

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΤΟΥ
«ΟΙΝΟΧΟΟΥ»**

**ΑΝΑΔΟΧΟΣ: ΣΥΜΠΡΑΞΗ ΜΕΤΑΞΥ ΤΩΝ
ΦΟΡΕΩΝ ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, ΓΣΕΕ, ΣΕΒ,
ΙΟΒΕ, ΓΣΕΒΕΕ, ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ, ΕΣΕΕ,
ΚΑΕΛΕ.**

**ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ ΦΟΡΕΑΣ: ΚΕΚ-
ΙΝΕ/ΓΣΕΕ**

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΣΥΝΟΨΗ - ABSTRACT	4
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	16
ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ».....	19
A.1 Προτεινόμενος Γενικός Τίτλος του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας/των	19
A.2 Ορισμός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας.....	19
<i>A.2.1. Γενική Περιγραφή του περιεχομένου και σκοπός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας.....</i>	<i>20</i>
A.3 Αντιστοιχισή με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμάτων, σε τετραψήφια ανάλυση και με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Κλάδων Οικονομίας, σε τουλάχιστον διψήφια ανάλυση.....	20
<i>A.3.1 Αντιστοιχισή με ΣΤΕΠ 92.....</i>	<i>21</i>
<i>A.3.2 Αντιστοιχισή με ΣΤΑΚΟΔ.....</i>	<i>21</i>
A.4 Ιστορική εξέλιξη του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας.....	22
<i>A.4.1 Ιστορική αναδρομή και εξέλιξη του επαγγέλματος ή και της ειδικότητας.....</i>	<i>22</i>
<i>A.4.2 Ισχύον νομοθετικό πλαίσιο.....</i>	<i>25</i>
A.5 Αναπτυξιακή δυναμική της οικονομίας /δυναμική του επαγγέλματος ή/ και ειδικότητας.....	27
<i>A.5.1 Γενική περιγραφή των τάσεων μεγέθυνσης που διαγράφουν στην ελληνική αγορά οι κλάδοι στους οποίους εντάσσονται οι απασχολούμενοι στο συγκεκριμένο επάγγελμα ή/ και ειδικότητα.....</i>	<i>27</i>
<i>A.5.2 Είδος επιχειρήσεων όπου εμφανίζεται κατά κύριο το επάγγελμα και αναπτυξιακή δυναμική του επαγγέλματος/ή και της ειδικότητας.</i>	<i>30</i>
A.6 Απασχόληση, τάσεις-προοπτικές.....	30
<i>A.6.1 Περιγραφή υπάρχουσας κατάστασης της απασχόλησης.....</i>	<i>30</i>
<i>A.6.2 Τάσεις.....</i>	<i>30</i>
<i>A.6.3 Προοπτικές.....</i>	<i>32</i>
A.7 Υφιστάμενες μορφές άσκησης του επαγγέλματος ή /και της ειδικότητας, τάσεις εξέλιξης.....	32
<i>A.7.1 Υφιστάμενες ειδικεύσεις/κατευθύνσεις του επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας.....</i>	<i>32</i>
<i>A.7.2 Τάσεις εξέλιξης των πιο δυναμικών και πολυπληθών ειδικεύσεων.....</i>	<i>32</i>
A.8 Ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά του ανθρώπινου δυναμικού που δραστηριοποιείται στο επάγγελμα/ειδικότητα.....	33
A.9 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα, έντυπα ή άλλα μέσα πληροφόρησης ή άλλες πηγές.....	34
<i>A.9.1 Συνδικαλιστικές-επαγγελματικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το</i>	



<i>επάγγελμα/ειδικότητα.....</i>	<i>34</i>
<i>A.9.2 Έντυπα και άλλα μέσα πληροφόρησης.....</i>	<i>35</i>
<i>A.9.3 Άλλες πηγές πληροφόρησης.....</i>	<i>35</i>
A.10 Τυπικές ή θεσμικές προϋποθέσεις για την άσκηση του επαγγέλματος/ειδικότητας.....	36
<i>A.10.1 Άδειες λειτουργίας.....</i>	<i>36</i>
<i>A.10.2 Άδειες εργασίας.....</i>	<i>36</i>
<i>A.10.3 Άλλες προϋποθέσεις άσκησης επαγγέλματος ή/και ειδικότητας.....</i>	<i>36</i>
A.11 Τίτλοι και θέσεις-διαβαθμίσεις στην επαγγελματική ιεραρχία.....	36
<i>A.11.1 Τίτλοι και θέσεις- διαβαθμίσεις επαγγελματικής ιεραρχίας.....</i>	<i>36</i>
A.12 Συνθήκες εργασίας (συμπεριλαμβανομένων υγιεινής και ασφάλειας).....	38
A.13 Δυνατότητες απασχόλησης για άτομα με αναπηρίες.....	39
ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ»	40
B.1 ΚΥΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	40
B.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ, ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	49
ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ»	63
Γ.1 ΓΝΩΣΕΙΣ.....	63
Γ.2 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ.....	95
ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ»	122
ΕΝΟΤΗΤΑ Ε: «ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ»	124
E.1 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ.....	124
E.2 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ.....	127
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	130

ΣΥΝΟΨΗ – ABSTRACT

ΣΥΝΟΨΗ

Η παρούσα μελέτη αφορά στην ανάπτυξη του επαγγελματικού περιγράμματος του «Οινοχόου». Ως Οινοχόος Sommelier (Σομελιέ) στα γαλλικά -τίτλος ο οποίος έχει επικρατήσει διεθνώς- και cellarmaster ή wine steward στα αγγλικά, ορίζεται ο κατάλληλα εκπαιδευμένος και πεπειραμένος επαγγελματίας που απασχολείται στις επιχειρήσεις επισιτισμού-οίνου, ο οποίος συμβουλεύει τους πελάτες για το ταίριασμα των γαστρονομικών γεύσεων με την ορθότερη επιλογή των οίνων και ποτών. Σκοπός του οινοχόου είναι να προτείνει και να συμβουλεύσει τους πελάτες σχετικά με μια γκάμα επιλεγέντων οίνων που ταιριάζουν με τα εδέσματα τα οποία έχουν παραγγείλει, ανάλογα με τις προτιμήσεις τους και το εύρος τιμών και να εξασφαλίσει το σερβίρισμά τους στις ιδανικές συνθήκες διατήρησης της ποιότητας και θερμοκρασίας και πάντα σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος. Είναι σημαντικό το σκέλος της συνεργασίας του οινοχόου με τον maitre και τους υπόλοιπους σερβιτόρους, τον Chef καθώς και τους υπόλοιπους εργαζόμενους στην κουζίνα του εστιατορίου, έτσι ώστε να είναι σε θέση να προτείνει το κατάλληλο κρασί για κάθε έδεσμα που προτείνεται στο μενού και να παρέχει τις κατάλληλες πληροφορίες στους πελάτες αξιολογώντας τη γεύση, το άρωμα, την ποικιλία, τον τρόπο παρασκευής, την εμφάνιση, την επικέτα, την χρονιά και τον τόπο εμφιάλωσης καθώς και την ποιότητά τους.

Επίσης μέσα στα καθήκοντα του οινοχόου είναι ο σχεδιασμός, η προμήθεια, η αποθήκευση, η συντήρηση και διαχείριση της κάβας της επιχείρησης επισιτισμού-οίνου, η σύνταξη του οινολογίου και της λίστας αλκοολούχων ποτών & μη, και η παροχή εξειδικευμένων συμβουλών στους πελάτες σχετικά με το «οινοκόσμο», συμβάλλοντας έτσι στην έμμεση εκπαίδευσή τους. Ο οινοχόος, πρέπει να διαθέτει τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με τα τρόφιμα, τις μπύρες, τα λικέρ και αποστάγματα, τα μεταλλικά νερά, τον καφέ, το τσάι, τα πούρα ή καπνό, πώς αυτά σερβίρονται και συμπληρώνουν την απόλαυση ενός καλού γεύματος ή ενός καλού κρασιού ή ποτού γενικώς. Επίσης, ο οινοχόος, ανάλογα με επίπεδο των καθηκόντων του και το μέγεθος του εστιατορίου στο οποίο εργάζεται, συμμετέχει στην εκπαίδευση και των άλλων εργαζομένων του εστιατορίου σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοίας που πρέπει να διαθέτουν.

Οι κλάδοι του Τουρισμού και Επισιτισμού, στους οποίους εντάσσεται το επάγγελμα του «Οινοχόου», εμφανίζουν ιδιαίτερη δυναμική και έχει αναγνωρισθεί παγκοσμίως η σημασία και σπουδαιότητά τους στην οικονομική ανάπτυξη. Η σημασία αυτή γίνεται ακόμη μεγαλύτερη σε χώρες όπως η Ελλάδα, όπου ο τουρισμός είναι ο δυναμικότερα αναπτυσσόμενος τομέας της οικονομίας και ο πλέον ελπιδοφόρος για το μέλλον, εφόσον απασχολείται άμεσα και έμμεσα το 20% του εργατικού δυναμικού της χώρας. Η αυξητική τάση που παρατηρείται στον αριθμό των τουριστών που επισκέπτονται

κάθε

χρόνο τη χώρα μας, αναβαθμίζουν σε σταθερή βάση την αξία του τουρισμού για την Ελλάδα.

Ως εκ τούτου η ανάπτυξη του συγκεκριμένου επαγγελματικού περιγράμματος, η μετέπειτα θεσμοθέτηση της εκπαίδευσης, καθώς και η επαρκής νομοθετική κατοχύρωση του επαγγέλματος, θεωρείται ότι θα συντελέσουν σε μεγάλο βαθμό στην ομαλή λειτουργικότητα και ανάπτυξη του κλάδου.

ABSTRACT

The present study concerns the development of the occupational profile of "Cellar master". In French, "Sommelier" – term which has prevailed internationally – and cellarmaster or wine steward in English, is defined as the suitably educated and experienced professional that is occupied in the enterprises of provisioning-wine, which consult the customers for the fit of gastronomic flavours with the more equitable choice of wines and drinks. The aim of sommelier is to propose and recommend the customers with regard to a range of selected wines that suit with the dishes which they have ordered, depending on their preferences and breadth of prices and to ensure their service in the ideal conditions of maintenance, of quality and temperature and always according to the advisable rules of service. Very important is the collaboration between Sommelier, maitre and the rest waiters with the Chef, as well as the collaboration with the other employees in the restaurant's kitchen, in order to propose the suitable wine for each dish that is presented in the menu and to provide the suitable information to the customers, evaluating the flavour, the perfume, the variety, the way of preparation, the appearance, the label, the year and the place of bottling, as well as their quality.

Also, sommelier's duties are the planning, the supply, the storage, the maintenance and management of wine cellar of the enterprise of provisioning-wine, the structure of wine and spirituous and non spirituous drink list, and the benefit of specialised advices to the customers regarding the wines, contributing thus in their indirect education. The sommelier, should allocate the essential knowledge with regard to the foods, the beers, the liqueurs and distillations, metal waters, the coffee, the tea!, the cigars or tobacco, how these are served and consist a delight of good dinner or good wine or drink in general. Occasionally, the sommelier, depending on level of his duties and the size of the restaurant in which he works, participates in the education of the other restaurant workers with regard to the essential knowledge of wine species that they should allocate.

The sectors of Tourism and Provisioning, in which is included the profession of "sommelier", present particular dynamics and their importance has been recognized worldwide in the economic development. This importance becomes still bigger in countries as Greece, where the tourism is the sector of economy

which has a dynamical development and consists hopes for the future, because it occupies immediately and indirectly the 20% of workforce of country. The augmentative tendency that is observed in the number of tourists which visit each year our country, upgrade in constant base the value of tourism for Greece.

Consequently, the development of the particular professional profile, the later education enactment, as well as the sufficient legislative consolidation of the profession, are considered that they will contribute a lot to a normal functionalism and growth of the sector.

ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Ως Οινοχόος (Σομελιέ) ορίζεται ο επαγγελματίας που απασχολείται στις επιχειρήσεις επισιτισμού-οίνου και είναι υπεύθυνος για την παροχή εξειδικευμένων συμβουλών στους πελάτες ως προς το ταίριασμα των γαστρονομικών γεύσεων με την επιλογή των οίνων και ποτών, την λήψη και προώθηση της παραγγελίας καθώς και το σερβίρισμά τους. Ταυτόχρονα φροντίζει για το σχεδιασμό, προμήθεια, αποθήκευση, συντήρηση και διαχείριση της κάβας της επιχείρησης επισιτισμού-οίνου, τη σύνταξη του οινολογίου και της λίστας αλκοολούχων ποτών & μη.

ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ/ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ – ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

Συγκεντρωτική Παρουσίαση Κύριων και Επιμέρους Επαγγελματικών Λειτουργιών και Εργασιών του Περιγράμματος

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: ΟΙΝΟΧΟΟΣ

ΚΕΛ 1: Αναλαμβάνει το σχεδιασμό του οινολογίου και της λίστας αλκοολούχων ποτών, σε συνεργασία με τους ανωτέρους του, καθώς και τη διαχείριση της κάβας στις επιχειρήσεις επισιτισμού & οίνου.

ΕΕΛ 1.1: Δημιουργεί την κατάλληλη λίστα οίνων (οινολόγιο) και αλκοολούχων & μη ποτών, ανάλογα με την κατηγορία του εστιατορίου, και σε συνεργασία με τους ανωτέρους του, τη σύνθεση του μενού καθώς και τις προτιμήσεις της πελατείας που εξυπηρετεί και επιμελείται της ποσοτικής και ποιοτικής επάρκειας των οινολογίων.

ΕΕ 1.1.1: Λαμβάνει προσφορές από τις εταιρείες εμπορίας οίνων και ποτών σχετικά με τα προϊόντα τους και ενημερώνεται για το οινικό γίνεσθαι μέσω έντυπου υλικού και του διαδικτύου, ενώ επισκέπτεται εκθέσεις, οινοποιεία- ποτοποιεία και προμηθεύεται δείγματα προϊόντων για δοκιμές.

ΕΕ 1.1.2: Συντάσσει τη χρηματοοικονομική μελέτη που αφορά στο οινικό πρόγραμμα της επιχείρησης, αποτυπώνοντας τις επιλογές των προϊόντων σύμφωνα με τον προεπιλεγμένο προϋπολογισμό και την «κατηγορία» της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου.

ΕΕ 1.1.3: Φροντίζει για την κατάλληλη γραφιστική αποτύπωση των επιλεχθέντων οίνων και αλκοολούχων ποτών στο οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών & μη, σύμφωνα με τις υποδείξεις του επιχειρηματία, και την κατηγορία της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου.

ΕΕ 1.1.4: Φροντίζει για την επάρκεια των οινολογιών σε ποσότητα, την άριστη εικόνα αυτών και ενημερώνει ταχτικά με ειδικό ένθετο όσον αφορά στις ελλείψεις και στις τυχόν νέες αφίξεις οίνων.

ΕΕΛ 1.2: Συμμετέχει στην τελική επιλογή των συνεργαζόμενων προμηθευτών καθώς και των προϊόντων ευθύνης του (οίνοι, αλκοολούχα και μη ποτά, αφεψήματα, καφές, τσάι, νερά, πούρα και καπνός), καθώς και στη διαδικασία αγορά τους.

ΕΕ 1.2.1: Συγκεντρώνει τις προσφορές των επιλεχθέντων προϊόντων ευθύνης του από τους αντίστοιχους προμηθευτές και εξετάζει τη διαθεσιμότητα της αγοράς ως προς τις επιλογές του.

ΕΕ 1.2.2: Διαπραγματεύεται τους οικονομικούς όρους, κατόπιν συνεννόησης με τον επιχειρηματία, και εισηγείται τις καταλληλότερες οικονομικές συνεργασίες.

ΕΕ 1.2.3: Διαβιβάζει την εντολή εκτέλεσης των παραγγελιών στους προμηθευτές, μέσω των απαραίτητων εγγράφων.

ΕΕΛ 1.3: Φροντίζει για την αποθήκευση, φύλαξη/συντήρηση καθώς και διαχείριση της κάβας οίνων και αλκοολούχων & μη ποτών

ΕΕ 1.3.1: Επιμελείται των διαδικασιών παραλαβής από τους προμηθευτές, ελέγχει την ορθότητα της παραγγελιοληψίας, βάσει του συμφωνημένου είδους, ποσότητας και τιμής, παραλαμβάνει και υπογράφει τα απαραίτητα έγγραφα καλής εκτέλεσης.

ΕΕ 1.3.2: Οργανώνει και τοποθετεί τα είδη στο χώρο αποθήκευσης (κελάρια-αποθήκη ή ψυγεία) και συντήρησης των κρασιών ροής (συντηρητές οίνων), σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες ταξινόμησης κάβας.

ΕΕ 1.3.3: Ελέγχει και εφαρμόζει τις σωστές θερμοκρασίες για την συντήρηση και παλαίωση κρασιών και ποτών και φροντίζει για την συνεχή και ορθή αναπλήρωση και παλαίωση τους, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες ως προς το βάθος και την ποικιλία της κάβας και εισηγείται την αναπροσαρμογή τιμών στους παλαιωμένους οίνους.

ΕΕ 1.3.4: Συντονίζει την διαχείριση και τον ταχτικό έλεγχο των αποθεμάτων, ενημερώνοντας σχετικά τους σερβιτόρους για τυχόν ελλείψεις ειδών, αλλά και για επιλογές που προτείνονται για συγκεκριμένα εδέσματα, για κρασιά επίσης που διατίθενται προς κατανάλωση «με το ποτήρι» (by glass), σύμφωνα με τις βέλτιστες αρχές διαχείρισης των αποθεμάτων.

ΚΕΛ 2: Προετοιμάζει και οργανώνει το χώρο εργασίας του στις επιχειρήσεις επισιτισμού- οίνου, για το σερβίρισμα των ποτών και συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοϊας που πρέπει να διαθέτουν.

ΕΕΛ 2.1: Ελέγχει για την καταλληλότητα του χώρου εργασίας του και τον προετοιμάζει με γνώμονα το εύρος του προβλεπόμενου όγκου εργασίας καθώς και των πιθανών ιδιαιτεροτήτων της επικείμενης εκδήλωσης.

ΕΕ 2.1.1: Ελέγχει την καθαριότητα και καταλληλότητα της κάβας, των ψυγείων κάβας ημέρας (θερμοκρασίες, σταξίματα, σπασμένα γυαλιά), της παγομηχανής της/των μηχανών καφέ καθώς και του/των τροχήλατων τραπεζιών ανοίγματος/σερβιρίσματος κρασιού.

ΕΕ 2.1.2: Ελέγχει και ενημερώνει τους αρμόδιους για τυχόν βλάβες στις εγκαταστάσεις και τον μηχανολογικό εξοπλισμό που απαιτείται για την ορθή λειτουργία του τομέα ευθύνης του ενώ εκδίδει δελτίο συντήρησης και επισκευής και φροντίζει για την αποκατάσταση των ζημιών.

ΕΕ2.1.3: Ελέγχει την ποσότητα και την ποιότητα του αναγκαίου εξοπλισμού που αφορά το αντικείμενο της εργασίας του και καταγράφει τις επιπλέον ανάγκες για την οργάνωση της επικείμενης εκδήλωσης.

ΕΕΛ 2.2: Φροντίζει για την καθαριότητα του χώρου του, την ποσότητα και καταλληλότητα του απαιτούμενου εξοπλισμού που απαιτείται για την επικείμενη εκδήλωση καθώς και της απαιτούμενης ποικιλίας και ποσότητας των κρασιών.

ΕΕ 2.2.1: Τακτοποιεί τα ψυγεία κάβας ημέρας (καθαριότητα, διευθέτηση ανά κωδικό και καταμέτρηση για προσδιορισμό αναγκών ως προς το εύρος εργασίας ημέρας), την κεντρική κάβα και ξεχωρίζει την ποικιλία και ποσότητα των κρασιών που πρέπει να μεταφερθούν στα ψυγεία κάβας ημέρας (καταγράφει συγχρόνως σε ειδικό έντυπο τα είδη που πλησιάζουν στο ελάχιστο αναγκαίο απόθεμα), εκδίδει το εσωτερικό έντυπο διακίνησης ποτών από την κεντρική κάβα προς την κάβα ημέρας.

ΕΕ 2.2.2: Μεταφέρει και τακτοποιεί στην κάβα ημέρας ανά κωδικό και χρονολογία όλα τα απαιτούμενα κρασιά, ελέγχοντας συγχρόνως την καλή κατάσταση των ετικετών.

ΕΕ 2.2.3: Παραλαμβάνει τον απαιτούμενο εξοπλισμό (ποτήρια, καράφες, πιατάκια, σαμπανιέρες) από το πλυντήριο, τον μεταφέρει και ελέγχει την καταλληλότητα του (σπασμένα, ραγισμένα ποτήρια, φλιτζάνια, τσαγιέρες και καράφες), και τακτοποιεί το κάθε είδος στον προσδιορισμένο και διαμορφωμένο χώρο εργασίας, ενώ παραλαμβάνει από την λινόθηκη τις λινές πετσέτες, τα ναπερόν και την ποδιά οινοχόου, τα μεταφέρει και τα ταξινομεί στο χώρο εργασίας του.

ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοΐας που πρέπει να διαθέτουν.

ΕΕ 2.3.1: Ενημερώνει του συναδέλφους του για τυχόν ελλείψεις κάποιων κωδικών από τα οινολόγια/λίστες κρασιών, καθώς και για κάποιους κωδικούς των οποίων το απόθεμα είναι μικρό και σε έλλειψη στην αγορά.

ΕΕ 2.3.2: Ενημερώνει τους συναδέλφους του σχετικά με τις προτάσεις κρασιών ως προς τα νέα εδέσματα που αποφασίστηκε να σερβίρονται στην επιχείρηση εστίασης.

ΕΕ 2.3.3: Εκπαιδεύει τους συναδέλφους του αναλύοντας τα χαρακτηριστικά των εδεσμάτων που σερβίρονται καθώς και τα χαρακτηριστικά των προτεινόμενων κρασιών, καθώς και για τυχόν ιδιαιτερότητες κάποιου παραγωγού κρασιού (ειδική μέθοδος

οινοποίησης, σπανιότητα ποικιλίας, περιορισμένη παραγωγή κ.λπ.)

ΚΕΛ 3: Παρουσιάζει το οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών στους πελάτες και τους συμβουλεύει ως προς τις επιλογές τους σύμφωνα με τους κανόνες αρμονίας κρασιού - φαγητού και τις προτιμήσεις τους και αναλαμβάνει το σερβίρισμα , διασφαλίζοντας τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος και εξυπηρέτησης του πελάτη.

ΕΕΛ 3.1: Καλωσορίζει τους πελάτες, παρουσιάζει την λίστα των κρασιών και ποτών του καταλόγου του εστιατορίου και ενημερώνεται για την παραγγελία τους σύμφωνα με τις προτιμήσεις τους και το μενού

ΕΕ 3.1.1 Καλωσορίζει τους πελάτες, συστήνεται και εξηγεί τον ρόλο του, τους ρωτάει τι τύπο νερού επιθυμούν να πιούν κατά την διάρκεια της εκδήλωσης, εάν επιθυμούν κάποιο απεριτίφ πριν το φαγητό, φροντίζοντας να δημιουργήσει μια ευχάριστη ατμόσφαιρα.

ΕΕ 3.1.2: Σερβίρει στους πελάτες το νερό της επιλογής τους και προσφέρει το οινολόγιο / λίστα κρασιών ενημερώνοντας για τυχόν ελλείψεις.

