



ΔΙΟΙΚΗΣΗ

ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΥΠΟΥ
Αθήνα, 28.09.2021

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Εγκαίνια εργαστηρίων και έναρξη νέων ειδικοτήτων αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής στην ΕΠΑΣ Μαθητείας και μαγειρικής στο νέο ΙΕΚ ΟΑΕΔ αύριο στην Χαλκίδα

Αύριο, Τετάρτη 29 Σεπτεμβρίου 2021 και ώρα 14:30, θα εγκαινiasτούν τα εργαστήρια αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής της Επαγγελματικής Σχολής (ΕΠΑΣ) Μαθητείας ΟΑΕΔ και μαγειρικής του νέου ΙΕΚ ΟΑΕΔ στην Χαλκίδα και θα ξεκινήσουν τη λειτουργία τους για πρώτη φορά, με την έναρξη του σχολικού έτους 2021-2022, οι ειδικότητες αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής και μαγειρικής τέχνης - αρχιμάγειρας (chef) αντίστοιχα, παρουσία του Διοικητή του ΟΑΕΔ Δρ. Σπύρου Πρωτοψάλτη.

Υπενθυμίζεται ότι το εργαστήριο και η ειδικότητα αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής είχαν ανακοινωθεί τον Οκτώβριο του 2019, κατά τη διάρκεια συνάντησης του Διοικητή με τον Πρόεδρο του Σωματίου Αρτοποιών Εύβοιας κ. Γιάννη Παπαθανασίου κατόπιν της υποβολής σχετικού αιτήματος, ενώ η πρωτοβουλία υλοποιήθηκε σε συνεργασία με το σωματείο που παρείχε υλικοτεχνική υποστήριξη. Ο συνολικός προϋπολογισμός κατασκευής των δύο εργαστηρίων με τους βοηθητικούς τους χώρους ανήλθε στα 103.255 ευρώ (συμπ. ΦΠΑ) και καλύφθηκε από πόρους του Οργανισμού.

Το έργο πραγματοποιήθηκε στο πλαίσιο αναβάθμισης της ΕΠΑΣ Μαθητείας Χαλκίδας και περιλάμβανε μια σειρά από οικοδομικές και ηλεκτρομηχανολογικές παρεμβάσεις στο κτίριο 2 του σχολικού συγκροτήματος. Ενοποιήθηκαν επιμέρους χώροι και πλέον τα εργαστήρια είναι σύγχρονα και πλήρως λειτουργικά για τις νέες ειδικότητες που θα υποστηρίξουν.

Συνολικά, στην ΕΠΑΣ Χαλκίδας εκπαιδεύονται 190 μαθητές, λειτουργούν οκτώ σύγχρονες ειδικότητες υψηλής ζήτησης στην αγορά εργασίας και συγκεκριμένα: Τεχνιτών Μηχανοσυνθετών Αεροσκαφών, Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής, Υπαλλήλων Διοικητικών Καθηκόντων, Κομμωτικής Τέχνης, Τεχνιτών Ηλεκτρολογικών Εργασιών, Εγκαταστατών Ψυκτικών και Κλιματιστικών Έργων, Τεχνιτών Ναυπηγικής Βιομηχανίας και Βοηθών Γενικής Βρεφονηπιοκομίας. Οι φοιτώντες ανέρχονται σε περίπου 190 άτομα.

Στο νέο ΙΕΚ ΟΑΕΔ Χαλκίδας κατά το σχολικό έτος 2021-2022 αναμένεται να καταρτιστούν 54 σπουδαστές σε 3 σύγχρονες ειδικότητες υψηλής ζήτησης στην αγορά εργασίας και συγκεκριμένα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef), Τεχνικός Τουριστικών Μονάδων & Επιχειρήσεων Φιλοξενίας και Στέλεχος Υπηρεσιών Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics).