |
| ■ Πρώτες Ύλες Ζαχαροπλαστικής-Αρτοποιίας |
| ■ Στοιχεία Εστιατορικής |
| ■ Υγιεινή & Ασφάλεια |

Τα μαθήματα ενισχύονται με εξειδικευμένη σύγχρονη βιβλιογραφία.

Τη διδασκαλία επιμελούνται καταξιωμένοι ζαχαροπλάστες με μεγάλη επαγγελματική εμπειρία, ενώ χρησιμοποιούνται σύγχρονα εργαστήρια υψηλών προδιαγραφών κατάλληλα για εκπαιδευτικούς σκοπούς. Η φοίτηση συνδιάζεται με ένα εξάμηνο πρακτικής.

Περιγραφή Προγράμματος Σπουδών

Το πρόγραμμα σπουδών “Τεχνικός Ζαχαροπλαστικής - Αρτοποιίας” αποσκοπεί στη δημιουργία ολοκληρωμένων επαγγελματιών που μπορούν ν’ανοίξουν δικό τους Ζαχαροπλασείο - Αρτοποιείο, να εκσυγχρονίσουν την οικογενειακή επιχείρηση και να απασχοληθούν σαν ζαχαροπλάστες - αρτοποιοί σε κάθε είδους επιχείρηση παραγωγής γλυκών και αρτοσκευασμάτων.

Ο συνδυασμός εργαστηριακής εκπαίδευσης και θεωρητικής κατάρτισης δημιουργεί επαγγελματίες που παρασκευάζουν κάθε είδους γλυκά και επιδόρπια, εκτελώντας με ακρίβεια συνταγές παραδοσιακής ή μοντέρνας ζαχαροπλαστικής, βασισμένοι σε αγνά υλικά και αυθεντικές πρώτες ύλες όπως ζάχαρη, αβγά, γάλα, σοκολάτα, αλεύρι κ.ά.

Η εκπαίδευση καλλιεργεί συστηματικά το γευστικό και αισθητικό κριτήριο των σπουδαστών, δίνοντας τους ταυτόχρονα τη δυνατότητα να γνωρίζουν και να ελέγχουν την ποιότητα των πρώτων υλών, να λειτουργούν με ακρίβεια τον μηχανολογικό εξοπλισμό, να καθορίζουν συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας, να διευρύνουν το φάσμα των παραγόμενων γλυκών και αρτοσκευασμάτων. Κατακτούν γνώσεις διαιτητικής, τροφονομίας, χημείας τροφίμων και αρτοποιικής νομοθεσίας καλλιεργώντας ταυτόχρονα τις τεχνικές προώθησης προϊόντων και την επιχειρηματικότητα, που θα τους βοηθήσει στο μεγάλο επαγγελματικό βήμα, την απόκτηση ατομικής επιχείρησης Ζαχαροπλαστείου - Αρτοποιείου.

Οι εκπαιδευτικές επισκέψεις και τα σεμινάρια από εξειδικευμένους ζαχαροπλάστες - σοκολατοποιούς διευρύνουν συνεχώς τους ορίζοντες της δημιουργικότητας των σπουδαστών.

Η αμοιβώμενη πρακτική άσκηση μεταξύ πρώτου και δευτέρου έτους σπουδών εισάγει τους σπουδαστές στη διαδικασία της παραγωγής, προσφέροντας προϋπηρεσία και πολύτιμες επαγγελματικές γνωριμίες.

Η επαγγελματική αποκατάσταση έρχεται με τη λήξη των σπουδών σε επιχειρήσεις που εμπιστεύονται το υψηλό επίπεδο των αποφοίτων του ΙΙΕΚ LE MONDE.



- Διδάσκουν καταξιωμένοι ζαχαροπλάστες με μεγάλη επαγγελματική εμπειρία.
- Σύγχρονα εργαστήρια υψηλών προδιαγραφών κατάλληλα για εκπαιδευτικούς σκοπούς.



Χαρακτηριστικά Σπουδαστή

Οι ενδιαφερόμενοι για την ειδικότητα “Τεχνικός Ζαχαροπλαστικής & Αρτοποιίας” πρέπει να διαθέτουν φαντασία, δημιουργική διάθεση, ακρίβεια στις κινήσεις, υψηλό αισθητικό κριτήριο, να τους αρέσουν τα γλυκά και η τάση ανακάλυψης νέων γεύσεων, καθώς και ο πειραματισμός στη διακόσμηση και παρουσίαση εδεσμάτων, επιδορπίων και αρτοσκευασμάτων.

Ζαχαροπλάστης-Αρτοποιός • Pastry Chef

Ο Ζαχαροπλάστης - Αρτοποιός βασισμένος σε φυσικές πρώτες ύλες, όπως ζάχαρη, αβγά, σοκολάτα, αλεύρι και γάλα, δημιουργεί πρωτότυπα γευστικά αριστουργήματα.



Επαγγελματικά Πλεονεκτήματα

- Αυξημένη ζήτηση για επαγγελματίες
- Ιδιαίτερα εκλεπτυσμένη εργασία
- Ικανοποιητικές αμοιβές και κοινωνική αναγνώριση
- Καθημερινή χαρά δημιουργίας
- Άμεση επαγγελματική αποκατάσταση
- Άμεση δυνατότητα δημιουργίας ατομικής επιχείρησης (ζαχαροπλαστείου ή παρασκευαστηρίου)



Η απελευθέρωση της αγοράς και η είσοδος των μεγάλων καταστημάτων στη διάθεση γλυκών και αρτοσκευασμάτων, δημιουργεί τεράστια ζήτηση για επαγγελματίες, που θα ανανεώσουν και θα εκσυγχρονίσουν κάθε μικρό και μεσαίο κατάστημα ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.

Δυνατότητες Απασχόλησης

- Εργαστήρια Ζαχαροπλαστικής-Αρτοποιίας
- Ξενοδοχειακές μονάδες
- Εστιατόρια
- Ζαχαροπλαστεία-αρτοποιεία
- Εταιρείες πρώτων υλών
- Βιομηχανίες τυποποιημένων προϊόντων ζαχαροπλαστικής
- Εταιρείες catering
- Κρουαζιερόπλοια
- Ιδρύματα
- Βιομηχανίες τροφίμων & ποτών
- Δημιουργία προσωπικής επιχείρησης, ζαχαροπλαστείο, αρτοποιείο, catering



Αντικείμενο Εργασίας

- Δημιουργεί γλυκά, βουτήματα, αρτοσκευάσματα, παγωτά και ποικιλία εδεσμάτων.
- Συνδυάζει την πηγαία έμπνευση με τη βαθιά γνώση συνταγών και μεθόδων.
- Εφαρμόζει τις αρχές της διατροφικής, της θερμιδομετρίας και της υγιεινής διατροφής.
- Οργανώνει με υπευθυνότητα την ομάδα παραγωγής.
- Κοστολογεί τα προϊόντα που παράγονται.
- Πειραματίζεται με εργαστηριακές δοκιμές για να διευρύνει το φάσμα των προϊόντων που παράγει.
- Φροντίζει τις προμήθειες και ελέγχει ποιοτικά τα προϊόντα.
- Αναλαμβάνει την προώθηση προϊόντων και πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής.
- Σχεδιάζει τη συνεχή βελτίωση των προϊόντων που παράγει.



■ Πρακτική άσκηση*

Γραφείο Επαγγελματικής Σταδιοδρομίας

Η πρακτική άσκηση έχει ιδιαίτερη σημασία για την αποτελεσματική εκπαίδευση των σπουδαστών αλλά και για την επαγγελματική διασύνδεση των αποφοίτων. Ουσιαστικά αποτελεί τον «προθάλαμο» της επαγγελματικής ένταξης.

Το Γραφείο Επαγγελματικής Σταδιοδρομίας με την υπεύθυνη δράση του και με την πολύ καλή δικτύωσή του, οργανώνει και συντονίζει την πρακτική άσκηση όλων των σπουδαστών. Δικαίωμα πρακτικής άσκησης δίνεται σε κάθε σπουδαστή. Το ποσοστό των σπουδαστών που πραγματοποιεί πρακτική άσκηση, κάθε χρόνο, ανέρχεται σε 95%. Η πρακτική άσκηση πραγματοποιείται σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, όπως κάθε φορά τροποποιείται και ισχύει.

Με την πρακτική άσκηση ο σπουδαστής:

- Εντάσσεται στο εργασιακό περιβάλλον
- Εφαρμόζει καθημερινά όσα έχει διδαχθεί
- Εμπλουτίζει τις γνώσεις του σε πρακτική βάση
- Αποκτά προϋπηρεσία για το βιογραφικό του
- Αποκτά συστατικές επιστολές
- Δημιουργεί τις πρώτες επαγγελματικές γνωριμίες με ανθρώπους «κλειδιά» στον επαγγελματικό χώρο που θα δραστηριοποιηθεί

Μερικές από τις επιχειρήσεις που έχουν πραγματοποιήσει πρακτική άσκηση οι σπουδαστές μας είναι:

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ			ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ
■ Airtel Group	■ Forum Hotel Nicosia by Intercontinental	■ Ostria Beach	■ Αλάτοι	■ Ανεμώνη
■ Aldemar Hotels and Spa	■ Fresh	■ Palazzo Porto Platanias Park	■ Απλά Αριστερά - Δεξιά	■ ΒΑΡΣΟΣ
■ Amalia Hotels	■ Grand Resort Lagonissi	■ Pentelikon Hotel	■ Baraonda	■ Despina Rulias Sweet
■ Amathus Hotels	■ Grande Bretagne	■ Perle Resorts Hotels & Spa	■ Βαρούλκο	■ Fresh (Εργ. Ζαχ/κής)
■ Astir Palace Resort	■ Grecian Park	■ Plaza Resort	■ Boschetto	■ La Cigale
■ Athenaeum Intercontinental	■ Hinitsa Bay AKS	■ Poros Image Best Western Hotel	■ Caizer	■ Papagalino
■ Athens Hilton	■ Holiday Sun	■ Porto Carras Grand Resort	■ Διόνυσος Zonar's	
■ Athens Leda Marriott	■ Horizon Beach Resort	■ Porto Elounda De Luxe Resort	■ Διόσκουροι	CATERING
■ Athens Life Gallery	■ Hydra Beach	■ Poseidon Hotel	■ Ekalı Club	
■ Atlantica Hotels	■ Hydramiss Palace	■ Poseidon Resort	■ Hytra	■ Άρια Γεύσεων
■ Belvedere Resort Hotels	■ Iberostar Hotels and Resorts	■ Regency Casino Mont Parness	■ Ιστιοπλοϊκός Όμιλος	■ Βάρσος Catering
■ Blue Palace Resort & Spa	■ Kastelli Resort	■ Rhodos Park Suites & Spa	■ Kastelorzio Group	■ Διόνυσος Catering
■ Blue lagoon Resort	■ Katikies Hotels	■ Rhodos Princess Hotel	■ Papas	■ Eures Inflying Catering
■ Capsis Hotels	■ Kivotos Club	■ Robinson Club Hotels	■ Philipis Restaurant	■ Intercatering
■ Caravia Beach	■ Kouros Hotel & Suites	■ Sani Resort	■ Portes	■ Kassandra Catering
■ Cavo Spada Luxury Resort & Spa	■ Le Meridien Limassol Spa & Resort	■ Santa Marina	■ Septem - Baloux	■ La Fourchette
■ Cavo Tagoo	■ Louis Hotels	■ Semiramis	■ Σπονδή	■ Pentelikon Catering
■ Chandris Hotels	■ Magic Life Club Hotels	■ Sofitel Athens	■ Spuntino	■ Platis
■ Club Hotel Casino	■ Mare Nostrum Hotel Club Thalasso	■ St Nicolas bay Resort	■ T.G.I Fridays	■ Soiree
■ Club Mediterranee Athenian Golden Coast	■ Melia Athens	■ St. George Lycabettus	■ Ψωμί - Αλάτι	
■ Creta Star	■ Minoia Palace	■ Sunwing Resort		TOYΡΙΣΤΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ
■ Crowne Plaza	■ Minos Palace Hotel & Suites	■ The Margi boutique hotel	■ Amfitrion Holidays	■ Cel Tour
■ Divani Collection	■ Mykonos Theoxenia	■ Theoxenia Palace	■ Europlan Travel	■ Joy Tour Travel
■ Dolphin Bay	■ Nafplia Palace Hotel & Villas	■ Titania Hotel	■ Meridian Travel	■ Norstar Enterprises
■ Electra Hotels	■ Neptune Hotels	■ Twenty One	■ Poseidon Travel	■ Tui Travel
■ Elounda Bay	■ Novotel Athens	■ Venta Club Apollon Beach		
■ Elounda Beach	■ Olympia Golden Beach Resort & Spa	■ Villa Marandi		
■ Elounda Mare				
■ Elounda Peninsula				

* Αφορά τους ενήλικες σπουδαστές που πληρούν τις προϋποθέσεις σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

LE MONDE Οι πρώτες εμπειρίες μιας μεγάλης καριέρας

Η πρακτική άσκηση και η μετέπειτα επαγγελματική αποκατάσταση των σπουδαστών του I.I.E.K. LE MONDE συντονίζεται από το γραφείο επαγγελματικής σταδιοδρομίας, το οποίο με συνέπεια, οργάνωση και αξιοποίηση της δικτύωσής του, δίνει ευκαιρίες στον σπουδαστή, από τα πρώτα βήματά του, για μια επιτυχημένη καριέρα. Η πρακτική εξάσκηση μπορεί να πραγματοποιηθεί το πέμπτο εξάμηνο μετά τη λήξη των τεσσάρων εξαμήνων φοίτησης ή και ενδιάμεσα, κατά την περίοδο φοίτησης σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

Περισσότεροι από 700 απόφοιτοι και σπουδαστές ετησίως τοποθετούνται σε θέσεις εργασίας ανάλογα με τις σπουδές τους και την προϋπηρεσία τους.

Περισσότερες από 900 ξενοδοχειακές, τουριστικές και επισιτιστικές επιχειρήσεις εμπιστεύονται το όνομα LE MONDE για τη στελέχωσή τους από νέους εξειδικευμένους επαγγελματίες.

900 επιχειρήσεις σε Ελλάδα, Κύπρο και εξωτερικό



Η Ελπίδα Κατσιογιάννη (Μαγειρική) στο Ξενοδοχείο Poseidon στο Π. Φάληρο.



Η Ειρήνη Κορμεχίλη (Hotel Management) στο Athens Leda Marriott.



Ο Σπύρος Δαναλάτος, ο Γιώργος Μολυβιάτης και ο Ευάγγελος Νόβας (Μαγειρική) στο Ξενοδοχείο Rodos Princess στη Ρόδο.



Οι σπουδαστές Νικόλαος Αρμένης (Μαγειρική), Μαρία Γιαννοπούλου (Hotel Management), Αικατερίνη Ζώτου (Hotel Management) και Γεώργιος Κορισιάνος (Μαγειρική) στο Ξενοδοχείο Louis Royal Palace στη Ζάκυνθο.

Ο Κωνσταντίνος Κλαδάς, ο Γεώργιος Κοντογιώργης και η Ντανιέλα Τζέκα (Μαγειρική) στο Ξενοδοχείο Neptune Palace στην Κω.



Η Αθανασία Ζεγγίνη (Μαγειρική) στο Gelina Village Resort & Spa στην Κέρκυρα.



Ο Άρνης Μανιατόπουλος (Μαγειρική) στο Ξενοδοχείο Zante Park στη Ζάκυνθο.



Η Ευαγγελία Βαγγελά (Ζαχαροπλαστική) στο Ζαχαροπλασείο La Cigale στη Ν. Ερυθραία.



Ο Αλέξιος Βογιατζάκης και ο Αθανάσιος Κωνσταντόπουλος (Μαγειρική) στο Ξενοδοχείο «21» στο Κεφαλάρι.



Ο Θεόδωρος Θεοδωρόπουλος και η Μαρία Ξηροδήμα (Μαγειρική) στο Ξενοδοχείο Plaza Resort στην Ανάβυσσο.



Ο Άρνης Στουκίδης (Μαγειρική) στο Aldemar Knossos Royal Mare στην Κρήτη.

* Χιλιάδες απόφοιτοί μας, σταδιοδρομούν και διακρίνονται σε ξενοδοχεία, εστιατόρια, τουριστικά πρακτορεία, catering και κρουαζιερόπλοια στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

** Η ιδιότητα και η επιχείρηση στην οποία δραστηριοποιείται ο κάθε απόφοιτος, παρουσιάζεται όπως μας απαντήθηκε από τον ίδιο την ημέρα της φωτογράφισης.

■ Έναρξη Επαγγελματικής Σταδιοδρομίας

Το Γραφείο Επαγγελματικής Σταδιοδρομίας του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE ασχολείται συστηματικά με την προώθηση σπουδαστών και αποφοίτων σε θέσεις εργασίας αξιοποιώντας το υψηλό κύρος του ονόματος LE MONDE και τις διασυνδέσεις του.

Σ' αυτό απευθύνονται οι απόφοιτοι που επιθυμούν να εργαστούν αλλά και απόφοιτοι που εργάζονται και επιθυμούν να προσλάβουν νεότερους αποφοίτους.

Οι απόφοιτοι του ΙΙΕΚ LE MONDE και του Κέντρου Διά Βίου Μάθησης LE MONDE εργάζονται σε όλα τα μεγάλα ξενοδοχεία της Ελλάδας, σε τουριστικά γραφεία, σε αεροπορικές και ακτοπλοϊκές εταιρείες, σε επώνυμα εστιατόρια βραβευμένα με αστέρια Michelin, σε catering και σε κάθε είδους επιχείρηση εστίασης.

Ορισμένοι ανέπτυξαν επιχειρηματική δράση και έχουν ανοίξει δικές τους ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, τουριστικά γραφεία, εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία, catering ενώ άλλοι συνεχίζουν την οικογενειακή επιχείρηση συνδυάζοντας την παράδοση με την καινοτομία.

*Η αναγνώριση του ονόματος
LE MONDE στην τουριστική
και γαστρονομική
εκπαίδευση διευκολύνει την
ένταξη των αποφοίτων σε
καταξιωμένες επιχειρήσεις.
Η βοήθεια του Γραφείου
Επαγγελματικής
Σταδιοδρομίας προς
τους σπουδαστές είναι
καθοριστική και διαρκής.*



Καλφοπούλου Ρόν

Απόφοιτος Hotel Management 2009.
Ιδιοκτήτρια Rocabella Art Hotel & Spa Mykonos.



Βασιλόπουλος Γιώργος

Απόφοιτος τμήματος Chef 2009.
Εργάζεται στο Gstaad Palace 5* Switzerland.



Δέσποινα Ζαρίκου

Απόφοιτη 2002
Διδάσκει στον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE ως καθηγήτρια Ζαχαροπλαστικής.



Σούγας Κώστας

Απόφοιτος τμήματος Chef 2008.
Εργάζεται στην Ελβετία στο εστιατόριο Le Lyrique.



Μανέντη Ευτυχία

Απόφοιτος Hotel Management 2008. Marketing & Public Relations Coordinator Aldemar Hotels & Spa.



Πορής Βασίλειος

Απόφοιτος Τμήματος Chef 2002.
Απόφοιτος DCT Λουκέρνης
Εργάζεται στο Dionysos Restaurant Athens.



Παπακώστας Βασίλης

Απόφοιτος Hotel Management 2000. Απόφοιτος Hotel Institute Montreux.
Έχει εργαστεί σε εστιατόρια και ξενοδοχεία όπως Kivotos Club Hotel Mykonos, Rodos Maris, Σπονδή, Milos Athens, Hilton, Nobu London Metropolitan Hotel, Matsuhisa Athens στον Αστέρα Βουλιαγμένης.



Πετρετζίκης Άκης

Απόφοιτος τμήματος Chef 2009.
Ανακηρύχθηκε Master Chef.
Έχει εργαστεί σε εστιατόρια και ξενοδοχεία όπως το The Goring, ένα από τα καλύτερα ξενοδοχεία του κόσμου. Τώρα είναι Head Chef στο Avenue Restaurant-Metropolitan Hotel.



Τρακαδάς Οδυσσέας

Απόφοιτος τμήματος Chef 2008.
Εργάζεται στο εστιατόριο Espandor του Ritz Hotel Paris. Τώρα είναι ιδιοκτήτης επιχείρησης στη Τζιά.

* Χιλιάδες απόφοιτοί μας, σταδιοδρομούν και διακρίνονται σε ξενοδοχεία, εστιατόρια, τουριστικά πρακτορεία, catering και κρουαζιερόπλοια στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

** Η ιδιότητα και η επιχείρηση στην οποία δραστηριοποιείται ο κάθε απόφοιτος, παρουσιάζεται όπως μας απαντήθηκε από τον ίδιο την ημέρα της συνέντευξης.