ΕΕ 3.1.3: Ζητά να ενημερωθεί από τον αρμόδιο εργαζόμενο, για τις επιλογές των πελατών ως προς τα εδέσματα.

ΕΕΛ 3.2: Συμβουλεύει τους πελάτες ως προς την επιλογή του οίνου, δίνοντας τις κατάλληλες εξειδικευμένες πληροφορίες για την γεύση, προέλευση, παραγωγή, εμφιάλωση και εμπορία του.

ΕΕ 3.2.1: Ρωτάει τους πελάτες εάν έχουν συγκεκριμένη επιλογή ως προς το κρασί που επιθυμούν βάσει του οινολογίου και αν χρειάζονται την βοήθεια του

ΕΕ 3.2.2: Συμβουλεύει τους πελάτες ως προς την επιλογή του κρασιού εφόσον το επιθυμούν, δίνοντάς τους πληροφορίες σχετικά με τα χαρακτηριστικά των εδεσμάτων που έχουν επιλέξει και τα κρασιά τα οποία ταιριάζουν αρμονικά σύμφωνα με τις αρχές αρμονίας κρασιού-φαγητού και τους ρωτάει σε ποιο επίπεδο τιμής θέλουν να κινηθούν

ΕΕ 3.2.3: Παρέχει εξειδικευμένες πληροφορίες σχετικά με τα γευστικά χαρακτηριστικά του κρασιού, την προέλευση, τα χαρακτηριστικά της χρονιάς παραγωγής του κρασιού, τις τυχόν ιδιαιτερότητες οινοποίησης, τον παραγωγό, την τυχούσα σπανιότητα της φιάλης.

ΕΕΛ 3.3: Παίρνει τις παραγγελίες και σερβίρει το κρασί, τα ποτά και αφεψήματα, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος και φροντίζει για το σωστό κλείσιμο της βάρδιας του αφήνοντας τακτοποιημένο τον χώρο εργασίας του.

ΕΕ 3.3.1: Κομίζει την φιάλη(ες) και τα κατάλληλα ποτήρια στο τραπέζι με προσοχή και την παρουσιάζει στον πελάτη που έκανε την επιλογή.

ΕΕ 3.3.2: Ανοίγει προσεκτικά την φιάλη παρουσία του πελάτη, και μεταγγίζει το κρασί εφόσον κρίνεται απαραίτητο, δοκιμάζει το κρασί για την επιβεβαίωση της καλής κατάστασης του και ακολούθως σερβίρει μικρή ποσότητα στον πελάτη που παρήγγειλε το κρασί για να επιβεβαιώσει και αυτός την καλή κατάσταση του, ενώ ακολούθως σερβίρει όλους τους υπόλοιπους και επανέρχεται στο τέλος να απογεμίσει το ποτήρι του πελάτη που επέλεξε τον οίνο.

ΕΕ 3.3.3: Διαχειρίζεται ανάλογα σαμπανιέρα για διατήρηση σωστής θερμοκρασίας καθ' όλη την διάρκεια του γεύματος, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος κρασιών, ενώ ενημερώνει τον πελάτη κάθε φορά που τελειώνει μία φιάλη και ζητάει την έγκρισή του για αναπλήρωση.

ΕΕ 3.3.4: Μετά την αποχώρηση των πελατών, μεταφέρει τα ποτήρια στο πλυντήριο, και τακτοποιεί τον χώρο εργασίας του, ενώ τακτοποιεί και ασφαλίζει τα ψυγεία ημέρας φροντίζοντας για το ορθό « κλείσιμο » της βάρδιας του και το ομαλότερο « άνοιγμα » της επόμενης βάρδιας ή εκδήλωσης.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΔΕΝ ΥΦΙΣΤΑΤΑΙ

ΚΕΛ Ν:

ΕΕΛ Ν.1:

ΕΕ Ν.1.1:

ΕΕ Ν.1.2:

ΕΕ Ν.1.3:

ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ: ΔΕΝ ΥΦΙΣΤΑΤΑΙ

ΚΕΛ Ν:

ΕΕΛ Ν.1:

ΕΕ Ν.1.1:

ΕΕ Ν.1.2:

ΕΕ Ν.1.3:

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

Συγκεντρωτική Παρουσίαση των Γνώσεων, Δεξιοτήτων και Ικανοτήτων του Περιγράμματος

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

(Ανά επίπεδο επαγγελματικής ιεραρχίας)

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Ελληνική Γλώσσα

Βασικές γνώσεις ξένης γλώσσας/ορολογία

Αριθμητική

Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή

ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Βασικές αρχές οινολογίας και οινοχορίας
Βασικές αρχές οινογραφίας (ζώνες ΟΠΑΠ, τοπικοί, επιτραπέζιοι οίνοι)
Βασικές αρχές γευσιγνωσίας οίνων και ποτών (Χαρακτηριστικά, ποικιλίες)
Βασικές αρχές Αμπελουργίας (Καλλιέργεια – ποικιλίες –γεωγραφική κατανομή)
Στοιχειώδεις αρχές εμπορικής νομοθεσίας.
Βασικές αρχές διαπαραγμάτευσης με προμηθευτές και αξιολόγησης προσφορών
Βασικές αρχές διαδικασίας αγορών
Τεχνικές προδιαγραφές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων αγορών και
χρήσης μηχανογραφικών προγραμμάτων για αξιολόγηση και ταξινόμηση προσφορών
Βασικές αρχές παραλαβής και αποθήκευσης Οίνων, αποσταγμάτων και συναφών.
Βασικοί κανόνες συντήρησης και διασφάλισης της ποιότητας των οίνων, ποτών και συναφών.
Βασικές αρχές ασφάλειας και υγιεινής.
Βασικοί κανόνες βέλτιστης διαχείρισης των αποθεμάτων (Μέση Σταθμική Τιμή, First In First Out Last In First Out)
Βασικές προδιαγραφές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων με τις θερμοκρασίες ανά χώρο , για τον έλεγχο και αναπλήρωση των αποθεμάτων,
Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας
Βασικό πλαίσιο οργάνωσης χώρου εκδήλωσης και προσδιορισμού αναγκών εξοπλισμού
Βασικές αρχές ελέγχου μηχανολογικού εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων
Βασικές αρχές προσδιορισμού αναγκών Οίνων και ποτών που απαιτούνται για την σωστή εκτέλεση της εκδήλωσης
Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης
Συμπλήρωση δελτίου αναγκών σε οίνους, ποτά και συναφή, νέων εδεσμάτων και προτάσεων συνοδευτικών κρασιών, σημαντικών ιδιαιτεροτήτων κρασιού

Βασικές αρχές αρμονίας φαγητού – κρασιού
Τεχνικές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων ειδών υπό έλλειψη, νέων εδεσμάτων, προτάσεων κρασιών για νέα εδέσματα, σημαντικών ιδιαιτεροτήτων κρασιού
Βασικές αρχές επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων με πελάτες
Ξένη γλώσσα / ορολογία
Βασικές αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης
Βασικές αρχές προώθησης και πώλησης οίνων, ποτών και συναφών
Βασικές αρχές εστιατορικής τέχνης
Βασικοί κανόνες για την απομάκρυνση χρησιμοποιημένων ποτηριών και σκευών.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Ειδικοί κανόνες γευσιγνωσίας και αξιολόγησης, ανάλογα με την κατεύθυνση της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου (εξειδικευμένες κατηγορίες προϊόντων: οίνοι, αποστάγματα, λικέρ, μπύρες, χυμοί, αναψυκτικά, καφές, τσάι, αφεψήματα, πούρα)
Εξειδικευμένες πληροφορίες (γευστικά χαρακτηριστικά, ποικιλίες, χώρα και περιοχή προέλευσης, κοινότητα, χωριό, κτήμα, χρονιά και ιδιαιτερότητες της συγκεκριμένης χρονιάς, μέθοδος οινοποίησης, μέγεθος παραγωγής, δυνατότητα παλαίωσης, ιστορικά στοιχεία)
Ειδικοί Κανόνες οργάνωσης των αποθηκευτικών χώρων για την αποθήκευση μεγάλου όγκου προϊόντων



Ειδικοί κανόνες και διαδικασίες ελέγχου της καθαριότητας μηχανών, εγκαταστάσεων και εξοπλισμού
Προδιαγραφές χρήσης καθαριστικών υλικών (ISO)
Ιδιαίτεροι τρόποι υποδοχής πελατών ανάλογα με τον χώρο εστίασης.
Ειδικοί κανόνες παρακολούθησης κρατήσεων.
Ειδικές τεχνικές λήψης παραγγελίας (χειρόγραφα, ηλεκτρονικά) και διαδικασίας προώθησης παραγγελίας

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

Ευχέρεια επικοινωνίας
Πρωτοβουλία
Κρίση και λήψη απόφασης
Διαχείριση χρόνου
Παρακολούθηση – έλεγχος
Πολύ καλή μνήμη
Όσφρηση
Γεύση
Υπολογιστική δεξιότητα
Έμφαση στη λεπτομέρεια
Καλαισθησία
Ευγένεια
Διακριτικότητα

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

Παρατηρητικότητα
Προσανατολισμός στο χώρο
Αυτοέλεγχος
Ισορροπία σώματος
Γλώσσα σώματος
Αντοχή στην πίεση
Ικανότητα συγκέντρωσης
Ακρίβεια αντίληψης
Φυσική κατάσταση
Μεθοδικότητα
Αίσθηση τάξης
Μεταδοτικότητα
Υπομονή

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

(Ανά επίπεδο επαγγελματικής ιεραρχίας)

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ**ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ****ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ****ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ****ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ****ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ**

(Ανά επίπεδο επαγγελματικής ιεραρχίας)

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ**ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ****ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ****ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ****ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ****ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ**

(Στο πλαίσιο αυτό στο κεφάλαιο ψ παραθέτουμε τις προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων).

Βοηθός Οινοχόου: Απόφοιτος Γυμνασίου

Οινοχόος: Απόφοιτος ΕΠΑΣ, ΑΣΤΕ, ή άλλων ισότιμων σχολών

Απόφοιτος Γυμνασίου - Επαγγελματική εμπειρία 3 χρόνια –Φοίτηση στο τμήμα μετεκπαίδευσης του ΟΤΕΚ για οινοχόους *

Απόφοιτος Γυμνασίου –Επαγγελματική εμπειρία 4 χρόνια –Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση για το σύνολο των γνώσεων (θεωρία) που αντιστοιχούν στις 3 κύριες λειτουργίες του επαγγέλματος (ΚΕΛ 1, ΚΕΛ 2, ΚΕΛ 3)

Απόφοιτος Λυκείου– Επαγγελματική Εμπειρία 2 χρόνια - Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση για το σύνολο των γνώσεων (θεωρία) που αντιστοιχούν στις 3 κύριες λειτουργίες του επαγγέλματος (ΚΕΛ 1, ΚΕΛ 2, ΚΕΛ 3)

Απόφοιτος ΙΕΚ (κάτοχοι διπλώματος μεταδευτεροβάθμιας κατάρτισης) ειδικότητας οινοχόου **

(*) (**) Προτεινόμενες διαδρομές

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ

ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ
ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ
ΣΥΝΝΕΤΕΥΞΗ
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ:

ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΣΥΝΝΕΤΕΥΞΗ

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ:

Ειδικά για τις ικανότητες διευκρινίζεται ότι η αξιολόγησή τους είναι ευαίσθητη διαδικασία και ότι μπορούν να εκτιμηθούν αποκλειστικά με την εφαρμογή σταθμισμένων και αξιόπιστων εργαλείων. Διεθνώς για το σκοπό αυτό έχουν αναπτυχθεί διάφορα ψυχομετρικά εργαλεία (τεστ ικανοτήτων). Ένα «τεστ ικανότητας» μετρά μία σχετικά ομοιογενή και σαφώς προσδιορισμένη ικανότητα. Τα «τεστ ειδικών ικανοτήτων» μετρούν μία μόνο συγκεκριμένη ικανότητα, ενώ οι «συστοιχίες πολλαπλών ικανοτήτων» καταλήγουν σε ένα ατομικό προφίλ, με ξεχωριστή βαθμολογία για έναν αριθμό ικανοτήτων. Ενδεικτικά τεστ ικανοτήτων είναι τα εξής: Differential Aptitude Test (DAT) και του General Aptitude Test Battery (GATB), Comprehensive Ability Battery (CAB), SRA Mechanical Aptitude, Minnesota Paper Form Board.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

(Αναφέρουμε ποιος συμμετείχε στην ανάπτυξη του επαγγελματικού περιγράμματος και τα βήματα της μεθοδολογίας συνοπτικά)

Οι συνδικαλιστικές οργανώσεις εκπροσώπησης εργαζομένων και εργοδοτών που υπογράφουν την ΕΓΣΣΕ ΓΣΕΒΕΕ, ΓΣΕΕ, ΕΣΕΕ και ΣΕΒ, σε σύμπραξη με τα ερευνητικά ή εκπαιδευτικά κέντρα ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ, ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ, ΚΑΕΛΕ και ΙΟΒΕ, ανέλαβαν από το Υπουργείο Απασχόλησης – ΕΚΕΠΙΣ, στο πλαίσιο συγχρηματοδοτούμενης από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο δράσης, να αναπτύξουν 145 επαγγελματικά περιγράμματα μεταξύ των οποίων και το επαγγελματικό περίγραμμα του «Οινοχόου» στο οποίο αναφέρεται η παρούσα μελέτη.

Η συνεργασία των αναδόχων φορέων αποβλέπει στην ανάπτυξη και πιστοποίηση «Επαγγελματικών Περιγραμμάτων», στο πλαίσιο της διά βίου εκπαίδευσης και κατάρτισης και αποτελεί απαραίτητο βήμα για τη λειτουργία του Εθνικού Συστήματος Σύνδεσης της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης με την Απασχόληση (ΕΣΣΕΕΚΑ).

Με αυτή τη συνεργασία των Κοινωνικών Φορέων επιδιώκεται η ουσιαστική σύνδεση της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης με τις ανάγκες των εργαζόμενων και των επιχειρήσεων και γενικότερα της ελληνικής οικονομίας και κοινωνίας.

Η ανάπτυξη του επαγγελματικού περιγράμματος του «**Οινοχόου**» έγινε υπό το συντονισμό του ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ. Υπεύθυνος έργου από την πλευρά του ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ ήταν ο Δημουλάς Κων/νος.

Συντονιστής και επιμελητής της μελέτης ανάπτυξης του επαγγελματικού περιγράμματος του «Οινοχόου» ήταν η κα Χριστίνα Σπηλιώτη. Συντάκτες και συγγραφείς του περιγράμματος ήταν ο κ. Φλούδας Γιώργος, ο κ. Ματθίδης Ανδρέας και η κα Χριστίνα Σπηλιώτη. Την προσέγγιση των εργαζομένων για το περίγραμμα και το αναλυτικό του περιεχόμενο, τη διατύπωσε γνωμοδοτώντας ο κ. Συρανίδης Κώστας. Την προσέγγιση των εργοδοτών για το περίγραμμα και το αναλυτικό του περιεχόμενο, τη διατύπωσε γνωμοδοτώντας ο κ. Χρήστος Παναγιώτου.

Το μεθοδολογικό πλαίσιο στο οποίο βασίστηκε η παρούσα μελέτη έχει αναπτυχθεί στον σχετικό «ΟΔΗΓΟ»¹ που εξέδωσαν το 2007 οι συνδικαλιστικές οργανώσεις εκπροσώπησης εργαζομένων και εργοδοτών που υπογράφουν την ΕΓΣΣΕ. Η ανάπτυξη των περιγραμμάτων γίνεται βάσει συγκεκριμένων

¹ Ο Οδηγός για την ανάπτυξη και τις προδιαγραφές των επαγγελματικών περιγραμμάτων συντάχθηκε το 2007 από την παρακάτω ομάδα εργασίας των ΓΣΕΕ-ΣΕΒ-ΓΣΕΒΕΕ-ΕΣΕΕ: Δημουλάς Κώστας (Επιμέλεια), Βαρβιτσιώτη Ρένα, Σπηλιώτη Χριστίνα (Συγγραφείς), Τολίδης Γιάννης (Ανάπτυξη και Συγγραφή Ερωτηματολογίου Περιγραφής Επαγγέλματος), Άσπρος Δημήτρης (Παράδειγμα Επαγγελματικού Περιγράμματος).

προδιαγραφών, όπως αυτές προσδιορίζονται στην ΚΥΑ [110998/ 08.05.06 (ΦΕΚ 566Β')] και το Αναλυτικό Τεύχος της Προκήρυξης για τη διεξαγωγή Ανοικτού Διεθνούς Διαγωνισμού Αριθ.32/2009 με τίτλο «Ανάπτυξη 145 Επαγγελματικών Περιγραμμάτων»,

Βάσει των ανωτέρω, η περιγραφή των επαγγελματικών περιγραμμάτων ακολουθεί τους εξής πέντε άξονες:

Ενότητα Α: Τίτλος και ορισμός του επαγγέλματος / ειδικότητας.

Ενότητα Β: Ανάλυση του επαγγέλματος / ειδικότητας - «προδιαγραφές».

Ενότητα Γ: Απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες, ικανότητες για την άσκηση του επαγγέλματος/ ειδικότητα.

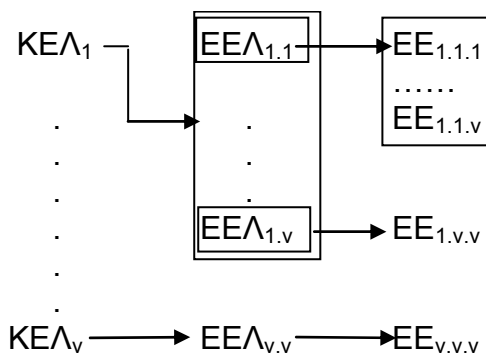
Ενότητα Δ: Προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων.

Ενότητα Ε: Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων Γνώσεων, Δεξιοτήτων και Ικανοτήτων.

Στην ενότητα Α αναλύονται οι γενικότερες συνθήκες του επαγγέλματος, οι τεχνολογικές αλλαγές που το επηρεάζουν, οι γενικότερες αλλαγές που παρατηρούνται, οι προοπτικές του επαγγέλματος στην αγορά εργασίας και των κλάδων δραστηριότητας στους οποίους ασκείται, καθώς και οι ρυθμίσεις που ισχύουν σχετικά με την άσκηση του επαγγέλματος.

Στην ενότητα Β το επάγγελμα αναλύεται σε κύριες επαγγελματικές λειτουργίες (ΚΕΛ₁ έως ΚΕΛ_v), κάθε ΚΕΛ αναλύεται σε επιμέρους επαγγελματικές λειτουργίες (ΕΕΛ) και κάθε ΕΕΛ σε επαγγελματικές εργασίες (ΕΕ) (επόμενο διάγραμμα).

Διάγραμμα: Ανάλυση επαγγέλματος σε ΚΕΛ-ΕΕΛ-ΕΕ



Για κάθε δε ΕΕ προσδιορίζονται τα κριτήρια επαγγελματικής ανταπόκρισης και το εύρος εφαρμογής της.

Με βάση αυτή την ανάλυση, στην ενότητα Γ αναλύονται οι απαιτούμενες γνώσεις, ικανότητες και δεξιότητες που είναι απαραίτητες για αποτελεσματική εκτέλεση κάθε επαγγελματικής εργασίας.

Στις ενότητες Δ και Ε προτείνονται διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων και ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων.

Αξιοποιήθηκαν οι ακόλουθες μέθοδοι συλλογής πληροφοριών για το επάγγελμα:

- **Η βιβλιογραφική έρευνα γραφείου**, για την επισκόπηση της σχετικής με το επάγγελμα βιβλιογραφίας σε εθνικό και διεθνές επίπεδο (κλαδικές μελέτες και επαγγελματικές μονογραφίες), τη συγκέντρωση και ανάλυση στατιστικών δεδομένων της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας και των στοιχείων που διαθέτουν οι επαγγελματικές και επιστημονικές ενώσεις του επαγγέλματος.
- Μια παραλλαγή της **μεθόδου Delphi** με βάση ερωτηματολόγιο που συνέταξε η επιστημονική επιτροπή της ένωσης των φορέων.
- **Οι συνεντεύξεις με κατόχους θέσεων εργασίας** στο επάγγελμα βάσει οδηγού συνέντευξης με προεπιλεγμένους άξονες που συνέταξε η επιστημονική επιτροπή της ένωσης των φορέων.
- Εναλλακτικά της μεθόδου της συνέντευξης χρησιμοποιήθηκε και μέθοδος συμπλήρωσης **εξειδικευμένου ερωτηματολογίου με κατόχους θέσεων εργασίας** στο επάγγελμα.
- **Διαδικασίες ανασκόπησης και ανάδρασης** με τις επαγγελματικές οργανώσεις των εργαζομένων και των εργοδοτών κατά τη διάρκεια εκπόνησης της μελέτης.

Η τελική σύνθεση του Επαγγελματικού Περιγράμματος πραγματοποιήθηκε από τη συντονίστρια της ομάδας ανάπτυξης του επαγγελματικού περιγράμματος κ. Χριστίνα Σπηλιώτη, υπό την εποπτεία των στελεχών του ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ (Καρατράσογλου Ιάκωβος, Σπηλιώτη Χριστίνα, Βαρβιτσιώτη Ρένα).

Τη συνολική ευθύνη του έργου των 145 επαγγελματικών περιγραμμάτων είχε η **Ομάδα Πλοήγησης** που συγκροτήθηκε από τους Αναδόχους φορείς και αποτελείται από τους εξής:

Φορέας	Ονοματεπώνυμο
ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ	Βαρβιτσιώτη Ρένα
ΓΣΕΕ	Καρατράσογλου Ιάκωβος
ΙΟΒΕ	Τορτοπίδης Αντώνης
ΓΣΕΒΕΕ	Λιντζέρης Παρασκευάς

ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ	Αυλωνίτου Αναστασία
ΣΕΒ	Τορτοπίδης Αντώνης
ΕΣΕΕ, ΚΑΕΛΕ	Κόνσολας Αντώνης

Τον έλεγχο ανταπόκρισης του περιγράμματος στις προδιαγραφές του έργου της ανάπτυξης των 145 επαγγελματικών περιγραμμάτων είχε η **Επιτροπή Ποιότητας** στην οποία συμμετείχαν οι εξής:

Φορέας	Όνοματεπώνυμο
ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ	Σπηλιώτη Χριστίνα
ΚΕΚ-ΙΝΕ/ΓΣΕΕ	Βαρβιτσιώτη Ειρήνη
ΕΣΕΕ, ΚΑΕΛΕ	Αρανίτου Βάλλια
ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ	Βαρδαρός Σταμάτης
ΣΕΒ, ΙΟΒΕ	Τσακανίκας Άγγελος

ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ»

A.1 Προτεινόμενος Γενικός Τίτλος του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας/των

Ο τίτλος του επαγγέλματος αναφέρεται στον: **Οινοχόο**

Ο οινοχόος είναι ο αντίστοιχος Sommelier (Σομελιέ) στα γαλλικά -τίτλος ο οποίος έχει επικρατήσει διεθνώς- και cellarmaster ή wine steward στα αγγλικά.

