Η δευτεροβάθμια εκπαίδευση του **Οργανισμού Τουριστική Εκπαίδευσης** (ΟΤΕΚ) λειτουργεί σε επίπεδο Επαγγελματικών Σχολών και στις ειδικότητες:
Ξενοδοχειακώ ν και Επισιτιστικώ ν Υπηρεσιώ ν
,
Ζαχαροπλαστικής Τέχνης
και
Μαγειρικής Τέχνης.
Σύμφωνα με την
προκήρυξη
του 2009
στις ειδικότητες των ΕΠΑ.Σ του Ο.Τ.Ε.Κ διετούς φοιτήσεως γίνονται δεκτοί μετά από επιλογή:
i. Έλληνες πολίτες ή Έλληνες το γένος
ii. Υπήκοοι χωρών - μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης, εφόσον γνωρίζουν την ελληνική γλώσσα και πληρούν τους όρους της προκήρυξης
iii. Αλλοδαποί υπήκοοι χωρών εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης, εφόσον γνωρίζουν την ελληνική γλώσσα και πληρούν τους όρους της προκήρυξης
Οι υποψήφιοι, πρέπει να έχουν τουλάχιστον προαχθεί στην Β΄ τάξη των Γενικών ή Επαγγελματικών Λυκείων ή στην Β΄ τάξη των Τ.Ε.Ε Α΄ κύκλου ή άλλων ισότιμων σχολείων και η ηλικία τους να μην υπερβαίνει το **23ο** έτος, (δηλαδή να έχουν γεννηθεί από 1.1.1986 και μετέπειτα).

Α. Ειδικότητα Ξενοδοχειακώ ν και Επισιτιστικώ ν Υπηρεσιώ ν

Στην ειδικότητα **Ξενοδοχειακώ ν και Επισιτιστικώ ν Υπηρεσιώ ν** λειτουργούν οι εξής εκπαιδευτικές μονάδες:1. Αναβύσσου (Αττικής), 2. Μακεδονίας, 3. Ηρακλείου, 4. Ρόδου, 5. Κέρκυρας, 6. Γαλαξειδίου, 7. Θράκης, 8. Ναυπλίου.
Οι προϋποθέσεις φοίτησης, η διαδικασία εισαγωγής, καθώς και ο αριθμός των εισακτέων ορίζονται από προκήρυξη που δημοσιεύεται στις αρχές Ιουλίου κάθε έτους. Οι υποψήφιοι πρέπει να είναι απόφοιτοι τουλάχιστον 1ης λυκείου. Η φοίτηση είναι υποχρεωτική και διαρκεί δύο χρόνια. Κάθε εκπαιδευτική περίοδος περιλαμβάνει δύο κύκλους σπουδών: Α) Τον Θεωρητικό, που αρχίζει τον μήνα Οκτώβριο κάθε σχολικού έτους και λήγει τον μήνα Μάιο του επόμενου έτους. Β) Τον Πρακτικό, που αποτελεί συνέχεια του θεωρητικού και αναπόσπαστη συνέχεια της εκπαίδευσης, αρχίζει τον μήνα Ιούνιο και λήγει στις 15 Σεπτεμβρίου. Οι μαθητές τοποθετούνται για πρακτική άσκηση με μέριμνα του Ο.Τ.Ε.Κ. σε επιλεγμένες ξενοδοχειακές μονάδες.

Τα μαθήματα της **πρώ της τάξης** είναι: Λειτουργία επισιτιστικών επιχειρήσεων, Δομή και

λειτουργία ξενοδοχειακών μονάδων, Λειτουργία Κουζίνας και βασικές αρχές Μαγειρικής Τέχνης, Τουριστική Γεωγραφία, Οινογνωσία και τεχνικές σερβιρίσματος οίνων, Ασφάλεια και Υγιεινή στους χώρους εργασίας, Αγγλικά ειδικότητας, Γαλλικά ή Γερμανικά ειδικότητας, Εφαρμογές προγραμμάτων Η/Υ στις επισιτιστικές επιχειρήσεις, Τουριστική Οικονομία, Λειτουργία Τμήματος Ορόφων, Τουρισμός ? Πολιτισμός ? Κοινωνία. Της **δεύτερης τάξης** :
Οργάνωση επισιτιστικών επιχειρήσεων, Λειτουργία υποδοχής ξενοδοχείου, Μηχανοργάνωση υποδοχής ξεν/χείου,, Λειτουργία Μπαρ, Οργάνωση τμήματος ορόφων, Έλεγχος και τιμολόγηση στις επισιτιστικές και ξενοδοχειακές επιχειρήσεις *, Σύνθεση καταλόγου και μενού*, Γαλλικά ή Γερμανικά ειδικότητας, Αγγλικά ειδικότητας, Τουριστικό Μάρκετινγκ, Τουριστική Νομοθεσία*, Εργασιακές σχέσεις στον Τουρισμό*.
(* τετραμηνιαία μαθήματα)

Β. Ειδικότητα Ζαχαροπλαστικής Τέχνης

Στην ειδικότητα **Ζαχαροπλαστικής Τέχνης** λειτουργούν οι εξής εκπαιδευτικές μονάδες: 1. Αναβύσσου (Αττικής), 2. Μακεδονίας, 3. Ηρακλείου

