



Σύστημα
Επαγγελματικών
Προσόντων

Ταυτότητα Αριστείας!



ΠΡΟΤΥΠΟ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ

Αρτοποιός

Επίπεδο CyQF/EQF 4

Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού (ΑνΑΔ)

Τεχνική Επιτροπή Επαγγελματικών Προσόντων:

Υπουργείο Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος

Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων

Υπουργείο Παιδείας, Αθλητισμού και Νεολαίας

Ομοσπονδία Εργοδοτών και Βιομηχάνων (ΟΕΒ)

Κυπριακό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο (ΚΕΒΕ)

Γενική Συνομοσπονδία Παγκύπριων Οργανώσεων Βιοτεχνών Επαγγελματιών Καταστηματαρχών (ΠΟΒΕΚ)

Συνομοσπονδία Εργαζομένων Κύπρου (ΣΕΚ)

Παγκύπρια Εργατική Ομοσπονδία (ΠΕΟ)

Ένωση Κυπρίων Αγροτών

Παγκύπριος Σύνδεσμος Αγελαδοτρόφων

Παγκύπριος Σύνδεσμος Κρεοπωλών

Σύνδεσμος Αρχιμαγείρων Κύπρου

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|---|-----------|
| 1. ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ | 5 |
| 1.1 Τίτλος επαγγελματικού προσόντος..... | 5 |
| 1.2 Επίπεδο επαγγελματικού προσόντος στο Κυπριακό και Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων (CyQF/ EQF) | 5 |
| 1.3 Κωδικός ISCO | 5 |
| 1.4 Κωδικός επαγγελματικού προσόντος | 5 |
| 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ | 5 |
| 2.1 Αντικείμενο..... | 5 |
| 2.2 Εργασιακό περιβάλλον..... | 5 |
| 2.3 Δυνατότητες εργοδότησης..... | 5 |
| 2.4 Εξοπλισμός | 6 |
| 2.5 Συναφή πρότυπα επαγγελματικών προσόντων..... | 6 |
| 2.6 Συναφείς επαγγελματικοί τίτλοι | 6 |
| 2.7 Διαδρομές ένταξης στο συγκεκριμένο Επαγγελματικό Προσόν σύμφωνα με την πολιτική και διαδικασίες της ΑΝΑΔ..... | 6 |
| 2.8 Μέθοδοι αξιολόγησης..... | 7 |
| 3. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ) | 8 |
| 3.1 Κοινοί τομείς εργασίας..... | 9 |
| ΚΤ.9 Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας | 10 |
| ΚΤ.10 Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία | 12 |
| ΚΤ.12 Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης | 14 |
| ΚΤ.14 Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων | 15 |
| ΚΤ.22 Οργάνωση, συγκύρισμα και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών | 17 |
| ΚΤ.23 Εντοπισμός ελλείψεων, παραλαβή και αποθήκευση υλικών | 19 |
| ΚΤ.27 Μεταφορά, αποθήκευση και διατήρηση τροφίμων | 21 |
| ΚΤ.30 Επικοινωνία και εξυπηρέτηση πελατών | 23 |
| ΚΤ.32 Χειρισμός παραπόνων πελατών | 24 |
| 3.2 Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας | 25 |
| ΑΡΤ4.1 Ετοιμασία βασικών ζυμών αρτοποιίας | 26 |
| ΑΡΤ4.2 Ετοιμασία βασικών γεμίσεων αρτοποιίας | 27 |
| ΑΡΤ4.3 Μεριδοποίηση, γέμιση και σχηματοποίηση προϊόντων αρτοποιίας | 28 |
| ΑΡΤ4.4 Ψήσιμο και τελική επεξεργασία των προϊόντων αρτοποιίας | 30 |
| ΑΡΤ4.5 Διατήρηση συνεχούς ροής τελικών προϊόντων στα σημεία παρουσίασης | 32 |
| 3.3 Επιλεγόμενοι Τομείς Εργασίας..... | 34 |

| | | |
|---------------|--|-----------|
| ΑΡΤ4.6 | Προετοιμασία και ψήσιμο προϊόντων φύλλου - σιροπιαστά | 35 |
| ΑΡΤ4.7 | Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών κέικ αγγλικού τύπου | 37 |
| ΑΡΤ4.8 | Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών μπισκότου..... | 39 |
| 3.4 | Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία)..... | 41 |
| 4. | ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ | 43 |

1. ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΝΤΟΣ

1.1 Τίτλος επαγγελματικού προσόντος:

Αρτοποιός

1.2 Επίπεδο επαγγελματικού προσόντος στο Κυπριακό και Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων (CyQF/ EQF):

4

1.3 Κωδικός ISCO:

7512

1.4 Κωδικός επαγγελματικού προσόντος:

APT4

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΝΤΟΣ

2.1 Αντικείμενο:

Ο αρτοποιός παρασκευάζει ένα ευρύ φάσμα ειδών αρτοποιίας, καθώς και είδη ζαχαροπλαστικής που έχουν ως βάση το αλεύρι. Εφαρμόζει όλες τις διαδικασίες από την παραλαβή και αποθήκευση των υλικών μέχρι και το ψήσιμο και την τελική επεξεργασία των τελικών προϊόντων αρτοποιίας. Προετοιμάζει, οργανώνει, καθαρίζει και φροντίζει το χώρο εργασίας και εξοπλισμό. Εφαρμόζει τις οδηγίες και μέτρα εργασιακής ασφάλειας και υγείας, ασφάλειας των τροφίμων και περιβαλλοντικής διαχείρισης.

2.2 Εργασιακό περιβάλλον:

Ο αρτοποιός εργάζεται σε εσωτερικό χώρο, σε περιβάλλον όπου εφαρμόζονται αυστηροί κανόνες στο χειρισμό των τροφίμων. Στο πλαίσιο εκτέλεσης της εργασίας του απαιτείται η χρήση μηχανημάτων και εξοπλισμού, όπου απαιτείται αυστηρή εφαρμογή των κανόνων ασφάλειας και υγείας. Λόγω της έκθεσής του σε μεταβαλλόμενες θερμοκρασίες, αλλά και της συνεχούς ορθοστασίας, απαιτείται η χρήση κατάλληλης ενδυμασίας και υποδημάτων. Το ωράριο εργασίας του είναι συνήθως σταθερό, αλλά ενδέχεται να εργαστεί και σε βάρδιες.

2.3 Δυνατότητες εργοδότησης:

Ο αρτοποιός μπορεί να εργαστεί σε αρτοποιεία, σε επιχειρήσεις επισιτιστικής βιοτεχνίας της εμπορίας άρτου, σε ξενοδοχεία, σε εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, σε σχολές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και σε μεγάλες αλυσίδες λιανικού εμπορίου. Επίσης, έχει τη δυνατότητα να εργάζεται ως ελεύθερος επαγγελματίας σε δική του επιχείρηση.