A.2 Ορισμός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας

Α.2.1. Γενική Περιγραφή του περιεχομένου και σκοπός του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας

Οινοχόος είναι ο κατάλληλα εκπαιδευμένος και πεπειραμένος επαγγελματίας που απασχολείται στις επιχειρήσεις επισιτισμού-οίνου, ο οποίος συμβουλεύει τους πελάτες για το ταίριασμα των γαστρονομικών γεύσεων με την ορθότερη επιλογή των οίνων και ποτών, λαμβάνει τις παραγγελίες και πραγματοποιεί το σερβίρισμα, σύμφωνα με τις αρχές εξυπηρέτησης του πελάτη. **Βασικός σκοπός** του επαγγέλματος του οινοχόου είναι να προτείνει και να συμβουλεύσει τους πελάτες σχετικά με μια γκάμα επιλεγέντων οίνων που ταιριάζουν με τα εδέσματα τα οποία έχουν παραγγείλει, ανάλογα με τις προτιμήσεις τους και το εύρος τιμών και να εξασφαλίσει το σερβίρισμά τους στις ιδανικές συνθήκες διατήρησης της ποιότητας και θερμοκρασίας και πάντα σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος.

Ο οινοχόος αναλαμβάνει το σχεδιασμό, την προμήθεια, την αποθήκευση, τη συντήρηση και διαχείριση της κάβας της επιχείρησης επισιτισμού-οίνου, συντάσσει το κατάλληλο οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών & μη, βάσει του μενού και της πελατείας που εξυπηρετεί και παρέχει εξειδικευμένες συμβουλές στους πελάτες σχετικά με το «οινικό γίνεσθαι», συμβάλλοντας έτσι στην έμμεση εκπαίδευσή τους.

Ο οινοχόος, πρέπει να έχει τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με τα τρόφιμα, τις μπύρες, τα λικέρ και αποστάγματα, τα μεταλλικά νερά, τον καφέ, το τσάϊ, τα πούρα ή καπνό, πώς αυτά σερβίρονται και συμπληρώνουν την απόλαυση ενός καλού γεύματος ή ενός καλού κρασιού ή ποτού γενικώς. Ενίοτε, ο οινοχόος, ανάλογα με επίπεδο των καθηκόντων του και το μέγεθος του εστιατορίου στο οποίο εργάζεται, συμμετέχει στην εκπαίδευση και των άλλων εργαζομένων του εστιατορίου σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοίας που πρέπει να διαθέτουν.

Ειδικότερα, όσον αφορά τις ενέργειες που αφορούν την παροχή συμβουλών για την κατάλληλη επιλογή οίνου, είναι σημαντικό το σκέλος της συνεργασίας του οινοχόου με τον maitre και τους υπόλοιπους σερβιτόρους, τον Chef καθώς και υπόλοιπους τους εργαζόμενους στην κουζίνα του εστιατορίου, έτσι ώστε να είναι σε θέση να προτείνει το κατάλληλο κρασί για κάθε έδεσμα που προτείνεται στο μενού και να παρέχει τις κατάλληλες πληροφορίες στους πελάτες αξιολογώντας τη γεύση, το άρωμα, την ποικιλία, τον τρόπο παρασκευής, την εμφάνιση, την ετικέτα, την χρονιά και τον τόπο εμφιάλωσης καθώς και την ποιότητά τους.

Αναλυτικότερα ένας οινοχόος πρέπει να γνωρίζει:

- και την παραμικρή λεπτομέρεια γύρω από τον τρόπο και τις τεχνικές σερβιρίσματος των κρασιών,
- πώς σερβίρονται τα παλαιά κρασιά, τη θερμοκρασία στην οποία πρέπει κάθε κρασί να σερβιριστεί, τι ποτήρι πρέπει να χρησιμοποιηθεί για κάθε είδος κρασιού

- ότι τα πολύ παλαιά κρασιά καλό είναι να μεταγγίζονται (decantange) σε καράφα λίγο πριν σερβιριστούν, επειδή έτσι, ξεχωρίζεται το κρασί από το κατακάθι, βελτιώνεται το μπουκέ και η γεύση του και πώς να θερμομετρά το κρασί ενώπιον του πελάτη για την απόδειξη της κατάλληλης θερμοκρασίας πριν τη μετάγγιση.
- τα αντικείμενα που χρειάζεται για την μετάγγιση (decantange)
- τα εδέσματα που έχουν επιλέξει ο κάθε πελάτης πριν αυτός πάρει την παραγγελία κρασιών, έτσι ώστε να τον συμβουλευσει κατάλληλα,
- βασικές γνώσεις μαγειρικής και γευσιγνωσίας ώστε να γνωρίζει καλά την αντιστοιχία και τον συνδυασμό ποτών και φαγητών, προκειμένου να προτείνει το ανάλογο κρασί σε κάθε περίπτωση, εφόσον μόνο η ανάλυση των γευστικών παραγόντων σε συνδυασμό με τα κρασιά, μπορεί να διαμορφώσει επιτυχημένες προτάσεις.
- πρέπει να είναι ευγενής και να γνωρίζει τη συγκεκριμένη ορολογία σε μια ξένη ή περισσότερες ξένες γλώσσες.

Ο χώρος που συνήθως απασχολείται ένας οινοχόος είναι τα μεγάλα και μεσαία εστιατόρια, καθώς και εστιατόρια σε μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες. Είναι επάγγελμα αναπτυσσόμενο, εφόσον συνάγει με την άνοδο του βιοτικού και οικονομικού επιπέδου και τον σύγχρονο τρόπο ζωής που παρατηρείται στις σημερινές δυτικές κοινωνικές καθώς και στη χώρα μας.

A.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελματών, σε τετραψήφια ανάλυση και με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Κλάδων Οικονομίας, σε τουλάχιστον διψήφια ανάλυση

A.3.1 Αντιστοίχιση με ΣΤΕΠ 92

Η εξάσκηση των καθηκόντων του επαγγέλματος του οινοχόου όσον αφορά την ταξινόμηση του βάσει της στατιστικής κατάταξης ΣΤΕΠ'92 -παρότι δεν αναφέρεται ειδικώς και γι' αυτό το λόγο προτείνουμε στην επόμενη αναθεώρησή του να συμπεριληφθεί- η ομάδα ανάπτυξης του περιγράμματος μετά από ενδελεχή μελέτη θεωρεί ότι η πλησιέστερη κατηγορία στην οποία μπορεί να ενταχθεί είναι η 5: «Απασχολούμενοι στην παροχή υπηρεσιών και πωλητές σε καταστήματα και υπαίθριες αγορές», σε διψήφια ανάλυση κατατάσσεται στην 51: «Απασχολούμενοι στην παροχή προσωπικών υπηρεσιών», σε τριψήφια στην 515: «Σερβιτόροι» και σε τετραψήφια κατάταξη στην 5150: όπου περιλαμβάνονται επίσης και οι αρχισερβιτόροι (μπαρ) και οι σερβιτόροι σε μπαρ (μπάρμεν).

A.3.2 Αντιστοίχιση με ΣΤΑΚΟΔ

«Ε.Π. ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ 2007-2013»
ΕΡΓΟ: «ΑΝΑΠΤΥΞΗ 145 ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑΤΩΝ»

Βάση της ταξινόμησης των οικονομικών κλάδων ΣΤΑΚΟΔ-2003 το επάγγελμα του οινοχόου υπάγεται στην κατηγορία Η: Ξενοδοχεία και εστιατόρια και σε διψήφια ανάλυση στον κλάδο με κωδικό 55: Ξενοδοχεία και εστιατόρια. Σε τριψήφια ανάλυση εντάσσεται στον κωδικό 551: Ξενοδοχεία με τετραψήφιο κωδικό 551.1: Ξενοδοχεία και μοτέλ με εστιατόριο. Στον κωδικό 552: Εγκαταστάσεις κατασκήνωσης και άλλες επιχειρήσεις παροχής καταλύματος για μικρό χρονικό διάστημα, με τετραψήφια κατάταξη 552.1: Ξενώνες νεότητας και ορεινά καταφύγια, 552.2: Εγκαταστάσεις κατασκήνωσης και για τροχόσπιτα και 552.3: Άλλες επιχειρήσεις παροχής καταλύματος κ.λπ). Στον κωδικό 553: Εστιατόρια, που σε τετραψήφιους κωδικούς αναλύεται ως εξής, 553.1: Εστιατόρια, 553.2: Ζαχαροπλαστεία. Επίσης εντάσσεται στον κωδικό 554: Μπαρ (554.1: Μπαρ, 554.2: Καφενεία) και στον κωδικό 555: Καντίνες και τροφοδοσία με κέτερινγκ (555.1: Καντίνες).

A.4 Ιστορική εξέλιξη του Επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας

A.4.1 Ιστορική αναδρομή και εξέλιξη του επαγγέλματος ή και της ειδικότητας

Η ιστορία του οίνου

Η προέλευση της αμπελοκαλλιέργειας και της παραγωγής οίνου ανάγεται στους αρχαίους χρόνους. Υποθέτουμε ότι το πρώτο κρασί, αν και πολύ διαφορετικό από τα σημερινά κρασιά, παράχθηκε στην Μεσοποταμία, πριν από περίπου 5.000 χρόνια. Πολλές τοιχογραφίες που έχουν βρεθεί σε τάφους της Αρχαίας Αιγύπτου επιβεβαιώνουν ότι οι κάτοικοι της χώρας είχαν αφιερωθεί στην αμπελοκαλλιέργεια.

Οι Έλληνες και οι Φοίνικες ήταν αυτοί που προώθησαν την αμπελοκαλλιέργεια και την κατανάλωση του οίνου σε όλη τη Μεσόγειο. Το έργο τους για την διάδοση του οίνου ανέλαβαν αργότερα οι Ρωμαίοι, οι οποίοι επέκτειναν την αμπελοκαλλιέργεια και την κουλτούρα του κρασιού έως την Βουργουνδία και σε όλο το μήκος του Μόζελα στην Γερμανία.

Τον Μεσαίωνα, μετά την πτώση της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, η αμπελοκαλλιέργεια συνεχίστηκε από την Εκκλησία που την διέδωσε σε όλη την Ευρώπη μέχρι την Αγγλία. Στο πέρασμα των αιώνων, η ευρωπαϊκή αριστοκρατία ενώθηκε με την Εκκλησία και οι δυο αυτές κοινωνικές τάξεις οικειοποιήθηκαν όλες τις εκτάσεις που ήταν φυτεμένες με αμπέλια. Κάποιες από αυτές τις περιοχές έγιναν διάσημες για την υψηλή ποιότητα των παραγόμενων κρασιών τους.

Στο τέλος του προηγούμενου αιώνα, ο Louis Pasteur έκανε μελέτες για την συμπεριφορά των μυκήτων στις ζυμώσεις και τις αιτίες των ασθενειών των κρασιών, θέτοντας έτσι τις επιστημονικές βάσεις της σύγχρονης οινολογίας. Στο τέλος του περασμένου αιώνα, οι περισσότεροι αμπελώνες της Ευρώπης καταστράφηκαν εξαιτίας ενός παράσιτου που ήλθε από την Βόρεια Αμερική της φυλλοξήρας

(Phylloxera vastatrix). Έκτοτε, οι αμπελουργοί δίνουν μάχη ενάντια της, όπως και για την καταπολέμηση αρκετών άλλων παρασίτων, (cryptogames) και εντόμων που μπορούν να καταστρέψουν τα αμπέλια.

Σήμερα, η καλλιέργεια της αμπέλου καλύπτει περίπου 82 εκατομμύρια στρέμματα σε πενήντα χώρες της Ευρώπης, της ηπείρου που αντιπροσωπεύει περίπου το 80% της παγκόσμιας παραγωγής.

Η καλλιέργεια του αμπελιού ευνοείται σε συνθήκες τοποκλιματολογικές, μεταξύ του 30^{ου} και 50^{ου} παράλληλου του βορείου ημισφαιρίου και μεταξύ του 30^{ου} και 40^{ου} παράλληλου του νοτίου ημισφαιρίου.

Ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος του Οινοχόου

Το επάγγελμα του Οινοχόου ξεκινάει από την αρχαία Ελλάδα. Ο οίνος την εποχή εκείνη ήταν πολύ δυνατός, υψηλής πυκνότητας σε σάκχαρα και υψηλού αλκοολικού βαθμού. Αυτό δημιουργούσε την ανάγκη της ανάμιξης του οίνου με νερό με στόχο να φτάσει στο επίπεδο του κάθε πότη. Από την ανάμιξη αυτή (κράσιν του οίνου) προέκυψε η σημερινή λέξη κρασί. Κύρια ευθύνη του οινοχόου ήταν να κάνει την κράση του οίνου με νερό, ο οποίος έλαβε το όνομα αυτό από την ευθύνη του να σερβίρει το κρασί (οίνου χοή), καθώς και να καθορίζει το πόσο θα πιούνε οι παρακαθήμενοι. Οι αναλογίες ήταν 1/3 ή 2/3 αναλόγως της εκδήλωσης και των προσώπων που επρόκειτο να σερβιριστεί το κρασί. Στην πορεία των χρόνων το επάγγελμα του οινοχόου εξαλείφθηκε, προς τα τέλη όμως του 19ου αιώνα με την ανάπτυξη της μαζικής εστίασης επανέρχεται με τον όρο *Sommelier*. Η ρίζα του όρου «sommelier» (σομελιέ) προέρχεται από την λέξη *somme/sommier* και κατά την διάλεκτο της Προβηγκίας «*saumalier*», δηλαδή αυτός που είχε την ευθύνη των αχθοφόρων ζώων και δη των βοδιών που τραβούσαν κάρρα γεμάτα με τρόφιμα και ποτά. Με την πάροδο του χρόνου, η έννοια επεκτάθηκε στον υπηρέτη που ετοιμάζε το τραπέζι και φρόντιζε το σερβίρισμα.

Όπως ήδη αναφέρθηκε, το επάγγελμα του οινοχόου, έτσι όπως το γνωρίζουμε σήμερα, άρχισε τον 19^ο αιώνα, με την εμφάνιση των μεγάλων εστιατορίων και στη συνέχεια των μεγάλων ξενοδοχείων. Μέχρι τις δεκαετίες '60 και '70, το επάγγελμα αυτό γνώρισε μεγάλη ανάπτυξη, την οποία υπέφερε, λόγω της οικονομικής κρίσης, για να «ανθίσει» ξανά αργότερα, ανταποκρινόμενο έτσι στις νέες ανάγκες πολλών χωρών.

Πράγματι, σήμερα, οι παρακάτω **44 χώρες** είναι μέλη της Διεθνούς Ένωσης των Οινοχόων

A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale):

1. Γερμανία, Έτος ίδρυσης: 1976, Μέλη:950
2. Ανδόρα, Έτος ίδρυσης: 1994, Μέλη:40
3. Αργεντινή, Έτος ίδρυσης: 2001, Μέλη:200
4. Αυστρία, Έτος ίδρυσης: 1982, Μέλη:600

5. Βέλγιο, Έτος ίδρυσης: 1963, Μέλη:87
6. Βραζιλία, Έτος ίδρυσης: 1983, Μέλη:200
7. Βουλγαρία, Έτος ίδρυσης: 2000, Μέλη:30
8. Καναδάς, Έτος ίδρυσης: 1988, Μέλη:250
9. Χιλή, Έτος ίδρυσης: 1999, Μέλη:25
10. Κύπρος, Έτος ίδρυσης: 2002, Μέλη:96
11. Νότια Κορέα, Έτος ίδρυσης: 1997, Μέλη:330
12. Κροατία, Έτος ίδρυσης: 1993, Μέλη:328
13. Δανία, Έτος ίδρυσης: 1989, Μέλη:80
14. Εσθονία, Έτος ίδρυσης: 2000, Μέλη:90
15. Φιλανδία
16. Γαλλία, Έτος ίδρυσης: 1969, Μέλη:1289
17. Ελλάδα, Έτος ίδρυσης: 1997, Μέλη:134
18. Χονγκ Κονγκ, Έτος ίδρυσης: 1989, Μέλη:104
19. Ουγγαρία, Έτος ίδρυσης: 1992, Μέλη:29
20. Ιρλανδία, Έτος ίδρυσης: 1972, Μέλη:175
21. Ισλανδία, Έτος ίδρυσης: 1997, Μέλη:87
22. Ιταλία, Έτος ίδρυσης: 2007, Μέλη:350
23. Ιαπωνία, Έτος ίδρυσης: 1969, Μέλη:8000
24. Λουξεμβούργο, Έτος ίδρυσης: 1988, Μέλη:65
25. Μεξικό, Έτος ίδρυσης: 1993, Μέλη:100
26. Μονακό, Έτος ίδρυσης: 1981, Μέλη:50
27. Ολλανδία, Έτος ίδρυσης: 1986, Μέλη:168
28. Πολωνία
29. Πορτογαλία, Έτος ίδρυσης: 1969, Μέλη:1000
30. Σλοβακία, Έτος ίδρυσης: 2002, Μέλη:105
31. Σλοβενία, Έτος ίδρυσης: 1994, Μέλη:560
32. Τσεχία, Έτος ίδρυσης: 1997, Μέλη:185
33. Ρουμανία, Έτος ίδρυσης: 1995, Μέλη:60
34. Μεγάλη Βρετανία, Έτος ίδρυσης: 1998, Μέλη:1000
35. Ρωσία, Έτος ίδρυσης: 1999
36. Σουηδία, Έτος ίδρυσης: 1986, Μέλη:207
37. Ελβετία, Έτος ίδρυσης: 1983

38. Τουρκία, Έτος ίδρυσης: 2000, Μέλη:14
39. Ουκρανία, Έτος ίδρυσης: 2002, Μέλη:48
40. Βενεζουέλα, Έτος ίδρυσης: 1990, Μέλη:40
41. Αλβανία
42. Λετονία
43. Λιθουανία
44. Νορβηγία, Έτος ίδρυσης: 1990, Μέλη:200

Βασικός σκοπός της **A.S.I.**, από την ίδρυσή της ήταν η ύπαρξη ομοιογένειας στην εξάσκηση των καθηκόντων του επαγγέλματος του οινοχόου σε όλες τις χώρες μέλη της. Σ' αυτό το πλαίσιο έδωσε μεγάλο βάρος στην δημιουργία Ενώσεων οινοχόων σε κάθε κράτος μέλος της.

Στην **Ελληνική αγορά** και μέχρι τα μέσα της δεκαετίας του 1990, δεν υπήρχε ο εξειδικευμένος επαγγελματίας ο οποίος θα ασχολείτο μόνο με τα κρασί και τα ποτά. Το αντικείμενο αυτό το κάλυπτε ο Maitre κυρίως των καλών εστιατορίων που λειτουργούσαν μέσα σε πολυτελή ξενοδοχεία. Από το 1995 εμφανίστηκε ο Οινοχόος που κατά κύριο λόγο ήταν επαγγελματίας που είχε ζήσει για πολλά χρόνια στο εξωτερικό και γνώριζε το επάγγελμα. Βαθμιαία και με την αναβάθμιση της Ελληνικής εστίασης άρχισε να γίνεται διακριτός αλλά και αναγκαίος ο ρόλος του. Το 1997 ιδρύθηκε η Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων η οποία και έχει ως μέλη της μόνο επαγγελματίες από το ευρύτερο χώρο της εστίασης. Σήμερα (Στοιχεία Αυγούστου 2009) η Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων αριθμεί 134 επαγγελματίες σε όλη την επικράτεια.

A.4.2 Ισχύον νομοθετικό πλαίσιο

Δεν υφίσταται ειδικευμένη νομοθετική ρύθμιση για το επάγγελμα του οινοχόου – σομελιέ (sommelier). Νομοθετική ομπρέλα για τον επαγγελματία οινοχόο δύναται να θεωρηθούν τα ισχύοντα για το συναφές επάγγελμα του σερβιτόρου και συγκεκριμένα:

- η χορήγηση επαγγελματικής ταυτότητας,
- το βιβλιάριο υγείας του εργαζόμενου καθώς και,
- η Συλλογική Σύμβαση εργασίας Επισιτιστικών Καταστημάτων απόσπασμα της οποίας παρατίθεται στην συνέχεια όπου ρυθμίζονται θέματα σχετικά με τις αμοιβές, τα επιδόματα και άλλες παροχές.

«Επαγγελματικές Ταυτότητες –Άρθρο 18N1545/85

Η Επαγγελματική ταυτότητα , χορηγείται στους πτυχιούχους των Σχολών Τουριστικών Επαγγελμαμάτων, στους αποφοίτους του τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων των ΤΕ και πρώην ΚΑΤΕΕ (ανεξαρτήτως προϋπηρεσίας) και στους εργαζόμενους που έχουν πραγματοποιήσει ή που θα πραγματοποιήσουν

υπηρεσία σε Ξενοδοχεία πλην των κατηγοριών Δ και Ε στα Εστιατόρια, Κέντρα διασκέδασης και συναφή καταστήματα με υπηρεσία τουλάχιστον 30 μηνών μέσα σε 5 τουλάχιστον συναπτά ημερολογιακά έτη

Γενικοί όροι Συλλογικής Σύμβασης Εργασίας (1996)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Δ : Αμοιβή Σερβιτόρων (οινοχόων)

β) Απαγορεύεται στους τους καταστηματαρχες να παρακωλύουν με οιονδήποτε τρόπο την από μέρους των σερβιτόρων (οινοχόων) είσπραξη του ανωτέρω φιλοδωρήματος επί του λογαριασμού. Πάσα κατά συνήθεια ή δια συμβάσεως κατακράτηση των ποσοστών των σερβιτόρων(οινοχόων) καταργείται. Η παρούσα δεν αφορά τους σερβιτόρους (οινοχόους) ξενοδοχείων ή τους αναφερόμενους στην συλλογική σύμβαση εργασίας Ξενοδοχοϋπαλλήλων σερβιτόρους (οινοχόους .)

γ) Η συναλλαγή του καταστηματαρχη και των πελατών θα γίνεται με μάρκες – μπλόκ ή δια αντισίονας κατά την κρίση του καταστηματαρχη

ι) Απαγορεύεται στους εργοδότες όπως χρησιμοποιούν τους σερβιτόρους (οινοχόους) με οποιονδήποτε τρόπο για την μεταφορά τροφίμων της επιχείρησης , την καθαριότητα των αφοδευτηρίων , δαπέδων και υαλοπινάκων όπως και τους βοηθούς για την μεταφορά χειραμαξών και καθαρισμό αφοδευτηρίων (ΔΑ 77/1981)

Ρυθμίσεις για τα επιδόματα τόσο του προσωπικού της περίπτωσης 1 όσο και του προσωπικού της περίπτωσης 2

1. Η προϋπηρεσία όλων των εργαζομένων της παραγράφου 1 των σερβιτόρων (οινοχόων) και βοηθών σερβιτόρων (οινοχόων) συμπεριλαμβανομένων, για τον υπολογισμό του επιδόματος πολυετούς υπηρεσίας γίνεται με βάση είτε με βεβαίωση του εργοδότη βάσει του Ν.1599/86 , είτε το ασφαλιστικό βιβλιάριο του ΙΚΑ , συνοδευόμενο από υπεύθυνη δήλωση του εργαζόμενου κατά τον Ν.1599/86

2. Το πτυχίο (αποδεικτικό) τουριστικής εκπαίδευσης των εργαζομένων είναι προϋπόθεση για την καταβολή του επιδόματος τουριστικής εκπαίδευσης που προβλέπεται από προηγούμενες ΣΣΕ ή ΔΑ, εφ' όσον αποδεδειγμένα το γνωστοποιεί ο εργαζόμενος στον εργοδότη. Η γνωστοποίηση αποδεικνύεται με σχετική βεβαίωση και σφραγίδα του εργοδότη σε ακριβές αντίγραφο του γνωστοποιημένου πτυχίου, με αποδεικτικό επίδοσης δικαστικού επιμελητή

ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΑΡΟΧΕΣ Κ.Α.Π. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

1. Χορηγείται μία επί πλέον εβδομάδα αδειας στις εργαζόμενες μετά τον τοκετό (άδεια λοχείας).

