



ΚΕΑΣ ΞΥΝΗ – ΚΕΝΤΡΟ ΑΝΩΤΕΡΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΥΠΟΥ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

e-mail: [edufestivalpress@xinis.com](mailto:edufestivalpress@xinis.com)

ΠΑΤΗΣΙΩΝ 31

ΤΗΛ: 210 5279 500 - 800 11 919191 (24ωρη ανοιχτή γραμμή χωρίς χρέωση)

---

Αθήνα, 9 Οκτωβρίου 2012

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

**Το ΚΕΑΣ ΞΥΝΗ «μαγειρεύει» κορυφαίους επαγγελματίες...**

**«master chef»**

**Όταν η Μαγειρική συναντά το ΚΕΑΣ ΞΥΝΗ, τότε ανάγεται σε πραγματική Τέχνη, και οι απόφοιτοι Επισιτισμού-Τουρισμού του ΚΕΑΣ ΞΥΝΗ, αναδεικνύονται σε κορυφαίους και ανταγωνιστικούς επαγγελματίες... «master chef»!**

Για την επιλογή του ΚΕΑΣ ΞΥΝΗ για σπουδές μαγειρικής τέχνης συντρέχουν όλες οι απαραίτητες προϋποθέσεις, μεταξύ των οποίων η **πολυετής εμπειρία του ΚΕΑΣ ΞΥΝΗ στο χώρο της επαγγελματικής εκπαίδευσης**, με σύγχρονα, ευέλικτα και ολοκληρωμένα προγράμματα σπουδών, οι **άρτια καταρτισμένοι καθηγητές του ΚΕΑΣ ΞΥΝΗ (όλοι έμπειροι chef με πολυετή καριέρα στην Ελλάδα και το εξωτερικό)**, τα πλέον σύγχρονα εργαστήρια σύμφωνα με τις προδιαγραφές του HACCP, η συμμετοχή των σπουδαστών του ΚΕΑΣ ΞΥΝΗ σε μεγάλους

διαγωνισμούς μαγειρικής, καθώς και σε σεμινάρια και παρουσιάσεις κορυφαίων εταιρειών εστίασης, οι εκπαιδευτικές επισκέψεις σε εργοστάσια παραγωγής –ζυμαρικών, αλλαντικών, επεξεργασίας τροφίμων- κ.ο.κ.

**Κορωνίδα –ή για να χρησιμοποιήσουμε όρους μαγειρικής, γαρνιτούρα!- των πλεονεκτημάτων για τον σπουδαστή που θα επιλέξει να σπουδάσει *Μαγειρική στο ΚΕΑΣ ΞΥΝΗ* –μέσα από τα *διετή, ετήσια ή ταχύρυθμα προγράμματα*- αποτελούν οι μεγάλες συνεργασίες με κορυφαίες εταιρείες στο χώρο της Εστίασης και του Τουρισμού, οι οποίες εξασφαλίζουν στους σπουδαστές και αποφοίτους του ΚΕΑΣ ΞΥΝΗ πρακτική άσκηση, και κατ' επέκταση σημαντική εργασιακή εμπειρία, που ισχυροποιεί το βιογραφικό τους.**

*\*Είτε είστε **νέοι και σχεδιάζετε τώρα το επαγγελματικό σας μέλλον, είτε επιθυμείτε να κάνετε μια στροφή στην επαγγελματική σας καριέρα, είτε θέλετε να αναβαθμίσετε τις επαγγελματικές σας ικανότητες, το ΚΕΑΣ ΞΥΝΗ σας δίνει τα εφόδια να γίνετε οι πλέον ανταγωνιστικοί... «master chef» στην αγορά εργασίας!***

*Επιπλέον, ολοκληρώνοντας τις σπουδές σας στο ΚΕΑΣ ΞΥΝΗ, έχετε τη δυνατότητα να συνεχίσετε τη φοίτησή σας στα ΙΕΚ ΞΥΝΗ, και να ισχυροποιήσετε τον Τίτλο Σπουδών σας με τη διεύρυνση των επαγγελματικών σας δικαιωμάτων.*

*\*Τα προγράμματα:*

## **ΔΙΕΤΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

Μαγειρική Τέχνη

## **ΕΤΗΣΙΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

Chef (Μαγειρική)

Food & Beverage Management (Διοίκηση Επισιτιστικών Μονάδων)

## **ΤΑΧΥΡΥΘΜΑ**

## **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**

Ε.Φ.Ε.Τ.

Μαγειρική Τέχνη

Ευρωπαϊκή Κουζίνα

Εστιατορική Τέχνη

Ασιατική Κουζίνα

<u>Διοίκηση</u>	
<u>Επισιτιστικών</u>	<u>Αραβική Κουζίνα</u>
<u>Μονάδων</u>	
<u>Επαγγελματικό</u>	<u>Κινέζικη Κουζίνα</u>
<u>Μπάρ</u>	
<u>Ελληνική</u>	
<u>Παραδοσιακή</u>	<u>Μεξικάνικη Κουζίνα</u>
<u>Κουζίνα</u>	
<u>Διεθνής Κουζίνα</u>	<u>Αφροδισιακά</u>
	<u>Φαγητά</u>
<u>Ντεκόρ &amp; Στήσιμο</u>	<u>Νηστεία με</u>
<u>Μπουφέ</u>	<u>Νοστιμιά</u>
<u>Κρύα Πιάτα Catering</u>	<u>Παιδικό Πάρτυ</u>
<u>Σκαλίσματα</u>	
<u>Φρούτων &amp;</u>	<u>Σαλάτες</u>
<u>Λαχανικών</u>	
<u>Γλυπτά απο Πάγο</u>	<u>Ελληνικές</u>
<u>και Βούτυρο</u>	<u>Παραδοσιακές</u>
	<u>Ζύμες και Πίτες</u>

**\*Περισσότερες πληροφορίες για τις εγγραφές στα τμήματα Οκτωβρίου 2012, επισκεφθείτε μας ή επικοινωνήστε μαζί μας στις εγκαταστάσεις του ΚΕΑΣ ΞΥΝΗ:**

- **Αθήνα: Πατησίων 31, τηλέφωνο 210 -5279500**
- **Πειραιάς: Φίλωνος 39, τηλέφωνο 210 41 20714**
- **Γλυφάδα: Λ. Βουλιαγμένης 67 και Αχιλλέως 33, τηλέφωνο 210 9640117**
- **Θεσσαλονίκη: Βαλαωρίτου 9, τηλέφωνο 2310 552406**

**Ή επισκεφθείτε μας ηλεκτρονικά στη διεύθυνση: [www.keasxini.edu.gr](http://www.keasxini.edu.gr) και στο fb: [www.facebook.com/keasxini](https://www.facebook.com/keasxini)**