2.4 Εξοπλισμός:

Φούρνος, περιστροφικός φούρνος, ζυμωτήρι, στόφα, σφολιατομηχανή, ζυγαριά, θερμόμετρο, χτυπητήρια, κόπτες, ψαλίδι, σπάτουλες, κόσκινο, πλάστη, κούπες, ψυγεία και καταψύκτες, πάγκους/σανίδια κοπής, εξαερισμός/φίλτρα, νεροχύτες, ράφια, πάγκους εργασίας, θερμόμετρα, τηγάνια, κατσαρόλες, λαμαρίνες, κουτάλες, μαχαίρια, εργαλεία κόπής, εργαλεία χάραξης, εργαλεία διακόσμησης, εργαλεία για γεμίσεις, στρογγυλοποιητές, μορφοποιητές, φόρμες ψησίματος σουρωτήρι, χτυπητήρι, αναδευτήρας (μίξερ), μπεν μαρί (bainmarie), αυγοδάρτης, ξύστρα, κορνέ, πινέλο, τρόλεϊ μεταφοράς, κάδοι άχρηστων, εργαλεία και είδη καθαρισμού, αποθηκευτικοί χώροι, μέσα ατομικής προστασίας(π.χ. στολή εργασίας, γάντια, καπέλο), εξοπλισμός πυρόσβεσης, κουτί πρώτων βοηθειών.

2.5 Συναφή πρότυπα επαγγελματικών προσόντων:

1. ΥΠΑ5 Υπεύθυνος αρτοποιείου
2. ΖΑΧ4 Ζαχαροπλάστης
3. ΥΠΖ5 Υπεύθυνος ζαχαροπλαστείου
4. ΒΜΓ3 Βοηθός μάγειρας
5. ΜΑΓ4Μάγειρας
6. ΥΠΣ5Υπεύθυνος κουζίνας

2.6 Συναφείς επαγγελματικοί τίτλοι:

Αρτοτεχνίτης, φούρναρης, αρτοπώλης.

2.7 Διαδρομές ένταξης στο συγκεκριμένο Επαγγελματικό Προσόν σύμφωνα με την πολιτική και διαδικασίες της ΑνΑΔ:

Διαδρομή 1

Προσόν: Πιστοποιητικό προγράμματος εκπαίδευσης/κατάρτισης, το περιεχόμενο του οποίου συνάδει με σχετικό επαγγελματικό προσόν επιπέδου 4

Πείρα: Δεν απαιτείται

Διαδρομή 2

Προσόν: Τουλάχιστον επιπέδου 4 σε μη σχετικό επαγγελματικό πεδίο ή τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Πείρα: 2 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Διαδρομή 3

Προσόν: Τουλάχιστον επιπέδου 3 σε μη σχετικό επαγγελματικό πεδίο ή τουλάχιστον επιπέδου 2 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Πείρα: 3 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Διαδρομή 4

Προσόν: Δεν απαιτείται

Πείρα: 5 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

2.8 Μέθοδοι αξιολόγησης

- Γραπτή εξέταση με ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, σωστού / λάθους.
- Παρακολούθηση της εκτέλεσης της εργασίας σε πραγματικές συνθήκες εργασίας ή σε συνθήκες προσομοίωσης.
- Προφορική εξέταση.
- Ειδική εργασία.

3. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ)

3.1 Κοινοί τομείς εργασίας

| Κωδικός Τομέα Εργασίας | Τίτλος Τομέα Εργασίας |
|-------------------------------|--|
| ΚΤ.9 | Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας |
| ΚΤ.10 | Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία |
| ΚΤ.12 | Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης |
| ΚΤ.14 | Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων |
| ΚΤ.22 | Οργάνωση, συγκύρισμα και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών |
| ΚΤ.23 | Εντοπισμός ελλείψεων, παραλαβή και αποθήκευση υλικών |
| ΚΤ.27 | Μεταφορά, αποθήκευση και διατήρηση τροφίμων |
| ΚΤ.30 | Επικοινωνία και εξυπηρέτηση πελατών |
| ΚΤ.32 | Χειρισμός παραπόνων πελατών |

ΚΤ.9 Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τις διάφορες μεθόδους επικοινωνίας.
2. Περιγράφει την πολιτική και διαδικασία επικοινωνίας του οργανισμού.
3. Αναφέρει τις βασικές αρχές επικοινωνίας.
4. Εξηγεί τη σημασία της αποτελεσματικής επικοινωνίας.
5. Αναφέρει εμπόδια στην επικοινωνία και στις ενέργειες αντιμετώπισης τους.
6. Περιγράφει τη διαδικασία χειρισμού διαπροσωπικών σχέσεων με συναδέλφους και συνεργάτες.
7. Αναφέρει ενέργειες και πρωτοβουλίες για τη δημιουργία και διατήρηση θετικού εργασιακού κλίματος.
8. Αναφέρει ενέργειες και πρωτοβουλίες για την αποτελεσματική ομαδική εργασία.
9. Αναφέρει βασικά στοιχεία για την αποτελεσματική λειτουργία ομάδων εργασίας.
10. Αναφέρει συνήθη προβλήματα που παρουσιάζονται στο πλαίσιο λειτουργίας ομάδων εργασίας τα οποία επηρεάζουν την αποτελεσματική λειτουργία και επίτευξη των στόχων της.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αξιοποιεί κατάλληλες μεθόδους επικοινωνίας για δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικής επικοινωνίας με συναδέλφους και συνεργάτες στο πλαίσιο της πολιτικής και διαδικασίας του οργανισμού.
2. Συμβάλλει στην επίλυση προβλημάτων και διαφωνιών μεταξύ συναδέλφων και συνεργατών για τη δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας.
3. Συμβάλλει στη βελτίωση του εργασιακού κλίματος με ανάληψη σχετικών ενεργειών και πρωτοβουλιών.
4. Συνεργάζεται με τα υπόλοιπα μέλη της ομάδας στη δημιουργία και διατήρηση θετικού εργασιακού κλίματος, προβαίνοντας σε ενέργειες και αναλαμβάνοντας πρωτοβουλίες αποτελεσματικής ομαδικής εργασίας.
5. Συμβάλλει στη βελτίωση της συνεργασίας μεταξύ των μελών της ομάδας, υποβάλλοντας εισηγήσεις και αναλαμβάνοντας σχετικές πρωτοβουλίες.

6. Συνεισφέρει στη βελτίωση της αποτελεσματικότητας και παραγωγικότητας της ομαδικής εργασίας, υποβάλλοντας εισηγήσεις και αναλαμβάνοντας σχετικές πρωτοβουλίες.
7. Συμβάλλει στον εντοπισμό και επίλυση προβλημάτων στη λειτουργία ομάδων εργασίας σε συνεργασία με τον υπεύθυνο του τμήματος και τους συναδέλφους.