Η συνολική άδεια μητρότητας αναπροσαρμόζεται κατ' αυτόν τον τρόπο σε 17 (δέκα επτά) εβδομάδες. Κατά τα λοιπά εξακολουθούν να ισχύουν οι ρυθμίσεις του άρθρου 7 της ΕΓΣΣΕ του 1993 (ΕΓΣΣΕ 30.5.2000/ΣΣΕ 1.8.2000)

16. Στους εργαζόμενους , που υπάγονται στην παρούσα σύμβαση εφαρμόζονται οι πιο κάτω ρυθμίσεις

των ΕΓΣΣΕ για την ετήσια άδεια με αποδοχές (άρθρο 6 ΕΓΣΣΕ 2000 και άρθρο 5 ΕΓΣΣΕ 2002), για την άδεια μητρότητας (άρθρο 7 ΕΓΣΣΕ 2000), για την άδεια φροντίδας υιοθετημένων παιδιών (άρθρο 8 ΕΓΣΣΕ 2000), για την άδεια γάμου και γέννησης τέκνου (άρθρο 10 ΕΓΣΣΕ 2000), για την άδεια για την ασθένεια εξαρτημένων μελών (άρθρο 11 ΕΓΣΣΕ 2002), για το ύψος της αποζημίωσης καταγγελίας εργατοτεχνιτών – τριών (άρθρο 4 ΕΓΣΣΕ 20002), για την άδεια φροντίδας παιδιού (άρθρο 6 ΕΓΣΣΕ 2002), για την άδεια μονογονεϊκών οικογενειών (άρθρο 7 ΕΓΣΣΕ 2002), για την άδεια μετάγγισης αίματος ή παραγώγων του ή αιμοκάθαρσης (άρθρο 8 ΕΓΣΣΕ 2002), για την άδεια λόγω θανάτου συγγενούς (άρθρο 9 ΕΓΣΣΕ 2002) και για την προστασία της απασχόλησης των εξαρτημένων ατόμων κατά την περίοδο απεξάρτησης (άρθρο 10 ΕΓΣΣΕ 2002). (ΣΣΕ 31.5..2002)

ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΑΡΟΧΕΣ Κ.Α.Π ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Για το προσωπικό της περίπτωσης 2

Εις τους πιο πάνω μισθωτούς χορηγείται σε περίπτωση γάμου άδεια με πλήρεις αποδοχές (6) έξι ημερών, μη συμψηφιζόμενη προς την υπό του ΑΝ539/45 προβλεπόμενη τοιαύτην (ΔΑ 77/1981)».

A.5 Αναπτυξιακή δυναμική της οικονομίας /δυναμική του επαγγέλματος ή/ και ειδικότητας

A.5.1 Γενική περιγραφή των τάσεων μεγέθυνσης που διαγράφουν στην ελληνική αγορά οι κλάδοι στους οποίους εντάσσονται οι απασχολούμενοι στο συγκεκριμένο επάγγελμα ή/ και ειδικότητα

Κλάδος Τουρισμού-Επισιτισμού

Οι οικογενειακές δαπάνες των Ελλήνων για ξενοδοχεία, μπαρ και εστιατόρια, εκτιμώνται στο 9,6% (Έρευνα ΕΣΥΕ 2004) του συνολικού οικογενειακού προϋπολογισμού παρουσιάζοντας σταθερότητα σε σχέση με το αντίστοιχο ποσοστό (9,4%) της προηγούμενης έρευνας (1998/99).

Οι δαπάνες για εστιατόρια εκτιμώνται στο 46,8% επί των συνολικών δαπανών για ξενοδοχεία, καφενεία και εστιατόρια (ΕΣΥΕ 2004).

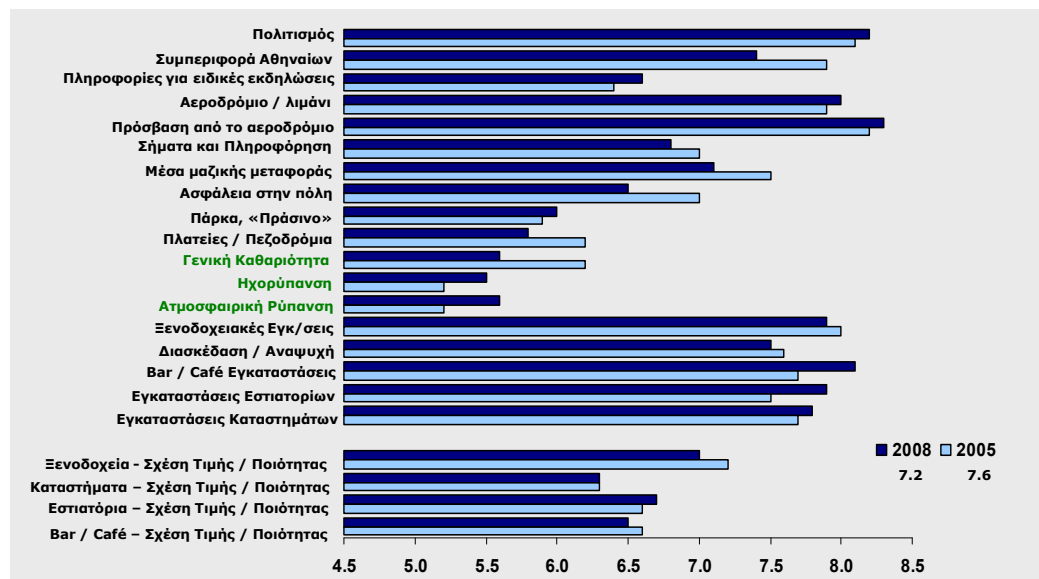
Η έρευνα έγινε σε δείγμα 6.555 οικογενειών πανελλαδικά, με συνολικά 17.386 μέλη, ήτοι 2,65 μέλη ανά οικογένεια κατά μέσον όρο. Με βάση την έρευνα διαπιστώθηκε ότι οι συνολικές δαπάνες των ελληνικών νοικοκυριών για φαγητό, ποτό, ψυχαγωγία, θεωρούνται από τις υψηλότερες στα κράτη μέλη της Ε.Ε., ενώ η ποσοστιαία κατανομή τους όσον αφορά τα εστιατόρια, καφενεία-ζαχαροπλαστεία, κέτερινγκ, καντίνες και μπαρ απεικονίζεται στον παρακάτω πίνακα.

Μηνιαίες οικογενειακές δαπάνες για εστίαση

A/A	Περιγραφή	Αξία σε € (2004)	% επί συνόλου
1	Εστιατόρια	76,26	46,80 %
2	Cafe – Snacks – Ζαχαροπλαστεία	63,53	38,99 %
3	Delivery – Catering	9,44	5,80 %
4	Καντίνες	8,82	5,42 %
5	Νυχτερινά κέντρα – Bar	4,87	2,99 %
	Σύνολα	162,92	100,00 %

Πηγή: Έρευνα ΕΣΥΕ 2004

Όπως προκύπτει από στοιχεία της Ένωσης Ξενοδόχων Αττικής, οι τουρίστες δείχνουν να είναι ικανοποιημένοι από την παροχή των επισιτιστικών υπηρεσιών στην χώρα μας. Άλλωστε, σύμφωνα με την ίδια έρευνα, οι επισκέπτες δαπανούν αρκετό από τον ελεύθερο χρόνο τους σε bar, café και διασκέδαση, πράγμα που αναδεικνύει την αναγκαιότητα καταρτισμένου προσωπικού στην επισιτιστική εξυπηρέτηση.





Πηγή: Έρευνα GBR Consulting για την ΕΞΑ (2008)

Χαρακτηριστικά παραγωγής και κατανάλωσης οίνων-ποτών

Στην Ελλάδα, χώρα παραδοσιακά αμπελουργική, το κρασί, αποτελεί μέρος της πολιτισμικής μας κληρονομιάς. Είναι δεμένο με την ιστορία, την τέχνη, τα ήθη και τα έθιμα, τον τρόπο ζωής του λαού μας. Το κρασί όμως, ως καθαρά πολιτιστικό προϊόν, απαιτεί και μια ιδιαίτερη επικοινωνία μεταξύ του επαγγελματία και του καταναλωτή. Ο τελευταίος άλλωστε εμφανίζεται σήμερα με αυξημένες απαιτήσεις, οι οποίες προϋποθέτουν, αρχικά από τον επαγγελματία, τη βαθιά γνώση του ίδιου του προϊόντος.

Εξάλλου, η αρχή της καλλιέργειας του αμπελιού στον Ελλαδικό χώρο χάνεται στα βάθη της νεολιθικής περιόδου, η μεγαλύτερή της όμως ανάπτυξη σημειώνεται μεταξύ του 13ου και του 11ου π.Χ. αιώνα. Εξελίσσεται μαζί με τον αρχαιοελληνικό πολιτισμό ενώ από πολύ νωρίς οι πρόγονοί μας θεσπίζουν γραπτούς νόμους για την παραγωγή και την εμπορία του κρασιού. Στις χιλιετηρίδες που μεσολάβησαν ο ελληνικός αμπελώνας μεταβλήθηκε όσον αφορά την γεωγραφία, την έκταση και τη σύνθεσή του. Συνέχισε όμως να προσφέρει τα πολύτιμα προϊόντα του. Οι σημερινοί ελληνικοί οίνοι διεκδικούν επάξια τη θέση τους στην παγκόσμια αγορά ως προϊόντα του παραδοσιακού ελληνικού αμπελώνα τα οποία αντλούν την τυπικότητά τους από την ποικιλομορφία των terroirs, των συνδυασμών δηλαδή εδάφους, μικροκλίματος και ποικιλίας οινάμπελου.

Στη σημερινή του μορφή ο ελληνικός αμπελώνας μετρά 2,35 εκ. στρ., το 56% των οποίων καταλαμβάνει η οινάμπελος. Η παραγωγή κρασιών στην Ελλάδα είναι σταθερή και βρίσκεται στο ύψος των 500.000 τόνων ετησίως. Από αυτή τη ποσότητα στο εσωτερικό διατίθενται 300.000 τόνοι, για εξαγωγή 100.000 τόνοι, και για βιομηχανική χρήση 100.000 τόνοι. Από τα παραπάνω στοιχεία φαίνεται ότι το 35% της παραγωγής του ελληνικού κρασιού, που αντιπροσωπεύει το εμφιαλωμένο κρασί, αποτελεί

αντικείμενο δυναμικών εμπορικών συναλλαγών.

Η μεγέθυνση του εύρους τόσο των κρασιών όσο και όλων των άλλων ποτών κατά τα τελευταία χρόνια είναι από μεγάλη έως πολύ μεγάλη. Τα Ελληνικά κρασιά ως πλήθος ετικετών αλλά και διαφορετικών ποιοτικών χαρακτηριστικών αυξάνονται με μεγάλους ρυθμούς και απαιτείται εξειδικευμένο προσωπικό για την ορθή συμβουλευτική παροχή υπηρεσίας προς τον καταναλωτή αλλά και τον ιδιοκτήτη. Τα εισαγόμενα κρασιά αυξάνονται και αυτά με πολύ γοργούς ρυθμούς κάτι που αυξάνει την ανάγκη παρουσίας του Οινοχόου στους χώρους όπου καταναλώνονται.

Πολλοί καταναλωτές από την άλλη πλευρά γίνονται περισσότερο απαιτητικοί, διότι γνωρίζουν σε μεγάλο βάθος τόσο το Ελληνικό κρασί όσο και τον διεθνή αμπελώνα. Η ανάγκη λοιπόν υποστήριξης όλο και πιο υψηλού επιπέδου σε γνώση καταναλωτών απαιτεί όλο και καλύτερα καταρτισμένο οινοχόο. Το ίδιο συμβαίνει και με όλα τα αλκοολούχα ποτά, τα νερά, τις μπύρες, το τσάι, τον καφέ. Η γνώση την οποία οφείλει να έχει ο οινοχόος γύρω από την μαγειρική και κυρίως τα συστατικά των εδεσμάτων, τα τυριά και τα γλυκά τον καθιστούν αναγκαίο για τις σωστές προτάσεις του προς όφελος τόσο του καταναλωτή όσο και του επιχειρηματία.

A.5.2 Είδος επιχειρήσεων όπου εμφανίζεται το επάγγελμα και αναπτυξιακή δυναμική του επαγγέλματος/ή και της ειδικότητας.

Το είδος των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στο επάγγελμα του οινοχόου αφορά :

- Υψηλής ποιοτικής στάθμης εστιατόρια (restaurant) μεγάλων ξενοδοχειακών μονάδων.
- Υψηλής ποιοτικής στάθμης επισιτιστικά καταστήματα, όπως εστιατόρια, εστιατόρια-οίνου (wine restaurant) ,ταβέρνες , ψαροταβέρνες , εστιατόρια σε κρουαζιερόπλια, μπαρ-οίνου (wine bars) κ.λ.π
- Επιχειρήσεις δεξιώσεων (κέτερινγκ), καταστήματα ντελικατέσεν και εξειδικευμένες κάβες.

Το επάγγελμα του οινοχόου τα τελευταία 5 χρόνια παρουσιάζει ανοδικές τάσεις τόσο παγκοσμίως όσο και στην Ελλάδα αφενός λόγω της διαρκούς αύξησης των προαναφερομένων επιχειρήσεων και αφ' ετέρου της ανοδικής πορείας που παρουσιάζουν οι επιχειρήσεις επισιτισμού και ψυχαγωγίας

A.6 Απασχόληση, τάσεις-προοπτικές

A.6.1 Περιγραφή υπάρχουσας κατάστασης της απασχόλησης

Σήμερα αρκετά εστιατόρια τόσο από πλευράς φιλοσοφίας όσο και από αναγκαιότητα (μεγάλες λίστες κρασιών), έχουν οινοχόο. Λίγοι όμως είναι οι επιχειρηματίες εκείνοι που θεωρούν απαραίτητη την παρουσία του και αυτό διότι οι περισσότεροι των επιχειρηματιών δεν είναι του κλάδου και

βραχυπρόθεσμα κρίνουν μη αναγκαία την παρουσία του οινοχόου. Δεν υπάρχει πλαίσιο που να κατευθύνει τον επιχειρηματία για την ύπαρξη οινοχόου. (π.χ πάνω από ένα αριθμό κρασιών στη λίστα κρασιών να υποχρεούται για την παρουσία του).

Αριθμός επιχειρήσεων –Απασχόληση

Ο κλάδος εμπορίου - ξενοδοχείων – εστιατορίων - μπαρ συγκεντρώνει τις περισσότερες επιχειρήσεις και συγκεκριμένα το 68,2% των επιχειρήσεων και περίπου το 50% της απασχόλησης. Από αυτές τις επιχειρήσεις το 99,1% είναι πολύ μικρές (52,1% αυτοαπασχολούμενοι) και καλύπτουν το 75,5% της απασχόλησης. Οι άλλες κατηγορίες, μικρές και μεσαίες, αποτελούν το 0,9% του συνόλου και καλύπτουν το 24,5% της απασχόλησης. Ο κλάδος του τουρισμού - επισιτισμού στην Ελλάδα θεωρείται από τους πλέον αναπτυσσόμενους και δυναμικούς κλάδους της ελληνικής οικονομίας. Σύμφωνα με στοιχεία μελέτης του ΣΕΤΕ το 2003, η συνολική απασχόληση ανέρχεται στους 809.000 εργαζόμενους (σερβιτόρους, μπάρμεν, μαγείρους, οινοχόους, καμαριέρες, υπαλλήλους υποδοχής, διευθυντικά στελέχη και στελέχη μάρκετινγκ, υπαλλήλους τουριστικών γραφείων, υπαλλήλους τουριστικών καταστημάτων), από τους οποίους οι 255.308 έχουν άμεση πλήρη απασχόληση, οι 89.358 άμεση μερική απασχόληση και με έμμεση απασχόληση 464.196. Στο σύνολο των εργαζομένων, σύμφωνα με στοιχεία του υπ. τουριστικής ανάπτυξης οι 450.000- 500.000, εργάζονται σε ξενοδοχεία και επιχειρήσεις αναψυχής και επισιτισμού. Αντίστοιχα, σύμφωνα με στοιχεία της ΠΟΕΣΕ, οι επιχειρήσεις του κλάδου ανέρχονται συνολικά στις 120.000, ο μέσος ετήσιος τζίρος ανά κατάστημα ανέρχεται στο ποσό των 54.133 €.

Οι εργαζόμενοι στα επισιτιστικά τμήματα στα οποία εντάσσονται και οι οινοχόοι, αποτελούν την τρίτη κατηγορία (16%) σε όρους δυναμικότητας του απασχολούμενου ανθρώπινου δυναμικού στα ξενοδοχεία, όπως φαίνεται από τα στοιχεία του παρακάτω πίνακα.

Η Διάρθρωση της απασχόλησης κατά τμήμα στα Ελληνικά Ξενοδοχεία	
Ειδικότητες	Ποσοστό απασχολούμενων
Διευθυντής	5%
Προϊστάμενοι τμημάτων	6%
Sales/marketing	1%
Λογιστήριο	4%
Όροφοι	28%
Επισιτιστικά τμήματα	16%
Κουζίνα	9%
Υποδοχή	20%

Αποθήκες	1%
Τεχνική υποστήριξη	4%
Άλλα	5%
ΣΥΝΟΛΟ	100%

Πηγή: ΙΤΕΠ 2005 (Ινστιτούτο Τουριστικών Ερευνών και Ανάπτυξης)

A.6.2 Τάσεις

Η αναγκαιότητα της ύπαρξης του οινοχόου γίνεται όλο και πιο μεγάλη. Η τάση είναι αυξητική καθώς οι απαιτήσεις συνεχώς μεγαλώνουν. Ο καταναλωτής αναγνωρίζει ως ποιοτικό ένα σημείο εστίασης, εάν καλύπτεται με οινοχόο.

A.6.3 Προοπτικές

Όσο εξελίσσεται η γαστρονομία αλλά και το βιοτικό επίπεδο των καταναλωτών τόσο και οι προοπτικές για το επάγγελμα του οινοχόου θα είναι όλο και μεγαλύτερες. Το μορφωτικό αλλά και το εμπειρικό επίπεδο από την άλλη πλευρά των οινοχόων όλο και βελτιώνεται, πράγμα που επιτρέπει την όλο και ποιοτικότερη κάλυψη των υπηρεσιών του οινοχόου. Εκτός από τα σημεία εστίασης, θα γίνεται όλο και πιο αναγκαία η παρουσία του σε εξειδικευμένες κάβες ποτών, ντελικατέσεν αλλά και μεγάλων αλυσίδων σούπερ μάρκετ.

A.7 Υφιστάμενες μορφές άσκησης του επαγγέλματος ή /και της ειδικότητας, τάσεις εξέλιξης

A.7.1 Υφιστάμενες ειδικεύσεις/κατευθύνσεις του επαγγέλματος ή/και της ειδικότητας

Δεν υφίστανται ειδικεύσεις ή κατευθύνσεις στο επάγγελμα του Οινοχόου.

A.7.2 Τάσεις εξέλιξης των πιο δυναμικών και πολυπληθών ειδικεύσεων

Τα τελευταία χρόνια λόγω της αύξησης των εστιατορίων που παρέχουν υψηλή στάθμη υπηρεσιών και μεγάλη κάβα σχετικά με την ποικιλία και το εύρος της, καθώς και της εκπαίδευσης του έλληνα καταναλωτή στο εμφιαλωμένο κρασί, παρατηρείται αύξηση της ζήτησης υπευθύνων για την διαχείρισή της κάβας εκτός από το σερβίρισμα των ποτών, κάνοντας έτσι περιζήτητη την κατηγορία αυτή των εργαζομένων που σε βάθος χρόνου αποτυπώνεται σε αύξηση της ζήτησης του επαγγέλματος του οινοχόου-σομελιέ.

A.8 Ποσοτικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά του ανθρώπινου δυναμικού που δραστηριοποιείται στο επάγγελμα/ειδικότητα.

Όσον αφορά τα **ποσοτικά χαρακτηριστικά**, ο αριθμός των επαγγελματιών που απασχολούνται ως οινοχόοι, είναι πολύ δύσκολο να προσδιορισθεί επακριβώς. Αν λάβουμε υπ' όψη ότι μία επιχείρηση επισιτισμού & οίνου που έχει κάβα η οποία διαθέτει ποικιλία οίνων με περισσότερες των 50 ετικετών, σύμφωνα και με τις διεθνείς προδιαγραφές του επαγγέλματος, χρειάζεται απαραίτητα έναν επαγγελματία οινοχόο για την δημιουργία της λίστας, την οργάνωση και διαχείριση της κάβας και το σερβίρισμα των κρασιών και ποτών, τότε ο ελάχιστος αριθμός εργαζομένων οινοχόων στον επισιτισμό - τουρισμό – διασκέδαση θα έπρεπε να είναι της τάξης των 3.000 περίπου. Ωστόσο, οι περισσότεροι εργαζόμενοι αν και ασκούν τις προαναφερόμενες εργασίες δεν είναι επίσημα εγγεγραμμένα μέλη της Πανελλήνιας Ένωσης Οινοχόων ή δεν έχουν κάποιου είδους επαγγελματική πιστοποίηση, δεδομένου ότι πρόκειται για ένα νέο σχετικά επάγγελμα.

Η Πανελλήνια Ομοσπονδία Ξενοδόχων (ΠΟΞ), για το τρέχον έτος, αναφέρει στις τάξεις της 230 ξενοδοχεία 5 * και 1100 μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες.

Η δε Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών και Συναφών Επαγγελμάτων (ΠΟΕΣΣΕ) αναφέρεται για το 2009, σε 120.000 εστιατόρια εκ' των οποίων τα 2000 περίπου διαθέτουν υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά .

Όσον αφορά τα **ποιοτικά χαρακτηριστικά** που χαρακτηρίζουν το επάγγελμα του οινοχόου καθοδηγητικό ρόλο διαδραματίζει η ανεπτυγμένη καταναλωτική συνείδηση άρα και καταναλωτική συμπεριφορά, που διαθέτει ο σημερινός καταναλωτής στον τομέα των τροφίμων και ποτών. Με άλλα λόγια, δεν απαιτεί μόνο καλύτερη ποιότητα αγαθών αλλά και υπηρεσιών και –το σημαντικότερο- είναι απολύτως ικανός να κρίνει αν αυτό που του προσφέρεται είναι αυτό που πραγματικά θέλει ή περιμένει να του προσφερθεί. Με πελάτες τέτοιων απαιτήσεων είναι φανερό ότι οι επιχειρήσεις επισιτισμού-οίνου, είναι εκ των πραγμάτων αναγκασμένες να επενδύουν όλο και περισσότερο σε εργαζόμενους των οποίων ο ρόλος είναι να συμβουλεύουν τον πελάτη, να παίρνουν την παραγγελία και να εξασφαλίζουν το σωστό σερβίρισμα των ποτών, να συμβουλεύουν τον εργοδότη τους για την αγορά των κρασιών και να διαχειρίζονται την κάβα των κρασιών. Ενώ η διαδικασία και η τεχνική της οινογευστικής αποτελούν ένα γνωστικό αντικείμενο απαραίτητο στους εμπλεκόμενους στα επαγγέλματα του κρασιού, οι οποίοι πρέπει να κατέχουν και τη δυνατότητα της ακριβούς έκφρασης αυτών που συλλαμβάνουν με τις αισθήσεις τους: όραση, όσφρηση, γεύση. Ως εκ τούτου είναι προφανές ότι τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των εργαζομένων ως οινοχόων αφορά επαγγελματίες με ευρύ μορφωτικό επίπεδο, όπως παγκόσμια γαστρονομία και γνώση του παγκόσμιου αμπελώνα καθώς και όλων των αλκοολούχων και μη ποτών, ενώ πρέπει να γνωρίζουν ξένες γλώσσες, να γνωρίζουν σε βάθος το « ευγενώς φέρεσθαι » και να έχουν άριστα επικοινωνιακά

προσόντα, να εκπέμπουν σεβασμό, εμπιστοσύνη και πάνω από όλα ηθική επαγγελματική συνείδηση.

