**ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ,**

**ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ**

Δ.ΙΕΚ Ε.Α. ΑΓΙΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

|  |  |
| --- | --- |
|  |  **iekagparaskevisea@gmail.com** |

**ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

*(Όπως αναγράφονται στην ταυτότητα)*

ΑΜΚΑ ……............................................................

ΕΠΩΝΥΜΟ ...........................................................

ΟΝΟΜΑ ...............................................................

ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΕΡΑ .................................................

ΟΝΟΜΑ ΜΗΤΕΡΑΣ ..............................................

ΕΠΩΝΥΜΟ ΜΗΤΕΡΑΣ ..........................................

**ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ**

ΠΟΛΗ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ................................................

ΟΔΟΣ..................................................Αρ............

ΠΕΡΙΟΧΗ........................................ΤΚ.................

ΤΗΛΕΦΩΝΑ……………………………………………………….

 ………………………………………………………

email: ……………………………………………………………….

**ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ**

ΑΡΙΘΜΟΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ......................................

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ....................................

ΑΡΧΗ ΕΚΔΟΣΗΣ...................................................

ΔΗΜΟΣ ή ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ ΕΓΓΡΑΦΗΣ .....................

............................................................................

ΑΡΙΘ. ΜΗΤΡΩΟΥ ΑΡΡΕΝΩΝ................................

ΑΡΙΘ. ΔΗΜΟΤΟΛΟΓΙΟΥ......................................

**ΘΕΜΑ ΤΗΣ ΑΙΤΗΣΗΣ**

Εγγραφή σε τμήμα του ΙΕΚ Ειδικής Αγωγής Αγίας Παρασκευής

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΥΠΟΒΟΛΗΣ**

**Αγία Παρασκευή, ........./........../2022**

**Επισυνάψτε τα δικαιολογητικά:**

**1) Αντίγραφο διπλής όψης αστυνομικής ταυτότητας /διαβατηρίου**

**2) Αντίγραφο απολυτηρίου Λυκείου**

**3) Έγγραφο ΑΜΚΑ**

**4) Πιστοποίηση αναπηρίας**

**5) Πιστοποιητικό οικογενειακής κατ/σης**

**ΑΙΤΗΣΗ ΕΓΓΡΑΦΗΣ**

ΠΡΟΣ ΤΟ **Δ.ΙΕΚ Ε.Α. ΑΓΙΑΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ** **Ενταύθα**

 Παρακαλώ λάβετε την παρούσα αίτηση.

*(Γράψτε τις ειδικότητες που σας ενδιαφέρουν κατά σειρά προτίμησης ξεκινώντας με αυτήν που σας ενδιαφέρει περισσότερο).*

.......................................................................................

......................................................................................

.......................................................................................

........................................................................................

…………………………………………………………………………….…….

........................................................................................

*Προσοχή: 1) Τα εργαστήρια μαγειρικής & ζαχαροπλαστικής διεξάγονται σε συνεργαζόμενες κουζίνες* ***εκτός*** *του συγκροτήματος της Αγίας Παρασκευής. Τα υπόλοιπα μαθήματα εντός του ΙΕΚ. 2)* ***Δεν*** *παρέχεται μετακίνηση. Οι σπουδαστές προσέρχονται και αποχωρούν αυτόνομα. 3) Η φοίτηση διαρκεί 5 εξάμηνα. Το ωράριο μαθημάτων είναι 3-8 μ.μ. 4) Για να δημιουργηθεί ένα τμήμα σε μια ειδικότητα θα πρέπει να υπάρχει ικανός αριθμός υποψηφίων σπουδαστών (9 άτομα),επαρκής εργαστηριακός εξοπλισμός καθώς και να λάβουμε την έγκριση από το υπουργείο. 5) Στο ΙΕΚ* ***δεν*** *υφίσταται σύστημα εφημεριών, συνοδών, στήριξης από ΕΕΠ & ΕΒΠ όπως στα ειδικά σχολεία.*

*6) Κάθε καταρτιζόμενος μπορεί να παρακολουθεί σε ένα μόνο Ι.Ε.Κ. μια μόνο ειδικότητα καθόλη τη*

*διάρκεια της κατάρτισής του, συμπεριλαμβανομένης της πρακτικής άσκησης ή μαθητείας. 7) Οι καταρτιζόμενοι δεν δύνανται να εγγραφούν και να φοιτούν παράλληλα σε άλλες δομές δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης ή*

*μεταδευτεροβάθμιας εκπαίδευσης*

*και κατάρτισης. 8) Για καταρτιζόμενους χωρών της Ε.Ε. ή τρίτων χωρών απαιτείται γνώση ελληνικής γλώσσας κατ’ ελάχιστον επιπέδου Β1, όπως προβλέπεται στο άρθρο 76. (N.4763/2020)*

*8) Γνωρίζω ότι δεν επιτρέπεται η εγγραφή μου*

*ταυτόχρονα σε σχολή, τμήμα ή εισαγωγική κατεύθυνση Α.Ε.Ι. και σε Δημόσιο Ινστιτούτο Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.)(Ν.4777/2021)*

*9) Έχω λάβει γνώση του κανονισμού λειτουργίας και λοιπών υποχρεώσεων και δηλώνω ότι τα αποδέχομαι.*

**Ο/Η Αιτ…......και Δηλ...........**

(Υπογραφή) ....................................................

Ειδικότητες:

1) Τεχνικός εφαρμογών πληροφορικής (πολυμέσα / web designer – developer / video games)

2)Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης Αρχιμάγειρας (Chef)

3)Τεχνικός Αρτοποιός-Ζαχαροπλαστικής

4)Στέλεχος Διοίκησης και Οικονομίας

5) Στέλεχος Τεχνολογίας και Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών

6) Τεχνικός Τεχνολογικών Εφαρμογών και Εγκαταστάσεων σε έργα τοπίου και Περιβάλλοντος

7) Ζωγραφικής Τέχνης