ΚΤ.10 Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τους κινδύνους για την ασφάλεια και την υγεία, οι οποίοι πιθανόν να παρουσιαστούν στον χώρο εργασίας.
2. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των κινδύνων και των επικίνδυνων καταστάσεων για την ασφάλεια και την υγεία.
3. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την ασφάλεια και την υγεία στην εργασία.
4. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς ασφάλειας και υγείας που αφορούν την εργασία του.
5. Περιγράφει τις οδηγίες, τα προληπτικά μέτρα και τους κανόνες ασφάλειας και υγείας που πρέπει να ακολουθεί στον χώρο εργασίας.
6. Εξηγεί τα σήματα ασφάλειας και υγείας στην εργασία.
7. Περιγράφει την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού που χειρίζεται για τις εργασίες του.
8. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για την αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων θεμάτων ασφάλειας και υγείας στον χώρο εργασίας του.
9. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς ατυχήματος και ασθένειας.
10. Αναφέρει τις κατηγορίες φωτιάς, τις αρχές πυρασφάλειας και πυρόσβεσης.
11. Αναγνωρίζει τα είδη πυροσβεστήρων.
12. Αναγνωρίζει και να αναφέρει τα είδη πυροσβεστήρων και άλλων πυροσβεστικών μέσων.
13. Περιγράφει την ορθή χρήση των πυροσβεστήρων και άλλων πυροσβεστικών μέσων για το σβήσιμο φωτιάς.
14. Κατονομάζει τα επιτρεπόμενα υλικά που πρέπει να είναι διαθέσιμα στο κουτί πρώτων βοηθειών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εντοπίζει κινδύνους για την ασφάλεια και την υγεία στον χώρο εργασίας του και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.

2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας τα προληπτικά μέτρα, σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του και τους κανόνες ασφάλειας και υγείας του οργανισμού.
3. Χειρίζεται τον εξοπλισμό με το σωστό και ασφαλή τρόπο.
4. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για θέματα ασφάλειας και υγείας.
5. Εφαρμόζει το σχέδιο εκκένωσης του οργανισμού.
6. Χρησιμοποιεί τα κατάλληλα υλικά πρώτων βοηθειών για μικροτραυματισμούς και αναζητά βοήθεια από τον πρώτο βοηθό του χώρου εργασίας.

ΚΤ.12 Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τους περιβαλλοντικούς κινδύνους και τις περιβαλλοντικές πλευρές από τα προϊόντα ή δραστηριότητες στον χώρο εργασίας του.
2. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των περιβαλλοντικών κινδύνων.
3. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την περιβαλλοντική διαχείριση.
4. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς περιβαλλοντικής διαχείρισης που αφορά την εργασία του.
5. Περιγράφει τις οδηγίες, τα μέτρα πρόληψης της ρύπανσης και τους κανόνες περιβαλλοντικής διαχείρισης που πρέπει να ακολουθεί στον χώρο.
6. Περιγράφει τις μεθόδους και τις καλές πρακτικές εξοικονόμησης νερού και ενέργειας.
7. Αναγνωρίζει τα ανακυκλώσιμα υλικά στον χώρο εργασίας του.
8. Περιγράφει τη διαδικασία συλλογής και απόρριψης των ανακυκλώσιμων υλικών.
9. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων για αποτροπή περιβαλλοντικής ρύπανσης.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εντοπίζει τους περιβαλλοντικούς κινδύνους και τις περιβαλλοντικές πλευρές και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας τα μέτρα πρόληψης της ρύπανσης, της εξοικονόμησης νερού και ενέργειας, σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του και τους κανόνες περιβαλλοντικής διαχείρισης.
3. Χρησιμοποιεί οικολογικά υλικά και προϊόντα φιλικά προς το περιβάλλον σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του.
4. Αποθηκεύει, να χρησιμοποιεί και να απορρίπτει υλικά και προϊόντα, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος περιβαλλοντικής ρύπανσης, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
5. Απορρίπτει τα ανακυκλώσιμα υλικά και προϊόντα στους ενδεδειγμένους χώρους ή κάδους, όπως καθορίζεται από τον οργανισμό.
6. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για αποτροπή περιβαλλοντικής ρύπανσης.

ΚΤ.14 Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τους κανόνες ατομικής υγιεινής στον χώρο εργασίας του.
2. Αναφέρει τις απαιτήσεις για την ενδυμασία στον χώρο εργασίας.
3. Κατονομάζει τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων, οι οποίοι πιθανόν να παρουσιαστούν στον χώρο εργασίας.
4. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων.
5. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την ασφάλεια των τροφίμων.
6. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανονισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων που αφορούν την εργασία του.
7. Αναφέρει τις οδηγίες, τους κανόνες και τις απαιτήσεις του σχεδίου ασφάλειας τροφίμων (HACCP), που πρέπει να ακολουθούνται στον χώρο εργασίας.
8. Περιγράφει τις απαιτήσεις σήμανσης τροφίμων σε όλα τα στάδια επεξεργασίας, αποθήκευσης και παράθεσης.
9. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για την αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων στον χώρο εργασίας του.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εφαρμόζει τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ενδυμασίας για την ασφάλεια των τροφίμων, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς του οργανισμού.
2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας, τις οδηγίες, των κανόνων και τις απαιτήσεις του σχεδίου ασφάλειας τροφίμων (HACCP) του οργανισμού.
3. Τοποθετεί την σήμανση στα τρόφιμα σε όλα τα στάδια επεξεργασίας, αποθήκευσης και παράθεσης, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
4. Εντοπίζει κινδύνους και μη συμμορφώσεις που προέκυψαν κατά την εργασία του για την ασφάλεια των τροφίμων και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
5. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες στην περίπτωση που τα αποτελέσματα είναι εκτός των ορίων, σύμφωνα με το σχέδιο ασφάλειας τροφίμων (HACCP).

6. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για την ασφάλεια των τροφίμων.
7. Καταγράφει τις πληροφορίες και τα αποτελέσματα ελέγχων που απαιτούνται από το σχέδιο ασφάλειας τροφίμων (HACCP).

ΚΤ.22 Οργάνωση, συγκύρισμα και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξηγεί τις έννοιες οργάνωση, συγκύρισμα, καθαριότητα και απολύμανση του χώρου εργασίας τροφίμων, του εξοπλισμού και υλικών.
2. Προσδιορίζει τις ενέργειες οργάνωσης του χώρου εργασίας όπως καθορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία και τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας.
3. Περιγράφει τις εργασίες συγκυρίσματος του χώρου εργασίας.
4. Περιγράφει τις μεθόδους καθαρισμού και απολύμανσης του χώρου εργασίας.
5. Αναγνωρίζει τον εξοπλισμό, τα υλικά και τα μέσα καθαρισμού και απολύμανσης.
6. Αναφέρει τα μέτρα προστασίας από τη χρήση υλικών καθαρισμού και απολύμανσης.
7. Αναφέρει τις ενέργειες χειρισμού απορριμμάτων και υλικών του χώρου εργασίας.
8. Αναφέρει τις ενέργειες οργάνωσης του εξοπλισμού και των υλικών.
9. Δηλώνει τις συνθήκες φύλαξης του εξοπλισμού.
10. Περιγράφει τις εργασίες συγκυρίσματος των υλικών στον χώρο εργασίας.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Οργανώνει τον χώρο εργασίας όπως καθορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία, τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας και τους κανονισμούς του οργανισμού.
2. Συγκυρίζει τον χώρο εργασίας όπως καθορίζεται από τους κανονισμούς του οργανισμού.
3. Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους εργασίας τηρώντας τα απαιτούμενα μέτρα προστασίας.
4. Χειρίζεται τα απορρίμματα και τα υλικά του χώρου εργασίας όπως καθορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία και τις διαδικασίες του οργανισμού.
5. Οργανώνει τον εξοπλισμό σύμφωνα με τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας και τις διαδικασίες του οργανισμού.
6. Ταξινομεί και να φυλάσσει τον εξοπλισμό σε κατάλληλες συνθήκες σύμφωνα με τα εγχειρίδια των κατασκευαστών, τους κανονισμούς και το πλανόγραμμα του οργανισμού.
7. Οργανώνει τα υλικά βάσει των προδιαγραφών των προμηθευτών των ορθών πρακτικών αποθήκευσης και του πλανογράμματος αποθήκευσης υλικών του οργανισμού.