A.9 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα, έντυπα ή άλλα μέσα πληροφόρησης ή άλλες πηγές

A.9.1 Συνδικαλιστικές-επαγγελματικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα/ειδικότητα

Οι βασικές **συνδικαλιστικές οργανώσεις** στο επάγγελμα του οινοχόου είναι:

- Πανελλήνια Ομοσπονδία Εργατών Επισιτισμού & Υπαλλήλων Τουριστικών Επαγγελμάτων –ΠΟΕΕ & ΥΤΕ –Μέλος της ΓΣΕΕ. Η ΠΟΕΕ & ΥΤΕ απαρτίζεται από 141 πρωτοβάθμια σωματεία σε όλη την Ελλάδα.
- Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών και Συναφών συναφών επαγγελμάτων, ιδρύθηκε το 1992 και απαρτίζεται από 147 δευτεροβάθμια σωματεία σε όλη την Ελλάδα.

Η βασική **επαγγελματική ένωση** στο επάγγελμα του οινοχόου είναι:

- Πανελλήνια ένωση οινοχόων, ιδρύθηκε το 1997 η οποία και έχει ως μέλη της μόνο επαγγελματίες από το ευρύτερο χώρο της εστίασης. Με στοιχεία Αυγούστου 2009, η Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων αριθμεί 134 επαγγελματίες σε όλη την επικράτεια.

Η αμιγώς επαγγελματική ένωση, Πανελλήνια Ένωση Οινοχόων, ιδρύθηκε από μία ομάδα επαγγελματιών της εστίασης και έχει σαν σκοπό την αναβάθμιση του ρόλου του κρασιού σ' όλους τους χώρους όπου κινείται και καταναλώνεται καθώς και την εγκαθίδρυση του θεσμού του επαγγελματία οινοχόου. Για το λόγο αυτό αναπτύσσει κάθε είδους δραστηριότητες που συμβάλλουν στην διάδοση της γνώσης και στην κατανάλωση του κρασιού και κάθε άλλου αλκοολούχου ποτού, φροντίζοντας παράλληλα για την επαγγελματική κατάρτιση των μελών της. Πρωταρχική μέριμνα της Ένωσης αποτελεί η τακτική διοργάνωση σεμιναρίων, συνεδρίων, ημερίδων, διαγωνισμών, γευστικών δοκιμών, επισκέψεων σε χώρους παραγωγής κρασιών κ.λ.π.

Η κατάρτιση αυτή δεν σταματά στο κρασί αλλά επεκτείνεται και στα υπόλοιπα προϊόντα που έχουν θέση στο τραπέζι. Τα αποστάγματα και τα αλκοολούχα ποτά, τα μεταλλικά νερά, τα αναψυκτικά, οι καφέδες, τα πούρα κ.λ.π. Γίνεται έτσι σαφές το μέγεθος και η πολυμορφία των προϊόντων με τα οποία ασχολείται ο οινοχόος. Κι όλη αυτή η γνώση εξυπηρετεί ένα και μοναδικό σκοπό: την ικανοποίηση του πελάτη, διασφαλίζοντας ταυτόχρονα και τα συμφέροντα του επιχειρηματία.

Κάθε χρόνο γίνεται εθνικός διαγωνισμός για την ανακήρυξη του καλύτερου Έλληνα οινοχόου κάτι

που οδηγεί στην συνεχή βελτίωση των οινοχόων μέσω του ανταγωνισμού που αναπτύσσεται. Οι διαγωνισμοί είναι ένας πάρα πολύ σοβαρός τομέας στις δραστηριότητες της Π.ΕΝ.Ο γιατί με αυτή την διαδικασία εξελίσσονται οι επαγγελματίες οινοχόοι και διακρίνονται – ξεχωρίζουν ανάμεσα σε ένα πολύ επαγγελματικό περιβάλλον. Από την άλλη πλευρά είναι εξίσου σημαντικοί για τον θεατή αυτών των διαγωνισμών (του ανώνυμου καταναλωτή αλλά και των επιχειρηματιών, επαγγελματιών της εστίασης) γιατί γίνεται όλο και ποιο ξεκάθαρα αντιληπτός ο πολύπλοκος και σημαντικός ρόλος του οινοχόου.

Οι επίσημοι διεθνείς διαγωνισμοί διοργανώνονται από την παγκόσμια ένωση των οινοχόων και διακρίνονται σε Πανευρωπαϊκούς (κάθε 2 χρόνια) και Παγκόσμιους (κάθε 3 χρόνια)

Σήμερα η Π.ΕΝ.Ο. δραστηριοποιείται με μέλη στην Αθήνα, την Θεσσαλονίκη και την Λάρισα – Τρίκαλα, όπου έχουν οργανωθεί σεμινάρια εκπαίδευσης, διαγωνισμοί, εκδηλώσεις, συνελεύσεις κ.α. για τα μέλη.

Η Π.ΕΝ.Ο. αποτελεί τακτικό μέλος της A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale), της παγκόσμιας δηλαδή ένωσης οινοχόων από το 1998 και δραστηριοποιείται ενεργά προς αυτή, με οργάνωση παγκόσμιου συνεδρίου στην Σαντορίνη το 1999, σύσκεψη επιτροπών της A.S.I. στην Κέρκυρα το 2001 και στην Κρήτη το 2002. Η διοργάνωση του Παγκόσμιου Διαγωνισμού για τον καλύτερο sommelier (πολύ υψηλών απαιτήσεων γεγονός) στέφθηκε με εξαιρετική επιτυχία τον Οκτώβρη του 2004 στην Σαντορίνη και την Αθήνα.

Α.9.2 Έντυπα και άλλα μέσα πληροφόρησης

Τα έντυπα μέσα που αποτελούν τις βασικές πηγές πληροφόρησης για το επάγγελμα του οινοχόου και αφορούν κατά κύριο λόγο τον κλάδο του τουρισμού-επισιτισμού είναι τα εξής:

- Έντυπα που εκδίδει η Πανελλήνια Ομοσπονδία Εργατών Επισιτισμού & Υπαλλήλων Τουριστικών Επαγγελματιών,
- Περιοδικό εργατική και ασφαλιστική νομοθεσία –Επιθεώρηση εργασίας,
- Επιθεώρηση εργατικού δικαίου,
- Επιθεώρηση Ξενοδοχειακού & Εργατικού Δικαίου,
- Δελτίο Εργατικής Νομοθεσίας,
- Ετήσιο Έντυπο Ενημέρωσης από την ΠΟΕΕ&ΥΤΕ,
- Περιοδικά ευρείας κυκλοφορίας τα οποία είναι εξειδικευμένα σε θέματα Τουρισμού και επισιτισμού, όπως Τουρισμός και Οικονομία, Τουριστική Αγορά, Χρήμα και Τουρισμός, Hotel- Restaurant, Tourism Report .

Ενώ πιο εξειδικευμένα έντυπα για το επάγγελμα του οινοχόου είναι:

- Εφημερίδα το Αμπελοτόπι,
- περιοδικό ΕΥ ΖΕΙΝ,
- Wine Spectator, Decanter, Wine advocate, Vogue entertainment, Fine wine, Sommelier, Spirito del Vino, Revue des vins de France

A.9.3. Άλλες σχετικές πηγές πληροφόρησης στο Διαδίκτυο είναι:
www.poeeyte.gr, www.greeksom.gr, www.asi.gr, www.ec.europa.eu/eures/main, www.poese.gr,
www.ergatiki-asfalistiki.gr, www.otek.edu.gr www.restaurant.com.
www.greeksom.gr, www.sommellerie-international.com , www.wineplus.gr

A.9.3 Άλλες πηγές πληροφόρησης

A.10 Τυπικές ή θεσμικές προϋποθέσεις για την άσκηση του επαγγέλματος/ειδικότητας

A.10.1 Άδειες λειτουργίας

A.10.2 Άδειες εργασίας

Επαγγελματικές ταυτότητες -Άρθρο 18 Ν1545/85: Η επαγγελματική ταυτότητα, χορηγείται στους πτυχιούχους των Σχολών Τουριστικών Επαγγελμάτων, στους αποφοίτους του τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων των ΤΕΙ και πρώην ΚΑΤΕΕ (ανεξαρτήτως προϋπηρεσίας) και στους εργαζόμενους που έχουν πραγματοποιήσει ή θα πραγματοποιήσουν υπηρεσία σε ξενοδοχεία πλην των κατηγοριών Δ και Ε, στα εστιατόρια, κέντρα διασκέδασης, μπαρ και συναφή καταστήματα με υπηρεσία τουλάχιστον 30 μηνών μέσα σε 5 τουλάχιστον συναπτά ημερολογιακά έτη.

A.10.3 Άλλες προϋποθέσεις άσκησης επαγγέλματος ή/και ειδικότητας

Δεν υφίστανται.

A.11 Τίτλοι και θέσεις-διαβαθμίσεις στην επαγγελματική ιεραρχία

A.11.1 Τίτλοι και θέσεις- διαβαθμίσεις επαγγελματικής ιεραρχίας

Η ιεραρχία στο επάγγελμα του οινόχου στην Ελλάδα, σε μεγάλο ποσοστό, συνδέεται με τα επίπεδα εκπαίδευσης και κατάρτισης, αλλά κυρίως με τα χρόνια επαγγελματικής εμπειρίας. Εξαιρούνται οι μεγάλες ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, οι ξενοδοχειακές επιχειρήσεις πέντε αστέρων καθώς και ορισμένα υψηλής ποιοτικής στάθμης εστιατόρια.

Ο μεγαλύτερος αριθμός των νεότερων απασχολούμενων σήμερα είναι απόφοιτοι τουριστικών σχολών, ή έχουν παρακολουθήσει σεμινάρια επαγγελματικής κατάρτισης για οινόχους . Η γνώση ξένων γλωσσών καθώς και η κατοχή πτυχίου Τουριστικής Σχολής μαζί με την εμπειρία, συντελεί στην επαγγελματική άνοδο στην ιεραρχία και την επαγγελματική εξέλιξη.

Τα επίπεδα επαγγελματικής ιεραρχίας στο επάγγελμα του οινόχου είναι τα εξής :

- Αρχι-οινοχός, (Chief Sommelier-Chef Sommelier- Master Sommelier)
- Οινοχός (Sommelier- Certified Sommelier)
- Βοηθός Οινοχού (Assistant Sommelier – Commis Sommelier- Wine Waiter)

Τα καθήκοντα του Αρχι – Οινοχού είναι κατά βάση διοικητικά σε επίπεδο δημιουργίας, διαχείρισης και εκπαιδευτικής κατεύθυνσης. Συντονίζει και ελέγχει τις εργασίες που εκτελούν οι οινοχόοι και οι βοηθοί οινοχόοι. Είναι υπεύθυνος για την πρόσληψη (ή την πρόταση πρόσληψης στο αντίστοιχο γραφείο προσωπικού) καθώς και την αξιολόγηση του έργου τους.

Ο Αρχι-οινοχός συνεργάζεται άμεσα με τον Αρχι-μάγειρα (Chef) καθώς και τον Αρχι-σερβιτόρο (Κάπταιν) ή με τον Επικεφαλής των Αρχι-σερβιτόρων που η επαγγελματική του ονομασία είναι Εστίαρχος (Maitre d' Hotel), όταν πρόκειται για αλυσίδα εστιατορίων/μπαρ, οι οποίοι είναι και οι επικεφαλής στους χώρους εστίασης.

Ο Αρχι-οινοχός αποτελεί την ανώτερη επαγγελματική διαβάθμιση και επιτυγχάνεται με επιπλέον διοικητικές γνώσεις αλλά και με πολυετή πείρα. Ο τίτλος βρίσκει εφαρμογή σε σημεία εστίασης που έχουν πάνω από δύο οινοχόους ή περισσότερα από ένα επισιτιστικά τμήματα. Επίσης η θέση του Αρχι-οινοχού μπορεί να κατέχεται από επαγγελματίες που έχουν διακριθεί με αντίστοιχους τίτλους (master Sommelier) καθώς και από επαγγελματίες που κατέχουν το πόστο του Οινοχού για τουλάχιστον δέκα έτη.

Ο οινοχός αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της ομάδας εξυπηρέτησης (σέρβις) σε ένα εστιατόριο. Ασχολείται με την οργάνωση της κάβας, την τροφοδοσία, την συνεχή ενημέρωση της λίστας, με τις προτάσεις σε σχέση με τα εδέσματα και με την καθολική εξυπηρέτηση των θαμώνων σε ό,τι σχετίζεται με τα κρασιά και τα ποτά.

Ο οινοχός ανάλογα με το μέγεθος της επιχείρησης δύναται να έχει βοηθούς ή δόκιμους οινοχόους όπου ασχολούνται με τις προετοιμασίες και τις βοηθητικές εργασίες κατά την διάρκεια της προετοιμασίας και του σέρβις.

Σε **παγκόσμιο επίπεδο** το Master Sommelier, αποτελεί την ανώτερη επαγγελματική αναγνώριση κάθε επαγγελματία οινοχού. Η διαδικασία της πιστοποίησης ενός επαγγελματία γίνεται σε τέσσερα επίπεδα. Για να ξεκινήσει κάποιος την διαδικασία αξιολόγησης του πρέπει να έχει τουλάχιστον τριετή προϋπηρεσία στο χώρο της εστίασης και οι εξετάσεις είναι εξ ολοκλήρου στην αγγλική γλώσσα.

Το 1^ο Επίπεδο αποτελεί το εισαγωγικό (Introductory Sommeliers programme). Το σεμινάριο διαρκεί δύο

ημέρες και την τρίτη ημέρα ο υποψήφιος δίνει εξετάσεις. Απαιτούνται βασικές γνώσεις σε αμπελουργία, μεθόδους οινοποίησης, κατηγορίες και είδη κρασιών, να επιδείξει βασικές γνώσεις στο σέρβις, αρχές αρμονίας γεύσεων καθώς και να επιδείξει κοινωνικότητα και επικοινωνία καθώς και την ικανότητα της αποτελεσματικής στην τεχνική πωλήσεων.

Το 2^ο Επίπεδο, Certified Sommelier Certificate, αποτελεί την αναγνώριση του υποψήφιου της ικανότητας του να φέρει τον τίτλο του οινοχόου - sommelier σε ένα εστιατόριο. Θα πρέπει να εξεταστούν σε διάστημα 2 ετών από την στιγμή που έχουν επιτυχώς ολοκληρώσει το 1^ο Επίπεδο. Σε αυτό το επίπεδο ο υποψήφιος θα εξεταστεί σε 40 ερωτήσεις (κάποιες εξ αυτών πολλαπλών απαντήσεων και κάποιες με μικρές απαντήσεις), θα κληθεί να περιγράψει και να αναγνωρίσει 2 κρασιά και να εξεταστεί σε πρακτικές δοκιμασίες σερβιρίσματος και αρμονίας γεύσεων.

Για να κριθεί ικανός θα πρέπει να περάσει το 60% της βαθμολογίας.

Το 3^ο Επίπεδο, Advanced Sommelier Certificate, απευθύνεται σε επαγγελματίες με μακρά πείρα στον χώρο της εστίασης και στο επάγγελμα του οινοχόου. Η διαφορά σε σχέση με το 2^ο Επίπεδο είναι πολύ μεγάλη όσον αφορά τις θεωρητικές και τις πρακτικές γνώσεις του υποψήφιου. Η διαδικασία διαρκεί 5 ημέρες με σεμινάρια που προηγούνται των εξετάσεων. Οι εξετάσεις, λόγω του όγκου της εξεταστέας ύλης, διαρκούν δυόμισι ημέρες. Ο υποψήφιος εξετάζεται σε 25 ερωτήσεις πολλαπλών απαντήσεων και σε 60 ερωτήσεις στις οποίες καλείται να απαντήσει γραπτώς, υπόκειται σε περιγραφή και αναγνώριση 6 κρασιών και δοκιμάζεται σε ρεαλιστικές συνθήκες service εστιατορίου στις οποίες πρέπει να επιδείξει γνώσεις και προσόντα που συνδέονται τόσο με την γνώση του αντικειμένου όσο και με τα διοικητικά του προσόντα καθώς και την διαχείριση. Για να περάσει επιτυχώς θα πρέπει να επιτύχει κατ' ελάχιστο 60% .

Το 4^ο Επίπεδο αποτελεί τις εξετάσεις για το Master Sommelier Diploma και ο υποψήφιος θα πρέπει να προετοιμάζεται τουλάχιστον ένα χρόνο μετά το 3^ο Επίπεδο. Αποτελεί μια δοκιμασία που απευθύνεται σε επαγγελματίες καταξιωμένους στον χώρο της Οινοχοοίας σε παγκόσμιο επίπεδο. Γίνεται μέλος μιας ομάδας που διαδραματίζουν ηγετικό ρόλο στην βιομηχανία της εστίασης και του κλάδου κρασιών και ποτών. Η διαδικασία στην δομή μοιάζει με αυτή του 3^{ου} Επιπέδου αλλά με πολλαπλάσια ύλη και με συντελεστή ελάχιστης επιτυχίας το 75%. Αποτελεί αναγνώριση και καταξίωση σε παγκόσμιο επίπεδο.

A.12 Συνθήκες εργασίας (συμπεριλαμβανομένων υγιεινής και ασφάλειας)

Οι συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας εκτός από την υποχρεωτική έκδοση του βιβλιαρίου υγείας από τον εργαζόμενο, διαμορφώνονται από την κάθε επιχείρηση με διαφορετικά κριτήρια και ποικίλουν ανάλογα με το μέγεθος, την κατηγορία και το ιδιοκτησιακό καθεστώς. Τα βασικότερα προβλήματα εντοπίζονται σε ελλείψεις στολών εργασίας, εκτός από τα ξενοδοχεία, ελλείψεις

αποδυτηρίων. Ο οινόχοος εκτός της στολής που επιλέγει η εργοδοσία επιβάλλεται να φέρει ειδική ποδιά και διακριτικό το οποίο θα ξεχωρίζει τον ρόλο του κατά την διάρκεια του σέρβις.

Οι σημαντικότερες δυσκολίες που αντιμετωπίζει ο σερβιτόρος λόγω της φύσης της δουλειάς του, είναι οι συνθήκες πίεσης και απότομου φόρτου εργασίας, οι μεγάλες και επαναλαμβανόμενες αποστάσεις που διανύει, τα συχνά ατυχήματα λόγω ολισθηρότητας των δαπέδων, τα βάρη που μεταφέρει για την οργάνωση της κάβας, η ορθοστασία, που συχνά έχουν ως συνέπεια τις αποδεκτές ασθένειες από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες υγείας, όπως: μυοσκελετικά σύνδρομα, φλεβίτιδες, δισκοπάθειες κ.λπ.

A.13 Δυνατότητες απασχόλησης για άτομα με αναπηρίες

Λόγω της φύσης του, το επάγγελμα αποκλείει την δυνατότητα απασχόλησης ατόμων με αναπηρίες σχετικές με την κίνηση, την όραση και την ομιλία.

ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ Η/ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ – ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ»

Β.1 ΚΥΡΙΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ		ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ	ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ
ΤΙΤΛΟΣ: ΟΙΝΟΧΟΟΣ		ΤΙΤΛΟΣ:	ΤΙΤΛΟΣ:
ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)		ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)	ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)
ΒΑΣΙΚΕΣ (ΚΕΛ)	ΚΕΛ 1: Αναλαμβάνει το σχεδιασμό του οινολόγιου και της λίστας αλκοολούχων ποτών, σε συνεργασία με τους ανωτέρους του, καθώς και τη διαχείριση της κάβας στις επιχειρήσεις επισιτισμού & οίνου.	ΚΕΛ 1:	ΚΕΛ 1:
	ΚΕΛ 2: Προετοιμάζει και οργανώνει το χώρο εργασίας του στις επιχειρήσεις επισιτισμού- οίνου, για το σερβίρισμα των ποτών και συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοΐας που πρέπει να διαθέτουν.	ΚΕΛ 2:	ΚΕΛ 2:
	ΚΕΛ 3: Παρουσιάζει το οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών στους πελάτες και τους συμβουλεύει ως προς τις επιλογές τους σύμφωνα με τους κανόνες αρμονίας κρασιού - φαγητού και τις προτιμήσεις τους και αναλαμβάνει το σερβίρισμα , διασφαλίζοντας τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος και εξυπηρέτησης του πελάτη.	ΚΕΛ 3:	
	ΚΕΛ 4:	ΚΕΛ 4:	
ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΕΣ (ΚΕΛ)			



Σχόλια για τα επίπεδα επαγγελματικής ιεραρχίας (όπου παρουσιάζονται):

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ:
ΟΙΝΟΧΟΟΣ

**ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΚΕΛ)
[ΒΑΣΙΚΕΣ & ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΕΣ]**

ΚΕΛ 1 (Β): Αναλαμβάνει το σχεδιασμό του οινολόγιου και της λίστας αλκοολούχων ποτών, σε συνεργασία με τους ανωτέρους του, καθώς και τη διαχείριση της κάβας στις επιχειρήσεις επισιτισμού & οίνου.

ΚΕΛ 2 (Β): Προετοιμάζει και οργανώνει το χώρο εργασίας του στις επιχειρήσεις επισιτισμού-οίνου, για το σερβίρισμα των ποτών και συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοΐας που πρέπει να διαθέτουν.

ΚΕΛ 3(Β): Παρουσιάζει το οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών στους πελάτες και τους συμβουλεύει ως προς τις επιλογές τους σύμφωνα με τους κανόνες αρμονίας κρασιού - φαγητού και τις προτιμήσεις τους και αναλαμβάνει το σερβίρισμα , διασφαλίζοντας τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος και εξυπηρέτησης του πελάτη.

