



Οι "CycChefs" μαζί με αξιόλογους συνεργάτες, μας ενημερώνουν και επιμορφώνουν τους αναγνώστες του «ΠΟΛΙΤΗ» για θέματα διατροφής, για εκδηλώσεις εκπαιδευτικού και γαστρονομικού περιεχομένου τα οποία αποτελούν μέρος των ενδιαφερόντων των πολιτών. Ο Γιώργος Κυριανίου Β. διευθυντής Επιστημονικών Τεχνών Τεχνικής Εκπαίδευσης, εκπροσωπώντας και τον "Πολίτη" ως "CycChefs" Παρεμβέθηκε και συμμετείχε σε εκδήλωση που οργάνωσε το σχολείο του η Τεχνική Σχολή Παραλιμνίου και μας ενημέρωσε για τη βραδιά παρουσίασης των αποτελεσμάτων εφαρμογής του Ευρωπαϊκού προγράμματος "Erasmus +" που συμμετείχε το σχολείο κατά το 2015-16. Οι "Cycchefs" σας προσκαλούν να επισκεφθείτε τη γνωστή γαστρονομική τους ιστοσελίδα [www.cychefs.com](http://www.cychefs.com) για ενημέρωση και άλλη πλούσια αρθρογράφηση, καθώς και πολλά γαστρονομικά δρώμενα τόσο στην Κύπρο, όσο και στο εξωτερικό.



## Τεχνική Σχολή Παραλιμνίου

# Ευρωπαϊκά Προγράμματα Erasmus+ 2015-2016

Στις 22 Μαρτίου 2017 πραγματοποιήθηκε στην Τεχνική Σχολή Παραλιμνίου σημαντική εκδήλωση διάδοσης ευρωπαϊκών προγραμμάτων. Στην εκδήλωση παρεβέθηκε η διευθύντρια του Ιδρύματος Διαχείρισης Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων κυρία Ανδρούλα Παπαναστασίου, ο γενικός επιθεωρητής τεχνικής εκπαίδευσης κύριος Ανδρέας Ελευθερίου, ο οικείος επιθεωρητής τεχνικής σχολής Παραλιμνίου κύριος Ξένιος Σωτηρίου, ο διευθυντής του σχολείου κύριος Αντώνης Θεοδώρου, καθηγητές, άλλοι επίτιμοι προσκεκλημένοι και πλήθος κόσμου.

Η Τεχνική Σχολή Παραλιμνίου εδώ και 4 χρόνια πραγματοποιεί με επιτυχία ευρωπαϊκά προγράμματα σε συνεργασία με σχολεία σε χώρες όπως Ιταλία, Σουηδία, Λετονία, Ελλάδα και Πολωνία. Το σχολείο της τεχνικής Παραλιμνίου δίνει έμφαση σε αυτά τα προγράμματα γιατί με την πάροδο του χρόνου διαπίστωσε τον θετικό αντίκτυπο που έχει στα παιδιά του. Μέσω των σχεδίων κινητικότητας, οι μαθητές μπορούν να αποκτήσουν νέες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες με στόχο την προσωπική τους ανάπτυξη, να βελτιώσουν τις γλωσσικές τους δεξιότητες, να έρθουν σε επαφή με μια νέα κουλτούρα και πολιτισμό και να αναπτύξουν το αίσθημα της ευρωπαϊκής ταυτότητας.

Επίσης να βελτιώσουν την προσωπική τους εξέλιξη και επαγγελματικές προοπτικές μέσω μιας μη τυπικής μάθησης.

Τη σχολική χρονιά 2015-2016 πραγματοποιήθηκαν τα πιο κάτω προγράμματα από ομάδες μαθητών της Τεχνικής Σχολής Παραλιμνίου:

1. Του κλάδου Ηλεκτρολογίας με εκπαιδευτικές επισκέψεις σε σχολεία και ιδρύματα στη Θεσσα-



λονίκη.

2. Του κλάδου Ξενοδοχειακών και Επιστημονικών Επαγγελματιών για εργασία σε ξενοδοχεία και εστιατόρια στη Λετονία.

3. Τρεις εκπαιδευτές του κλάδου Ξενοδοχειακών και Επιστημονικών Επαγγελματιών για διδασκαλία κυπριακής κουζίνας σε σχολείο στη Λετονία.

4. Μαθητές των (ΜΙΕΕΚ) Μεταλλικακών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης για εργασία σε αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία στην Αθήνα.

5. Και μαθητές του κλάδου Εφαρμοσμένων Τεχνών οι οποίοι συνεργάστηκαν διαδιδυακτικά με σχολείο της Πολωνίας για να φέρουν εις πέρας πρόγραμμα E-twinning με θέμα: τέσσεραF, Freedom,

Future, Family, Friend.

Η Τεχνική Σχολή Παραλιμνίου θα συνεχίσει να διευρύνει τη συνεργασία της και με άλλα εκπαιδευτικά ιδρύματα στο εξωτερικό.

Είναι πλέον στρατηγικός στόχος του Υπουργείου Παιδείας και Πολιτισμού όπως και της σχολής η ανάπτυξη της ποιότητας και η διεθνοποίηση στην εκπαίδευση που παρέχεται.