8. Συγκρίνει και να ταξινομεί τα υλικά βάσει των προδιαγραφών των προμηθευτών και των ορθών πρακτικών αποθήκευσης.

ΚΤ.23 Εντοπισμός ελλείψεων, παραλαβή και αποθήκευση υλικών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τη μεθοδολογία εντοπισμού των ελλείψεων σε υλικά για κάλυψη των αναγκών του προγράμματος εργασιών.
2. Αναγνωρίζει τα υλικά για προμήθεια.
3. Αναφέρει τα χαρακτηριστικά, τις προδιαγραφές και τις ιδιότητες των υλικών για προμήθεια.
4. Αναφέρει τις πληροφορίες που λαμβάνει υπόψη για τον υπολογισμό των αναγκαίων ποσοτήτων υλικών για τις ανάγκες των εργασιών.
5. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για έλεγχο παραλαβής των υλικών.
6. Αναφέρει τα κριτήρια ελέγχου και παραλαβής.
7. Περιγράφει τη διαδικασία ελέγχου και παραλαβής υλικών.
8. Περιγράφει την πολιτική και τους εσωτερικούς κανονισμούς του οργανισμού για τη διαχείριση μη συμμορφούμενων υλικών.
9. Διατυπώνει τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να εφαρμόζονται στην περίπτωση εντοπισμού μη συμμορφούμενων υλικών.
10. Περιγράφει τη διαδικασία μεταφοράς και αποθήκευσης των υλικών στους ενδεδειγμένους χώρους.
11. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη μεταφορά και αποθήκευση των υλικών.
12. Αναφέρει τους χώρους αποθήκευσης και τις απαιτήσεις συμμόρφωσης τους.
13. Αναφέρει τις συνθήκες διατήρησης και αποθήκευσης των υλικών.
14. Αναφέρει τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
15. Εξηγεί τις έννοιες και τη σημασία της εφαρμογής των αρχών FIFO και FEFO.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Ελέγχει τα αποθέματα των υλικών για να μην παρουσιαστούν ελλείψεις, σύμφωνα με το πρόγραμμα εργασιών.
2. Υπολογίζει τις ανάγκες προμήθειας υλικών, σύμφωνα με το πρόγραμμα εργασιών.

3. Επιβεβαιώνει ότι ο χώρος παραλαβής και οι αποθηκευτικοί χώροι είναι καθαροί, συγυρισμένοι και ότι τηρούνται οι κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
4. Εξασφαλίζει ότι ο εξοπλισμός παραλαβής και τα μέσα μεταφοράς είναι διαθέσιμα και σε καλή λειτουργική κατάσταση, για να μπορούν να πραγματοποιηθούν οι απαιτούμενοι έλεγχοι στην παραλαβή υλικών.
5. Ελέγχει τα υλικά κατά την παραλαβή, σύμφωνα με τα κριτήρια παραλαβής και αποδοχής του οργανισμού.
6. Χειρίζεται αποτελεσματικά τα μη συμμορφούμενα υλικά, σύμφωνα με την πολιτική και τους εσωτερικούς κανονισμούς του οργανισμού.
7. Μεταφέρει τα υλικά στους ενδεδειγμένους χώρους χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
8. Αποθηκεύει τα υλικά στο σωστό χώρο και θέση σύμφωνα με τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής, εφαρμόζοντας ανάλογα τις αρχές FIFO, FEFO.
9. Ελέγχει τις συνθήκες διατήρησης και αποθήκευσης σύμφωνα με το είδος και τα χαρακτηριστικά των υλικών.
10. Καταγράφει τα αποτελέσματα ελέγχων παραλαβής, αποθήκευσης και τις συνθήκες διατήρησης των υλικών.

ΚΤ.27 Μεταφορά, αποθήκευση και διατήρηση τροφίμων

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τη διαδικασία ταξινόμησης και μεταφοράς των παραγόμενων τροφίμων στον χώρο αποθήκευσης.
2. Αναφέρει τις προδιαγραφές των χώρων αποθήκευσης τροφίμων.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό και τα μέσα για τη μεταφορά και την αποθήκευση των τροφίμων.
4. Αναφέρει τους κανόνες καλής υγιεινής και αποθηκευτικής πρακτικής ανάλογα με το είδος των τροφίμων.
5. Εξηγεί τις αρχές FIFO και FEFO και τον τρόπο εφαρμογής των.
6. Αναφέρει τις συνθήκες φύλαξης και διατήρησης ανά είδος τροφίμου.
7. Δηλώνει τις μεθόδους ταξινόμησης και αποθήκευσης των τροφίμων ανάλογα με το είδος τους.
8. Εξηγεί τη διαδικασία χειρισμού μη συμμορφούμενων τροφίμων και τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να εφαρμόζονται.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Ταξινομεί τα τρόφιμα προς αποθήκευση, ανάλογα του είδους και των συνθηκών διατήρησης τους, σύμφωνα με τις προδιαγραφές φύλαξης και αποθήκευσης τους.
2. Μεταφέρει τα τρόφιμα στους ενδεδειγμένους χώρους αποθήκευσης, επιλέγοντας και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
3. Τοποθετεί τα τρόφιμα στον σωστό χώρο και θέση αποθήκευσης σύμφωνα με τις αρχές FIFO, FEFO και τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
4. Ελέγχει τις συνθήκες διατήρησης των τροφίμων ανάλογα με το είδος τους.
5. Εντοπίζει και να χειρίζεται αποτελεσματικά τα μη συμμορφούμενα τελικά προϊόντα σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού
6. Καταγράφει τους ελέγχους αποθήκευσης και τις συνθήκες διατήρησης των τροφίμων, ως απαιτείται από τη διαδικασία του οργανισμού.
7. Δηλώνει τις μεθόδους ταξινόμησης και αποθήκευσης των τροφίμων ανάλογα με το είδος τους.

8. Εξηγεί τη διαδικασία χειρισμού μη συμμορφούμενων τροφίμων και τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να εφαρμόζονται.