ΚΕΛ 4:

ΚΕΛ 5:

ΚΕΛ 6 (Δ):

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
<p>ΕΕΛ 1.1: Δημιουργεί την κατάλληλη λίστα οίνων (οινολόγιο) και αλκοολούχων & μη ποτών, ανάλογα με την κατηγορία του εστιατορίου, και σε συνεργασία με τους ανωτέρους του, τη σύνθεση του μενού καθώς και τις προτιμήσεις της πελατείας που εξυπηρετεί και επιμελείται της ποσοτικής και ποιοτικής επάρκειας των οινολογίων.</p>	<p>ΕΕ 1.1.1: Λαμβάνει προσφορές από τις εταιρείες εμπορίας οίνων και ποτών σχετικά με τα προϊόντα τους και ενημερώνεται για το οινικό γίγνεσθαι μέσω έντυπου υλικού και του διαδικτύου, ενώ επισκέπτεται εκθέσεις, οινοποιεία- ποτοποιεία και προμηθεύεται δείγματα προϊόντων για δοκιμές.</p> <p>ΕΕ 1.1.2: Συντάσσει τη χρηματοοικονομική μελέτη που αφορά στο οινικό πρόγραμμα της επιχείρησης, αποτυπώνοντας τις επιλογές των προϊόντων σύμφωνα με τον προεπιλεγμένο προϋπολογισμό και την «κατηγορία» της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου.</p> <p>ΕΕ 1.1.3: Φροντίζει για την κατάλληλη γραφιστική αποτύπωση των επιλεχθέντων οίνων και αλκοολούχων ποτών στο οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών & μη, σύμφωνα με τις υποδείξεις του επιχειρηματία, και την κατηγορία της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου.</p> <p>ΕΕ 1.1.4: Φροντίζει για την επάρκεια των οινολογίων σε ποσότητα, την άριστη εικόνα αυτών και ενημερώνει ταχτικά με ειδικό ένθετο όσον αφορά στις ελλείψεις και στις τυχόν νέες αφίξεις οίνων.</p>
<p>ΕΕΛ 1.2: Συμμετέχει στην τελική επιλογή των συνεργαζόμενων προμηθευτών καθώς και των προϊόντων ευθύνης του (οίνοι, αλκοολούχα και μη ποτά, αφεψήματα, καφές, τσάι, νερά, πούρα και καπνός), καθώς και στη διαδικασία αγορά τους.</p>	<p>ΕΕ 1.2.1: Συγκεντρώνει τις προσφορές των επιλεχθέντων προϊόντων ευθύνης του από τους αντίστοιχους προμηθευτές και εξετάζει τη διαθεσιμότητα της αγοράς ως προς τις επιλογές του.</p>

<p>ΚΕΛ 1</p>		<p>ΕΕ 1.2.2: Διαπραγματεύεται τους οικονομικούς όρους, κατόπιν συνεννόησης με τον επιχειρηματία, και εισηγείται τις καταλληλότερες οικονομικές συνεργασίες.</p>
<p>Αναλαμβάνει το σχεδιασμό του οινολόγιου και της λίστας αλκοολούχων ποτών, σε συνεργασία με τους ανωτέρους του, καθώς και τη διαχείριση της κάβας στις επιχειρήσεις επισιτισμού & οίνου.</p>	<p>ΕΕΛ 1.3: Φροντίζει για την αποθήκευση, φύλαξη/συντήρηση καθώς και διαχείριση της κάβας οίνων και αλκοολούχων & μη ποτών</p>	<p>ΕΕ 1.2.3: Διαβιβάζει την εντολή εκτέλεσης των παραγγελιών στους προμηθευτές, μέσω των απαραίτητων εγγράφων.</p> <p>ΕΕ 1.3.1: Επιμελείται των διαδικασιών παραλαβής από τους προμηθευτές, ελέγχει την ορθότητα της παραγγελιοληψίας, βάσει του συμφωνημένου είδους, ποσότητας και τιμής, παραλαμβάνει και υπογράφει τα απαραίτητα έγγραφα καλής εκτέλεσης.</p> <p>ΕΕ 1.3.2: Οργανώνει και τοποθετεί τα είδη στο χώρο αποθήκευσης (κελάρι-αποθήκη ή ψυγεία) και συντήρησης των κρασιών ροής (συντηρητές οίνων), σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες ταξινόμησης κάβας.</p>
		<p>ΕΕ 1.3.3: Ελέγχει και εφαρμόζει τις σωστές θερμοκρασίες για την συντήρηση και παλαίωση κρασιών και ποτών και φροντίζει για την συνεχή και ορθή αναπλήρωση και παλαίωση τους, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες ως προς το βάθος και την ποικιλία της κάβας και εισηγείται την αναπροσαρμογή τιμών στους παλαιωμένους οίνους.</p>
		<p>ΕΕ 1.3.4: Συντονίζει την διαχείριση και τον ταχτικό έλεγχο των αποθεμάτων, ενημερώνοντας σχετικά τους σερβιτόρους για τυχόν ελλείψεις ειδών, αλλά και για επιλογές που προτείνονται για συγκεκριμένα εδέσματα, για κρασιά επίσης που διατίθενται προς κατανάλωση «με το ποτήρι» (by glass), σύμφωνα με τις βέλτιστες αρχές διαχείρισης των αποθεμάτων.</p>

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
<p>ΕΕΛ 2.1: Ελέγχει για την καταλληλότητα του χώρου εργασίας του και τον προετοιμάζει με γνώμονα το εύρος του προβλεπόμενου όγκου εργασίας καθώς και των πιθανών ιδιαιτεροτήτων της επικείμενης εκδήλωσης.</p>	<p>ΕΕ 2.1.1: Ελέγχει την καθαριότητα και καταλληλότητα της κάβας, των ψυγείων κάβας ημέρας (θερμοκρασίες, σταξίματα, σπασμένα γυαλιά), της παγομηχανής της/των μηχανών καφέ καθώς και του/των τροχήλατων τραπεζιών ανοίγματος/σερβιρίσματος κρασιού.</p> <p>ΕΕ 2.1.2: Ελέγχει και ενημερώνει τους αρμόδιους για τυχόν βλάβες στις εγκαταστάσεις και τον μηχανολογικό εξοπλισμό που απαιτείται για την ορθή λειτουργία του τομέα ευθύνης του ενώ εκδίδει δελτίο συντήρησης και επισκευής και φροντίζει για την αποκατάσταση των ζημιών.</p> <p>ΕΕ 2.1.3: Ελέγχει την ποσότητα και την ποιότητα του αναγκαίου εξοπλισμού που αφορά το αντικείμενο της εργασίας του και καταγράφει τις επιπλέον ανάγκες για την οργάνωση της επικείμενης εκδήλωσης.</p>
<p>ΕΕΛ 2.2 Φροντίζει για την καθαριότητα του χώρου του, την ποσότητα και καταλληλότητα του απαιτούμενου εξοπλισμού που απαιτείται για την επικείμενη εκδήλωση καθώς και της απαιτούμενης ποικιλίας και ποσότητας των κρασιών.</p>	<p>ΕΕ 2.2.1: Τακτοποιεί τα ψυγεία κάβας ημέρας (καθαριότητα, διευθέτηση ανά κωδικό και καταμέτρηση για προσδιορισμό αναγκών ως προς το εύρος εργασίας ημέρας),την κεντρική κάβα και ξεχωρίζει την ποικιλία και ποσότητα των κρασιών που πρέπει να μεταφερθούν στα ψυγεία κάβας ημέρας (καταγράφει συγχρόνως σε ειδικό έντυπο τα είδη που πλησιάζουν στο ελάχιστο αναγκαίο απόθεμα), εκδίδει το εσωτερικό έντυπο διακίνησης ποτών από την κεντρική κάβα προς την κάβα ημέρας.</p>
<p>ΚΕΛ 2</p>	<p>ΕΕ 2.2.2: Μεταφέρει και τακτοποιεί στην κάβα ημέρας ανά κωδικό και χρονολογία όλα τα απαιτούμενα κρασιά, ελέγχοντας συγχρόνως την καλή κατάσταση των ετικετών.</p>

<p>Προετοιμάζει και οργανώνει το χώρο εργασίας του στις επιχειρήσεις επισιτισμού- οίνου, για το σερβίρισμα των ποτών και συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοΐας που πρέπει να διαθέτουν.</p>		<p>ΕΕ 2.2.3: Παραλαμβάνει τον απαιτούμενο εξοπλισμό (ποτήρια, καράφες, πιατάκια, σαμπανιέρες) από το πλυντήριο, τον μεταφέρει και ελέγχει την καταλληλότητα του (σπασμένα, ραγισμένα ποτήρια, φλιτζάνια, τσαγιέρες και καράφες), και τακτοποιεί το κάθε είδος στον προσδιορισμένο και διαμορφωμένο χώρο εργασίας, ενώ παραλαμβάνει από την λινοθήκη τις λινές πετσέτες, τα ναπερόν και την ποδιά οινοχόου, τα μεταφέρει και τα ταξινομεί στο χώρο εργασίας του.</p>
	<p>ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοΐας που πρέπει να διαθέτουν.</p>	<p>ΕΕ 2.3.1: Ενημερώνει του συναδέλφους του για τυχόν ελλείψεις κάποιων κωδικών από τα οινολόγια/λίστες κρασιών, καθώς και για κάποιους κωδικούς των οποίων το απόθεμα είναι μικρό και σε έλλειψη στην αγορά.</p>
		<p>ΕΕ 2.3.2: Ενημερώνει τους συναδέλφους του σχετικά με τις προτάσεις κρασιών ως προς τα νέα εδέσματα που αποφασίστηκε να σερβίρονται στην επιχείρηση εστίασης.</p>
		<p>ΕΕ 2.3.3: Εκπαιδεύει τους συναδέλφους του αναλύοντας τα χαρακτηριστικά των εδεσμάτων που σερβίρονται καθώς και τα χαρακτηριστικά των προτεινόμενων κρασιών, καθώς και για τυχόν ιδιαιτερότητες κάποιου παραγωγού κρασιού (ειδική μέθοδος οινοποίησης, σπανιότητα ποικιλίας, περιορισμένη παραγωγή κ.λπ.)</p>

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)
<p>ΕΕΛ 3.1: Καλωσορίζει τους πελάτες, παρουσιάζει την λίστα των κρασιών και ποτών του καταλόγου του εστιατορίου και ενημερώνεται για την παραγγελία τους σύμφωνα με τις προτιμήσεις τους και το μενού</p>	<p>ΕΕ 3.1.1: Καλωσορίζει τους πελάτες, συστήνεται και εξηγεί τον ρόλο του, τους ρωτάει τι τύπο νερού επιθυμούν να πιούν κατά την διάρκεια της εκδήλωσης, εάν επιθυμούν κάποιο απεριτίφ πριν το φαγητό, φροντίζοντας να δημιουργήσει μια ευχάριστη ατμόσφαιρα.</p>

		<p>ΕΕ 3.1.2: Σερβίρει στους πελάτες το νερό της επιλογής τους και προσφέρει το οινολόγιο / λίστα κρασιών ενημερώνοντας για τυχόν ελλείψεις.</p>
		<p>ΕΕ 3.1.3: Ζητά να ενημερωθεί από τον αρμόδιο εργαζόμενο, για τις επιλογές των πελατών ως προς τα εδέσματα.</p>
<p>ΚΕΛ 3</p>	<p>ΕΕΛ 3.2: Συμβουλεύει τους πελάτες ως προς την επιλογή του οίνου, δίνοντας τις κατάλληλες εξειδικευμένες πληροφορίες για την γεύση, προέλευση, παραγωγή, εμφιάλωση και εμπορία του</p>	<p>ΕΕ 3.2.1: Ρωτάει τους πελάτες εάν έχουν συγκεκριμένη επιλογή ως προς το κρασί που επιθυμούν βάσει του οινολογίου και αν χρειάζονται την βοήθεια του</p>
<p>Παρουσιάζει το οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών στους πελάτες και τους συμβουλεύει ως προς τις επιλογές τους σύμφωνα με τους κανόνες αρμονίας κρασιού - φαγητού και τις προτιμήσεις τους και αναλαμβάνει το σερβίρισμα , διασφαλίζοντας τους ενδεδειγμένους κανόνες</p>	<p>ΕΕΛ 3.3: Παίρνει τις παραγγελίες και σερβίρει το κρασί, τα ποτά και αφεψήματα, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος και φροντίζει για το σωστό κλείσιμο της βάρδιας του</p>	<p>ΕΕ 3.2.2 : Συμβουλεύει τους πελάτες ως προς την επιλογή του κρασιού εφόσον το επιθυμούν, δίνοντάς τους πληροφορίες σχετικά με τα χαρακτηριστικά των εδεσμάτων που έχουν επιλέξει και τα κρασιά τα οποία ταιριάζουν αρμονικά σύμφωνα με τις αρχές αρμονίας κρασιού-φαγητού και τους ρωτάει σε ποιο επίπεδο τιμής θέλουν να κινηθούν</p>
		<p>ΕΕ 3.2.3: Παρέχει εξειδικευμένες πληροφορίες σχετικά με τα γευστικά χαρακτηριστικά του κρασιού, την προέλευση, τα χαρακτηριστικά της χρονιάς παραγωγής του κρασιού, τις τυχόν ιδιαιτερότητες οινοποίησης, τον παραγωγό, την τυχούσα σπανιότητα της φιάλης.</p>
		<p>ΕΕ 3.3.1: Κομίζει την φιάλη(ες) και τα κατάλληλα ποτήρια στο τραπέζι με προσοχή και την παρουσιάζει στον πελάτη που έκανε την επιλογή.</p>

<p>σερβιρίσματος και εξυπηρέτησης του πελάτη.</p>	<p>αφήνοντας τακτοποιημένο τον χώρο εργασίας του.</p>	<p>ΕΕ 3.3.2: Ανοίγει προσεκτικά την φιάλη παρουσία του πελάτη, και μεταγγίζει το κρασί εφόσον κρίνεται απαραίτητο, δοκιμάζει το κρασί για την επιβεβαίωση της καλής κατάστασης του και ακολούθως σερβίρει μικρή ποσότητα στον πελάτη που παρήγγειλε το κρασί για να επιβεβαιώσει και αυτός την καλή κατάσταση του, ενώ ακολούθως σερβίρει όλους τους υπόλοιπους και επανέρχεται στο τέλος να απογεμίσει το ποτήρι του πελάτη που επέλεξε τον οίνο.</p>
		<p>ΕΕ 3.3.3: Διαχειρίζεται ανάλογα σαμπανιέρα για διατήρηση σωστής θερμοκρασίας καθ' όλη την διάρκεια του γεύματος, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος κρασιών, ενώ ενημερώνει τον πελάτη κάθε φορά που τελειώνει μία φιάλη και ζητάει την έγκρισή του για αναπλήρωση.</p>
		<p>ΕΕ 3.3.4: Μετά την αποχώρηση των πελατών, μεταφέρει τα ποτήρια στο πλυντήριο, και τακτοποιεί τον χώρο εργασίας του, ενώ τακτοποιεί και ασφαρίζει τα ψυγεία ημέρας φροντίζοντας για το ορθό « κλείσιμο » της βάρδιας του και το ομαλότερο « άνοιγμα » της επόμενης βάρδιας ή εκδήλωσης.</p>

B.2 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ, ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: Οινοχόος

ΚΥΡΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ	ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ
<p>ΚΕΛ 1: Αναλαμβάνει το σχεδιασμό του οιнологίου και της λίστας αλκοολούχων ποτών, σε συνεργασία με τους ανωτέρους του, καθώς και τη διαχείριση της κάβας στις επιχειρήσεις επισιτισμού & οίνου.</p>	<p>ΕΕΛ 1.1: Δημιουργεί την κατάλληλη λίστα οίνων (οιнологίο) και αλκοολούχων & μη ποτών, ανάλογα με την κατηγορία του εστιατορίου και σε συνεργασία με τους ανωτέρους του, τη σύνθεση του μενού καθώς και τις προτιμήσεις της πελατείας που εξυπηρετεί και επιμελείται της ποσοτικής και ποιοτικής επάρκειας των οινολογίων.</p>	<p>ΕΕ 1.1.1: Λαμβάνει προσφορές από τις εταιρείες εμπορίας οίνων και ποτών σχετικά με τα προϊόντα τους και ενημερώνεται για το οινικό γίνεσθαι μέσω έντυπου υλικού και του διαδικτύου, ενώ επισκέπτεται εκθέσεις, οινοποιεία- ποτοποιεία και προμηθεύεται δείγματα προϊόντων για δοκιμές.</p>	<p>1. Τηρεί τους κανόνες διαφάνειας λήψης προσφορών, οι οποίες πρέπει να λαμβάνονται γραπτώς και πάντα με ευκρινή ημερομηνία 2. Τηρεί πλάνο επισκέψεων οινοποιείων και εκθέσεων και φροντίζει για την λήψη δειγμάτων προς δοκιμή με σκοπό την άρτια ενημέρωση του.</p>	<p>1. Κανόνες διαφάνειας : γραπτές προσφορές (Ιδιοχείρως, ταχυδρομείο, φαξ, ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, για προϊόντα που εμπορεύονται διάφοροι προμηθευτές οι προσφορές πρέπει να είναι πέραν των δύο). 2. Κατηγορίες προμηθευτών: εσωτερικού - εξωτερικού 3. Τρόποι ταξινόμησης : ανά προμηθευτή, ανά κατηγορία και είδος (Οίνοι, αποστάγματα, λικέρ, μπύρες, χυμοί, αναψυκτικά, νερά, καφές, τσάι, αφεψήματα, πούρα) 4.Είδη καταλόγων : Εμπορικών εκθέσεων εσωτερικού και εξωτερικού, παραγωγών οίνου και αποσταγμάτων, εταιρειών εμπορίας οίνων και αποσταγμάτων. 5. Ενημερωτικό υλικό : Έντυπο υλικό (εφημερίδες, φυλλάδια, περιοδικά), διαδίκτυο 6. Δείγματα προϊόντων : Οίνοι, αποστάγματα, λικέρ, μπύρες, χυμοί, αναψυκτικά, νερά, καφές, τσάι, αφεψήματα, πούρα 7. Χώροι εργασίας : Εστιατόρια, ξενοδοχεία, ταβέρνες, κέτερινγκ, κάβες .</p>

		<p>ΕΕ 1.1.2: Συντάσσει τη χρηματοοικονομική μελέτη που αφορά στο οικόνομο πρόγραμμα της επιχείρησης, αποτυπώνοντας τις επιλογές των προϊόντων σύμφωνα με τον προεπιλεγμένο προϋπολογισμό και την «κατηγορία» της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου.</p>	<p>1. Τηρεί με λεπτομέρεια τους κανόνες σύνταξης του μοντέλου της επιχείρησης για τη χρηματοοικονομική απεικόνιση τού συνόλου των οίνων και ποτών.</p>	<p>1. Χρηματοοικονομικό μοντέλο: Προϋπολογισμός κόστους, χειρόγραφα, σε φύλλα Excel. 2. Κατηγορίες επιχειρήσεων: Πολυτελείας η μη. Εστιατόρια, ξενοδοχεία, ταβέρνες, κέτερινγκ, κάβες.</p>
		<p>ΕΕ 1.1.3: Φροντίζει για την κατάλληλη γραφιστική αποτύπωση των επιλεχθέντων οίνων και αλκοολούχων ποτών στο οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών & μη, σύμφωνα με τις υποδείξεις του επιχειρηματία, και την κατηγορία της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου.</p>	<p>1. Τηρεί την απεικόνιση των οίνων και ποτών όπως ορίζεται από την επιχείρηση και ακολουθεί τους ενδεδειγμένους κανόνες ώστε η αποτύπωση των οινολογίων να είναι σαφής και κατανοητή από τους πελάτες.</p>	<p>1. Εργαλεία δουλειάς: ηλεκτρονικός υπολογιστή, Word & Excel 2. Κατάλογοι: (Οίνοι, αποστάγματα, λικέρ, μπύρες, χυμοί, αναψυκτικά, νερά, καφές, τσάι, αφεψήματα, πούρα)</p>
		<p>ΕΕ 1.1.4: Φροντίζει για την επάρκεια των οινολογίων σε ποσότητα, την άριστη εικόνα αυτών και ενημερώνει ταχτικά με ειδικό ένθετο όσον αφορά στις ελλείψεις και στις τυχόν νέες αφίξεις οίνων.</p>	<p>1. Τηρεί τους κανόνες που ορίζουν την ελάχιστη ποσότητα των αισθητικώς κατάλληλων οινολογίων 2. Τηρεί τους κανόνες ενημέρωσης των οινολογίων, όπως αυτές ορίζονται από την επιχείρηση με σκοπό την προσθήκη νέων κωδικών, αφαίρεση κάποιων ειδών η πληροφόρηση σχετικά με τυχόν ελλείψεις.</p>	<p>1. Εργαλεία δουλειάς: ηλεκτρονικός υπολογιστή, Word & Excel 2. Κατάλογοι: (Οίνοι, αποστάγματα, λικέρ, μπύρες, χυμοί, αναψυκτικά, νερά, καφές, τσάι, αφεψήματα, πούρα) 3. Χώροι εργασίας: Εστιατόρια, ξενοδοχεία, ταβέρνες, κέτερινγκ, κάβες.</p>

	<p>ΕΕΛ 1.2: Συμμετέχει στην τελική επιλογή των συνεργαζόμενων προμηθευτών καθώς και των προϊόντων ευθύνης του (οίνοι, αλκοολούχα και μη ποτά, αφεψήματα, καφές, τσάι, νερά, πούρα και καπνός), καθώς και στη διαδικασία αγοράς τους.</p>	<p>ΕΕ 1.2.1: Συγκεντρώνει τις προσφορές των επιλεχθέντων προϊόντων ευθύνης του από τους αντίστοιχους προμηθευτές και εξετάζει τη διαθεσιμότητα της αγοράς ως προς τις επιλογές του.</p>	<p>1. Τηρεί τους κανόνες διαφάνειας λήψης προσφορών, οι οποίες πρέπει να λαμβάνονται γραπτώς και πάντα με ευκρινή ημερομηνία, ενώ οι τιμές, οι εκπτώσεις, οι στοχοποιήσεις και ο τρόπος πληρωμής πρέπει να αναφέρονται με σαφήνεια.</p>	<p>1. Κανόνες διαφάνειας: γραπτές προσφορές (Ιδιοχείρως, ταχυδρομείο, φαξ, ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, για προϊόντα που εμπορεύονται διάφοροι προμηθευτές οι προσφορές πρέπει να είναι πέραν των δύο.) 2. Αρχείο γραπτών προσφορών: για κάθε προμηθευτή 3. Αρχείο: για σπάνια είδη και είδη με περιορισμένη παραγωγή</p>
	<p>ΕΕ 1.2.2: Διαπραγματεύεται τους οικονομικούς όρους, κατόπιν συνεννόησης με τον επιχειρηματία, και εισηγείται τις καταλληλότερες οικονομικές συνεργασίες.</p>	<p>1. Ακολουθεί τους κανόνες διασφάλισης της επιχείρησης όσον αφορά την καλύτερη δυνατή διαπραγμάτευση από πλευράς τιμών αλλά και τρόπου πληρωμής, όροι οι οποίοι ορίζονται σαφώς στις τελικές προσφορές.</p>	<p>1. Κανόνες διασφάλισης : γραπτές προσφορές (Ιδιοχείρως, φαξ, ηλεκτρονικό ταχυδρομείο) 2. Αρχείο: γραπτών προσφορών για κάθε προμηθευτή</p>	
	<p>ΕΕ 1.2.3: Διαβιβάζει την εντολή εκτέλεσης των παραγγελιών στους προμηθευτές, μέσω των απαραίτητων εγγράφων.</p>	<p>1. Ακολουθεί τους κανόνες ορθών έγγραφων παραγγελιών προς τους προμηθευτές, σημειώνοντας πάντα το είδος, την ποσότητα, την τιμή και το χρόνο παραλαβής.</p>	<p>1. Δελτίο παραγγελίας σε προμηθευτή 2. Μέσα επικοινωνίας: φαξ, ηλεκτρονικό ταχυδρομείο 3. Αρχείο: έγγραφων παραγγελιών</p>	

