



Σύστημα
Επαγγελματικών
Προσόντων

Ταυτότητα Αριστείας!



ΠΡΟΤΥΠΟ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ

Βοηθός μάγειρας

Επίπεδο CyQF/EQF 3

Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού (ΑνΑΔ)

Τεχνική Επιτροπή Επαγγελματικών Προσόντων:

Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων

Υπουργείο Παιδείας, Αθλητισμού και Νεολαίας

Υφυπουργείο Τουρισμού

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)

Δημοκρατική Εργατική Ομοσπονδία Κύπρου (ΔΕΟΚ)

Παγκύπριος Σύνδεσμος Ξενοδόχων (ΠΑΣΥΞΕ)

Σύνδεσμος Τουριστικών Επιχειρήσεων Κύπρου (ΣΤΕΚ)

Παγκύπριος Σύνδεσμος Διευθυντών Ξενοδοχείων Κύπρου (ΠΑΣΥΔΙΞΕ)

Παγκύπριος Σύνδεσμος Ιδιοκτήτων Κέντρων Αναψυχής (ΠΑΣΙΚΑ)

Cyprus Bartenders Association

Σύνδεσμος Αρχιμαγείρων Κύπρου

Σύνδεσμος Επαγγελματιών Housekeepers

Κυπριακή Ομοσπονδία Ναυαγοσωστικής

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.30	Επικοινωνία και εξυπηρέτηση πελατών	19
3.2	Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας	20
ΒΜΓ3.1	Προετοιμασία και μαγείρεμα λαχανικών.....	21
ΒΜΓ3.2	Προετοιμασία και παράθεση κρύων ορεκτικών και σαλατών	22
ΒΜΓ3.3	Προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζωμών.....	23
ΒΜΓ3.4	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών σαλτσών	24
ΒΜΓ3.5	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών σουπών.....	25

ΒΜΓ3.6	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων αυγών.....	26
ΒΜΓ3.7	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών παρασκευών ρυζιού.....	27
ΒΜΓ3.8	Προετοιμασία και μαγείρεμα τροφίμου με βράσιμο.....	29
ΒΜΓ3.9	Προετοιμασία και ψήσιμο φαγητού στη σχάρα	30
ΒΜΓ3.10	Προετοιμασία και ψήσιμο φαγητού στο φούρνο.....	31
ΒΜΓ3.11	Προετοιμασία και ψήσιμο φαγητού στο τηγάνι.....	32
ΒΜΓ3.12	Διατήρηση και ετοιμασία έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού για παράθεση.....	33
3.3	Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία)	34
4.	ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ.....	36

1. ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ

1.1 Τίτλος επαγγελματικού προσόντος:

Βοηθός μάγειρας

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

3

1.3 Κωδικός ISCO:

5120

1.4 Κωδικός επαγγελματικού προσόντος:

BMΓ3

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ

2.1 Αντικείμενο:

Ο βοηθός μάγειρας προσφέρει υποστήριξη στους μάγειρες, τακτοποιεί και αποθηκεύει τις προμήθειες, πλένει, κόβει και προετοιμάζει διάφορα υλικά για την ετοιμασία φαγητών. Επίσης, χειρίζεται εξοπλισμό και ετοιμάζει, μαγειρεύει και ψήνει τρόφιμα στη σχάρα, στο φούρνο, στο τηγάνι και με βράσιμο. Προετοιμάζει, οργανώνει, καθαρίζει και φροντίζει τον χώρο εργασίας και εξοπλισμό. Εφαρμόζει οδηγίες και μέτρα εργασιακής ασφάλειας και υγείας, ασφάλειας των τροφίμων και περιβαλλοντικής διαχείρισης.

2.2 Εργασιακό περιβάλλον:

Ο βοηθός μάγειρας εργάζεται τόσο σε εσωτερικούς όσο και σε εξωτερικούς χώρους, σε περιβάλλον όπου εφαρμόζονται αυστηροί κανόνες στον χειρισμό των τροφίμων και στην ασφάλεια και υγεία. Στο πλαίσιο εκτέλεσης των εργασιών του συναναστρέφεται με πελάτες και ως εκ τούτου είναι σημαντική η ατομική εμφάνιση και η προσωπική του υγιεινή. Πρόσθετα, 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 βοηθός μάγειρας μπορεί να εργαστεί σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, εστιατόρια, επιβατικά πλοία και κρουαζιερόπλοια, μαγειρεία, κυλικεία, ιδρύματα, νοσοκομεία, κέντρα διασκέδασης, σε εταιρείες δεξιώσεων ή άλλων εορταστικών εκδηλώσεων.