Στην εκδήλωση τονίστηκε από τον διευθυντή του Σχολείου Κύριο Αντώνη Θεοδώρου, καθώς και από τους συντονιστές βοηθούς διευθυντές η ανάγκη να ενταχθούν την εμπειρία αυτή και τα μαθησιακά αποτελέσματα που προκύπτουν από τα ευρωπαϊκά προγράμματα στην καθημερινή λειτουργία του σχολείου τους με απώτερο σκοπό τον εκσυγχρονισμό

του συστήματος εκπαίδευσης και κατάρτισης. Η συνεχής σκληρή δουλειά και τα αποτελέσματα των τελευταίων χρόνων μας δίνουν πλέον το δικαίωμα υποβολής αίτησης και για τον Χάρτη Κινητικότητας.

Πρόκειται για αναγνώριση του οργανισμού λόγω οργάνωσης και υλοποίησης επιτυχώς υψηλής ποιότητας σχεδίων κινητικότητας για εκπαιδευόμενους και προσωπικό στο παρελθόν. Ο Χάρτης Κινητικότητας θα πιστοποιεί την επάρκεια και την ικανότητα του οργανισμού στην υλοποίηση υποδειγματικών σχεδίων διακρατικής κινητικότητας.

Τέλος το κοινό θαύμασε την παρουσίαση εκθεμάτων από τις δράσεις και απόλυτους γεύσεις από το τμήμα Ξενοδοχειακών - Επιστημονικών Τεχνών της Τεχνικής Σχολής Παραλιμνίου.



# Το αρτοποιείο «Θημωνιά» καινοτομεί σε όλα!

**Το αρτοποιείο "Θημωνιά"** ξεκίνησε από το χωριό Φρέναρος της επαρχίας Αμμοχώστου τον Μάιο του 1999. Το όνομά του το έδωσε ο κύριος Κυριάκος Τοϊσίος. "Θημωνιά" ονομάζεται η μεγάλη σορός με δεμάτια που έκαναν οι παππούδες μας που βρίζαν με τα δρεπάνια οι λεγόμενοι θηριστές. Οι θημωνιές παρέμεναν στα χωράφια μέχρι το τελείωμα του θηρισμού. Ακολούθησε το ανέμισμα που ήταν μέρος του διαχωρισμού του άχυρου με τον σπόρο του σταριού. Αρχικός στόχος της "Θημωνιάς" ήταν να προσφέρει στον κόσμο προϊόντα τα οποία να ανταποκρίνονται στις προσδοκίες τους και στις οικονομικές τους δυνατότητες. Η διεύθυνση της "Θημωνιάς" προσπαθεί με βάση πάντα την παράδοση και με συνδυασμό το σύγχρονο παγκόσμιο στοιχείο να δώσει κάτι το διαφορετικό και ποιτικότερο από ό, τι προσφερόταν έως τώρα. Η συνεχής βελτίωση σε όλα τα επίπεδα και η προσφορά μοναδικών προϊόντων είναι από τους πρωταρχικούς της στόχους.

Τα αρτοζαχαροπλαστεία σήμερα με τη δομή που έχουν καλύπτουν ένα μεγάλο κομμάτι των αναγκών της αγοράς. Έχουν βελτιωθεί πολύ τόσο στις παρασκευές ψωμιού και γλυκού, όσο και στο φαγητό, αφού ο καταναλωτής συνδυάζει τα τρία πολύ λογικά για να μην ταλαιπωρείται περισσότερο και να αγοράσει στην επιστροφή για το σπίτι ή στο διάλειμμα από την εργασία του. Επίσης ο θετικός ανταγωνισμός που είναι έντονος και κρατάει τον επιχειρηματία σε εγρήγορση, παλεύοντας και αυτός με τη σειρά του για τη δική του επιβίωση ή κερδοφορία.



Η "Θημωνιά" είναι ένας χώρος μια "Ιδέα" με διαφορετικό προφίλ από το τι επικρατεί γενικότερα στην αγορά. Το ευγενικό πάντρεμα του ψωμιού, του γλυκού, του φαγητού και της καφετέριας είναι από που έχει διαφοροποιηθεί. Επίσης η εξυπηρέτηση και το χαμογελαστό και ευγενικό προσωπικό δίνει το καλύτερο συναισθήμα στους φιλοξενούμενους. Η λειτουργία βεβαίως τέτοιου είδους πολυχώρου είναι ασφαλώς πιο δύσκολη με αποτέλεσμα να χρειάζεται άγρυ-



πνη φρουρήση τόσο για τη σταθερότητα της ποιότητας, όσο και του επιπέδου εξυπηρέτησης, ως επίσης για την εφαρμογή νέων τάσεων και προώθηση νέων εδωμάτων. Σήμερα, αυτές τις γιορτινές, πασχαλινές μέρες οι επιλογές και οι προτάσεις της "Θημωνιάς" τόσο στη Δερύνεια, όσο και στο Πέρα Χωριό Νήσου είναι εξαιρετικά εντυπωσιακές, αφού οι διευθυντές είναι συνεχώς ανήσυχη για καινοτόμες ιδέες με



διαφορετικά πασχαλινά τουρτέκια με καινοτόμες ιδέες με φλαουρές αυθεντικές και μοναδικά πασχαλινά αυγά. Οι ιδιοκτήτες κύριος Χρόστος και κύριος Σταύρος μας παροτρύνουν και μας προσκαλούν όλους να τους επισκεφθούμε στα υπέροχα αρτοποιεία - ζαχαροπλαστεία και καφετέριές τους! Θα το κάνουμε πράξη!