ΚΤ.30 Επικοινωνία και εξυπηρέτηση πελατών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξηγεί τη σημασία της επαγγελματικής εμφάνισης και ατομικής υγιεινής στην προβολή θετικής εικόνας για τους πελάτες.
2. Περιγράφει τον τρόπο επικοινωνίας με τους πελάτες στον χώρο εργασίας του.
3. Εξηγεί τη σημασία της εξυπηρέτησης των πελατών.
4. Αναφέρει τις βασικές αρχές εξυπηρέτησης πελατών.
5. Αναφέρει τις βασικές αρχές αποτελεσματικής επικοινωνίας με πελάτες.
6. Περιγράφει τη διαδικασία εξυπηρέτησης πελατών.
7. Αναφέρει τις πληροφορίες που αναμένεται να παρέχει στους πελάτες.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξυπηρετεί τους πελάτες, προβάλλοντας θετική εικόνα.
2. Τηρεί την ατομική εμφάνιση και υγιεινή, σύμφωνα με τους κανονισμούς του οργανισμού.
3. Πληροφορεί τους πελάτες, χρησιμοποιώντας τις βασικές αρχές εξυπηρέτησης πελατών και επικοινωνίας.
4. Καθοδηγεί τους πελάτες στο κατάλληλο τμήμα και αρμόδιο άτομο βάσει των απαιτήσεων και των αναγκών τους.

ΚΤ.32 Χειρισμός παραπόνων πελατών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξηγεί τη σημασία της διατήρησης ενός υψηλού επιπέδου ικανοποίησης των πελατών.
2. Εξηγεί τη σημασία του αποτελεσματικού και έγκαιρου χειρισμού των παραπόνων των πελατών.
3. Αναφέρει τους λόγους και αιτίες των παραπόνων των πελατών.
4. Αναφέρει τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις του οργανισμού και των πελατών, όπως καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία και στην πολιτική του οργανισμού.
5. Περιγράφει τη διαδικασία χειρισμού παραπόνων των πελατών.
6. Περιγράφει τη μεθοδολογία καταγραφής των παραπόνων την οποία εφαρμόζει ο οργανισμός.
7. Δηλώνει τις πιθανές διορθωτικές ενέργειες για την επίλυση των διαφόρων τύπων παραπόνων των πελατών.
8. Αναφέρει τη διαδικασία επιβεβαίωσης της ικανοποίησης των πελατών μετά τη λήψη των διορθωτικών ενεργειών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Λαμβάνει και να καταγράφει τα παράπονα των πελατών εφαρμόζοντας την πολιτική και τη διαδικασία χειρισμού παραπόνων του οργανισμού.
2. Διερευνά τα παράπονα και να προσδιορίζει τα αίτια τους, εφαρμόζοντας την πολιτική και τη διαδικασία χειρισμού των παραπόνων του οργανισμού.
3. Εφαρμόζει διορθωτικές ενέργειες για την επίλυση των παραπόνων, λαμβάνοντας υπόψη τις θέσεις των πελατών, την ισχύουσα νομοθεσία και την πολιτική του οργανισμού.
4. Αξιολογεί τις διορθωτικές ενέργειες με βάση τον βαθμό ικανοποίησης των πελατών.

3.2 Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας

| Κωδικός Τομέα Εργασίας | Τίτλος Τομέα Εργασίας |
|-------------------------------|---|
| ΑΡΤ4.1 | Ετοιμασία βασικών ζυμών αρτοποιίας |
| ΑΡΤ4.2 | Ετοιμασία βασικών γεμίσεων αρτοποιίας |
| ΑΡΤ4.3 | Μεριδοποίηση, γέμιση και σχηματοποίηση προϊόντων αρτοποιίας |
| ΑΡΤ4.4 | Ψήσιμο και τελική επεξεργασία των προϊόντων αρτοποιίας |
| ΑΡΤ4.5 | Διατήρηση συνεχούς ροής τελικών προϊόντων στα σημεία παρουσίασης |

ΑΡΤ4.1 Ετοιμασία βασικών ζυμών αρτοποιίας

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναγνωρίζει τα βασικά είδη και κατηγορίες ζυμών αρτοποιίας.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την ετοιμασία βασικών ζυμών αρτοποιίας.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την ετοιμασία βασικών ζυμών αρτοποιίας.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την ετοιμασία βασικών ζυμών αρτοποιίας.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι τη χρήση τους.
7. Περιγράφει τις τεχνικές παρασκευής των βασικών ζυμών αρτοποιίας.
8. Αναφέρει τις κατάλληλες συνθήκες και τις σωστές πρακτικές φύλαξης και διατήρησης των βασικών ζυμών αρτοποιίας.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά για την ετοιμασία των βασικών ζυμών, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την ετοιμασία των βασικών ζυμών αρτοποιίας
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι τη χρήση τους.
4. Παρασκευάζει τις βασικές ζύμες αρτοποιίας, εφαρμόζοντας τις τεχνικές παρασκευής τους σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Ελέγχει την ποιότητα και ετοιμότητα των βασικών ζυμών αρτοποιίας ανάλογα με το είδος της κάθε ζύμης και σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Αποθηκεύει και να διατηρεί τις βασικές ζύμες στις κατάλληλες συνθήκες μέχρι την περαιτέρω χρήση τους.
7. Ελέγχει τις συνθήκες διατήρησης των βασικών ζυμών αρτοποιίας, ανάλογα με το είδος και τις απαιτήσεις τους.

ΑΡΤ4.2 Ετοιμασία βασικών γεμίσεων αρτοποιίας

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και κατηγορίες γεμίσεων αρτοποιίας.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την ετοιμασία γεμίσεων αρτοποιίας.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την ετοιμασία βασικών γεμίσεων αρτοποιίας.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την ετοιμασία βασικών γεμίσεων αρτοποιίας, βάσει συνταγών.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι τη χρήση τους.
7. Περιγράφει τις τεχνικές παρασκευής των βασικών γεμίσεων αρτοποιίας.
8. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης και διατήρησης των βασικών γεμίσεων αρτοποιίας.
9. Περιγράφει τις σωστές πρακτικές φύλαξης και διατήρησης των βασικών γεμίσεων αρτοποιίας.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την ετοιμασία των βασικών γεμίσεων αρτοποιίας, βάσει συνταγών.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την ετοιμασία των βασικών γεμίσεων αρτοποιίας.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι τη χρήση τους.
4. Παρασκευάζει τις βασικές γεμίσεις αρτοποιίας, εφαρμόζοντας τις τεχνικές παρασκευής τους σύμφωνα με τις συνταγές.
5. Αποθηκεύει τις βασικές γεμίσεις αρτοποιίας στις κατάλληλες συνθήκες, όπως καθορίζεται από τη διαδικασία του οργανισμού.
6. Ελέγχει τις συνθήκες διατήρησης των βασικών γεμίσεων αρτοποιίας, ανάλογα με το είδος και τις απαιτήσεις τους.
7. Ελέγχει την ποιότητα των βασικών γεμίσεων αρτοποιίας, σύμφωνα με τις συνταγές.