2.4 Εξοπλισμός:

Αποθηκευτικοί χώροι, εξαερισμός, φίλτρα, νεροχύτες, ψυγεία συντήρησης, καταψύκτες, φούρνος, σχάρα, σαλαμάντρα, φριτούρα, πλάκα, μπενμαρί, ρεσιό, μηχανή κιμά, μηχανή κοπής, μίξερ, θερμομέτρα τροφίμων, εξοπλισμός παράθεσης φαγητού (μπουφέ), carving station, τηγάνια, κατσαρόλες, ταψιά, μαχαίρια, κουτάλες, πιρούνες, κούπες, σανίδες κοπής, σουρωτήρι, χτυπητήρι, ξύστρα, ζυγαριά, καλάθοι άχρηστων, μέσα ατομικής προστασίας (π.χ. ορθοπεδικά παπούτσια, γάντια, μάσκα), εξοπλισμός πυρόσβεσης, κουτί πρώτων βοηθειών.

2.5 Συναφή πρότυπα επαγγελματικών προσόντων:

1. ΥΠΣ5 Υπεύθυνος κουζίνας
2. ΜΑΓ4 Μάγειρας
3. ΥΠΖ5 Υπεύθυνος ζαχαροπλαστέιου
4. ΖΑΧ4 Ζαχαροπλάστης
5. ΥΠΑ5 Υπεύθυνος αρτοποιείου
6. ΑΡΤ4 Αρτοποιός

2.6 Συναφείς επαγγελματικοί τίτλοι:

Ψήστης

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 3

Πείρα: Δεν απαιτείται

Διαδρομή 2

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

Πείρα: 1 χρόνος σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Διαδρομή 3

Προσόν: Τουλάχιστον επιπέδου 2 σε μη σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Πείρα: 2 χρόνια σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Διαδρομή 4

Προσόν: Δεν απαιτείται

Πείρα: 3 χρόνια σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

2.8 Μέθοδοι αξιολόγησης

- Γραπτή εξέταση.
- Παρακολούθηση της εκτέλεσης της εργασίας σε πραγματικές συνθήκες εργασίας ή σε συνθήκες προσομοίωσης.
- Προφορική εξέταση.

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.30	Επικοινωνία και εξυπηρέτηση 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.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.

3.2 Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας

Κωδικός Τομέα Εργασίας	Τίτλος Τομέα Εργασίας
ΒΜΓ3.1	Προετοιμασία και μαγείρεμα λαχανικών
ΒΜΓ3.2	Προετοιμασία και παράθεση κρύων ορεκτικών και σαλατών
ΒΜΓ3.3	Προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζωμών
ΒΜΓ3.4	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών σαλτσών
ΒΜΓ3.5	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών σουπών
ΒΜΓ3.6	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων αυγών
ΒΜΓ3.7	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών παρασκευών ρυζιού
ΒΜΓ3.8	Προετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού με βράσιμο
ΒΜΓ3.9	Προετοιμασία και ψήσιμο φαγητού στη σχάρα
ΒΜΓ3.10	Προετοιμασία και ψήσιμο φαγητού στο φούρνο
ΒΜΓ3.11	Προετοιμασία και ψήσιμο φαγητού στο τηγάνι
ΒΜΓ3.12	Διατήρηση και ετοιμασία μαγειρεμένου φαγητού για παράθεση

ΒΜΓ3.1 Προετοιμασία και μαγείρεμα λαχανικών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες των λαχανικών.
2. Αναφέρει την εποχική διαθεσιμότητα των λαχανικών.
3. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία και μαγείρεμα των λαχανικών.
4. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των λαχανικών.
5. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
6. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των λαχανικών.
7. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
8. Περιγράφει τη διαδικασία πλυσίματος και απολύμανσης των λαχανικών.
9. Περιγράφει τις τεχνικές κοψίματος των λαχανικών.
10. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των λαχανικών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των λαχανικών, βάσει της συνταγής.
2. Πλένει και να απολυμαίνει τα λαχανικά, εφαρμόζοντας τους κανόνες ασφάλειας των τροφίμων.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
4. Προετοιμάζει τα λαχανικά χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
5. Κόβει τα λαχανικά, εφαρμόζοντας τις τεχνικές κοψίματος τους σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Μαγειρεύει τα λαχανικά, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος σύμφωνα με τη συνταγή.

