Ιδιωτικά Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης

ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΥΠΟΥ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

e-mail: edufestivalpress@xinis.com

ΠΑΤΗΣΙΩΝ 31
ΤΗΛ:. 210 5279 500 - 800 11 919191

Αθήνα, 12 Φεβρουαρίου 2013

«Χρυσή» πρωτιά στον Τομέα Επισιτισμού των ΙΕΚ ΞΥΝΗ

Μία ακόμα μεγάλη πρωτιά ήρθε να προστεθεί στις διακρίσεις του πολυβραβευμένου Τομέα Επισιτισμού των ΙΕΚ ΞΥΝΗ, στην 8η έκθεση HORECA, που πραγματοποιήθηκε στο METROPOLITAN EXPO, το τετραήμερο 8 έως 11 Φεβρουαρίου 2013!

Στο πλαίσιο του μεγάλου ετήσιου διαγωνισμού για σπουδαστές και επαγγελματίες της μαγειρικής τέχνης που διοργάνωσε, και φέτος, η **Λέσχη Αρχιμαγείρων Ελλάδος,** η **Ελένη Πελεκάνου** και ο **Σταμάτης Τσίλιας**, σπουδαστές chef του *ΙΕΚ ΞΥΝΗ Πειραιά,* εξέπληξαν με τις μαγειρικές τους ικανότητες -αποτέλεσμα της *άρτιας θεωρητικής και πρακτικής κατάρτισης που παρέχουν τα ΙΕΚ ΞΥΝΗ*.

Οι ταλαντούχοι «εκκολαπτόμενοι» chef των ΙΕΚ ΞΥΝΗ απέσπασαν το **1ο βραβείο** *στην κατηγορία θαλασσινών***,** δημιουργώντας ένα γευστικό και ευφάνταστο πιάτο με βάση το ψάρι, υπό την καθοδήγηση του καθηγητή τους- τομεάρχη Επισιτισμού του ΙΕΚ ΞΥΝΗ Πειραιά, **κ. Βασίλη Μουζή**.

Με μια *άρτια καταρτισμένη ομάδα καθηγητών-καταξιωμένων επαγγελματιών* στους κλάδους του Τουρισμού και του Επισιτισμού, σε συνδυασμό με εργαστήρια που διαθέτουν την πλέον *σύγχρονη υλικοτεχνική υποδομή* (*σύμφωνα με τις προδιαγραφές που ορίζει το HACCP*), οι νέοι και νέες που θα επιλέξουν να σπουδάσουν στον Τομέα Επισιτισμού-Τουρισμού των ΙΕΚ ΞΥΝΗ λαμβάνουν **ολοκληρωμένη εκπαίδευση**, που τους αναγάγει, μετά το πέρας των σπουδών τους, σε ***ικανούς, ανταγωνιστικούς επαγγελματίες στον εργασιακό στίβο***.

iNFO

- ***Πειραιάς: Φίλωνος 39, τηλέφωνο 210 41 20714***
- *www.iek-xini.edu.gr* /*www.facebook.com/iekxini*