APT4.3 Μεριδοποίηση, γέμιση και σχηματοποίηση προϊόντων αρτοποιίας

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για τη μεριδοποίηση, γέμιση και σχηματοποίηση των προϊόντων αρτοποιίας.
2. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη μεριδοποίηση, γέμιση και σχηματοποίηση των προϊόντων αρτοποιίας.
3. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
4. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για τη μεριδοποίηση, γέμιση και σχηματοποίηση των προϊόντων αρτοποιίας.
5. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι τη χρήση τους.
6. Περιγράφει τις μεθόδους μεριδοποίησης των προϊόντων αρτοποιίας.
7. Περιγράφει τις τεχνικές γέμισης και σχηματοποίησης των προϊόντων αρτοποιίας.
8. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης και διατήρησης των σχηματοποιημένων προϊόντων αρτοποιίας.
9. Περιγράφει τις σωστές πρακτικές φύλαξης και διατήρησης των σχηματοποιημένων προϊόντων αρτοποιίας.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για τη μεριδοποίηση, γέμιση και σχηματοποίηση των προϊόντων αρτοποιίας, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη μεριδοποίηση, γέμιση και σχηματοποίηση των προϊόντων αρτοποιίας.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι τη χρήση τους.
4. Μεριδοποιεί, να γεμίζει και να σχηματοποιεί τα προϊόντα αρτοποιίας, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο και τεχνική.
5. Αποθηκεύει τα σχηματοποιημένα προϊόντα αρτοποιίας στις κατάλληλες συνθήκες, όπως καθορίζεται από τη διαδικασία του οργανισμού.
6. Ελέγχει τις συνθήκες διατήρησης των σχηματοποιημένων προϊόντων αρτοποιίας, ανάλογα με το είδος και τις απαιτήσεις τους.

7. Ελέγχει την ποιότητα των σχηματοποιημένων προϊόντων αρτοποιίας, σύμφωνα με τις συνταγές.

ΑΡΤ4.4 Ψήσιμο και τελική επεξεργασία των προϊόντων αρτοποιίας

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για το ψήσιμο και την τελική επεξεργασία των προϊόντων αρτοποιίας.
2. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για το ψήσιμο και την τελική επεξεργασία των προϊόντων αρτοποιίας.
3. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
4. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το ψήσιμο και την τελική επεξεργασία των προϊόντων αρτοποιίας.
5. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι τη χρήση τους.
6. Αναγνωρίζει τα ακατάλληλα, ανομοιόμορφα και μη αποδεκτά προϊόντα αρτοποιίας.
7. Περιγράφει τη διαδικασία τελικής προετοιμασίας των προϊόντων αρτοποιίας για ψήσιμο.
8. Αναφέρει την κατάλληλη θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος των προϊόντων αρτοποιίας.
9. Περιγράφει τις μεθόδους ψησίματος των προϊόντων αρτοποιίας.
10. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής επεξεργασίας και διαμόρφωσης των προϊόντων αρτοποιίας.
11. Αναφέρει τις απαιτήσεις και προδιαγραφές των τελικών προϊόντων αρτοποιίας.
12. Περιγράφει τη διαδικασία ελέγχου της ποιότητας των τελικών προϊόντων πριν τη διάθεση τους για πώληση.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για το ψήσιμο και την τελική προετοιμασία των προϊόντων αρτοποιίας, βάσει της συνταγής
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για το ψήσιμο και την τελική προετοιμασία των προϊόντων αρτοποιίας.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι τη χρήση τους.
4. Εντοπίζει και να αναφέρει τυχόν προβλήματα ανομοιομορφίας και ακαταλληλότητας των προϊόντων στον προϊστάμενο του, βάσει της διαδικασίας του ελέγχου του οργανισμού.
5. Προετοιμάζει τα προϊόντα αρτοποιίας για ψήσιμο, σύμφωνα με τις συνταγές.

6. Ψήνει τα προϊόντα αρτοποιίας, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο ψησίματος, βάσει συνταγής.
7. Ελέγχει το ψήσιμο τους ανά τακτά διαστήματα, σύμφωνα με τη μέθοδο ψησίματος.
8. Διαμορφώνει την τελική εμφάνιση των προϊόντων αρτοποιίας, σύμφωνα με τη συνταγή και την τεχνική.
9. Ελέγχει την ποιότητα των τελικών προϊόντων αρτοποιίας σύμφωνα με τις συνταγές.

APT4.5 Διατήρηση συνεχούς ροής τελικών προϊόντων στα σημεία παρουσίασης

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τους χώρους παράθεσης και τοποθέτησης των προϊόντων σε βιτρίνες και σε ράφια πωλήσεως.
2. Αναγνωρίζει τα τελικά προϊόντα και τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησής τους.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη διατήρηση της συνεχούς ροής τελικών προϊόντων στα σημεία παρουσίασης.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τη διαδικασία μεταφοράς, τοποθέτησης, παρουσίασης και διατήρησης των τελικών προϊόντων στα σημεία πώλησης.
6. Περιγράφει τη μεθοδολογία συμπλήρωσης με τελικά προϊόντα, ακολουθώντας τις αρχές FIFO και FEFO.
7. Αναφέρει τη χρονική περίοδο διατήρησης των προϊόντων σε χώρους παράθεσης.
8. Αναφέρει τους ελέγχους που πραγματοποιούνται κατά τη τοποθέτηση προϊόντων στα ράφια ή στις βιτρίνες.
9. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των προϊόντων στις βιτρίνες ή στα ράφια πωλήσεως.
10. Αναφέρει τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να λαμβάνονται στην περίπτωση μη συμμορφούμενων τελικών προϊόντων.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Προετοιμάζει κατάλληλα τους χώρους, τις θέσεις και τα σημεία παράθεσης των τελικών προϊόντων για πώληση.
2. Μεταφέρει τα τελικά προϊόντα στα σημεία παρουσίασης, χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
3. Τοποθετεί τα τελικά προϊόντα, στο σωστό χώρο και θέση αποθήκευσης, σύμφωνα με τις αρχές FIFO, FEFO και τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
4. Ελέγχει τις συνθήκες διατήρησης των τελικών προϊόντων ανάλογα με το είδος τους.
5. Ελέγχει τις ποσότητες των τελικών προϊόντων στα σημεία πώλησης, σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του.

6. Συμπληρώνει τα σημεία παρουσίασης με τις αναγκαίες ποσότητες τελικών προϊόντων, εφαρμόζοντας τις αρχές FIFO και FEFO.
7. Εντοπίζει και να αποσύρει προϊόντα που κοντεύουν να λήξουν, εφαρμόζοντας την αρχή FEFO.
8. Εντοπίζει και να αναφέρει στον προϊστάμενο του για τυχόν ελλείψεις τελικών προϊόντων, βάσει του ελέγχου των αποθεμάτων.
9. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες στην περίπτωση μη συμμορφούμενων τελικών προϊόντων, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.