ΒΜΓ3.2 Προετοιμασία και παράθεση κρύων ορεκτικών και σαλατών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες κρύων ορεκτικών και σαλατών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία και παράθεση κρύων ορεκτικών και σαλατών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και παράθεση κρύων ορεκτικών και σαλατών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για τα κρύα ορεκτικά και σαλάτες.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των κρύων ορεκτικών και σαλατών.
8. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των κρύων ορεκτικών και σαλατών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και παράθεση των κρύων ορεκτικών και σαλατών, βάσει της συνταγής.
2. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
3. Προετοιμάζει τα υλικά χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
4. Κόβει και να αναμιγνύει τα υλικά, εφαρμόζοντας τις τεχνικές κοψίματος και ανάμιξης τους σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Συνθέτει και να διακοσμεί τα κρύα ορεκτικά και σαλάτες, σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Παραθέτει και να παρουσιάζει τα κρύα ορεκτικά και σαλάτες, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

ΒΜΓ3.3 Προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζωμών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει βασικά είδη και τις κατηγορίες ζωμών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών ζωμών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζωμών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το μαγείρεμα των βασικών ζωμών.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των βασικών ζωμών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών ζωμών, βάσει συνταγής.
2. Διατηρεί σε κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
3. Προετοιμάζει τα υλικά για την παρασκευή ζωμών, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
4. Μαγειρεύει τους βασικούς ζωμούς, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος, σύμφωνα με τη συνταγή.

ΒΜΓ3.4 Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών σαλτσών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει βασικά είδη και τις κατηγορίες σαλτσών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών σαλτσών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών σαλτσών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το μαγείρεμα των βασικών σαλτσών.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των βασικών σαλτσών.
8. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των βασικών σαλτσών.
9. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των βασικών σαλτσών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών σαλτσών, βάσει συνταγής.
2. Διατηρεί σε κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
3. Προετοιμάζει τα υλικά για την παρασκευή σαλτσών, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
4. Μαγειρεύει τις βασικές σάλτσες, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος, σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Διακοσμεί τις βασικές σάλτσες, σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Παραθέτει και να παρουσιάζει σάλτσες, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

ΒΜΓ3.5 Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών σουπών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει βασικά είδη και τις κατηγορίες σουπών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών σουπών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών σουπών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το μαγείρεμα και την παράθεση των βασικών σουπών.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των βασικών σουπών.
8. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των βασικών σουπών.
9. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των βασικών σουπών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών σουπών, βάσει συνταγής.
2. Διατηρεί σε κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
3. Προετοιμάζει τα υλικά για την παρασκευή σουπών, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
4. Μαγειρεύει τις βασικές σούπες, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος, σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Διακοσμεί τις βασικές σούπες, σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Παραθέτει και να παρουσιάζει τις βασικές σούπες, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

ΒΜΓ3.6 Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων αυγών

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά πιάτα αυγών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων αυγών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων αυγών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το μαγείρεμα και την παράθεση των βασικών πιάτων αυγών.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των βασικών πιάτων αυγών.
8. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των βασικών πιάτων αυγών.
9. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των βασικών πιάτων αυγών.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων αυγών, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
4. Μαγειρεύει τα αυγά, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος, σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Συνθέτει και να διακοσμεί τα βασικά πιάτα αυγών, σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Παραθέτει και να παρουσιάζει τα βασικά πιάτα αυγών, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

ΒΜΓ3.7 Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών παρασκευών ρυζιού

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες ρυζιού.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών παρασκευών ρυζιού.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών παρασκευών ρυζιού.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για τις βασικές παρασκευές ρυζιού.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των βασικών ειδών ρυζιού.
8. Περιγράφει τις μεθόδους ταχείας ψύξης των βασικών παρασκευών ρυζιού.
9. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των βασικών παρασκευών ρυζιού.
10. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των βασικών παρασκευών ρυζιού.
11. Περιγράφει τις σωστές πρακτικές φύλαξης και διατήρησης βασικών παρασκευών ρυζιού.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών παρασκευών ρυζιού, βάσει συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
4. Ψήνει το ρύζι, ανάλογα με το είδος του και τις απαιτήσεις της συνταγής.
5. Προβαίνει σε ταχεία ψύξη του ρυζιού, βάσει της διαδικασίας ταχείας ψύξης.
6. Διατηρεί το ρύζι στις κατάλληλες συνθήκες μέχρι την χρήση του.
7. Ετοιμάζει τις βασικές παρασκευές ρυζιού, βάσει της συνταγής.
8. Συνθέτει και να διακοσμή τις βασικές παρασκευές ρυζιού, σύμφωνα με τη συνταγή.