Το LE MONDE ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠΙΠΕΔΟΥ 2 είναι απόλυτα εξειδικευμένο στις Τουριστικές, Ξενοδοχειακές και Γαστρονομικές Σπουδές, με προγράμματα σπουδών που τηρούν τις πιο σύγχρονες προδιαγραφές. Αποτελεί Εκπαιδευτική Δομή που έχει πιστοποιηθεί από τον Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. Οι ειδικότητές του καλύπτουν ολόκληρο το φάσμα επαγγελμάτων της Τουριστικής Βιομηχανίας. Επίσης, παρέχει μια τεράστια γκάμα σεμιναρίων, ταχύρρυθμων και αυτοτελών, που απευθύνονται σε επαγγελματίες του Τουρισμού, της Γαστρονομίας και της Ζαχαροπλαστικής- Αρτοποιίας, καθώς και σε ερασιτέχνες. Τα προγράμματα σπουδών του ΚΕΝΤΡΟΥ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΕΠΙΠΕΔΟΥ 2 LE MONDE είναι ευέλικτα και προσαρμοσμένα στις ανάγκες της αγοράς εργασίας. Τέλος, είναι αναγνωρισμένα από διεθνείς φορείς και οργανισμούς:

- Βρετανικά Πανεπιστήμια
- Ελβετικές Ξενοδοχειακές Σχολές



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ LE MONDE

- Απόκτηση επαγγελματικής ειδίκευσης σε σύντομο χρονικό διάστημα
- Ενίσχυση ελκυστικότητας βιογραφικού
- Άμεση πρόσβαση σε θέσεις εργασίας
- Πληροφόρηση για τις νέες τάσεις και εξελίξεις της γαστρονομίας και των εστιατορίων
- Απόκτηση επαγγελματικών προσόντων με τη σφραγίδα του LE MONDE Κέντρου Δια Βίου Μάθησης
- Γνωριμία και επαφή με κορυφαίους επαγγελματίες του χώρου
- Δυνατότητα διεθνούς καριέρας και συνέχισης σπουδών
- Είσοδος στο Σύλλογο Αποφοίτων LE MONDE



ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΥΨΗΛΟΥ ΚΥΡΟΥΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ:

- Chef
Επαγγελματική μαγειρική
- Pastry Chef
Επαγγελματική Ζαχαροπλαστική - Αρτοποιία
- Sommelier
Οινοχόος
- Bartender
Μπάρμαν
- Barista & Coffee Expert
Μπαρίστα
- Bar & Restaurant Management
Διεύθυνση Μπαρ & Εστιατορίου
- Restaurant Operation and
Food & Beverage Management
Λειτουργία Εστιατορίου



Chef

Επαγγελματική μαγειρική



Ο Chef είναι ο άνθρωπος που οργανώνει και διοικεί την κουζίνα. Είναι υπεύθυνος για την παρασκευή των εδεσμάτων, τη σύνθεση του μενού, την ασφαλή διαχείριση των τροφίμων.



Η μαγειρική αποτελεί τα τελευταία χρόνια παγκόσμια τάση που έχει κερδίσει το ενδιαφέρον των ανθρώπων αλλά και τα φώτα της δημοσιότητας.

Το επάγγελμα του chef – μάγειρα αποτελεί τη βάση μιας σειράς επιχειρήσεων που σχετίζονται με τον χώρο του τουρισμού και της εστίασης. Εστιατόρια, ξενοδοχεία, catering, ταβέρνες, μεζεδοπωλεία, κρουαζιερόπλοια, σκάφη αναψυχής και πολλές άλλες επιχειρήσεις απασχολούν ένα ή περισσότερα άτομα ως προσωπικό κουζίνας. Ο chef είναι ο άνθρωπος που οργανώνει και διοικεί την κουζίνα. Είναι υπεύθυνος της κουζίνας. Ρυθμίζει τις παραγγελίες, κοστολογεί τα εδέσματα και συντονίζει τους υπόλοιπους μάγειρες που αποτελούν το προσωπικό της κουζίνας. Η εξέλιξη της τεχνολογίας τα τελευταία χρόνια

έχει βελτιώσει θεαματικά τις συνθήκες εργασίας μέσα στις επαγγελματικές κουζίνες και έχει διευρύνει τις δυνατότητες δημιουργίας.

Το πρόγραμμα σπουδών επαγγελματικής μαγειρικής αποσκοπεί να δώσει στους νέους επαγγελματίες της εστίασης όλες τις γνώσεις και τις δεξιότητες που απαιτούνται για να σταδιοδρομήσουν σε κάθε είδους επιχείρηση εστίασης της Ελλάδας και του εξωτερικού. Είναι ένα πρόγραμμα ευέλικτο που μπορεί να το παρακολουθήσει κάποιος εργαζόμενος που επιθυμεί να αλλάξει επάγγελμα ή απλώς να ασχοληθεί με τη μαγειρική συστηματικότερα. Οι περισσότερες ώρες μαθήματος ανά εβδομάδα είναι εργαστηριακές και διεξάγονται στα υπερσύγχρονα εργαστήρια του κέντρου δια βίου μάθησης Le Monde.

Διάρκεια Προγράμματος

Η φοίτηση διαρκεί 14 μήνες. Ξεκινά κάθε Οκτώβριο. Είναι ένα ευέλικτο ταχύρυθμο πρόγραμμα που μπορούν να το παρακολουθήσουν απόφοιτοι Γυμνασίου ή Λυκείου.



Χώροι απασχόλησης:

- Ξενοδοχεία
- Εστιατόρια
- Κρουαζιερόπλοια
- Συνεδριακοί χώροι
- Χώροι εκδηλώσεων
- Catering
- Μονάδες βιομηχανικής παραγωγής εδεσμάτων
- Μονάδες μαζικής εστίασης
- Εργαστήρια επεξεργασίας τροφίμων
- Εργαστήρια έρευνας και ανάπτυξης για την καλύτερη αξιοποίηση τροφίμων
- Ένοπλες δυνάμεις
- Νοσοκομεία
- Γηροκομεία
- Παιδικό σταθμό και σχολεία
- Κατασκνήσεις
- Café – Restaurant, Snack – Bar, Bar – Restaurant
- Σκάφη αναψυχής, motor yachts, sailing yachts
- Δημιουργία προσωπικής επιχείρησης, εστιατορίου, catering

* Τα προγράμματα του Κέντρου Δια Βίου Μάθησης ΔΕΝ χορηγούν αναβολή στράτευσης.

Pastry Chef

Επαγγελματική Ζαχαροπλαστική - Αρτοποιία



Ο Pastry Chef είναι υπεύθυνος για το εργαστήριο ζαχαροπλαστικής. Παρασκευάζει γλυκά, αρτοσκευάσματα και ζύμες κάθε είδους. Μπορεί να οργανώσει το ζαχαροπλαστείο, να πειραματισθεί σε διάφορες γεύσεις γλυκών και αρτοσκευασμάτων.



Ο κλάδος της ζαχαροπλαστικής – αρτοποιίας είναι ένας από τους δυναμικότερους κλάδους στην παραγωγή τροφίμων. Αριθμεί πάνω από 14.000 καταστήματα στα οποία εργάζονται ζαχαροπλάστες, αρτοποιοί. Το επάγγελμα του ζαχαροπλάστη – αρτοποιού είναι πολύμορφο και περιλαμβάνει την παρασκευή γλυκών και παρασκευασμάτων που έχουν ως βάση τη ζάχαρη, το κακάο, το αλεύρι και άλλες πρώτες ύλες. Ο απόφοιτος του τμήματος ζαχαροπλαστικής-αρτοποιίας μπορεί να εργαστεί σε εργαστήρια ζαχαροπλαστικής-αρτοποιίας, βιοτεχνίες παραγωγής τυποποιημένων γλυκών και αρτοσκευασμάτων, ξενοδοχεία, catering, εστιατόρια ή να ανοίξει το δικό του ζαχαροπλαστείο. Ο επαγγελματίας ζαχαροπλάστης-αρτοποιός παρασκευάζει γλυκά, αρτοσκευάσματα και ζύμες κάθε είδους. Μπορεί να οργανώσει και να τηματο-

ποιήσει το ζαχαροπλαστείο. Είναι υπεύθυνος της παραγωγής, φροντίζει για τις συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας στο χώρο του εργαστηρίου και προγραμματίζει τις προμήθειες. Πειραματίζεται συνεχώς με νέες συνταγές, δημιουργεί νέα προϊόντα και βελτιώνει τα ήδη υπάρχοντα. Το πρόγραμμα σπουδών επαγγελματικής ζαχαροπλαστικής-αρτοποιίας είναι ευέλικτο και προσαρμοσμένο στις ανάγκες και τις απαιτήσεις της αγοράς εργασίας. Περιλαμβάνει 16 διδακτικές ώρες μάθημα την εβδομάδα και η πλειοψηφία των διδασκομένων ωρών είναι εργαστηριακές και διεξάγονται στα υπερσύγχρονα εργαστήρια του κέντρου δια βίου μάθησης Le Monde. Μέσα σε σύντομο χρονικό διάστημα μπορεί κάποιος να προετοιμαστεί για μια επιτυχημένη καριέρα σε ένα επάγγελμα συνυφασμένο με τη δημιουργία.

Διάρκεια Προγράμματος

Η φοίτηση διαρκεί 14 μήνες. Ξεκινά κάθε Οκτώβριο. Είναι ένα ευέλικτο ταχύρυθμο πρόγραμμα που μπορούν να το παρακολουθήσουν απόφοιτοι Γυμνασίου ή Λυκείου.



Χώροι απασχόλησης:

- Εργαστήρια Ζαχαροπλαστικής – Αρτοποιίας
- Ζαχαροπλαστεία – Αρτοποιία
- Ξενοδοχειακές μονάδες
- Εστιατόρια
- Εταιρείες Catering
- Εταιρείες πρώτων υλών
- Βιομηχανίες τυποποιημένων προϊόντων Ζαχαροπλαστικής
- Κρουαζιερόπλοια
- Ιδρύματα
- Δημιουργία προσωπικής επιχείρησης, ζαχαροπλαστείο – αρτοποιείο – catering

* Τα προγράμματα του Κέντρου Δια Βίου Μάθησης ΔΕΝ χορηγούν αναβολή στράτευσης.

■ Sommelier Οινοχός



Ο οινοχός είναι το στέλεχος του εστιατορίου, που αναλαμβάνει το σχεδιασμό και τη διαχείριση της κάβας. Συντάσσει τη λίστα κρασιών, φροντίζει για τη συντήρηση και διαχείρισή τους, συμβουλεύει και προτείνει κρασί στους πελάτες ανάλογα με το φαγητό που έχουν επιλέξει και αναλαμβάνει το σερβίρισμά του.



Το Κέντρο Δια Βίου Μάθησης (ΕΠ.2) LE MONDE, σε συνεργασία με διακεκριμένους Οινοχόους, Γευσιγνώστες και Οινολόγους, προσφέρει το πρόγραμμα εξειδίκευσης Οινοχού - Sommelier.

Το πρόγραμμα δημιουργεί επαγγελματίες Sommeliers, που θα στελεχώσουν τα υψηλού επιπέδου εστιατόρια και ξενοδοχεία με πλούσια κάβα που έχουν ανάγκη τις γνώσεις ενός ειδικού. Οι Sommeliers είναι ειδικευμένοι επαγγελματίες που διαχειρίζονται κάβες τεράστιας αξίας και αυξάνουν θεαματικά τις πωλήσεις ενός εστιατορίου προωθώντας τα κατάλληλα για κάθε έδεσμα κρασιά.

Το πρόγραμμα διαξάγεται εργαστηριακά και καταφέρνει να μυήσει τους σπουδαστές στα μυστικά του Ελληνικού και Διεθνούς αμπελώνα, παρέχοντάς τους μοναδικές ευκαιρίες γευστικών δοκιμών και θεωρητικής ανάλυσης. Με τη λήξη του προ-

γράμματος, δίνεται η δυνατότητα προώθησης σε επιλεγμένα εστιατόρια και ξενοδοχεία.

Θεματικές ενότητες που καλύπτει:

- Βασικές Αρχές Οινολογίας και Γευσιγνώσις
- Ανάλυση του Ελληνικού και Διεθνούς Αμπελώνα
- Εκμάθηση Τεχνικών Σερβιρίσματος
- Σχεδιασμός και Διαχείριση Κάβας
- Δημιουργία Wine List Εστιατορίου
- Συνδυασμό Φαγητού - Κρασιού
- Καφές - Τσάι - Νερό - Μπίρα - Πούρο
- Αποστάγματα

Διάρκεια Προγράμματος

Η φοίτηση διαρκεί 6 μήνες. Ξεκινά κάθε Νοέμβριο και τα μαθήματα γίνονται 3 φορές την εβδομάδα.

*Ποηθοί νικητές των Πανελληνίων
Διαγωνισμών Οινοχόων τα τελευταία
χρόνια είναι απόφοιτοι του Κέντρου Δια
Βίου Μάθησης LE MONDE*

Θέματα σεμιναρίων για το κρασί.

- Αμπελουργία
- Οινοποίηση
- Νομοθεσία κρασιού
- Ελληνικός αμπελώνας - Γευστικές δοκιμές
- Αρχές γευσιγνώσις
- Εκμάθηση τεχνικών σερβιρίσματος οίνου
- Δημιουργία λίστας κρασιού εστιατορίου
- Τιμοκατάλογος
- Διαχείριση κάβας
- Διεθνής αμπελώνας - Γευστικές δοκιμές
- Συνδυασμός φαγητού-κρασιού



Η κα Μαρία Τζιτζη, χημικός, οινολόγος, Διεθνής Κριτής Οίνου και βραβευμένη με τον τίτλο Chevalier de l' Ordre de Mérite Agricole, στο εργαστήριο οινοποιίας με σπουδαστή.

- **Ιδανικό Πρόγραμμα για απόφοιτους τουριστικών σχολών, ΤΕΙ και επαγγελματίες τουρισμού και εστίασης.**
- **Διδάσκουν καταξιωμένοι οινοχόοι, οινολόγοι και γευσιγνώστες.**



Παράλληλα με το Πρόγραμμα Σπουδών, υλοποιούνται σεμινάρια, διαλέξεις, παρουσιάσεις από εξωτερικούς συνεργάτες - επισκέπτες εισηγητές που προέρχονται από το χώρο του κρασιού και της εστίασης.

Οι σπουδαιότεροι Έλληνες οινοπαραγωγοί, τιμούν με την παρουσία τους το πρόγραμμα, καθώς συχνά παρουσιάζουν οι ίδιοι τα κρασιά τους στη διάρκεια του προγράμματος.



* Τα προγράμματα του Κέντρου Δια Βίου Μάθησης ΔΕΝ χορηγούν αναβολή στράτευσης.



■ Bartender Μπάρμαν



Ο Bartender είναι ο άνθρωπος που βρίσκεται πίσω από τη μπάρα κάθε εστιατορίου, ξενοδοχείου και bar για να παρασκευάσει και να προσφέρει το σωστό ποτό. Γνωρίζει τις δόσεις ανάμειξης αλκοολούχων και μη αλκοολούχων ποτών, δημιουργεί cocktails, σερβίρει και εξυπηρετεί τους πελάτες.



Απόκτησε αναγνωρισμένη εξειδίκευση από τους κορυφαίους των τουριστικών σπουδών με μέθοδο και πρόγραμμα.

Το Κέντρο Διά Βίου Μάθησης (ΕΠ.2) LE MONDE υλοποιεί ένα πρόγραμμα εκπαίδευσης bartenders, που μπορούν να απασχοληθούν σε κάθε είδους επιχείρηση εστίασης. Το πρόγραμμα διεξάγεται εργαστηριακά και καταφέρνει να μυήσει τους σπουδαστές στα μυστικά του bar.

- Διδασκαλία από επαγγελματίες Bartenders
- Αποκλειστικά εργαστηριακά μαθήματα σε χώρο Bar, εντός της σχολής

- Εξασφαλισμένη εργασία από το πρώτο καλοκαίρι, σε συνεργαζόμενα ξενοδοχεία και bars
- Ευέλικτο ωράριο μαθημάτων
- Παροχή βιβλίων και σημειώσεων
- Γευσιγνωσίες οίνου και αλκοολούχων ποτών κορυφαίων εταιρειών του χώρου
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις

Ενδεικτικές Διδασκόμενες Ενότητες

- Εισαγωγή στη θεωρία αλκοολούχων και μη αλκοολούχων ποτών
- Τρόποι ανάμειξης Cocktail
- Γαρνιτούρες
- Mixology
- Κλασικές και μοντέρνες παρασκευές cocktails ανά κατηγορία ποτού.
- Μπίρες – Service – Γευσιγνωσία
- Μοριακά Cocktails
- Mediterranean bartending
- Home made products
- Εργαστήριο μαγειρικής για δημιουργία gourmet συνοδευτικών για cocktails

Διάρκεια Προγράμματος

Η φοίτηση διαρκεί 6 εβδομάδες και τα μαθήματα γίνονται 3 φορές την εβδομάδα.

Ενημερωθείτε για τα τρέχοντα προγράμματα τηλεφωνικά ή στο site www.lemonde.edu.gr.



* Τα προγράμματα του Κέντρου Δια Βίου Μάθησης ΔΕΝ χορηγούν αναβολή στράτευσης.

■ Barista & Coffee Expert

Μπαρίστα



Ο Barista είναι το στέλεχος εκείνο που αναλαμβάνει τη διαχείριση, την οργάνωση και λειτουργία του τμήματος καφέ μιας επισιτιστικής επιχείρησης. Επιλέγει ποικιλίες καφέ, φροντίζει για την εύρυθμη λειτουργία του τμήματος, συντηρεί και μεριμνά για την καλή λειτουργία του εξοπλισμού, καθοδηγεί το υπόλοιπο προσωπικό και παρασκευάζει καφέδες και αφεψήματα υψηλής ποιοτικής αξίας.



Απόκτησε αναγνωρισμένη εξειδίκευση από τους κορυφαίους των τουριστικών σπουδών με μέθοδο και πρόγραμμα.

Το Κέντρο Διά Βίου Μάθησης (ΕΠ.2) LE MONDE υλοποιεί ένα πρόγραμμα εκπαίδευσης των στελεχών που λειτουργούν και διευθύνουν τμήματα καφέ, κάθε είδους επιχείρησης εστίασης. Το πρόγραμμα διεξάγεται εργαστηριακά και καταφέρνει να μυήσει τους σπουδαστές στα μυστικά ενός απαιτητικού και ελκυστικού επαγγέλματος.

- Εργαστηριακό πρόγραμμα που παρέχει τις γνώσεις και τις δεξιότητες οργάνωσης και λειτουργίας τμήματος καφέ.
- Διδασκαλία από επαγγελματίες Barista και Coffee Experts.

- Αποκλειστικά εργαστηριακά μαθήματα σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο, εντός της σχολής
- Εξασφαλισμένη εργασία από το πρώτο καλοκαίρι, σε συνεργαζόμενες επιχειρήσεις.
- Ευέλικτο ωράριο μαθημάτων
- Παροχή σημειώσεων
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις

Ενδεικτικές Διδασκόμενες Ενότητες

- Θεωρητική προσέγγιση της έννοιας του καφέ.
- Ποικιλίες καφέ και Coffee tasting
- Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του καφέ
- Ανάλυση, συντήρηση και ρύθμιση εξοπλισμού καφέ
- Βασικές αρχές παρασκευής espresso – cappuccino
- Espresso Advanced program
- Βασικές αρχές latte art
- Latte Art advanced program
- Τεχνικές παρασκευής καφέ φίλτρου
- Παρασκευή και γευστιγνωσία λοιπών ροφημάτων

Διάρκεια Προγράμματος

Η φοίτηση διαρκεί 3 εβδομάδες. Τα μαθήματα γίνονται 3 φορές την εβδομάδα.

Ενημερωθείτε για τα τρέχοντα προγράμματα τηλεφωνικά ή στο site www.lemonde.edu.gr.



* Τα προγράμματα του Κέντρου Δια Βίου Μάθησης ΔΕΝ χορηγούν αναβολή στράτευσης.

■ Bar & Restaurant Management

Διεύθυνση Μπαρ & Εστιατορίου



Ο bar & restaurant manager είναι το στέλεχος του εστιατορίου, που αναλαμβάνει τη διαχείριση, την οργάνωση και λειτουργία ενός εστιατορίου ή bar. Συντάσσει τη λίστα φαγητού και κρασιού, επιβλέπει το service, προγραμματίζει τις κρατήσεις και είναι γενικότερα υπεύθυνος για την άριστη λειτουργία της επιχείρησης.



Απόκτησε αναγνωρισμένη εξειδίκευση από τους κορυφαίους των τουριστικών σπουδών με μέθοδο και πρόγραμμα.

Το Κέντρο Διά Βίου Μάθησης (ΕΠ.2) LE MONDE υλοποιεί ένα πρόγραμμα εκπαίδευσης των στελεχών που διευθύνουν εστιατόρια, bar και κάθε είδους επιχείρηση εστίασης. Το πρόγραμμα διεξάγεται εργαστηριακά και καταφέρνει να μυήσει τους σπουδαστές στα μυστικά ενός απαιτητικού και ελκυστικού επαγγέλματος.

- Εργαστηριακό πρόγραμμα που παρέχει τις γνώσεις και τις δεξιότητες οργάνωσης, λειτουργίας και διεύθυνσης κάθε επισιτιστικής επιχείρησης
- Διδασκαλία από επαγγελματίες maîtres, οινοχόους, γευσιγνώστες, F&B managers, bartenders

- Αποκλειστικά εργαστηριακά μαθήματα σε χώρο bar-restaurant, εντός της σχολής
- Εξασφαλισμένη εργασία από το πρώτο καλοκαίρι, σε συνεργαζόμενα ξενοδοχεία, εστιατόρια και bars
- Ευέλικτο ωράριο μαθημάτων
- Παροχή βιβλίων και σημειώσεων
- Γευσιγνωσίες οίνου και αλκοολούχων ποτών κορυφαίων εταιρειών του χώρου
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις

Διάρκεια Προγράμματος

Η φοίτηση διαρκεί 20 εβδομάδες. Τα μαθήματα γίνονται 3 φορές την εβδομάδα, από 3 ώρες κάθε φορά.