3.3 Επιλεγόμενοι Τομείς Εργασίας

(Να επιλεγούν τουλάχιστον 2 από τους 3)

| Κωδικός Τομέα Εργασίας | Τίτλος Τομέα Εργασίας |
|-------------------------------|--|
| ΑΡΤ4.6 | Προετοιμασία και ψήσιμο προϊόντων φύλλου - σιροπιαστά |
| ΑΡΤ4.7 | Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών κέικ αγγλικού τύπου |
| ΑΡΤ4.8 | Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών μπισκότου |

APT4.6 Προετοιμασία και ψήσιμο προϊόντων φύλλου - σιροπιαστά

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τα διάφορα προϊόντα φύλλου – σιροπιαστά.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία των προϊόντων φύλλου-σιροπιαστά.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και ψήσιμο των προϊόντων φύλλου – σιροπιαστά.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την προετοιμασία και ψήσιμο των προϊόντων φύλλου - σιροπιαστά.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι τη χρήση τους.
7. Περιγράφει τις τεχνικές παρασκευής των προϊόντων φύλλου - σιροπιαστά.
8. Αναφέρει την κατάλληλη θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος των προϊόντων φύλλου - σιροπιαστά.
9. Περιγράφει τις μεθόδους ψησίματος των προϊόντων φύλλου - σιροπιαστά.
10. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των προϊόντων φύλλου - σιροπιαστά.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και ψήσιμο των προϊόντων φύλλου -σιροπιαστά, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και ψήσιμο των προϊόντων φύλλου - σιροπιαστά.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι τη χρήση τους.
4. Παρασκευάζει τα προϊόντα φύλλου – σιροπιαστά, εφαρμόζοντας τις τεχνικές παρασκευής τους σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Ψήνει τα προϊόντα φύλλου – σιροπιαστά, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο ψησίματος, βάσει της συνταγής.
6. Ελέγχει το ψήσιμο τους ανά τακτά διαστήματα, σύμφωνα με τη μέθοδο ψησίματος.
7. Συνθέτει και να διακοσμή τα προϊόντα φύλλου – σιροπιαστά, σύμφωνα με τη συνταγή.

8. Καταγράφει τις πληροφορίες για την προετοιμασία και ψήσιμο των προϊόντων φύλλου - σιροπιαστά, όπως απαιτείται από τη διαδικασία του οργανισμού.

APT4.7 Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών κέικ αγγλικού τύπου

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τα διάφορα είδη κέικ αγγλικού τύπου.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία και ψήσιμο των ειδών κέικ αγγλικού τύπου.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και ψήσιμο των ειδών κέικ αγγλικού τύπου.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την προετοιμασία και ψήσιμο των ειδών κέικ αγγλικού τύπου.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι τη χρήση τους.
7. Περιγράφει τις τεχνικές παρασκευής των ειδών κέικ αγγλικού τύπου.
8. Αναφέρει την κατάλληλη θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος των ειδών κέικ αγγλικού τύπου.
9. Περιγράφει τις μεθόδους ψησίματος των ειδών κέικ αγγλικού τύπου.
10. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των ειδών κέικ αγγλικού τύπου.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και ψήσιμο των ειδών κέικ αγγλικού τύπου, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και ψήσιμο των ειδών κέικ αγγλικού τύπου.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι τη χρήση τους.
4. Παρασκευάζει τα διάφορα είδη κέικ αγγλικού τύπου, εφαρμόζοντας τις τεχνικές παρασκευής τους σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Ψήνει τα κέικ αγγλικού τύπου, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο ψησίματος, βάσει της συνταγής.
6. Ελέγχει το ψήσιμο τους ανά τακτά διαστήματα, βάσει της διαδικασίας ψησίματος των προϊόντων.
7. Συνθέτει και να διακοσμεί τα κέικ αγγλικού τύπου, σύμφωνα με τη συνταγή.

8. Καταγράφει τις πληροφορίες για την προετοιμασία και ψήσιμο των ειδών κέικ αγγλικού τύπου, όπως απαιτείται από τη διαδικασία του οργανισμού.

APT4.8 Προετοιμασία και ψήσιμο ειδών μπισκότου

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναγνωρίζει τα διάφορα είδη μπισκότου.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία και ψήσιμο των διάφορων ειδών μπισκότου.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και ψήσιμο των διάφορων ειδών μπισκότου.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την προετοιμασία και ψήσιμο των διάφορων ειδών μπισκότου.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι τη χρήση τους.
7. Περιγράφει τις τεχνικές παρασκευής των διάφορων ειδών μπισκότου.
8. Αναφέρει την κατάλληλη θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος των διάφορων ειδών μπισκότου.
9. Περιγράφει τις μεθόδους ψησίματος των διάφορων ειδών μπισκότου.
10. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των διάφορων ειδών μπισκότου.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και ψήσιμο των διάφορων ειδών μπισκότου, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά και τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και ψήσιμο των διάφορων ειδών μπισκότου.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι τη χρήση τους.
4. Παρασκευάζει τα διάφορα είδη μπισκότου, ακολουθώντας τις συνταγές και τις τεχνικές παρασκευής τους.
5. Ψήνει τα μπισκότα, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο ψησίματος, βάσει της συνταγής.
6. Ελέγχει το ψήσιμο τους ανά τακτά διαστήματα, σύμφωνα με τη μέθοδο ψησίματος.
7. Συνθέτει και να διακοσμεί τα διάφορα είδη μπισκότου, σύμφωνα με τη συνταγή.

8. Καταγράφει τις πληροφορίες για την προετοιμασία και ψήσιμο των διάφορων ειδών μπισκότου, όπως απαιτείται από τη διαδικασία του οργανισμού.

3.4 Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία)

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Οργανώνει με ανεξαρτησία και υπευθυνότητα τις εργασίες του και να αναλαμβάνει την ευθύνη για τα αποτελέσματα τους.
2. Εφαρμόζει με υπευθυνότητα και επαγγελματισμό τις γνώσεις και δεξιότητες οι οποίες απαιτούνται για την εκτέλεση των εργασιών του.
3. Συνεργάζεται με συναδέλφους σε ομάδες εργασίας και λαμβάνει ενεργό ρόλο στην ενθάρρυνση και βελτίωση της αποδοτικότητας και αποτελεσματικότητας της ομάδας.
4. Επιδεικνύει επαγγελματική στάση και συμπεριφορά στο εργασιακό περιβάλλον.
5. Επιδεικνύει τάξη και επιμέλεια κατά την εκτέλεση της εργασίας του.
6. Διαχειρίζεται αποτελεσματικά τον χρόνο για την ολοκλήρωση της εργασίας του.
7. Επιδεικνύει προθυμία και θετική διάθεση στην εκτέλεση της εργασίας του.
8. Αντιδρά και να προσαρμόζεται εύκολα και γρήγορα σε έκτακτες καταστάσεις και αλλαγές στο περιβάλλον εργασίας.
9. Επιβλέπει εργασίες ρουτίνας των υφισταμένων του και να αναλαμβάνει σε κάποιο βαθμό πρωτοβουλία και ευθύνη για τη βελτίωση των εργασιών και των αποδόσεων τους.
10. Στηρίζει και να εφαρμόζει τις οδηγίες που λαμβάνει από τους ανωτέρους του και τη διοίκηση.
11. Υιοθετεί θετική στάση για την εξυπηρέτηση και ικανοποίηση των αναγκών των πελατών.
12. Υιοθετεί και να εφαρμόζει την ισχύουσα νομοθεσία, τους κανονισμούς, την πολιτική, τις διαδικασίες και τις οδηγίες εργασίας.
13. Υιοθετεί και να εφαρμόζει τα απαιτούμενα προληπτικά μέτρα ασφάλειας και υγείας κατά την εκτέλεση της εργασίας του.
14. Υποστηρίζει την εφαρμογή μέτρων προστασίας του περιβάλλοντος.
15. Υιοθετεί και να εφαρμόζει τους κανόνες ατομικής υγιεινής και των απαιτήσεων για την ασφάλεια των τροφίμων (HACCP).
16. Συμμετέχει και να συμβάλει με εισηγήσεις στη βελτίωση των διαδικασιών, των μεθόδων και των τεχνικών εργασιών.
17. Εφαρμόζει γενικούς κανόνες για εντοπισμό και επίλυση προβλημάτων για να παραχθεί ποιοτικό αποτέλεσμα.
18. Χειρίζεται με ασφάλεια και επιδεξιότητα τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί και να το διατηρεί του σε άρτια λειτουργική κατάσταση.