9. Παραθέτει και να παρουσιάζει τις βασικές παρασκευές ρυζιού, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

ΒΜΓ3.8 Προετοιμασία και μαγείρεμα τροφίμου με βράσιμο

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες τροφίμων που μαγειρεύονται με βράσιμο.
2. Αναφέρει τα υγρά που χρησιμοποιούνται για το βράσιμο των τροφίμων.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για το μαγείρεμα φαγητού με βράσιμο.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των τροφίμων για μαγείρεμα με βράσιμο.
6. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των τροφίμων με βράσιμο.
7. Περιγράφει τις σωστές πρακτικές φύλαξης και διατήρησης των μαγειρεμένων τροφίμων με βράσιμο.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να προετοιμάζει τα κατάλληλα υγρά για το μαγείρεμα των τροφίμων με βράσιμο, βάσει της συνταγής.
2. Επιλέγει και να θέτει σε λειτουργία τον εξοπλισμό για την προετοιμασία και το μαγείρεμα φαγητού με βράσιμο.
3. Βράζει τα τρόφιμα, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο βρασίματος, σύμφωνα με τη συνταγή.
4. Ελέγχει την ποιότητα του βρασμένου τροφίμου της μεθόδου μαγειρέματος με βράσιμο.
5. Διατηρεί τα βρασμένα τρόφιμα στις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης μέχρι την χρήση τους.

ΒΜΓ3.9 Προετοιμασία και ψήσιμο φαγητού στη σχάρα

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες τροφίμων που ψήνονται στη σχάρα.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για ψήσιμο φαγητού στη σχάρα.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για το ψήσιμο φαγητού στη σχάρα.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των τροφίμων για ψήσιμο στη σχάρα.
6. Περιγράφει τις μεθόδους ψησίματος των τροφίμων με ψήσιμο στη σχάρα.
7. Περιγράφει τις σωστές πρακτικές φύλαξης και διατήρησης των ψημένων τροφίμων στη σχάρα.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να προετοιμάζει τα απαραίτητα υλικά για το ψήσιμο των τροφίμων στη σχάρα, βάσει της συνταγής.
2. Επιλέγει και να θέτει σε λειτουργία τον εξοπλισμό για την προετοιμασία και το ψήσιμο του φαγητού στη σχάρα.
3. Ψήνει τα τρόφιμα, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο ψησίματος στη σχάρα, σύμφωνα με τη συνταγή.
4. Ελέγχει την ποιότητα του ψημένου τροφίμου της μεθόδου ψησίματος στη σχάρα.
5. Διατηρεί τα ψημένα τρόφιμα στις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης μέχρι την χρήση τους.

ΒΜΓ3.10 Προετοιμασία και ψήσιμο φαγητού στο φούρνο

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες τροφίμων που ψήνονται στο φούρνο.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για ψήσιμο φαγητού στο φούρνο.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για το ψήσιμο φαγητού στο φούρνο.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των τροφίμων για ψήσιμο στο φούρνο.
6. Περιγράφει τις μεθόδους ψησίματος των τροφίμων με ψήσιμο στο φούρνο.
7. Περιγράφει τις σωστές πρακτικές φύλαξης και διατήρησης των ψημένων τροφίμων στο φούρνο.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να προετοιμάζει τα απαραίτητα υλικά για το ψήσιμο των τροφίμων στο φούρνο, βάσει της συνταγής.
2. Επιλέγει και να θέτει σε λειτουργία τον εξοπλισμό για την προετοιμασία και το ψήσιμο του φαγητού στο φούρνο.
3. Ψήνει τα τρόφιμα, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο ψησίματος στο φούρνο, σύμφωνα με τη συνταγή.
4. Ελέγχει την ποιότητα του ψημένου τροφίμου της μεθόδου ψησίματος στο φούρνο.
5. Διατηρεί τα ψημένα τρόφιμα στις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης μέχρι την χρήση τους.