Κάθε ενότητα του προγράμματος μπορεί να παρακολουθηθεί και μεμονωμένα, προσφέροντας σχετική βεβαίωση παρακολούθησης.

Ενημερωθείτε για τα τρέχοντα προγράμματα τηλεφωνικά ή στο site www.lemonde.edu.gr.



Ενδεικτικές Διδασκόμενες Ενότητες

Ενότητα λειτουργίας Bar (Bartending)

- Εισαγωγή στη θεωρία αλκοολούχων και μη αλκοολούχων ποτών
- Τρόποι ανάμιξης Cocktail
- Γαρνιτούρες
- Mixology
- Κλασικές και μοντέρνες παρασκευές cocktails ανά κατηγορία ποτού.
- Μπύρες – Service - Γευσιγνωσία
- Μοριακά Cocktails
- Mediterranean bartending
- Home made products
- Εργαστήριο μαγειρικής για δημιουργία gourmet συνοδευτικών για cocktails

Ενότητα service και γευσιγνωσίας κρασιού (Sommelier)

- Ιστορία αμπέλου
- Βασικές αρχές αμπελουργίας

- Οινοποιήσιμες ποικιλίες
- Λευκή – Ερυθρή οινοποίηση
- Ελληνική και Διεθνής Νομοθεσία
- Οινοχοΐα – Service κρασιών
- Διαχείριση κάβας
- Συνδυασμός φαγητών – κρασιών
- Δημιουργία λίστας κρασιών
- Πωλήσεις κρασιών
- Γευσιγνωσίες Ελληνικών ποικιλιών
- Γευσιγνωσίες Διεθνών ποικιλιών (Γαλλία, Ιταλία, Ισπανία, Πορτογαλία, Γερμανία, Λοιπές χώρες)

Ενότητα λειτουργίας εστιατορίου και Διοίκησης επισιτιστικών τμημάτων (Restaurant Operation και Food and Beverage Management)

- Οργάνωση και λειτουργία εστιατορίου
- Προετοιμασία εστιατορίου (mise en place)

- Στήσιμο τραπεζιών ανάλογα με τα προσφερόμενα εδέσματα
- Art de la table
- Πρακτική εξάσκηση σε όλους τους τρόπους σερβιρίσματος (Αγγλικός, Γαλλικός, Ρώσικος, Οικονομικός, Βιεννέζικος κ.ο.κ)
- Προετοιμασία και στήσιμο Buffet
- Ειδικά Service – VIP Service
- Σύνθεση καταλόγου εστιατορίου – Σύνθεση εδεσματολογίου
- Υγιεινή και Ασφάλεια χώρων
- Βασικές αρχές HACCP
- Διοίκηση προσωπικού εστιατορίου
- Πωλήσεις εστιατορίου
- Προμήθειες – Έλεγχος εμπορευμάτων
- Κοστολόγηση Έλεγχος παρασκευασμάτων
- Έλεγχος τροφίμων και ποτών (F&B Control)

* Τα προγράμματα του Κέντρου Δια Βίου Μάθησης ΔΕΝ χορηγούν αναβολή στράτευσης.

■ Restaurant Operation and Food & Beverage Management



Λειτουργία Εστιατορίου

Ο restaurant manager είναι το στέλεχος του εστιατορίου, που αναλαμβάνει τη διαχείριση, την οργάνωση και λειτουργία ενός εστιατορίου. Συντάσσει τη λίστα φαγητού και κρασιού, επιβλέπει το service, προγραμματίζει τις κρατήσεις και είναι γενικότερα υπεύθυνος για την άριστη λειτουργία της επιχείρησης.



Απόκτησε αναγνωρισμένη εξειδίκευση από τους κορυφαίους των τουριστικών σπουδών με μέθοδο και πρόγραμμα.

Το Κέντρο Διά Βίου Μάθησης (ΕΠ.2) LE MONDE υλοποιεί ένα πρόγραμμα εκπαίδευσης των στελεχών που διευθύνουν εστιατόρια και κάθε είδους επιχείρηση εστίασης. Το πρόγραμμα διεξάγεται εργαστηριακά και καταφέρνει να μυήσει τους σπουδαστές στα μυστικά ενός απαιτητικού και ελκυστικού επαγγέλματος.

- Εργαστηριακό πρόγραμμα που παρέχει τις γνώσεις και τις δεξιότητες οργάνωσης, λειτουργίας και διεύθυνσης κάθε επισιτιστικής επιχείρησης.
- Διδασκαλία από επαγγελματίες maître και F&B managers.

Ενδεικτικές Διδασκόμενες Ενότητες

- Οργάνωση και λειτουργία εστιατορίου
- Προετοιμασία εστιατορίου (mise en place)
- Στήσιμο τραπεζιών ανάλογα με τα προσφερόμενα εδέσματα
- Art de la table
- Πρακτική εξάσκηση σε όλους τους τρόπους σερβιρίσματος (Αγγλικός, Γαλλικός, Ρώσικος, Οικογενειακός, Βιεννέζικος κ.ο.κ)
- Προετοιμασία και στήσιμο Buffet
- Ειδικά Service – VIP Service
- Αποκλειστικά εργαστηριακά μαθήματα σε χώρο restaurant, εντός της σχολής
- Εξασφαλισμένη εργασία από το πρώτο καλοκαίρι, σε συνεργαζόμενα ξενοδοχεία και εστιατόρια
- Ευέλικτο ωράριο μαθημάτων
- Παροχή βιβλίων και σημειώσεων
- Γευσιγνωσίες οίνου και αλκοολούχων ποτών κορυφαίων εταιρειών του χώρου
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις
- Σύνθεση καταλόγου εστιατορίου – Σύνθεση εδεσματολογίου
- Υγιεινή και Ασφάλεια χώρων
- Βασικές αρχές HACCP
- Διοίκηση προσωπικού εστιατορίου
- Πωλήσεις εστιατορίου
- Προμήθειες – Έλεγχος εμπορευμάτων
- Κοστολόγηση Έλεγχος παρασκευασμάτων
- Έλεγχος τροφίμων και ποτών (F&B Control)

Διάρκεια Προγράμματος

Η φοίτηση διαρκεί 8 εβδομάδες. Τα μαθήματα γίνονται 3 φορές την εβδομάδα.

Ενημερωθείτε για τα τρέχοντα προγράμματα τηλεφωνικά ή στο site www.lemonde.edu.gr.



* Τα προγράμματα του Κέντρου Δια Βίου Μάθησης ΔΕΝ χορηγούν αναβολή στράτευσης.



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ LE MONDE

- Μετεκπαίδευση δίπλα στους κορυφαίους επαγγελματίες του χώρου
- Μετεκπαίδευση υψηλού επιπέδου σε σύντομο χρονικό διάστημα
- Ενίσχυση ελκυστικότητας βιογραφικού
- Άμεση πρόσβαση σε θέσεις εργασίας
- Πληροφόρηση για τις νέες τάσεις της γαστρονομίας και των εσιατορίων
- Απόκτηση επαγγελματικών προσόντων με τη σφραγίδα του Κέντρου Διά Βίου Μάθησης LE MONDE
- Γνωριμία και επαφή με κορυφαίους επαγγελματίες του χώρου
- Δυνατότητα διεθνούς καριέρας
- Είσοδος στο Σύλλογο Αποφοίτων LE MONDE



ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΥΨΗΛΟΥ ΚΥΡΟΥΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΜΕΤΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ (για επαγγελματίες και αποφοίτους σχολών)

- Eurochef
Μετεκπαίδευση στην Υψηλή Γαστρονομία
- Europastery Chef
Μετεκπαίδευση στην Υψηλή Ζαχαροπλαστική-Αρτοποιία
- Advanced Professional Programme in Culinary Arts
Athens - Paris



■ Eurochef Μετεκπαίδευση στην Υψηλή Γαστρονομία



Διάρκεια Προγράμματος

Η φοίτηση διαρκεί 6 μήνες. Έναρξη προγράμματος κάθε Νοέμβριο. Τα μαθήματα γίνονται 2 φορές την εβδομάδα.

Το πρόγραμμα Eurochef απευθύνεται σε νέους επαγγελματίες chefs που επιθυμούν να εξελίξουν και να ανανεώσουν τις γνώσεις τους, προσφέροντας εξειδίκευση στην υψηλή γαστρονομία. Τα μαθήματα διεξάγονται στο πλέον σύγχρονο και μοντέρνο εργαστήριο γαστρονομίας του Κέντρου Διά Βίου Μάθησης LE MONDE. Διδάσκουν επώνυμοι κορυφαίοι chefs.

Το πρόγραμμα μετεκπαίδευσης στην υψηλή γαστρονομία προσφέρει ταχύρρυθμη εκπαίδευση ευρωπαϊκού επιπέδου στην Ελλάδα. Διδάσκουν κορυφαίοι chefs σε σύγχρονες εργαστηριακές εγκαταστάσεις παρουσιάζοντας τεχνικές και συνταγές σύμφωνα με τις τελευταίες γαστρονομικές τάσεις.

- Οπτικοακουστικά μέσα και παρουσιάσεις
- Επισκέπτες chefs - καθηγητές
- 40 διαφορετικές θεματικές ενότητες
- Πάνω από 200 πρότυπες μοντέρνες συνταγές
- Ευέλικτο ωράριο παρακολούθησης

Ενδεικτικά θέματα τεχνικών & εφαρμογών

- Νέες γαστρονομικές τάσεις
- Food Styling
- Sous vide
- Ethnic cuisine
- Μοντέρνες ελληνικές συνταγές



Eurochefs action time...



■ Europastry Chef

Μετεκπαίδευση στην Υψηλή Ζαχαροπλαστική-Αρτοποιία



Διάρκεια Προγράμματος

Η φοίτηση διαρκεί 6 μήνες. Έναρξη προγράμματος κάθε Νοέμβριο. Τα μαθήματα γίνονται 2 φορές την εβδομάδα.

Το πρόγραμμα Europastry Chef απευθύνεται σε νέους ζαχαροπλάστες ή μάγειρες που επιθυμούν να εξελιχθούν και να ανανεώσουν τις γνώσεις τους. Προσφέρει εξειδίκευση στη μοντέρνα ζαχαροπλαστική και στην τέχνη της αρτοποιίας. Τα μαθήματα διεξάγονται στο πλέον σύγχρονο και μοντέρνο εργαστήριο του Κέντρου Δια Βίου Μάθησης LE MONDE.

Το πρόγραμμα μετεκπαίδευσης στη ζαχαροπλαστική - αρτοποιία προσφέρει ταχύρυθμη κατάρτιση Ευρωπαϊκού επιπέδου στην Ελλάδα.

