

ΚΑΡΙΕΡΑ ΜΕ ΠΤΥΧΙΟ ΟΑΕΔ

Τα success stories τριών αποφοίτων από τις σχολές της ΔΥΠΑ: Ο ιδρυτής της γνωστής αλυσίδας Κουλουράδες Δημήτρης Γρίβας, ο Γιώργος Αρσένης, υπεύθυνος τρίτης γενιάς του διάσημου Ζαχαροπλαστέιου Παπαπαρασκευάς στην Ξάνθη, και η νεαρή Ινδθ Γκιλλ που κάνει την πρακτική της ως μηχανικός αυτοκινήτων στη Βόλβο μιλούν για το μυστικό της επιτυχίας τους

Απόφοιτοι των επαγγελματικών σχολών της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (ΔΥΠΑ). Μπορεί στην Ελλάδα να κυριαρχεί η στερεότυπη αντίληψη ότι η επαγγελματική εκπαίδευση είναι δευτεροβάθμια, αλλά στην υπόλοιπη Ευρώπη, ιδίως στον Βορρά, είναι δημοφιλής επιλογή για πολλούς νέους που θέλουν να έχουν μόνιμη δουλειά και καλές αποδοχές. Μία από τις βασικές αιτίες έλλειψης προσωπικού, πρόβλημα που ταλανίζει την ελληνική οικονομία, είναι η αποστροφή των νέων στην επαγγελματική εκπαίδευση και στις χειρωνακτικές δουλειές. Στη χώρα μας λείπουν τεχνίτες όλων των ειδικοτήτων που θα μπορούσαν να εξασφαλίσουν σίγουρο μέλλον - ιδίως τώρα που ανθούν τα επαγγέλματα της πράσινης και ψηφιακής οικονομίας.

Καλή ευκαιρία για τους νέους είναι οι 50 Επαγγελματικές Σχολές (ΕΠΑΣ) Μαθητείας της ΔΥΠΑ που έχουν αναδείξει επιτυχημένους επαγγελματίες και τεχνίτες, παρακολουθώντας τις εξελίξεις της τεχνολογίας και τις ανάγκες της αγοράς. Τα success stories αποφοίτων των σχολών της ΔΥΠΑ είναι πολυάριθμα και οφείλονται βεβαίως στη γνώση, στην προσπάθεια, αλλά και στην αγάπη για το αντικείμενο της δουλειάς. Ο ιδρυτής της γνωστής αλυσίδας Κουλουράδες **Δημήτρης Γρίβας**, ο **Γιώργος Αρσένης**, υπεύθυνος τρίτης γενιάς του διάσημου Ζαχαροπλαστέιου Παπαπαρασκευάς στην Ξάνθη και η νεαρή Ινδθ **Γκιλλ Σίμραντζιτ Κασούρ**, που κάνει την πρακτική της ως μηχανικός αυτοκινήτων στη Βόλβο, είναι κάποιες ενδεικτικές περιπτώσεις επιτυχημένων ιστοριών.

Δημήτρης Γρίβας Κουλουράδες

Η εξέλιξη του κουλουριού σε επιχείρηση

Ο κ. Γρίβας, ο άνθρωπος πίσω από τη γνωστή αλυσίδα Κουλουράδες, είναι σήμερα 48 ετών, αλλά έχει πάνω από 35 χρόνια εμπειρίας στον χώρο της αρτοποιίας, αφού από 11 ετών ακολούθουσε αβιμάματα τους γονείς του στον φούρνο που είχαν στο Παλαιό Φάληρο. Στα 15 του έκανε διανομές με το αυτοκι-

νιο στα πατάκια και κρατούσε το μαγαζί με τον αδελφό του όταν έλειπαν οι γονείς τους. Συνήθισε να διπνάζει όταν έδω είχε σκοτάδι και να μυρίζει τα ευωδιαστά αρτοσκευάσματα, μια συνήθεια που τον ακολουθεί μέχρι σήμερα. Όταν ήρθε ο καιρός να επιλέξει σταδιοδρομία, δεν μπορούσε να σκεφτεί τίποτε άλλο από την αρτοποιία.

«Φοίτησα στη Σχολή Στρογγυλών του ΟΑΕΔ (ΔΥΠΑ) στο Γαλάτσι από το 1998 έως το 2002», μας διηγείται την ενδιαφέρουσα ιστορία του ο κ. Γρίβας. «Η συγκεκριμένη σχολή είναι η καλύτερη στην Ελλάδα για να μάθει κανείς την τέχνη του αρτοποιού. Η ρηση που κράτησα από τους καθηγητές μου ήταν "Κάντε αυτό που αγαπάτε, για να το κάνετε καλά. Μην χάνετε το χρόνο σας"».

Ποια ήταν η διαδρομή από τη σχολή της ΔΥΠΑ μέχρι τους Κουλουράδες;

«Δεν μπορούσα να δεχτώ ότι η ζωή μου θα ήταν περιορισμένη. Ήθελα να ξεχωρίσω, να εξελιχτώ, να κάνω δικά μου πράγματα. Επέλεξα λοιπόν να φύγω στη Γαλλία γιατί ήθελα να μάθω πώς δουλεύουν οι Ελβετοί αρτοποιοί».

Στην Ελλάδα είμαστε πιο παραδοσιακοί και ήθελα να περαματιστώ σε διαφορετικές τεχνικές. Ξεκίνησα μια περιπέτεια με τα καλά της και τα κακά της, που τελικά με έβγαλε εδώ. Όταν πήγα στη Γαλλία άρχισα να χτυπάω πόρτες να δουλέψω λέγοντας πως είμαι φοιτητής από την Ελλάδα που ήθελα να μάθω την τέχνη τους. Το μόνο που πείσασε ήταν ένα σπίτι να μείνω.

Όταν επέστρεψα, για τρία χρόνια από το 2009 έως το 2012 δούλεψα ως καθηγητής στη Σχολή Αρτοποιιών της ΔΥΠΑ για να μεταδώσω στους μαθητές ό,τι σύγχρονο έμαθα. Πολλοί από αυτούς «εξαιρετικά ταλέντα» δουλεύουν μαζί μου στα καταστήματά. Δε μπορώ να σκεφτώ ό,τι θα περάσει μια μέρα στη ζωή μου χωρίς να μυρίζω τα κουλούρια και να λερώνομαι με τα αλεύρια.

Ακόμα και τώρα που έχουμε διευρυνθεί και έχουμε αποκτήσει δικτίνο στο εξωτερικό, εγώ βρίσκομαι από τις 5 το πρωί στα καταστήματά και στο εργοστάσιο Κρητών Άρτος. Έχω μεγαλώσει με το μακρύ μου εργασιό».

Η επιτυχία δεν ήρθε γρήγορα, ούτε εύκολα. Ο κ. Γρίβας δουλέψα ως σύμβουλος σε γνωστές εταιρείες σε διάφορα προϊόντα, προϊόντα και μαγαζιά. Παράλληλα δοκίμαζε τις δικές του συνταγές για προζύμια και μερίσματα. Το 2015 ξεκίνησε η ιστορία με τους Κουλουράδες. Το μυστικό της επιτυχίας ήταν

η εξειδίκευση, η αριστεία, το να εξελίξεις το κουλούρι σε επιστέμνη.

«Το προϊόν για το οποίο είμαι περήφανος είναι το κουλούρι Θεσσαλονίκης, ενώ εξαιρετικό είναι και το νέο μας προϊόν, η παξιμαδοκλήττα, το πιο αφράτο παξιμάδι που έχετε γευτεί», μας λέει ο κ. Γρίβας.

Σήμερα η εταιρεία έχει καταστήματα σε όλη τη χώρα και απασχολεί πάνω από 1.000 εργαζομένους. Πρόσφατα ο Ινδός επενδυτής **Ταϊζούν Κορκακουλά** εξαγόρασε το 70% των μεριών Κρητών Άρτος, Olympic Food και CSM Hellas, με τον κ. Γρίβα να διατηρεί το υπόλοιπο μειοψηφικό ποσοστό και να ετοιμάζεται για νέα ξεκινήματα.

Γιώργος Αρσένης

Ζαχαροπλαστέιο Παπαπαρασκευάς

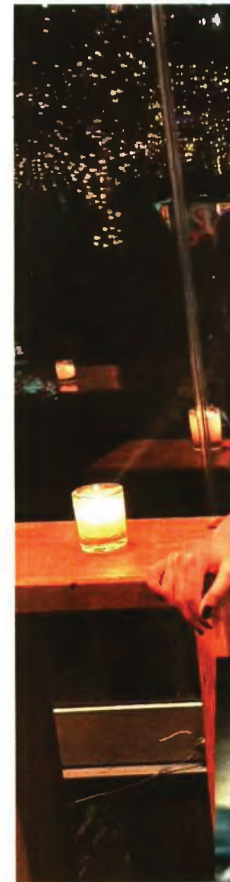
«Απασχολώ 45 άτομα από τη σχολή του ΟΑΕΔ»

Με έδρα στην Ξάνθη, το Ζαχαροπλαστέιο Παπαπαρασκευάς έγινε γνωστό σε όλη την Ελλάδα για τις διάσημες καριόκες του με τα φρέσκα υλικά και τη μυστική συνταγή από τον Μικρασιάτη παππού που πέρασε από γενιά σε γενιά.

Σήμερα, ο 45χρονος Γιώργος Αρσένης, ζαχαροπλάστης τρίτης γενιάς, μέτοχος και υπεύθυνος παραγωγής στην υπερσύγχρονη μονάδα στο Πετροχώρι Ξάνθης, ακολουθεί με προσήλωση την παράδοση πιστεύοντας ότι η αυθεντικότητα του προϊόντος θα το κρατήσει ψηλά στις προτιμήσεις του κόσμου.

«Είμαι από 16 ετών στα εργαστήρια της οικογένειας. Οι σπουδές μου στη Σχολή Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής του ΟΑΕΔ με βοήθησαν να τελειοποιήσω τις γνώσεις μου σε θεωρητικό επίπεδο, να μάθω τις σύγχρονες μεθόδους για την εξασφάλιση της ποιότητας, καθώς και για την υγιεινή και την ασφάλεια στο εργαστήριο. Σήμερα απασχολώ 45 άτομα που επίσης έχουν τελειώσει τη σχολή του ΟΑΕΔ», μας λέει ο κ. Αρσένης.

Ο ίδιος είναι απογοητευμένος που οι νέοι ζαχαροπλάστες δεν δείχνουν ενθουσιασμό και ζέση για την τέχνη τους: «Δεν υπάρχουν ορεξίτοι νέοι να αγαπήσουν την τέχνη της ζαχαροπλαστικής. Οι λίγοι που ξεχωρίζουν ρωτούν, ενδιαφέρονται να βελτιωθούν, παίρνουν πρωτοβουλίες. Αυτοί θα έχουν λαμπρό μέλλον. Οι άλλοι που απλώς



Δημήτρης Γρίβας,
ιδρυτής της αλυσίδας
Κουλουράδες

τελείωσαν τη σχολή για να πουν ότι κάτι έκαναν δεν θα απογοητευθούν από την αγορά».

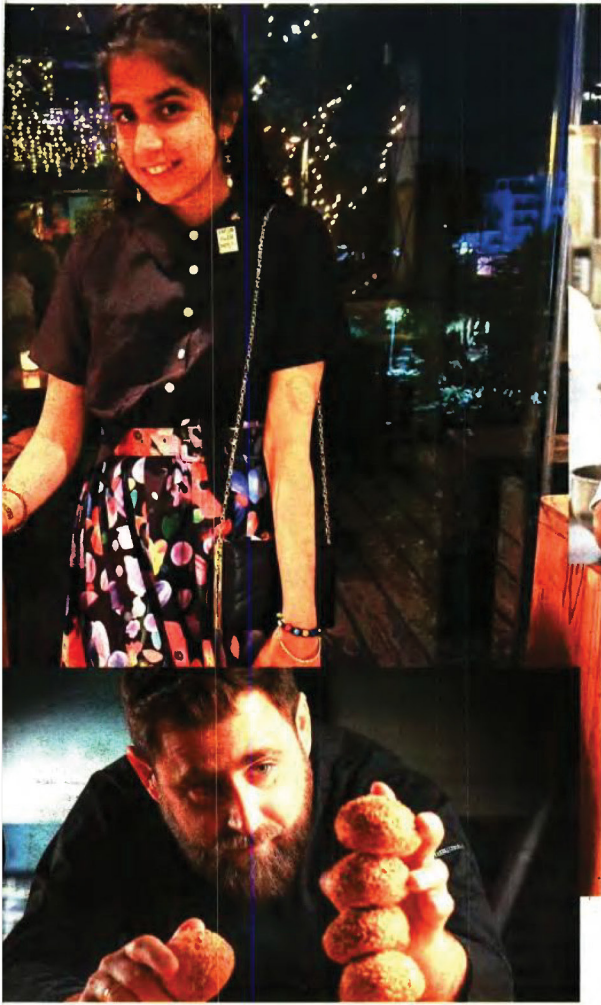
Το μυστικό της επιτυχίας για τον κ. Αρσένη είναι η ειλικρίνεια προς τον πελάτη: «Χρησιμοποιούμε αγνά υλικά για να εξασφαλίσουμε την ποιότητα. Δεν αλλάζουμε το βούτυρο δικής μας παραγωγής, τη σοκολάτα και τα ντόπια αυγά, για να μείνει η γεύση φρέσκια και σπιτική. Έχουμε προτάσεις για εξαγωγές και συνεργασίες με καταστήματα του εξωτερικού. Αρνθήκαμε για να διατηρήσουμε την αυθεντικότητά μας. Συνεργαζόμαστε επιλεκτικά με ορισμένα καταστήματα ντελικατέσεν».