ΒΜΓ3.11 Προετοιμασία και ψήσιμο φαγητού στο τηγάνι

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες τροφίμων που ψήνονται στο τηγάνι.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για ψήσιμο φαγητού στο τηγάνι.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για το ψήσιμο φαγητού στο τηγάνι.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των τροφίμων για ψήσιμο στο τηγάνι.
6. Περιγράφει τις μεθόδους ψησίματος των τροφίμων με ψήσιμο στο τηγάνι.
7. Περιγράφει τις σωστές πρακτικές φύλαξης και διατήρησης των ψημένων τροφίμων στο τηγάνι.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει και να προετοιμάζει τα απαραίτητα υλικά για το ψήσιμο των τροφίμων στο τηγάνι, βάσει της συνταγής.
2. Επιλέγει και να θέτει σε λειτουργία τον εξοπλισμό για την προετοιμασία και το ψήσιμο του φαγητού στο τηγάνι.
3. Ψήνει τα τρόφιμα, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο ψησίματος στο τηγάνι, σύμφωνα με τη συνταγή.
4. Ελέγχει την ποιότητα του ψημένου τροφίμου της μεθόδου ψησίματος στο τηγάνι.
5. Διατηρεί τα ψημένα τρόφιμα στις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης μέχρι την χρήση τους.

ΒΜΓ3.12 Διατήρηση και ετοιμασία έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού για παράθεση

Γνώσεις:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες μαγειρεμένου φαγητού για παράθεση.
2. Αναγνωρίζει τα μαγειρεμένα φαγητά για διατήρηση και παράθεση.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη διατήρηση και ετοιμασία έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού για παράθεση.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Αναφέρει τις κατάλληλες θερμοκρασίες και μέγιστους χρόνους διατήρησης των μαγειρεμένων φαγητών μέχρι την παράθεσή τους.
6. Περιγράφει τις μεθόδους διατήρησης των έτοιμων μαγειρεμένων φαγητών.
7. Περιγράφει τις μεθόδους ετοιμασίας μαγειρεμένου φαγητού για παράθεση.

Δεξιότητες:

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Προετοιμάζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη διατήρηση και ετοιμασία του μαγειρεμένου φαγητού για παράθεση, βάσει της συνταγής.
2. Διατηρεί τα μαγειρεμένα φαγητά σε κατάλληλη θερμοκρασία μέχρι την παράθεσή τους.
3. Ελέγχει τη θερμοκρασία και τον επιτρεπόμενο χρόνο διατήρησης των μαγειρεμένων φαγητών για παράθεση, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.
4. Ετοιμάζει τα μαγειρεμένα φαγητά για παράθεση, σύμφωνα με τη συνταγή.

3.3 Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία)

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Οργανώνει τις εργασίες του σε συνεννόηση με τον προϊστάμενο και τους συναδέλφους του για την εκτέλεση των εργασιών του στον καθορισμένο χρόνο.
2. Εφαρμόζει, υπό επίβλεψη, τις γνώσεις και δεξιότητες οι οποίες απαιτούνται για την εκτέλεση των εργασιών που του ανατίθενται.
3. Επιζητά την καθοδήγηση των προϊσταμένων κατά την εκτέλεση των εργασιών που του ανατίθενται.
4. Αναλαμβάνει, υπό επίβλεψη, τον χειρισμό απλών εργασιών, υιοθετώντας διαδικασίες και εφαρμόζοντας πρακτικές της επιχείρησης.
5. Επιδεικνύει επαγγελματική στάση και συμπεριφορά στο εργασιακό περιβάλλον.
6. Επιδεικνύει τάξη και επιμέλεια κατά την εκτέλεση της εργασίας του.
7. Διαχειρίζεται αποτελεσματικά τον χρόνο για την ολοκλήρωση της εργασίας του.
8. Επιδεικνύει προθυμία και θετική διάθεση στην εκτέλεση της εργασίας του.
9. Αναλαμβάνει την ευθύνη για τις εργασίες που εκτελεί και τα αποτελέσματά τους.
10. Συνεργάζεται με άλλους συναδέλφους και τον άμεσα προϊστάμενο του κατά την εκτέλεση των εργασιών του.
11. Συμμετέχει, ενεργά και με ενδιαφέρον, σε δραστηριότητες μάθησης για αναβάθμιση των γνώσεων και δεξιοτήτων του.
12. Υποστηρίζει και να εφαρμόζει τις οδηγίες που λαμβάνει από τους ανωτέρους του.
13. Υιοθετεί και να εφαρμόζει την ισχύουσα νομοθεσία, τους κανονισμούς, την πολιτική, τις διαδικασίες και τις οδηγίες εργασίας.
14. Υιοθετεί θετική στάση για την εξυπηρέτηση και ικανοποίηση των αναγκών των πελατών.
15. Επιδεικνύει ενδιαφέρον για τις ειδικές διατροφικές ανάγκες των πελατών.
16. Υιοθετεί και να εφαρμόζει τα απαιτούμενα προληπτικά μέτρα ασφάλειας και υγείας κατά την εκτέλεση της εργασίας του.
17. Συνεργάζεται στην εφαρμογή μέτρων προστασίας του περιβάλλοντος.
18. Υιοθετεί και να εφαρμόζει τους κανόνες ατομικής υγιεινής και των απαιτήσεων για την ασφάλεια των τροφίμων (HACCP).