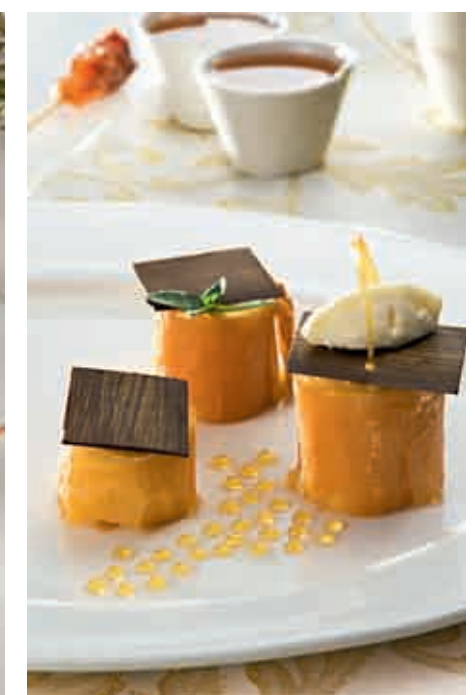
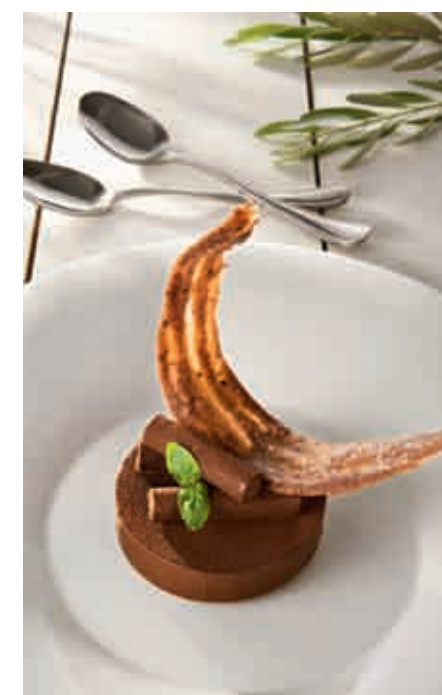
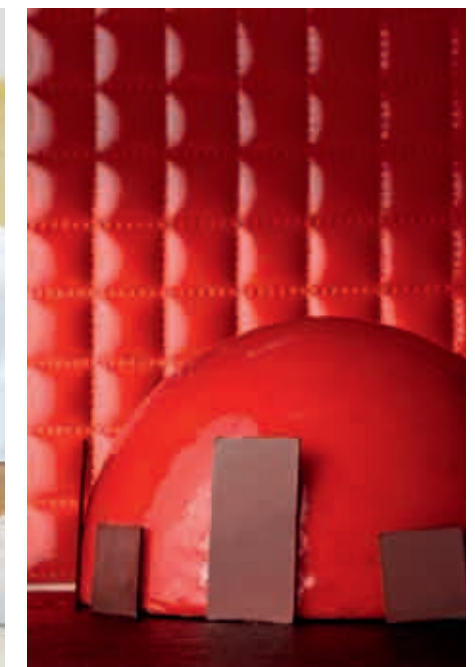
Διδάσκουν κορυφαίοι ζαχαροπλάστες σε σύγχρονες εργαστηριακές εγκαταστάσεις, προσφέροντας υψηλό επίπεδο γνώσεων στη μοντέρνα και κλασική ζαχαροπλαστική, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της αγοράς εργασίας.

Το πρόγραμμα απευθύνεται σε απόφοιτους σχολών μαγειρικής τέχνης που επιθυμούν να διευρύνουν τις γνώσεις τους στην επαγγελματική ζαχαροπλαστική και αρτοποιία. Επίσης, απευθύνεται σε εργαζόμενους στο χώρο της ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας που θέλουν να εξελιχθούν τις γνώσεις τους και να αποκτήσουν έναν τίτλο σπουδών με απήχηση στον ιδιωτικό τομέα.

Η εκπαίδευση καλύπτει μια τεράστια γκάμα γλυκών, επιδορπίων και αρτοσκευασμάτων που συναντά κανείς στα πιο επώνυμα ζαχαροπλαστεία και αρτοποιεία. Οι τεχνικές παρασκευής υποστηρίζονται από αναλυτική βιβλιογραφία.



Europastry chefs action time...



■ Advanced Professional Programme in Culinary Arts Athens - Paris



Διάρκεια Προγράμματος

Η φοίτηση διαρκεί 7 εβδομάδες. Έναρξη προγράμματος κάθε Μάιο. Τα μαθήματα γίνονται στην Αθήνα και το Παρίσι.

Το πρόγραμμα Advanced Professional Programme in Culinary Arts απευθύνεται σε όσους θέλουν να εξελίξουν τη γαστρονομική τους εκπαίδευση, παρακολουθώντας ένα 100% «hands on training» πρόγραμμα.

Το Κέντρο Διά Βίου Μάθησης LE MONDE προσφέρει στους αποφοίτους γαστρονομικών ειδικοτήτων και τους νέους επαγγελματίες της εστίασης με επαρκή επαγγελματική εμπειρία, τη μοναδική ευκαιρία να παρακολουθήσουν το Advanced Professional Programme in Culinary Arts.

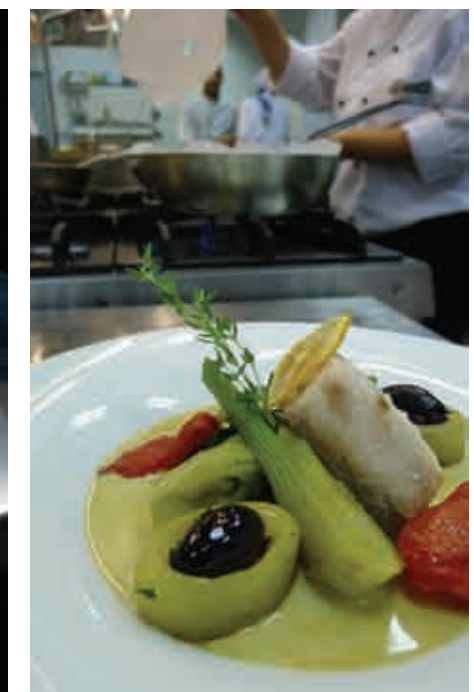
Εργαστείτε με κορυφαίους Γάλλους και Έλληνες Master Chefs, με στόχο να:

- εξοικειωθείτε με τις πλέον σύγχρονες τεχνικές
- εμπλουτίσετε τη γαστρονομική σας κουλτούρα
- εξελίξετε την τεχνογνωσία σας
- ανακαλύψετε το προσωπικό σας food styling
- καθιερώσετε τη γαστρονομική σας υπογραφή

Ζήστε μια εκπληκτική γαστρονομική εμπειρία στην Αθήνα και το Παρίσι για 7 εβδομάδες



Creation time...



ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ LE MONDE

- Υψηλό επίπεδο σεμιναρίων
- Εξειδικευμένα θέματα
- Καταξιωμένοι εισηγητές
- Φιλικό, ευχάριστο περιβάλλον
- Υπερσύγχρονα εργαστήρια υψηλών προδιαγραφών
- Πλήρης υποστήριξη με σημειώσεις
- Ευέλικτο ωράριο παρακολούθησης
- Βεβαίωση παρακολούθησης

ΕΥΕΛΙΚΤΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΥΨΗΛΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ (για επαγγελματίες και το ευρύ κοινό)

- Hotel & Tourism Professionals' Lectures
- Food Professionals
- Wine Friends
- Food Friends
- Intensive Chef Course (για ερασιτέχνες)
- Intensive Pastry Chef Course (για ερασιτέχνες)

Ενημερωθείτε για τα τρέχοντα προγράμματα τηλεφωνικά ή στο site www.lemonde.edu.gr.
Το πρόγραμμα κάθε έτους ανακοινώνεται τον Οκτώβριο.



■ Hotel & Tourism Professionals' Lectures



Ο ανταγωνισμός της αγοράς επιβάλλει στα στελέχη να εμπλουτίζουν διαρκώς τις γνώσεις τους...

Ενημερωθείτε τηλεφωνικά για το πρόγραμμα σεμιναρίων ή στο site www.lemonde.edu.gr.



Το Κέντρο Διά Βίου Μάθησης LE MONDE διοργανώνει κάθε χρόνο έναν κύκλο διαλέξεων και σεμιναρίων που πραγματοποιείται στα πλαίσια των extra curriculum activities των τμημάτων ξενοδοχειακής και τουριστικής διοίκησης.

Οι εισηγητές, έλληνες και ξένοι, είναι διακεκριμένα πρόσωπα με πολυετή ακαδημαϊκή ή επαγγελματική πείρα στον χώρο των ξενοδοχείων και του τουρισμού. Κάθε σεμινάριο έχει τριώρη έως διήμερη διάρκεια και πραγματοποιείται σε αίθουσες κεντρικών ξενοδοχείων ή στην αίθουσα διαλέξεων της σχολής. Η θεματολογία των σεμιναρίων καλύπτει θέματα υψηλού ενδιαφέροντος για κάθε στέλεχος της τουριστικής βιομηχανίας που επιθυμεί να βρίσκεται πάντα στο επίκεντρο των εξελίξεων.

Ενδεικτικά Θέματα

- Ποιοτική εξυπηρέτηση πελατών
- e-tourism & συστήματα ηλεκτρονικών κρατήσεων
- Τεχνικές πωλήσεων ξενοδοχειακών προϊόντων
- Αγροτουρισμός και τουριστική ανάπτυξη
- Crisis management & τουριστική οικονομική δραστηριότητα
- Σχέδιο συντήρησης ξενοδοχειακών επιχειρήσεων
- HACCP
- Θαλάσσιος τουρισμός
- Τουρισμός και κλιματικές αλλαγές

- Οι εισηγητές των σεμιναρίων είναι έμπειροι καθηγητές της σχολής αλλά και διάσημων τουριστικών σχολών του εξωτερικού, με τις οποίες συνεργάζεται το Κέντρο Διά Βίου Μάθησης LE MONDE.

Τα σεμινάρια καλύπτουν θέματα με ιδιαίτερο ενδιαφέρον από το χώρο του Hotel & Tourism Management και δίνουν το στίγμα των νέων εξελίξεων του χώρου. Ορισμένα από αυτά είναι αυτοτελή και απευθύνονται ακόμα και σε στελέχη ξενοδοχείων ή επιχειρηματίες του τουρισμού με ελάχιστο ελεύθερο χρόνο. Προσφέρουν επαγγελματική δικτύωση και συνοδεύονται από τις προβλεπόμενες βεβαιώσεις παρακολούθησης.

■ Food Professionals



Η εκπαίδευση στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική τέχνη δεν τελειώνει ποτέ...