Η παραγωγή είναι ασύλληπτη σε αριθμούς, αν αναλογιστεί κανείς ότι η Παπαπαρασκευάς διατηρεί μόνο δύο καταστήματα, στην Ξάνθη και τη Γλυφάδα. Παράγονται ετησίως 1,2 εκατομμύρια καριόκες και χρησιμοποιούνται 18 τόνοι καριόδε. Εκτός από τις καριόκες, διάσημες είναι και οι σοκολατένιες λουκουμάδες του ζαχαροπλαστέιου, τα βραχάκια και τα πουράκια.

Γκιλλ Σίμραντζιτ Κασούρ

Η startupper μηχανικός αυτοκινήτων

Η ινδική καταγωγής γεννημένη στην Ελλάδα Γκιλλ Σίμραντζιτ Κασούρ είναι



Γκιλλ Σίμραντζιτ Κασιέρ,
μηχανικός αυτοκινήτων

Γιώργος Αρσένης, υπεύθυνος παραγωγής
του Ζαχαροπλαστείου Παπαπαρασκευάς

μόνο 21 ετών και σπουδάζει στη Σχολή Μηχανικών Αυτοκινήτων της ΔΥΠΙΑ (ΟΑΕΔ) στο Αιγάλεω. Έχει μόνο άλλη μία γυναίκα συμφοιτήτρια, ενώ άλλη μία έχει φοιτήσει τα προηγούμενα χρόνια, όπως πληροφορήθηκε, γεγονός που τη λυπεί και την προβληματίζει για τα στερεότυπα που κυριαρχούν σε σχέση με τη σταδιοδρομία των γυναικών.

Αυτό τον καιρό κάνει την πρακτική της στη Βόλνο. «Τα πιας περίφημα, θα γίνεις εξπέρ μηχανικός στα ηλεκτρικά αυτοκίνητα», της λένε οι προϊστάμενοί της επαινώντας τις προσπάθειές της. Παρόλ' αυτά τρέχει τη δική της startup, η οποία υποστηρίζει τα εγχειρήματα νέων να στήσουν τη δική τους επιχείρηση στο digital marketing.

«Έλκα από μικρή έφεση στη μηχανολογία. Μου άρεσαν οι υπολογιστές, οι κατασκευές, τα αυτοκίνητα και τα αεροπλάνα. Όταν τελειώσω τη σχολή οκέφτομαι να συνεχίσω τις σπουδές μου ως μηχανικός αεροσκαφών στη σχολή της ΔΥΠΙΑ στη Χαλκίδα».

Ο διοικητής
Υπερήφανος για τους αποφοίτους των σχολών της ΔΥΠΙΑ δηλώνει ο διοικητής της Σπύρος Πρωτοφύλης. «Οι Επαγγελμα-

τικές Σχολές της ΔΥΠΙΑ αποτελούν μια μοναδική ευκαιρία για νέους και νέες, ηλικίας 15 έως 29 ετών, να αποκτήσουν επαγγελματική κατάρτιση υψηλής ζήτησης σε συνδυασμό με πρακτική εμπειρία σε πραγματικές συνθήκες εργασίας.

Μάλιστα φέτος ο αριθμός των ειδικοτήτων που προσφέρονται από τις σχολές μας ανέβηκε στις 37, καθώς εντάξαμε και 8 νέες ειδικότητες με ιδιαίτερη δυναμική, όπως είναι οι πράσινες και οι ψηφιακές. Αυτό που μας ενδιαφέρει είναι οι απόφοιτοί μας να ενταχθούν το συντομότερο δυνατό στην αγορά εργασίας. Το γεγονός ότι η ποσοστά απορρόφησης τους άγγιξαν τα τελευταία δύο χρόνια το 77% μας ικανοποιεί και μας δίνει κίνητρο να συνεχίσουμε να εστιάζουμε στην παροχή ακόμα καλύτερων υπηρεσιών στους νέους μας».

Η ηλεκτρονική υποβολή αιτήσεων για εισαγωγή στις 50 Επαγγελματικές Σχολές (ΕΠΑΣ) Μαθητείας της ΔΥΠΙΑ για το σχολικό έτος 2024-25 έχει ήδη ξεκινήσει. Διευκρίνισμα υποβολής αιτήσεων έχουν όσοι είναι 15-29 ετών (γεννήθηκαν τα έτη 1995-2009) και είναι κάτοχοι τουλάχιστον απολυτηρίου Γυμνασίου. Η αμοιβή των μαθητών ανέρχεται σε 118,64 ευρώ ή 148,30 ευρώ την εβδομάδα (για 4 ή 5 ημέρες μαθητείας αντίστοιχα) για δύο έτη.