19. Χειρίζεται με ασφάλεια και επιδεξιότητα τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί για κάθε εργασία.

4. ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

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

Απόψυξη	Το ξεπάγωμα κατεψυγμένων θαλασσινών ή ψαριών ή κρεάτων. Ο ασφαλέστερος τρόπος απόψυξης είναι η βραδεία απόψυξη των νωπών προϊόντων στο ψυγείο η οποία μπορεί να διαρκέσει ανάλογα με το μέγεθος και τον τύπο του προϊόντος από 24 έως 48 ώρες.
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, Set in order, 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).
Διαδικασία πλυσίματος και απολύμανσης λαχανικών	Με αυτή τη διαδικασία απομακρύνονται τα ξένα σώματα και τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων από την επιφάνεια των λαχανικών καθιστώντας τα κατάλληλα για κατανάλωση.
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.
Μπουφέ	Χώρος όπου εκτίθενται φαγητά ή ποτά π.χ. ένα τραπέζι πάνω στο οποίο τοποθετούνται πιατέλες με διάφορα φαγητά για μια δεξίωση.
Παράθεση	Σερβίρισμα πελατών.
Περιβαλλοντική πλευρά	Στοιχείο των δραστηριοτήτων ή των προϊόντων ή των υπηρεσιών ενός οργανισμού, το οποίο αλληλοεπιδρά ή μπορεί να αλληλοεπιδράσει με το περιβάλλον.
Ρεσιό	Rechaud (Chafingdish). Το δοχείο που χρησιμοποιείται σε μπουφέ η αλλού για να θερμαίνει και να διατηρεί ζεστά τα φαγητά.
Σήμανση τροφίμων	Οποιοσδήποτε μνείες, ενδείξεις, εμπορικά σήματα, εμπορικές ονομασίες, εικόνες ή σύμβολα που αναφέρονται σε ένα τρόφιμο και τοποθετούνται σε κάθε συσκευασία, έγγραφο, πινακίδα, ετικέτα, δακτύλιο ή περιλαίμιο που συνοδεύει ή αναφέρεται στο τρόφιμο αυτό.
Τεχνικές κοψίματος	Οι τεχνικές που διαμορφώνουν το τελικό μέγεθος και σχήμα των προϊόντων κρέατος, λαχανικών, ψαριών, φρούτων κ.ά. μερικά παραδείγματα κοψίματος είναι julienne (strips), brunoise (μικροί κύβοι), Macedoine (1/2 ή ¼ κύβος), carre (κύβοι). Επίσης με τον όρο εμινσέ (emince) εννοούμε τον τρόπο κοψίματος λαχανικών και φρούτων σε λεπτές φέτες ίσου πάχους και σε σχήμα μισοφέγγαρου.
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.

Ψυγείο ταχείας ψύξης

Ειδικό ψυγείο ταχείας πτώσης της θερμοκρασίας. Με τον τρόπο αυτό τα τρόφιμα που μόλις έχουν μαγειρευτεί κρυνώνουν τάχιστα (αποφεύγεται η ανάπτυξη βακτηριδίων) και η θερμοκρασία πέφτει στους < 5°C.

BainMarie

Εξοπλισμός (τύπος θερμαινόμενου λουτρού) που χρησιμοποιείται για να θερμαίνει απαλά τα υλικά ή για να διατηρεί τα υλικά ζεστά για μια χρονική περίοδο. Το bain-marie χρησιμοποιείται επίσης για την τήξη των συστατικών για το μαγείρεμα.

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 978-9963-43-485-5

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στην ΑνΑΔ:

Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Λευκωσία

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