Ενημερωθείτε τηλεφωνικά για το πρόγραμμα σεμιναρίων ή στο site www.lemonde.edu.gr.



Ο επαγγελματίας chef πρέπει πάντοτε να ενημερώνεται για τις εξελίξεις στο χώρο της γαστρονομίας.

Στα πλαίσια της διαρκούς και συνεχόμενης κατάρτισης, το Κέντρο Διά Βίου Μάθησης LE MONDE πραγματοποιεί τη σειρά επιμορφωτικών σεμιναρίων "Food Professionals" για σπουδαστές που επιθυμούν να αποκτήσουν εξειδικευμένες δεξιότητες, για απόφοιτους γαστρονομικών σχολών που θέλουν να διευρύνουν το πεδίο των γνώσεών τους, αλλά και για επαγγελματίες της εστίασης που θέλουν να βρίσκονται στο επίκεντρο των εξελίξεων της γαστρονομίας.

Τα εξειδικευμένα σεμινάρια Food Professionals απευθύνονται σε επαγγελματίες της εστίασης και σε απόφοιτους σχολών.

Ενδεικτικά Θέματα

- Amuse bouche
- Μοριακή γαστρονομία
- French Japanese fusion cuisine
- Μεσογειακή κουζίνα
- Νέες τάσεις γαλλικής κουζίνας
- Food styling
- Δημιουργική γαλλική κουζίνα
- Ταϊλανδέζικη κουζίνα
- Δημιουργική μεσογειακή κουζίνα
- Mastering the swiss chocolate techniques
- Τούρτες για επαγγελματίες
- Επιδόρπια εστιατορίου και άλλα πολλά θέματα...

- Συμμετέχουν προσκεκλημένοι chefs από διάφορες χώρες.

- Συνεργασία με Γαλλικές και Ελβετικές σχολές.

Τα σεμινάρια παρουσιάζουν θέματα από τις σύγχρονες τάσεις της ελληνικής και διεθνούς κουζίνας, μέχρι την ανάλυση των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται στην επαγγελματική κουζίνα. Επίσης, γίνονται εξειδικευμένα σεμινάρια ζαχαροπλαστικής. Κάθε σεμινάριο είναι αυτοτελές, έχει συγκεκριμένο θέμα και πραγματοποιείται στα σύγχρονα επαγγελματικά και πλήρως εξοπλισμένα εργαστήρια του Κέντρου Διά Βίου Μάθησης LE MONDE.

■ Wine Friends



Ο κατάλληλος συνδυασμός κρασιού και φαγητού μπορεί να απογειώσει τη γευστική απόλαυση.

Ενημερωθείτε τηλεφωνικά για το πρόγραμμα σεμιναρίων ή στο site www.lemonde.edu.gr.



Το Κέντρο Διά Βίου Μάθησης LE MONDE προσφέρει στους φίλους του κρασιού σεμινάρια οινολογικής και γευστικής, σε έναν κύκλο μαθημάτων με διάφορες θεματικές ενότητες, που ανανεώνεται σε ετήσια βάση.

Τα σεμινάρια διεξάγονται στο ειδικά διαμορφωμένο εργαστήριο οινοποιίας του Κέντρου Διά Βίου Μάθησης LE MONDE και προσφέρουν σε αρχάριους και προχωρημένους νέες γνώσεις, για το κρασί αλλά και γευστικές δοκιμές υψηλής αξίας. Οι εισηγητές είναι διακεκριμένοι οινοχόοι, γευστικοί και οινολόγοι, με μεγάλη εμπειρία και ειδικές γνώσεις, ανάλογα με το θέμα του κάθε σεμιναρίου.

- Όλα τα μαθήματα πραγματοποιούνται σε ειδικά διαμορφωμένους εργαστηριακούς χώρους του Κέντρου Διά Βίου Μάθησης LE MONDE αλλά και σε γνωστά βιβλιοπωλεία.

Ενδεικτικά Θέματα

- Food & wine pairing
- Γνωριμία με τον ελληνικό αμπελώνα
- Γνωριμία με τον γαλλικό αμπελώνα
- Ιταλικός αμπελώνας
- Γνωριμία με τους αφρώδεις οίνους
- Γνωριμία με τον αμπελώνα της αλσατίας
- Τα κρασιά του Νέου Κόσμου

Σε κάθε τρίωρο αυτοτελές σεμινάριο έχετε τη δυνατότητα να απολαύσετε μοναδικές γευστικές εμπειρίες, που αφορούν στον ελληνικό και διεθνή αμπελώνα, καθώς και να αποκομίσετε ειδικευμένες γνώσεις για το κρασί. Σε κάθε σεμινάριο χορηγείται βεβαίωση παρακολούθησης και σημειώσεις.

■ Food Friends



Μαθήματα υψηλής γευστικής απόλαυσης και μαγειρικής δημιουργίας.

Ενημερωθείτε τηλεφωνικά για το πρόγραμμα σεμιναρίων ή στο site www.lemonde.edu.gr.



Το Κέντρο Διά Βίου Μάθησης LE MONDE προσφέρει στους φίλους της γαστρονομίας σεμινάρια ερασιτεχνικής μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, σε έναν κύκλο μαθημάτων με διάφορες θεματικές ανάλογα με τα ενδιαφέροντά τους, που εκτυλίσσονται στη διάρκεια ενός έτους.

Πρόκειται για μια σειρά σεμιναρίων που σκοπό έχουν την αναβάθμιση τόσο των καθημερινών οικογενειακών γαστρονομικών απολαύσεων όσο και των ξεχωριστών εορταστικών στιγμών για άτομα με ιδιαίτερες γαστριμαργικές ανησυχίες ή απλά για εκείνους που θέλουν να μάθουν να μαγειρεύουν.

- Όλα τα μαθήματα πραγματοποιούνται σε ειδικά διαμορφωμένους εργαστηριακούς χώρους του Κέντρου Διά Βίου Μάθησης LE MONDE.

Ενδεικτικά Θέματα

- Γιορτινό τραπέζι
- Φρέσκα ζυμαρικά
- Ελληνικά προϊόντα με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης
- Κινέζικη κουζίνα
- Υγιεινά & ελαφριά
- Μεξικάνικη & ισπανική κουζίνα
- Θαλασσινές γεύσεις
- The Art of BBQ and grilling
- Χριστουγεννιάτικα γλυκά
- Light γλυκά
- Ζύμες γλυκές και αλμυρές
- Saponi d' Italia και άλλα πολλά...

Σε κάθε τρίωρο μάθημα έχετε τη δυνατότητα να απολαύσετε μοναδικές γεύσεις, τις οποίες μετά το τέλος του σεμιναρίου θα είστε σε θέση να παρασκευάσετε στο σπίτι σας.

Οι συμμετέχοντες έχουν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν όλα τα πιάτα συνοδευόμενα από το κατάλληλο κρασί ή ποτό - ανάλογα με το έδεσμα - και να μάθουν τα πιο γευστικά μυστικά από καταξιωμένους chefs.

■ Intensive Chef Course (Basic, Advanced & Italian)

Εντατικό πρόγραμμα μαγειρικής (για ερασιτέχνες)

Γαστρονομική δημιουργία υψηλού επιπέδου που απογειώνει τη γευστική καθημερινότητα όσων αγαπούν τη μαγειρική.

Ενημερωθείτε τηλεφωνικά για το πρόγραμμα σεμιναρίων ή στο site www.lemonde.edu.gr.



Διδάσκουν κορυφαίοι chefs και pastry chefs - καθηγητές του Κέντρου Διά Βίου Μάθησης LE MONDE με τεράστια εμπειρία. Το σεμινάριο διαρκεί 6 εβδομάδες και αποσκοπεί να μυήσει όσους το παρακολουθούν στις βασικές τεχνικές της μαγειρικής τέχνης και υλοποίησης συνταγών.



- Όλα τα μαθήματα πραγματοποιούνται σε ειδικά διαμορφωμένους εργαστηριακούς χώρους του Κέντρου Διά Βίου Μάθησης LE MONDE με άμεση συμμετοχή των συμμετεχόντων στην υλοποίηση κάθε συνταγής.



■ Intensive Pastry Chef Course (Basic & Advanced)

Εντατικό πρόγραμμα ζαχαροπλαστικής (για ερασιτέχνες)

Ενημερωθείτε τηλεφωνικά για το πρόγραμμα σεμιναρίων ή στο site www.lemonde.edu.gr.

Τα εντατικά προγράμματα μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής απευθύνονται σε όσους αγαπούν τη μαγειρική δημιουργία, λατρεύουν τις πλούσιες γεύσεις και επιθυμούν να εξοικιωθούν με όλες τις τεχνικές που εφαρμόζουν ως επαγγελματίες chefs καθημερινά στην κουζίνα τους και να αποκτήσουν βασικές γνώσεις μαγειρικής ή ζαχαροπλαστικής εκπαιδευόμενοι από επαγγελματίες chefs και pastry chefs σε εργαστηριακές συνθήκες. Όσοι συμμετέχουν εκτελούν βήμα βήμα τις συνταγές υπό την καθοδήγηση του chef και στο τέλος δοκιμάζουν το γευστικό αποτέλεσμα της προσπάθειάς τους.



Το πρόγραμμα είναι 100% εργαστηριακό και καλύπτει με εντατικό ρυθμό όλες τις βασικές γνώσεις που έχει ανάγκη ένας φίλος της γαστρονομίας. Κάθε ενδιαφερόμενος εξελίσσει τις γνώσεις του σε όποιο επίπεδο κι αν βρίσκεται πριν ενταχθεί στο πρόγραμμα. Οι εβδομαδιαίοι κύκλοι μαθημάτων είναι οργανωμένοι σε διάφορες θεματικές ενότητες που καλύπτουν ποικίλα ενδιαφέροντα και βασικές τεχνικές. Στόχος του προγράμματος είναι η αναβάθμιση των καθημερινών γαστρονομικών απολαύσεων, για άτομα με ιδιαίτερες γαστρίμαργικές ανησυχίες ή απλά για εκείνους που θέλουν να μάθουν να φτιάχνουν όμορφα και γευστικά γλυκά. Όσοι συμμετέχουν υλοποιούν βήμα-βήμα την κάθε συνταγή υπό την καθοδήγηση του chef.

- Εργαστηριακό πρόγραμμα με εκπαίδευση «hands on training»
- Διδασκαλία από κορυφαίους chefs
- Ευέλικτο ωράριο μαθημάτων
- Παροχή βιβλίων και σημειώσεων
- Χορήγηση βεβαίωσης παρακολούθησης



Ένα πρόγραμμα υψηλής γευστικής και γαστρίμαργικής δημιουργίας για όσους αγαπούν τη ζαχαροπλαστική.