	<p>ΕΕΛ 1.3: Φροντίζει για την αποθήκευση, φύλαξη/συντήρηση καθώς και διαχείριση της κάβας οίνων και αλκοολούχων & μη ποτών</p>	<p>ΕΕ 1.3.1: Επιμελείται των διαδικασιών παραλαβής από τους προμηθευτές, ελέγχει την ορθότητα της παραγγελιοληψίας, βάσει του συμφωνημένου είδους, ποσότητας και τιμής, παραλαμβάνει και υπογράφει τα απαραίτητα έγγραφα καλής εκτέλεσης.</p>	<p>1. Ακολουθεί τους κανόνες παραλαβής προϊόντων βάσει των δελτίων παραγγελίας, ενώ για τις όποιες διαφορές συντάσσει ειδικό έντυπο διαφορών και ενημερώνει την επιχείρηση.</p>	<p>1. Δελτίο παραλαβής 2. Αρχείο: ημερήσιων παραλαβών 3. έντυπο διαφορών από παραγγελία 4. Μέσα επικοινωνίας: Τηλέφωνο, φαξ, ηλεκτρονικό ταχυδρομείο</p>
	<p>ΕΕ 1.3.2: Οργανώνει και τοποθετεί τα είδη στο χώρο αποθήκευσης (κελάρι-αποθήκη ή ψυγεία) και συντήρησης των κρασιών ροής (συντηρητές οίνων), σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες ταξινόμησης κάβας.</p>	<p>1. Ακολουθεί τους κανόνες αποθήκευσης για την βέλτιστη φύλαξη αλλά και ταξινόμηση σύμφωνα με την λειτουργικότητα της επιχείρησης.</p>	<p>1. Χώροι αποθήκευσης: (Κελάρι, ψυγεία, αποθήκες) 2. Μεταφορικά μέσα : τροχήλατα καρότσια 3. Είδη προϊόντων : Κρασιά (Σαμπάνιες, λευκά, κόκκινα, γλυκά), Αλκοολούχα, χυμοί, αναψυκτικά, νερά, αφεψήματα, καφέδες , πούρα.</p>	
	<p>ΕΕ 1.3.3: Ελέγχει και εφαρμόζει τις σωστές θερμοκρασίες για την συντήρηση και παλαίωση κρασιών και ποτών και φροντίζει για την συνεχή και ορθή αναπλήρωση και παλαίωση τους, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες ως προς το βάθος και την ποικιλία της κάβας και εισηγείται την αναπροσαρμογή τιμών στους παλαιωμένους οίνους.</p>	<p>1. Τηρεί τους κανόνες διασφάλισης της ποιότητας των οίνων και ποτών αλλά και της διασφάλισης των επαρκών αποθεμάτων σύμφωνα με το οινολόγιο της επιχείρησης.</p> <p>2. Τηρεί τις αρχές διασφάλισης του εμπορικού κέρδους της επιχείρησης για οίνους που έχουν παλαιώσει ή σπανίζουν στην ελεύθερη αγορά, προτείνοντας ειδικές τιμές πώλησης.</p>	<p>1. Χώροι αποθήκευσης: (Κελάρι, ψυγεία, αποθήκες) 2. Εργαλεία: Θερμόμετρα, υγρόμετρα 3. Μέσα: Περιοδικά, διαδίκτυο</p>	

		<p>ΕΕ 1.3.4: Συντονίζει την διαχείριση και τον ταχτικό έλεγχο των αποθεμάτων, ενημερώνοντας σχετικά τους σερβιτόρους για τυχόν ελλείψεις ειδών, αλλά και για επιλογές που προτείνονται για συγκεκριμένα εδέσματα, για κρασιά επίσης που διατίθενται προς κατανάλωση «με το ποτήρι» (by glass), σύμφωνα με τις βέλτιστες αρχές διαχείρισης των αποθεμάτων.</p>	<p>1. Ακολουθεί τους κανόνες βέλτιστης διαχείρισης των αποθεμάτων</p> <p>2. Ακολουθεί τους κανόνες αρμονίας κρασιού – φαγητού και ενημερώνει τους σερβιτόρους για ενδεδειγμένες προτάσεις.</p>	<p>1. Χώροι αποθήκευσης: (Κελάρι, ψυγεία, αποθήκες)</p> <p>2. Εργαλεία: Θερμόμετρα, υγρόμετρα</p> <p>3. Τροχήλατα μέσα μεταφοράς</p> <p>4. Αρχείο: για σπάνια είδη και είδη με περιορισμένη παραγωγή</p> <p>5. Συσσκευές: εξαγωγής του οξυγόνου από τις ανοιγμένες φιάλες (χειροκίνητες τρόμπες, μηχανικά συστήματα)</p>
--	--	--	--	---

<p>ΚΕΛ 2: Προετοιμάζει και οργανώνει το χώρο εργασίας του στις επιχειρήσεις οίνου, για το σερβίρισμα των ποτών και συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοΐας που πρέπει να διαθέτουν.</p>	<p>ΕΕΛ 2.1: Ελέγχει για την καταλληλότητα του χώρου εργασίας του και τον προετοιμάζει με γνώμονα το εύρος του προβλεπόμενου όγκου εργασίας καθώς και των πιθανών ιδιαιτεροτήτων της επικείμενης εκδήλωσης.</p>	<p>ΕΕ 2.1.1: Ελέγχει την καθαριότητα και καταλληλότητα της κάβας, των ψυγείων κάβας ημέρας (θερμοκρασίες, σταξίματα, σπασμένα γυαλιά), της παγομηχανής της/των μηχανών καφέ καθώς και του/των τροχήλατων τραπεζιών ανοίγματος/σερβιρίσματος κρασιού.</p>	<p>1. Τηρεί τους κανόνες υγιεινής και ασφαλείας και τον κανονισμό καθαριότητας ελέγχοντας σχολαστικά την καθαριότητα του χώρου εργασίας του, του κατάλληλου εξοπλισμού, καθώς και των προσκείμενων βοηθητικών χώρων.</p>	<p>1. Χώροι εργασίας αίθουσες εστίασης, εστιατόρια, ταβέρνες, wine bars, αίθουσες εκδηλώσεων ξενοδοχείων, κτημάτων, συνεδριακών κέντρων, εξωτερικές αίθουσες catering, delicatessen, κάβες.</p> <p>2. Χώροι ελέγχου καθαριότητας: Ψυγεία, κάβα, αποθηκευτικοί χώροι, μηχανές πάγου και καφέ, τροχήλατα μέσα για το σέρβις, κοινόχρηστοι χώροι.</p> <p>3. Ειδικά προστατευτικά σήματα απαγορευτικά εισόδου, σταντ, αλυσίδες</p> <p>4. Κατηγορίες υλικών καθαριότητας: Μη τοξικά, φιλικά προς το περιβάλλον.</p>
---	---	--	--	--

		<p>ΕΕ 2.1.2: Ελέγχει και ενημερώνει τους αρμόδιους για τυχόν βλάβες στις εγκαταστάσεις και τον μηχανολογικό εξοπλισμό που απαιτείται για την ορθή λειτουργία του τομέα ευθύνης του ενώ εκδίδει δελτίο συντήρησης και επισκευής και φροντίζει για την αποκατάσταση των ζημιών.</p>	<p>1. Ακολουθεί τον κανονισμό ελέγχου στην κάβα (θερμοκρασία, υγρασία, οσμές, φωτισμός), στα ψυγεία κάβας ημέρας (θερμοκρασία, φωτισμός, διαρροές νερού, μηχανισμοί πόρτας) και στα τροχήλατα τραπέζια σερβιρίσματος (σταθερότητα επίπλου, χτυπήματα επίπλου, φθορές στους τροχούς), ενώ τηρεί τις ενδεδειγμένες διαδικασίες για την αποκατάσταση των ζημιών.</p>	<p>1. Τεχνικές και λειτουργικές προδιαγραφές: Ψυγείων, μηχανημάτων, συσκευών, επίπλων και εγκαταστάσεων 2. Είδη δελτίων: συντήρησης και επισκευής, βιβλίο βλαβών με ημερομηνία αποκατάστασης της βλάβης, έντυπο παρακολούθησης θερμοκρασιών και υγρασίας των ψυγείων και της κάβας 3. Ψυγεία, μηχανήματα, συσκευές, έπιπλα και εγκαταστάσεις: Ψυγεία κρασιών, νερών και αναψυκτικών, Κελάρι, παγομηχανές, μηχανές καφέ, τροχήλατα έπιπλα για το σέρβις, υδραυλικές, ηλεκτρολογικές και ηχητικές εγκαταστάσεις.</p>
		<p>ΕΕ 2.1.3: Ελέγχει την ποσότητα και την ποιότητα του αναγκαίου εξοπλισμού που αφορά το αντικείμενο της εργασίας του και καταγράφει τις επιπλέον ανάγκες για την οργάνωση της επικείμενης εκδήλωσης.</p>	<p>1. Εκτιμά τις ανάγκες εξοπλισμού που απαιτούνται για την σωστή εκτέλεση της εκδήλωσης και αφού απογράψει τον υπάρχοντα εξοπλισμό (τον ελέγχει ταυτόχρονα και ποιοτικά), καταγράφει τις υπολειπόμενες ανάγκες και φροντίζει για την πλήρη κάλυψη των αναγκών του.</p>	<p>1. Είδη ποτηριών: διάφοροι τύποι Λευκού, Κόκκινου κρασιού, γλυκού κρασιού, σαμπάνιας, αλκοολούχων ποτών, μπίρας, νερού 2. Εξοπλισμός Οινοχόου: Καράφες σε διάφορα μεγέθη και τύπους, ανοιχτήρια κρασιού, καλαθάκια μετάγγισης κρασιού, μικρά πιατάκια για παρουσίαση των φελλών στους πελάτες, σαμπανιέρες, κηροπήγια για την μετάγγιση κρασιού, σπέρτα, οινολόγια/λίστες κρασιού, ναπερόν για τροχήλατα τραπέζια σερβιρίσματος, λινές πετσέτες σερβιρίσματος, ποδιά οινοχόου 3. Λοιπός εξοπλισμός: διάφοροι τύποι φλιτζανιών τσαγιού και καφέ, τσαγιέρες, καφετιέρες, γαλατιέρες.</p>

	<p>ΕΕΛ 2.2: Φροντίζει για την καθαριότητα του χώρου του, την ποσότητα και καταλληλότητα του απαιτούμενου εξοπλισμού που απαιτείται για την επικείμενη εκδήλωση καθώς και της απαιτούμενης ποικιλίας και ποσότητας των κρασιών.</p>	<p>ΕΕ 2.2.1: Τακτοποιεί τα ψυγεία κάβας ημέρας (καθαριότητα, διευθέτηση ανά κωδικό και καταμέτρηση για προσδιορισμό αναγκών ως προς το εύρος εργασίας ημέρας), την κεντρική κάβα και ξεχωρίζει την ποικιλία και ποσότητα των κρασιών που πρέπει να μεταφερθούν στα ψυγεία κάβας ημέρας (καταγράφει συγχρόνως σε ειδικό έντυπο τα είδη που πλησιάζουν στο ελάχιστο αναγκαίο απόθεμα), εκδίδει το εσωτερικό έντυπο διακίνησης ποτών από την κεντρική κάβα προς την κάβα ημέρας.</p>	<p>1. Ακολουθεί τους κανόνες αποθήκευσης & εσωτερικής διακίνησης ειδών, έχοντας πάντα καθαρούς και σε τάξη τους χώρους ευθύνης του και συμπληρώνοντας πάντα τα δελτία εσωτερικής διακίνησης για την άρτια και πλήρη τροφοδοσία των χώρων ευθύνης του.</p>	<p>1. Κάβα ημέρας: αποτελείται από τα ψυγεία, τους συντηρητές κρασιού και τους αποθηκευτικούς χώρους που εξυπηρετούν τις ημερήσιες ανάγκες ή τις συγκεκριμένες ανάγκες κάποιας εκδήλωσης. 2. Κελάρι αποτελείται από ένα κεντρικό χώρο όχι απαραίτητα πολύ κοντά στον χώρο εστίασης όπου φυλάσσονται μακροπρόθεσμα το σύνολο των φιαλών κρασιού. Ο χώρος ελέγχεται από μέσα ψύξης και υγρασίας. 3. Έντυπα : εσωτερικής διακίνησης, καταστροφών, ειδών για άμεση παραγγελία 4. Τροχήλατα μεταφορικά μέσα</p>
		<p>ΕΕ 2.2.2: Μεταφέρει και τακτοποιεί στην κάβα ημέρας ανά κωδικό και χρονολογία όλα τα απαιτούμενα κρασιά, ελέγχοντας συγχρόνως την καλή κατάσταση των ετικετών.</p>	<p>1. Τηρεί τους κανόνες ασφαλούς μεταφοράς των φιαλών καθώς και της προσωπικής του ασφάλειας, ελέγχοντας συγχρόνως και την σωστή εξωτερική εμφάνιση των φιαλών και φροντίζοντας για την ορθότερη ταξινόμησή τους.</p>	<p>1. Κελάρι, κάβα ημέρας, αποθηκευτικοί χώροι 2. Μεταφορικά μέσα: (Χειρονακτικά και τροχήλατα καρότσια)</p>

		<p>ΕΕ 2.2.3: Παραλαμβάνει τον απαιτούμενο εξοπλισμό (ποτήρια, καράφες, πιατάκια, σαμπανιέρες) από το πλυντήριο, τον μεταφέρει και ελέγχει την καταλληλότητα του (σπασμένα, ραγισμένα ποτήρια, φλιτζάνια, τσαγιέρες και καράφες), και τακτοποιεί το κάθε είδος στον προσδιορισμένο και διαμορφωμένο χώρο εργασίας, ενώ παραλαμβάνει από την λινόθηκη τις λινές πετσέτες, τα ναπερόν και την ποδιά οινοχόου, τα μεταφέρει και τα ταξινομεί στο χώρο εργασίας του.</p>	<p>1. Τηρεί τους κανόνες ασφαλούς μεταφοράς του εξοπλισμού καθώς και της προσωπικής του ασφάλειας, ελέγχοντας συγχρόνως και την σωστή κατάσταση όλου του εξοπλισμού που παραλαμβάνει και φροντίζοντας για την ορθότερη ταξινόμησή του.</p>	<p>1. Εξοπλισμός μεταφοράς: (Χειρονακτικά και τροχήλατα καρότσια) 2. Table de service 3. Είδη ποτηριών: διάφοροι τύποι Λευκού, Κόκκινου κρασιού, γλυκού κρασιού, σαμπάνιας, αλκοολούχων ποτών, μπίρας, νερού 4. Εξοπλισμός Οινοχόου: Καράφες σε διάφορα μεγέθη και τύπους , ανοιχτήρια κρασιού, καλαθάκια μετάγγισης κρασιού, μικρά πιατάκια για παρουσίαση των φελλών στους πελάτες, σαμπανιέρες, κηροπήγια για την μετάγγιση κρασιού, σπέρτα, οινολόγια/λίστες κρασιού, ναπερόν για τροχήλατα τραπέζια σερβιρίσματος, λινές πετσέτες σερβιρίσματος, ποδιά οινοχόου 5. Λοιπός εξοπλισμός: διάφοροι τύποι φλιτζανιών τσαγιού και καφέ, τσαγιέρες, καφετιέρες, γαλατιέρες.</p>
<p>ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοΐας που πρέπει να διαθέτουν.</p>	<p>ΕΕ 2.3.1: Ενημερώνει του συναδέλφους του για τυχόν ελλείψεις κάποιων κωδικών από τα οινολόγια/λίστες κρασιών, καθώς και για κάποιους κωδικούς των οποίων το απόθεμα είναι μικρό και σε έλλειψη στην αγορά.</p>	<p>1. Τηρεί τον κανονισμό ενημέρωσης των συναδέλφων του σχετικά με κωδικούς που είναι σε έλλειψη η που το απόθεμα τους είναι πολύ μικρό και χρήζει ιδιαίτερης μεταχείρισης</p>	<p>1. Έντυπο ειδών: για άμεση παραγγελία. 2. Αρχείο: για σπάνια είδη και είδη με περιορισμένη παραγωγή.</p>	

		<p>ΕΕ 2.3.2: Ενημερώνει τους συναδέλφους του σχετικά με τις προτάσεις κρασιών ως προς τα νέα εδέσματα που αποφασίστηκε να σερβίρονται στην επιχείρηση εστίασης.</p>	<p>1. Σε συνεργασία με τον Αρχιμάγειρα ενημερώνεται για τα νέα εδέσματα του μενού και τηρεί τον κανονισμό ενημέρωσης των συναδέλφων του σχετικά με τις βέλτιστες προτάσεις κρασιών και με βάση πάντα τις αρχές αρμονίας κρασιού – φαγητού.</p>	<p>1. Έντυπο: νέων εδεσμάτων στο μενού 2. Συνταγή: νέου εδέσματος 3. Έντυπο: προτάσεων κρασιών για νέο έδεσμα</p>
		<p>ΕΕ 2.3.3: Εκπαιδεύει τους συναδέλφους του αναλύοντας τα χαρακτηριστικά των εδεσμάτων που σερβίρονται καθώς και τα χαρακτηριστικά των προτεινόμενων κρασιών, καθώς και για τυχόν ιδιαιτερότητες κάποιου παραγωγού κρασιού (ειδική μέθοδος οινοποίησης, σπανιότητα ποικιλίας, περιορισμένη παραγωγή κ.λπ.)</p>	<p>1. Τηρεί τον κανονισμό ενημέρωσης των συναδέλφων του, εκπαιδεύοντας τους τόσο για τα χαρακτηριστικά των εδεσμάτων όσο και για τα χαρακτηριστικά των προτεινόμενων επιλογών.</p>	<p>1.Κατάλογος: εδεσμάτων 2. Κατάλογος: κρασιών 3. Συνταγές: εδεσμάτων 4. Έντυπο προτάσεων: κρασιών για κάθε έδεσμα 5. Έντυπο: σημαντικών ιδιαιτεροτήτων κρασιού.</p>
	ΕΕΛ 2.4:			

<p>ΚΕΛ 3: Παρουσιάζει το οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών στους πελάτες και τους συμβουλεύει ως προς τις επιλογές τους σύμφωνα με τους κανόνες αρμονίας κρασιού - φαγητού και τις προτιμήσεις τους και αναλαμβάνει το σερβίρισμα , διασφαλίζοντας τους ενδεδειγμένους</p>	<p>ΕΕΛ 3.1: Καλωσορίζει τους πελάτες, παρουσιάζει την λίστα των κρασιών και ποτών του καταλόγου του εστιατορίου και ενημερώνεται για την παραγγελία τους σύμφωνα με τις προτιμήσεις τους και το μενού.</p>	<p>ΕΕ 3.1.1: Καλωσορίζει τους πελάτες, συστήνεται και εξηγεί τον ρόλο του, τους ρωτάει τι τύπο νερού επιθυμούν να πούν κατά την διάρκεια της εκδήλωσης, εάν επιθυμούν κάποιο aperitif πριν το φαγητό, φροντίζοντας να δημιουργήσει μια ευχάριστη ατμόσφαιρα.</p>	<p>1.Τηρεί τους κανόνες ευγένειας και ευπρεπούς συμπεριφοράς δημιουργώντας μια ευχάριστη και φιλική ατμόσφαιρα κατά το καλωσόρισμα των πελατών, ενώ συστήνεται και εξηγεί τον ρόλο του.</p> <p>2. Εφαρμόζει τον βασικό κώδικα επαγγελματικής συμπεριφοράς, φροντίζοντας να είναι ευγενής, διακριτικός, καθαρός, ευπαρουσίαστος και ντυμένος πάντοτε με τα κατάλληλα και ενδεδειγμένα ρούχα.</p>	<p>1. Κατηγορίες πελατών πελάτες κάθε ηλικίας και εθνικότητας, επώνυμοι και μη, πελάτες με αναπηρία. 2. Στολή εργασίας μαύρο παντελόνι, λευκό πουκάμισο, παπιγόν ή γραβάτα, ποδιά οينوχόου, ή άλλη, σύμφωνα με την πολιτική της επιχείρησης. 3. Κατάλογοι νερών και aperitif προσφέρονται αμέσως μετά το καλωσόρισμα</p>
---	---	---	---	---

<p>κανόνες σερβιρίσματος και εξυπηρέτησης του πελάτη.</p>	<p>ΕΕ 3.1.2: Σερβίρει στους πελάτες το νερό της επιλογής τους και προσφέρει το οινολόγιο / λίστα κρασιών ενημερώνοντας για τυχόν ελλείψεις.</p>	<p>1. Τηρεί τον κώδικα ευγενείας σερβίροντας το επιλεγμένο νερό πρώτα στις κυρίες και μετά στους κυρίους, ακολούθως προσφέρει το οινολόγιο ενημερώνοντας για τυχόν ελλείψεις.</p>	<p>1. Κατηγορίες πελατών πελάτες κάθε ηλικίας και εθνικότητας, επώνυμοι και μη, πελάτες με αναπηρία. 2. Νερά ανθρακούχα και μη, εγχώρια εισαγόμενα 3. Οινολόγια</p>
	<p>ΕΕ 3.1.3: Ζητά να ενημερωθεί, από τον αρμόδιο εργαζόμενο, για τις επιλογές των πελατών ως προς τα εδέσματα.</p>	<p>1. Ενημερώνεται από τον Μετρ ή τον υπεύθυνο σερβιτόρο για τις επιλογές των πελατών όσον αφορά τα εδέσματα.</p>	<p>1. Αντίγραφο χειρόγραφης παραγγελίας εδεσμάτων ανά τραπέζι 2. Ηλεκτρονική οθόνη (tablet)</p>
	<p>ΕΕΑ 3.2: : Συμβουλεύει τους πελάτες ως προς την επιλογή του οίνου, δίνοντας τις κατάλληλες εξειδικευμένες πληροφορίες για την γεύση, προέλευση, παραγωγή, εμφιάλωση και εμπορία του.</p>	<p>ΕΕ 3.2.1: Ρωτάει τους πελάτες εάν έχουν συγκεκριμένη επιλογή ως προς το κρασί που επιθυμούν βάσει του οινολογίου και αν χρειάζονται την βοήθεια του.</p>	<p>1. Τηρεί τον επαγγελματικό κώδικα και με ευγένεια ρωτάει τους πελάτες εάν έχουν κάποια συγκεκριμένη επιλογή και αν χρειάζονται την βοήθεια του.</p>

		<p>ΕΕ 3.2.2: Συμβουλεύει τους πελάτες ως προς την επιλογή του κρασιού, εφόσον το επιθυμούν, δίνοντας πληροφορίες σχετικά με τα χαρακτηριστικά των εδεσμάτων που έχουν επιλέξει και τα κρασιά τα οποία ταιριάζουν αρμονικά, σύμφωνα με τις αρχές αρμονίας κρασιού-φαγητού και τους ρωτάει σε ποιο επίπεδο τιμής θέλουν να «κινηθούν».</p>	<p>1. Τηρεί τους κανόνες αρμονίας κρασιού – φαγητού και συμβουλεύει τους πελάτες για την επιλογή του κρασιού, ενώ με διακριτικότητα διαπιστώνει το εύρος τιμής που επιθυμούν να κινηθούν οι πελάτες όσον αφορά το κρασί και τα ποτά.</p>	<p>1. Κατηγορίες πελατών: πελάτες κάθε ηλικίας και εθνικότητας, επώνυμοι και μη, πελάτες με αναπηρία. 2. Κατηγορίες οίνων: εγχώριοι και εισαγόμενοι 3. Είδη οίνων: Σαμπάνιες, κρασιά λευκά, ροζέ, κόκκινα, κρασιά γλυκά, μπύρες ποτά αλκοολούχα και μη.</p>
		<p>ΕΕ 3.2.3: Παρέχει εξειδικευμένες πληροφορίες σχετικά με τα γευστικά χαρακτηριστικά του κρασιού, την προέλευση, τα χαρακτηριστικά της χρονιάς παραγωγής του κρασιού, τις τυχόν ιδιαιτερότητες οινοποίησης, τον παραγωγό, την τυχούσα σπανιότητα της φιάλης.</p>	<p>1. Τηρεί τον επαγγελματικό κώδικα και προσπαθεί να δώσει όσο περισσότερες πληροφορίες μπορεί για το επιλεγμένο κρασί, φροντίζοντας να μην γίνεται φορτικός.</p>	<p>1. Κατηγορίες πελατών: πελάτες κάθε ηλικίας και εθνικότητας, επώνυμοι και μη, πελάτες με αναπηρία. 2. Κατηγορίες οίνων: εγχώριοι και εισαγόμενοι 3. Είδη οίνων: Σαμπάνιες, κρασιά λευκά, ροζέ, κόκκινα, κρασιά γλυκά, μπύρες ποτά αλκοολούχα και μη.</p>