Οι προϋποθέσεις και η διαδικασία εισαγωγής, καθώς και ο αριθμός των εισακτέων ορίζονται από προκήρυξη που δημοσιεύεται στις αρχές Ιουλίου κάθε έτους. Οι υποψήφιοι πρέπει να είναι απόφοιτοι τουλάχιστον 1ης λυκείου. Η φοίτηση είναι υποχρεωτική και διαρκεί δύο χρόνια. Κάθε εκπαιδευτική περίοδος περιλαμβάνει δύο κύκλους σπουδών: Α) Τον Θεωρητικό, που αρχίζει τον μήνα Οκτώβριο κάθε σχολικού έτους και λήγει τον μήνα Μάιο του επομένου έτους. Β) Τον Πρακτικό, που αποτελεί συνέχεια του θεωρητικού και αναπόσπαστη συνέχεια της εκπαίδευσής τους, αρχίζει τον μήνα Ιούνιο και λήγει στις 15 Σεπτεμβρίου. Οι μαθητές τοποθετούνται για πρακτική άσκηση με μέριμνα του ΟΤ.Ε.Κ. σε επιλεγμένες ξενοδοχειακές μονάδες.

Τα μαθήματα της **πρώ της τάξης** είναι: Ζαχαροπλαστική Τέχνη Ι, Λειτουργία Κουζίνας και βασικές αρχές Μαγειρικής Ι, Η τέχνη της Αρτοποιίας Ι, Διατροφική αξία τροφών ? διαιτολόγια, Ασφάλεια και Υγιεινή στους χώρους εργασίας, Αρχές λειτουργίας επισιτιστικών μονάδων, Γαλλικά ειδικότητας, Δομή και λειτουργία ξενοδοχειακών μονάδων, Τουρισμός ? Πολιτισμός ? Κοινωνία. Της **δεύτερης τάξης** :
Ζαχαροπλαστική Τέχνη ΙΙ, Λειτουργία Κουζίνας και βασικές αρχές Μαγειρικής ΙΙ, Η τέχνη της Αρτοποιίας ΙΙ, Διαχείριση τροφίμων και ποτών*, Κοστολόγηση και τιμολόγηση παρασκευών*, Εργασιακές σχέσεις στον Τουρισμό*, Τουριστική Νομοθεσία*, Νέες τεχνολογίες στον επισιτισμό, Γαλλικά ειδικότητας, Διακόσμηση παρασκευών

Ζαχαροπλαστικής, Τουριστική Οικονομία. (* τετραμηνιαία μαθήματα)

Γ. Ειδικότητα Μαγειρικής Τέχνης

Στην ειδικότητα της **Μαγειρικής Τέχνης** λειτουργούν οι εξής εκπαιδευτικές μονάδες: 1. Αναβύσσου (Αττικής), 2. Μακεδονίας, 3. Ηρακλείου, 4. Ρόδου, 5. Κέρκυρας, 6. Γαλαξειδίου
Οι προϋποθέσεις, η διαδικασία εισαγωγής, καθώς και ο αριθμός των εισακτέων ορίζονται από προκήρυξη που δημοσιεύεται στις αρχές Ιουλίου κάθε έτους. Οι υποψήφιοι πρέπει να είναι απόφοιτοι τουλάχιστον 1ης λυκείου. Η φοίτηση διαρκεί δύο χρόνια. Κάθε εκπαιδευτική περίοδος περιλαμβάνει δύο κύκλους σπουδών: Α) Τον Θεωρητικό, που αρχίζει τον μήνα Οκτώβριο κάθε σχολικού έτους και λήγει τον μήνα Μάιο του επομένου έτους. Β) Τον Πρακτικό, που αποτελεί συνέχεια του Θεωρητικού και αναπόσπαστη συνέχεια της εκπαίδευση, αρχίζει τον μήνα Ιούνιο και λήγει στις 15 Σεπτεμβρίου. Οι μαθητές τοποθετούνται για πρακτική άσκηση με μέριμνα του Ο.Τ.Ε.Κ. σε επιλεγμένες Ξενοδοχειακές μονάδες.

Τα μαθήματα της **πρώ της τάξης** είναι: Ελληνική και διεθνής Κουζίνα Ι, Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Τέχνης Ι, Αρχές λειτουργίας επισιτιστικών μονάδων, Διατροφική αξία τροφών ? διαιτολόγια, Ασφάλεια και Υγιεινή στους χώρους εργασίας, Ανατομία και τεμαχισμός κρεάτων και αλιευμάτων, Γαλλικά ειδικότητας, Δομή και λειτουργία ξενοδοχειακών μονάδων, Τουρισμός ? Πολιτισμός ? Κοινωνία. Της **δεύτερης τάξης**: Ελληνική και διεθνής Κουζίνα ΙΙ, Στοιχεία Ζαχαροπλαστικής Τέχνης ΙΙ, Σύνθεση καταλόγου και μενού, Διαχείριση τροφίμων και ποτών*, Κοστολόγηση και τιμολόγηση παρασκευών*, Εργασιακές σχέσεις στον Τουρισμό*, Τουριστική Νομοθεσία*, Νέες τεχνολογίες στον επισιτισμό, Γαλλικά ειδικότητας, Διακόσμηση εδεσμάτων, Τουριστική Οικονομία.
(* τετραμηνιαία μαθήματα)

Πηγή: ΟΤΕΚ