LE MONDE ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΣΥΝΕΧΙΣΗΣ ΣΠΟΥΔΩΝ

- Συνεργασία με σχολές υψηλού κύρους
- Απευθείας ένταξη σε προχωρημένο εξάμηνο σπουδών
- Πτυχία με ευρωπαϊκή και παγκόσμια αναγνώριση
- Ταχύτερη επαγγελματική εξέλιξη
- Δυνατότητα πρακτικής άσκησης στη χώρα σπουδών
- Προοπτικές διεθνούς καριέρας



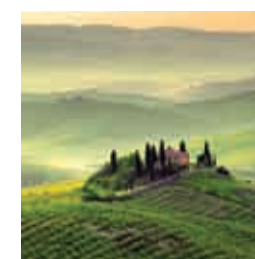
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΥΨΗΛΟΥ ΚΥΡΟΥΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΣΥΝΕΧΙΣΗΣ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΧΩΡΕΣ: ■ Μ. Βρετανία

■ Ελβετία

■ Γαλλία



■ Συνέχιση Σπουδών στο εξωτερικό



- Απόφοιτοί μας με συμφοιτητές τους σε σχολές του εξωτερικού όπου συνεχίζουν τις σπουδές τους.

Ο Εκπαιδευτικός Όμιλος LE MONDE προσφέρει στους αποφοίτους του τη δυνατότητα συνέχισης των σπουδών τους σε Βρετανικά Πανεπιστήμια και σε Γαλλικές και Ελβετικές Σχολές, που έχουν αξιολογήσει και αναγνωρίσει τα προγράμματα του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE.

Έτσι οι σπουδαστές που πληρούν τις προϋποθέσεις βαθμολογίας και γνώσης ανάλογης ξένης γλώσσας, μπορούν να εισαχθούν άμεσα στο τελευταίο στάδιο σπουδών για να αποκτήσουν Bachelor's Degree Advanced Diploma.

Με αυτό τον τρόπο, αφού έχουν αποκτήσει το πιο ισχυρό και καταξιωμένο δίπλωμα στην Ελλάδα από τον Εκπαιδευτικό Όμιλο LE MONDE, μπορούν να διευρύνουν τις σπουδές τους συνεχίζοντας σε καταξιωμένες σχολές του εξωτερικού.

Οι απόφοιτοι των τμημάτων Hotel Management & Tourism Management έχουν τη δυνατότητα να αποκτήσουν:



BA (Hons) Hospitality Business Management, BA (Hons) Hospitality & Tourism Management, BA (Hons) Tourism Business Management

με 3 επιπλέον εξάμηνα σπουδών σε κρατικό βρετανικό πανεπιστήμιο στη Μεγάλη Βρετανία. Δυνατότητα συνέχισης και για Master.



Swiss Advanced Diploma in Hotel & Tourism Management (Ελβετικό Ανώτερο Δίπλωμα) και USA BA Degree In Hospitality Management (Αμερικάνικο Πανεπιστημιακό Πτυχίο) με μόλις 1 επιπλέον χρόνο σπουδών στην Ελβετία. Δυνατότητα συνέχισης και για Master.



Higher Diploma in International Hotel Management (Ελβετικό Ανώτερο Δίπλωμα)

με 1 επιπλέον εξάμηνο σπουδών και με δυνατότητα πραγματοποίησης εξάμηννης πρακτικής άσκησης στην Ελβετία.

Οι απόφοιτοι των τμημάτων Μαγειρικής & Ζαχαροπλαστικής έχουν τη δυνατότητα να αποκτήσουν:



BA (Hons) Culinary Arts Management

Βρετανικό πανεπιστημιακό πτυχίο στη μαγειρική τέχνη από κρατικό βρετανικό πανεπιστήμιο.



Advanced Professional Diploma in Culinary Arts

με 7 εβδομάδες σπουδών στην Ελλάδα και τη Γαλλία, για ειδίκευση στην υψηλή γαλλική κουζίνα και δυνατότητα πρακτικής άσκησης στη Γαλλία για όσους μιλούν γαλλικά.



Swiss Higher Diploma In Culinary Arts (Ελβετικό Ανώτερο Δίπλωμα)

με 1 επιπλέον εξάμηνο σπουδών για ειδίκευση στην υψηλή γαστρονομία και στην ζαχαροπλαστική & σοκολατοποιία, με δυνατότητα πραγματοποίησης εξάμηννης πρακτικής άσκησης στην Ελβετία.



Αποστολίδου Σοφία

Απόφοιτος Chef 2003
European Pastry & Chocolate
BA (Hons) Hospitality Business Management



Ρώσσης Μάρκος

Απόφοιτος Chef 2002
Diploma in European Culinary Arts
European Gourmet Cuisine
European Pastry & Chocolate



Αρβανίτης Μιχαήλ

Απόφοιτος Hotel Management 2008
BA (Hons) Hospitality Business Management



Παπαδιάς Ιωάννης

Απόφοιτος Chef 2006
Diploma in European Culinary Arts
European Gourmet Cuisine
European Pastry & Chocolate



Ψιλόπουλος Χάρης

Απόφοιτος Pastry Chef 2000
Diploma in European Culinary Arts
European Gourmet Cuisine
European Pastry & Chocolate
BA (Hons) in Culinary Hotel Management
University College of Birmingham



Μπονούτας Πάνος

Απόφοιτος Hotel Management 2003
MA in Hospitality Management
BA (Hons) Hospitality Business Management
(HIM) Higher National Diploma



ΕΚΔΟΣΕΙΣ LES LIVRES DU TOURISME

Οι εκδόσεις Les Livres du Tourisme εκδίδουν βιβλία που καλύπτουν θέματα από τον χώρο του τουρισμού και της γαστρονομίας. Κάθε βιβλίο που κυκλοφορεί είναι αποτέλεσμα μακρόχρονης ερευνητικής προσπάθειας και συνεργασίας πολλών καταξιωμένων συντελεστών και σκοπό έχει να αποτελέσει μόνιμο σύμβουλο και σημείο αναφοράς για όλους τους επαγγελματίες του ευρύτερου τουριστικού τομέα.

Στην πλειοψηφία του εκδοτικού έργου των εκδόσεων Les Livres du Tourisme συναντούμε συχνότερα συγγραφικές ομάδες, χωρίς να λείπουν και οι περιπτώσεις μεμονωμένων συγγραφέων. Με αυτήν την πρακτική, απαιτητικά εκδοτικά εγχειρήματα, όπως τα πλήρως εικονογραφημένα και πολυτελή βιβλία γαστρονομίας, ολοκληρώνονται συμπεριλαμβάνοντας περισσότερες από μία οπτικές, αποτελώντας για τον αναγνώστη ένα φιλικό και εύχρηστο εργαλείο αξιοποίησης και ανάπτυξης των δεξιοτήτων του.

Τα βιβλία διδάσκονται θεωρητικά και εργαστηριακά στον εκπαιδευτικό όμιλο LE MONDE και αποτελούν τη βάση της μεθοδικής και τεκμηριωμένης μετάδοσης τεχνογνωσίας.

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΒΙΒΛΙΩΝ



ΒΙΒΛΙΑ ΓΡΑΜΜΕΝΑ ΑΠΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΓΕΝΙΑΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ

ΘΕΜΑΤΙΚΟΙ ΤΟΜΕΙΣ ΕΚΔΟΣΕΩΝ

- Ξενοδοχειακή διοίκηση
- Τουρισμός
- Γαστρονομία
- Οινολογία - οινοχοΐα
- Τροφογνωσία
- Ζαχαροπλαστική
- Διάσημοι chefs του κόσμου
- Food & Beverage Management



■ Εκδόσεις Βιβλίων LES LIVRES DU TOURISME

Η εκδοτική εταιρεία Les Livres du Tourisme του Ομίλου LE MONDE έχει εκδόσει περισσότερους από 35 τίτλους βιβλίων που αφορούν τα αντικείμενα του τουρισμού της γαστρονομίας και της επαγγελματικής εκπαίδευσης γενικότερα. Τα βιβλία αυτά διδάσκονται στη σχολή LE MONDE και αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της οργανωμένης και μεθοδικής εκπαίδευσης. Αρκετά βιβλία έχουν μεταφραστεί στα Αγγλικά, τα Γερμανικά και τα Ισπανικά και έχουν διακριθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς βιβλίων και εκδόσεων, όπως τα βραβεία Gourmand.

Οι εκδόσεις αυτές αφορούν τον τουρισμό, τη διοίκηση τουριστικών και ξενοδοχειακών επιχειρήσεων, την οικονομία, τη γαστρονομία, τη ζαχαροπλαστική, την ξενόγλωσση ορολογία των τουριστικών επαγγελμάτων, και άλλα συναφή θέματα. Οι εκδόσεις έχουν γίνει δεκτές με ενθουσιασμό από τους επαγγελματίες του χώρου, λόγω της εγκυρότητας και της αξιοπιστίας τους. Ιδιαίτερη αναφορά πρέπει να γίνει στη σειρά μεταφρασμένων βιβλίων με τίτλο “Διάσημοι Chefs του Κόσμου” που περιλαμβάνει, μεταξύ άλλων, τους Pierre Hermé και Michel Roux.

Τα βιβλία εναρμονισμένα με τα διεθνή επαγγελματικά δεδομένα και τις απαιτήσεις της αγοράς εργασίας, αποτελούν τη διδακτέα και εξεταστέα ύλη για τους σπουδαστές. Την κεντρική διάθεση έχει η εταιρεία Les Livres du Tourisme, του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE, ενώ οι εκδόσεις διατίθενται και σε επιλεγμένα βιβλιοπωλεία.



■ Παρουσίαση του βιβλίου “τα αβγά” του βραβευμένου με τρία αστέρια Michelin chef Michel Roux στο βιβλιοπωλείο «Ιανός».



■ Ο διάσημος chef Michel Roux, στις εγκαταστάσεις του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE, υπογράφει βιβλία σπουδαστών, μετά από σεμινάριο γαστρονομίας.



Ο Εκπαιδευτικός
Όμιλος LE MONDE
βασίζει την
εκπαίδευση των
σπουδαστών του
σε σύγχρονα,
καλογραμμένα και
εγκυρικά βιβλία.



■ Chef Story: Όλος ο κόσμος της Γαστρονομίας και του Τουρισμού σε ένα κατάστημα.

Σειρά βιβλίων ΟΙ ΔΙΑΣΗΜΟΙ CHEFS ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

Βιβλία από διεθνείς καταξιωμένους chefs και pastry chefs έχουν μεταφραστεί από τις εκδόσεις Les Livres du Tourisme και διδάσκονται στα εργαστηριακά μαθήματα του Εκπαιδευτικού Ομίλου LE MONDE.



■ Ο διασημότερος ίσως Pastry Chef παγκοσμίως Pierre Hermé παρουσιάζει για πρώτη φορά όλες τις συλλογές του σε ένα βιβλίο με 300 συνταγές και 200 φωτογραφίες.