19. Αναζητεί την επαγγελματική ανέλιξη του μέσω της επίδειξης ενδιαφέροντος για την εργασία και την ανάπτυξη του.
20. Επιζητά περαιτέρω κατάρτιση για αναβάθμιση των γνώσεων και των δεξιοτήτων του.

4. ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

Οι ακόλουθοι ορισμοί δίδονται για επεξήγηση λέξεων και εννοιών που χρησιμοποιούνται στο πρότυπο:

| | |
|---|---|
| Αρχές οργάνωσης χώρου εργασίας | Κανόνες για τη διαμόρφωση και διευθέτηση του χώρου εργασίας, ώστε να λειτουργεί αποτελεσματικά και αποδοτικά όπως οι κανόνες της φιλοσοφίας 5S (Sort, Setinorder, Shine, Standarize, Sustain). |
| Γνώσεις | Το αποτέλεσμα της αφομοίωσης πληροφοριών μέσω της μάθησης. Οι γνώσεις είναι το σώμα θετικών στοιχείων, αρχών, θεωριών και πρακτικών που σχετίζεται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής. |
| Δεξιότητες | Η εφαρμογή γνώσεων και η αξιοποίηση τεχνογνωσίας για την εκπλήρωση εργασιών και την επίλυση προβλημάτων. Οι δεξιότητες περιγράφονται ως νοητικές (χρήση λογικής, διαισθητικής και δημιουργικής σκέψης) και πρακτικές (αφορούν τη χειρωνακτική επιδεξιότητα και τη χρήση μεθόδων, υλικών, εργαλείων και οργάνων). |
| Επαγγελματικό προσόν | Το επίσημο αποτέλεσμα μιας διαδικασίας αξιολόγησης και επικύρωσης, το οποίο επιτυγχάνεται όταν ο αρμόδιος φορέας διαπιστώνει ότι ένα άτομο έχει επιτύχει μαθησιακά αποτελέσματα που ανταποκρίνονται σε συγκεκριμένες προδιαγραφές. |
| Ικανότητες | Η αποδεδειγμένη επάρκεια στη χρήση γνώσεων, δεξιοτήτων και προσωπικών, κοινωνικών ή/και μεθοδολογικών δυνατοτήτων σε περιστάσεις εργασίας ή σπουδής και στην επαγγελματική ή/και προσωπική ανάπτυξη. Στο Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Επαγγελματικών Προσόντων, η περιγραφή ως προς τις ικανότητες αφορά την υπευθυνότητα και την αυτονομία. |
| Μαθησιακά αποτελέσματα | Η αποτύπωση όλων αυτών που ο εκπαιδευόμενος γνωρίζει, κατανοεί και μπορεί να κάνει μετά την ολοκλήρωση μιας μαθησιακής διαδικασίας και αφορούν τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις ικανότητες. |
| Μέθοδος FEFO (First Expired First Out) | Τα υλικά, προϊόντα, εμπορεύματα και άλλα αγαθά που λήγουν πρώτα, είναι τα πρώτα που θα καταναλωθούν και θα πωληθούν. |

| | |
|---|---|
| Μέθοδος FIFO (First In, First Out) | Τα υλικά, προϊόντα, εμπορεύματα και άλλα αγαθά που αποκτήθηκαν πρώτα, είναι τα πρώτα που θα καταναλωθούν και θα πωληθούν. |
| Μορφοποιητές | Μηχάνημα που ανοίγει φύλλα ζύμης και ζαχαρόπαστας ομοιόμορφα και με καθορισμού του πάχους και της διαμέτρου του φύλλου. |
| Παράπονο πελάτη | Η έκφραση της δυσαρέσκειας του πελάτη λόγω της μη ικανοποίησης των προσδοκιών του σχετικά με ένα προϊόν. Η δυσαρέσκεια μπορεί να οφείλεται στην ποιότητα ή την τιμή του προϊόντος, την εξυπηρέτηση του πελάτη και από την πολιτική και διαδικασία που εφαρμόζει ο οργανισμός σχετικά με τις υπηρεσίες και προϊόντα που προσφέρει. |
| Περιβαλλοντική πλευρά | Στοιχείο των δραστηριοτήτων ή των προϊόντων ή των υπηρεσιών ενός οργανισμού, το οποίο αλληλοεπιδρά ή μπορεί να αλληλοεπιδράσει με το περιβάλλον. |
| Στόφα | Μηχάνημα θέρμανσης με επιλογή υγρασίας. Χρησιμοποιείται κυρίως για φούσκωμα ζυμών. |
| Σφολιατομηχανή | Μηχάνημα διαμόρφωσης ζύμης σε σφολιάτα για πίτες (τυρόπιτες και λουπά σφολιατοειδή), και είδη ζαχαροπλαστικής. |
| Τομέας εργασίας | Περιγράφει εκείνο που το άτομο είναι σε θέση να κάνει προκειμένου να αποδείξει ότι μπορεί να εκτελεί αποτελεσματικά ένα μέρος της εργασίας του και απαρτίζεται από σύνολο επιμέρους εργασιών. |
| Bain Marie | Συσκευή ή σκεύος με νερό, που χρησιμοποιείται για την παραγωγή διαφόρων κρεμών ή το λιώσιμο υλικών που είναι ευαίσθητα σε θερμοκρασίες (συνήθως πέραν των 55°C). |
| HACCP | Hazard Analysis Critical Control Points. Ανάλυση κινδύνου και κρίσιμα σημεία ελέγχου. Είναι ένα απλό και αποτελεσματικό σύστημα που έχει ως σκοπό τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων. Με το σύστημα HACCP μπορούμε να προβλέψουμε τους κινδύνους και την πιθανότητα εμφάνισής τους σε κάθε |

στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας ενός τροφίμου, και να αποφύγουμε έτσι την πρόκληση ζημιάς στην υγεία του καταναλωτή.

ISBN 978-9963-43-370-4

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στην ΑνΑΔ:

Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Λευκωσία

Τηλ. 22390300 | anad@anad.org.cy | www.anad.org.cy