	<p>ΕΕΛ 3.3: Παίρνει τις παραγγελίες και σερβίρει το κρασί, τα ποτά και αφεψήματα, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος και φροντίζει για το σωστό κλείσιμο της βάρδιας του αφήνοντας τακτοποιημένο τον χώρο εργασίας του.</p>	<p>ΕΕ 3.3.1: Κομίζει την φιάλη(ες) και τα κατάλληλα ποτήρια στο τραπέζι με προσοχή και την παρουσιάζει στον πελάτη που έκανε την επιλογή.</p>	<p>1. Τηρεί τον επαγγελματικό κώδικα σερβιρίσματος και με προσεκτικές κινήσεις κομίζει και παρουσιάζει την φιάλη στον πελάτη που έκανε την επιλογή, ενώ με προσεκτικές κινήσεις τοποθετεί τα κατάλληλα ποτήρια στο τραπέζι, τηρώντας τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής.</p>	<p>1. Οίνοι: εγχώριοι και εισαγόμενοι, φρέσκοι Λευκοί – Ροζέ – κόκκινοι, σαμπάνιες, γλυκά κρασιά 2 . Ατομικό καλαθάκι: μεταφοράς κρασιού 3. Ποτήρια: διαφόρων ειδών για Σαμπάνια, Λευκό, Ροζέ, κόκκινο, γλυκό κρασί. 4. Δίσκοι σέρβις , τροχήλατο καρτσάκι – γκεριντόν. 5. Εξοπλισμός μετάγγισης κρασιού: (Καράφα, κηροπήγιο, μικρό πιάτο για τον φελλό, σπέρτα) 6. Ποτήρι γευστικής δοκιμής: για τον Οινοχόο 7. Εργαλεία: Ανοιχτήρι κρασιού, λινές πετσέτες 8. Σαμπανιέρα: Για τη διατήρηση ψύξης των ποτών</p>
--	--	--	---	---

		<p>ΕΕ 3.3.2: Ανοίγει προσεκτικά την φιάλη παρουσία του πελάτη, και μεταγγίζει (decantage) το κρασί εφόσον κρίνεται απαραίτητο, δοκιμάζει το κρασί για την επιβεβαίωση της καλής κατάστασης του και ακολούθως σερβίρει μικρή ποσότητα στον πελάτη που παρήγγειλε το κρασί για να επιβεβαιώσει και αυτός την καλή κατάσταση του, ενώ ακολούθως σερβίρει όλους τους υπόλοιπους και επανέρχεται στο τέλος να απογεμίσει το ποτήρι του πελάτη που επέλεξε τον οίνο.</p>	<p>1. Τηρεί τον επαγγελματικό κώδικα και ανοίγει προσεκτικά την φιάλη παρουσία των πελατών, ενώ δοκιμάζει διακριτικά μικρή ποσότητα κρασιού και ακολούθως σερβίρει το κρασί τηρώντας τους κανόνες σερβιρίσματος κρασιού.</p>	<p>1. Κατηγορίες πελατών: πελάτες κάθε ηλικίας και εθνικότητας, επώνυμοι και μη, πελάτες με αναπηρία. 2. Κρασιά: εγχώρια και εισαγόμενα 3. Σαμπάνιες, κρασιά λευκά, ροζέ, κόκκινα, κρασιά γλυκά. 4. Ατομικό καλάθκι: μεταφοράς κρασιού 5. Ποτήρια: διαφόρων ειδών για Σαμπάνια, Λευκό, Ροζέ, κόκκινο, γλυκό κρασί. 6. Δίσκοι σέρβις , τροχήλατο καροτσάκι – γκεριντόν. 7. Εξοπλισμός μετάγγισης κρασιού (Καράφα, κηροπήγιο, μικρό πιάτο για τον φελλό, σπέρτα) 8. Ποτήρι γευστικής δοκιμής για τον Οινοχόο 9. Ανοιχτήρι κρασιού, λινές πετσέτες</p>
		<p>ΕΕ 3.3.3: Διαχειρίζεται ανάλογα σαμπανιέρα για διατήρηση σωστής θερμοκρασίας καθ' όλη την διάρκεια του γεύματος, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος κρασιών, ενώ ενημερώνει τον πελάτη κάθε φορά που τελειώνει μία φιάλη και ζητάει την έγκρισή του για αναπλήρωση.</p>	<p>1. Τηρεί τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος κρασιών καθ' όλη την διάρκεια της εκδήλωσης</p>	<p>1. Κρασιά εγχώρια και εισαγόμενα 2. Σαμπάνιες, κρασιά λευκά, ροζέ, κόκκινα, κρασιά γλυκά 3. Σαμπανιέρα 4. Παγάκια 5. Λινές πετσέτες</p>

ΕΕ 3.3.4: Μετά την αποχώρηση των πελατών, μεταφέρει τα ποτήρια στο πλυντήριο, και τακτοποιεί τον χώρο εργασίας του, ενώ τακτοποιεί και ασφαλίξει τα ψυγεία ημέρας φροντίζοντας για το ορθό « κλείσιμο » της βάρδιας του και το ομαλότερο « άνοιγμα » της επόμενης βάρδιας ή εκδήλωσης.

1. Τηρεί τις διαδικασίες περισυλλέγοντας όλα τα χρησιμοποιημένα ποτήρια, καράφες, φλιτζάνια και λινά και τα μεταφέρει στον χώρο καθαρισμού.

2. Τηρεί τους κανόνες τάξης, υγιεινής και καθαριότητας, ελέγχοντας προσεκτικά τον χώρο, καταγράφοντας τυχόν ζημιές και ασφαλίζοντας τα ψυγεία του.

1. Είδη ποτηριών διάφοροι τύποι Λευκού, Κόκκινου κρασιού, γλυκού κρασιού, σαμπάνιας, αλκοολούχων ποτών, μπύρας, νερού

2. Εξοπλισμός Οινοχόου , Καράφες σε διάφορα μεγέθη και τύπους , ανοιχτήρια κρασιού, καλαθάκια μετάγγισης κρασιού, μικρά πιατάκια για παρουσίαση των φελλών στους πελάτες, σαμπανιέρες, κηροπήγια για την μετάγγιση κρασιού, σπίρτα, οινολόγια/λίστες κρασιού, ναπερόν για τροχήλατα τραπέζια σερβιρίσματος, λινές πετσέτες σερβιρίσματος, ποδιά οινοχόου

3. Λοιπός εξοπλισμός διάφοροι τύποι φλιτζανιών τσαγιού και καφέ, τσαγιέρες, καφετιέρες, γαλατιέρες.

4. Ψυγεία, μηχανήματα, συσκευές, έπιπλα και εγκαταστάσεις Ψυγεία κρασιών, νερών και αναψυκτικών, Κελάρι, παγομηχανές, μηχανές καφέ, τροχήλατα έπιπλα για το σέρβις, υδραυλικές, ηλεκτρολογικές και ηχητικές εγκαταστάσεις.

5. Είδη δελτίων συντήρησης και επισκευής , βιβλίο βλαβών με ημερομηνία αποκατάστασης της βλάβης, έντυπο παρακολούθησης θερμοκρασιών και υγρασίας των ψυγείων και της κάβας

ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ»

Γ.1 ΓΝΩΣΕΙΣ

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ISCED² ΚΑΙ EQF³			
	ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΙΤΛΟΣ: ΟΙΝΟΧΟΟΣ		ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΤΙΤΛΟΣ:
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΤΟ ISCED	ΕΠΙΠΕΔΟ 3 (Ανώτερη δευτεροβάθμια εκπαίδευση) και ΕΠΙΠΕΔΟ 4 (Μετά-δευτεροβάθμια εκπαίδευση –ΙΕΚ)		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ & ΕΠΙΠΕΔΑ EQF	4		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			

² International Standard Classification of Education

³ European Qualifications Framework- Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων

ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΑΥΤΟΤΕΛΗ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΣΥΝΟΛΑ

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: ΟΙΝΟΧΟΟΣ			
ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

<p>ΚΕΛ 1: Αναλαμβάνει το σχεδιασμό του οινολόγιου και της λίστας αλκοολούχων ποτών, σε συνεργασία με τους ανωτέρους του, καθώς και τη διαχείριση της κάβας στις επιχειρήσεις επισιτισμού & οίνου.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Βασικές γνώσεις ξένης γλώσσας/ορολογία</p> <p>Αριθμητική</p> <p>Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές γευσιγνωσίας οίνων και ποτών (Χαρακτηριστικά, ποικιλίες) 2. Βασικές αρχές Αμπελουργίας (Καλλιέργεια – ποικιλίες – γεωγραφική κατανομή) 4. Βασικές αρχές οινολογίας 5. Βασικές αρχές οινογραφίας (ζώνες ΟΠΑΠ, τοπικοί, επιτραπέζιοι οίνοι) 6. Στοιχειώδεις αρχές εμπορικής νομοθεσίας. 7. Βασικές αρχές διαπραγματεύσεως με προμηθευτές και αξιολόγηση προσφορών 8. Βασικές αρχές διαδικασίας αγορών 9. Τεχνικές προδιαγραφές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων αγορών και χρήσης μηχανογραφικών προγραμμάτων για αξιολόγηση και ταξινόμηση προδφορών 10. Βασικές αρχές παραλαβής και αποθήσκευσης Οίνων, αποσταγμάτων και συναφών. 11. Βασικοί κανόνες συντήρησης και διασφάλισης της ποιότητας των οίνων, ποτών και συναφών. 12. Βασικές αρχές ασφάλειας και υγιεινής. 13. Βασικές αρχές ταξινόμησης και παρακολούθησης των επαρκών αποθεμάτων 14. Βασικοί κανόνες βέλτιστης διαχείρισης των αποθεμάτων (Μέση Σταθμική Τιμή, First In First Out Last In First Out) 15. Βασικές προδιαγραφές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων με τις θερμοκρασίες ανά χώρο , για τον έλεγχο και αναπλήρωση των αποθεμάτων, <p>για την ενημέρωση των σερβιτόρων</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ειδικοί κανόνες γευσιγνωσίας και αξιολόγησης, ανάλογα με την κατεύθυνση της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου (εξειδικευμένες κατηγορίες προϊόντων: οίνοι, αποστάγματα, λικέρ, μπύρες, χυμοί, αναψυκτικά, καφές, τσάι, αφεψήματα, πούρα) 2. Ειδικοί Κανόνες οργάνωσης των αποθηκευτικών χώρων για την αποθήκευση μεγάλου όγκου προϊόντων
--	---	---	--

<p>ΕΕΑ 1.1: Δημιουργεί την κατάλληλη λίστα οίνων (οινολόγιο) και αλκοολούχων & μη ποτών, ανάλογα με την κατηγορία του εστιατορίου, και σε συνεργασία με τους ανωτέρους του, τη σύνθεση του μενού καθώς και τις προτιμήσεις της πελατείας που εξυπηρετεί και επιμελείται της ποσοτικής και ποιοτικής επάρκειας των οινολογίων.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Αριθμητική, Ορολογία ξένης γλώσσας, Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές τεχνικής γευσιγνωσίας οίνων και ποτών (Χαρακτηριστικά, ποικιλίες) 2. Στοιχεία τεχνικής σύγκρισης ποιότητας και τιμής των προϊόντων 3. Βασικές αρχές Αμπελουργίας (Καλλιέργεια – ποικιλίες – γεωγραφική κατανομή) 4. Βασικές αρχές οινολογίας 5. Βασικές αρχές οινογραφίας (ζώνες ΟΠΑΠ, τοπικοί, επιτραπέζιοι οίνοι) 6. Στοιχειώδεις αρχές εμπορικής νομοθεσίας. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ειδικοί κανόνες γευσιγνωσίας και αξιολόγησης, ανάλογα με την κατεύθυνση της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου (εξειδικευμένες κατηγορίες προϊόντων: οίνοι, αποστάγματα, λικέρ, μπύρες, χυμοί, αναψυκτικά, καφές, τσάι, αφεψήματα, πούρα)
--	--	--	---

<p>ΕΕΛ 1.2: Συμμετέχει στην τελική επιλογή των συνεργαζόμενων προμηθευτών καθώς και των προϊόντων ευθύνης του (οίνοι, αλκοολούχα και μη ποτά, αφεψήματα, καφές, τσάι, νερά, πούρα και καπνός), καθώς και στη διαδικασία αγορά τους.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Ορολογία ξένης γλώσσας, Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή, Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές διαπραγμάτευσης με προμηθευτές 2. Βασικές αρχές αξιολόγησης προσφορών 3. Κανόνες διαπραγμάτευσης τιμής ανάλογα με τον όγκο αγορών και την στοχοποίηση. 4. Βασικές αρχές γευσιγνωσίας οίνων, ποτών και συναφών 5. Βασικές αρχές διαδικασίας αγορών 6. Τεχνικές προδιαγραφές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων αγορών 7. Τεχνικές προδιαγραφές χρήσης μηχανογραφικών προγραμμάτων για την αξιολόγηση, ταξινόμηση των προσφορών και τη διαβίβαση εντολής αγοράς 	
---	---	---	--

<p>ΕΕΛ 1.3: Φροντίζει για την αποθήκευση, φύλαξη/συντήρηση καθώς και διαχείριση της κάβας οίνων και αλκοολούχων & μη ποτών</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Ορολογία ξένης γλώσσας, Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή, Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές παραλαβής προϊόντων βάσει των δελτίων παραγγελίας. 2. Βασικές αρχές αποθήκευσης Οίνων, αποσταγμάτων και συναφών. 3. Τεχνικές προδιαγραφές σωστής συντήρησης των προϊόντων (Θερμοκρασία – υγρασία – φωτισμός – κραδασμοί – οσμές). 4. Βασικοί κανόνες διασφάλισης της ποιότητας των οίνων, ποτών και συναφών. 5. Βασικές αρχές ασφάλειας και υγιεινής. 6. Βασικές αρχές ταξινόμησης ανά χώρο, ανάλογα με την κατηγορία του προϊόντος 7. Βασικοί κανόνες διασφάλισης και παρακολούθησης των επαρκών αποθεμάτων σύμφωνα με το οινολόγιο της επιχείρησης. 8. Βασικοί κανόνες βέλτιστης διαχείρισης των αποθεμάτων (Μέση Σταθμική Τιμή, First in First Out Last In First Out) 9. Βασικοί κανόνες διαχείρισης ανοιγμένων φιαλών 10. Προδιαγραφές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων με τις θερμοκρασίες ανά χώρο (χειρόγραφα η ηλεκτρονικά) για τον έλεγχο των αποθεμάτων, των προϊόντων σε έλλειψη, για την ενημέρωση των σερβιτόρων 	<p>1. Ειδικοί Κανόνες οργάνωσης των αποθηκευτικών χώρων για την αποθήκευση μεγάλου όγκου προϊόντων</p>
---	---	---	--

<p>ΚΕΛ 2: Προετοιμάζει και οργανώνει το χώρο εργασίας του στις επιχειρήσεις επισιτισμού- οίνου, για το σερβίρισμα των ποτών και συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοΐας που πρέπει να διαθέτουν.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Βασική γνώση ξένης γλώσσας</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές νομοθεσίας (υγειονομικές, φορολογικές κ.α) 2. Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας 3. Βασικό πλαίσιο οργάνωσης χώρου εκδηλώσεων και προσδιορισμού αναγκών εξοπλισμού 4. Βασικές αρχές ελέγχου μηχανολογικού εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων 5. Βασικές αρχές προσδιορισμού αναγκών Οίνων και ποτών που απαιτούνται για την σωστή εκτέλεση της εκδήλωσης 6. Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης 7. Συμπλήρωση δελτίου αναγκών σε οίνους, ποτά και συναφή, νέων εδεσμάτων και προτάσεων συνοδευτικών κρασιών, σημαντικών ιδιαίτεροτήτων κρασιού 8. Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης 9. Τεχνική συμπλήρωσης δελτίου αναγκών σε εξοπλισμό, οίνους, ποτά και συναφή. 10. Βασικές αρχές οινοχοΐας 11. Βασικές αρχές αρμονίας φαγητού – κρασιού 12. Τεχνικές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων ειδών υπό έλλειψη, νέων εδεσμάτων, προτάσεων κρασιών για νέα εδέσματα, σημαντικών ιδιαίτεροτήτων κρασιού 13. Βασικές αρχές επικοινωνίας 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ειδικοί κανόνες και διαδικασίες ελέγχου της καθαριότητας μηχανών, εγκαταστάσεων και εξοπλισμού 2. Προδιαγραφές χρήσης καθαριστικών υλικών (ISO)
--	---	--	---

<p>ΕΕΛ 2.1: Ελέγχει για την καταλληλότητα του χώρου εργασίας του και τον προετοιμάζει με γνώμονα το εύρος του προβλεπόμενου όγκου εργασίας καθώς και των πιθανών ιδιαιτεροτήτων της επικείμενης εκδήλωσης.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Ξένη γλώσσα Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές νομοθεσίας (Υγειονομικές, Πυροσβεστικές, φορολογικές κλπ) 2. Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας 4. Βασικό πλαίσιο οργάνωσης χώρου εκδηλώσεων 6. Βασικές αρχές ελέγχου μηχανολογικού εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων και συμπλήρωση δελτίου συντήρησης και επισκευής 7. Βασικές αρχές προσδιορισμού αναγκών εξοπλισμού που απαιτούνται για την σωστή εκτέλεση της εκδήλωσης 8. Βασικές αρχές προσδιορισμού αναγκών Οίνων και ποτών που απαιτούνται για την σωστή εκτέλεση της εκδήλωσης 9. Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης 10. Συμπλήρωση δελτίου αναγκών σε οίνους, ποτά και συναφή, νέων εδεσμάτων και προτάσεων συνοδευτικών κρασιών, σημαντικών ιδιαιτεροτήτων κρασιού 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ειδικοί κανόνες και διαδικασίες ελέγχου της καθαριότητας μηχανών, εγκαταστάσεων και εξοπλισμού 2. Προδιαγραφές χρήσης καθαριστικών υλικών (ISO)
---	--	--	---

<p>ΕΕΑ 2.2: Φροντίζει για την καθαριότητα του χώρου του, την ποσότητα και καταλληλότητα του απαιτούμενου εξοπλισμού που απαιτείται για την επικείμενη εκδήλωση καθώς και της απαιτούμενης ποικιλίας και ποσότητας των κρασιών.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Ξένη γλώσσα</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας 2. Βασικές αρχές προσδιορισμού αναγκών εξοπλισμού και Οίνων και ποτών που απαιτούνται για την σωστή εκτέλεση της εκδήλωσης 3. Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης 4. Συμπλήρωση δελτίου αναγκών σε εξοπλισμό, οίνους, ποτά και συναφή. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ειδικοί κανόνες και διαδικασίες ελέγχου της καθαριότητας εξοπλισμού 2 Προδιαγραφές χρήσης καθαριστικών υλικών (ISO)
<p>ΕΕΑ 2.3: Συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοΐας που πρέπει να διαθέτουν.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Βασικές γνώσεις ξένης γλώσσας</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης 2. Βασικές αρχές οινοχοΐας 3. Βασικές αρχές αρμονίας φαγητού – κρασιού 3. Συμπλήρωση ειδικών εντύπων ειδών υπό έλλειψη, νέων εδεσμάτων, προτάσεων κρασιών για νέα εδέσματα, σημαντικών ιδιαιτεροτήτων κρασιού 4. Τεχνικές προδιαγραφές εκπαίδευσης σε θέματα οινοχοΐας (άνοιγμα και σερβίρισμα κρασιού και σαμπάνιας, μετάγγιση κρασιού και είδη ποτηριών) 5. Βασικές αρχές επικοινωνίας 	

<p>ΚΕΛ 3: Παρουσιάζει το οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών στους πελάτες και τους συμβουλεύει ως προς τις επιλογές τους σύμφωνα με τους κανόνες αρμονίας κρασιού - φαγητού και τις προτιμήσεις τους και αναλαμβάνει το σερβίρισμα , διασφαλίζοντας τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος και εξυπηρέτησης του πελάτη.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Ξένη γλώσσα / ορολογία Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Βασικές αρχές επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων με πελάτες 2. Ξένη γλώσσα / ορολογία 3. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης 4. Τεχνική γρήγορης ανάγνωσης παραγγελίας εδεσμάτων του πελάτη 5.Βασικές αρχές Οινοχοΐας 6.Βασικές αρχές αρμονίας φαγητού - κρασιού 7.Βασικές αρχές προώθησης και πώλησης οίνων, ποτών και συναφών 8.Βασικές αρχές εστιατορικής τέχνης 9.Βασικές αρχές προώθησης και πώλησης οίνων, ποτών και συναφών 10.Βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας 11.Κανόνες για την απομάκρυνση χρησιμοποιημένων ποτηριών και σκευών. 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Ιδιαίτεροι τρόποι υποδοχής πελατών ανάλογα με τον χώρο εστίασης. 2.Ειδικοί κανόνες παρακολούθησης κρατήσεων. 3.Ειδικές τεχνικές λήψης παραγγελίας (χειρόγραφα, ηλεκτρονικά) και διαδικασίας προώθησης παραγγελίας 4. Εξειδικευμένες πληροφορίες (γευστικά χαρακτηριστικά, ποικιλίες, χώρα και περιοχή προέλευσης, κοινότητα, χωριό, κτήμα, χρονιά και ιδιαιτερότητες της συγκεκριμένης χρονιάς, μέθοδος οινοποίησης, μέγεθος παραγωγής, δυνατότητα παλαίωσης, ιστορικά στοιχεία)
<p>ΕΕΛ 3.1: Καλωσορίζει τους πελάτες, παρουσιάζει την λίστα των κρασιών και ποτών του καταλόγου του εστιατορίου και ενημερώνεται για την παραγγελία τους σύμφωνα με τις προτιμήσεις τους και το μενού.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Ξένη γλώσσα / ορολογία Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Βασικές αρχές υποδοχής πελατών. 2. Ξένη γλώσσα / ορολογία 3. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης 4. Τεχνική γρήγορης ανάγνωσης παραγγελίας εδεσμάτων του πελάτη 5. Βασικές αρχές επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων 	<ol style="list-style-type: none"> 1.Ιδιαίτεροι τρόποι υποδοχής πελατών ανάλογα με τον χώρο εστίασης. 2.Ειδικοί κανόνες παρακολούθησης κρατήσεων. 3.Ειδικές τεχνικές λήψης παραγγελίας (χειρόγραφα, ηλεκτρονικά) και διαδικασίας προώθησης παραγγελίας

<p>ΕΕΛ 3.2: Συμβουλεύει τους πελάτες ως προς την επιλογή του οίνου, δίνοντας τις κατάλληλες εξειδικευμένες πληροφορίες για την γεύση, προέλευση, παραγωγή, εμφιάλωση και εμπορία του.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Ξένη γλώσσα / ορολογία Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ξένη γλώσσα / ορολογία 2. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης 3. Βασικές αρχές Οινοχοίας 4. Βασικές αρχές αρμονίας φαγητού - κρασιού 5. Βασικές αρχές επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων 6. Βασικές αρχές προώθησης και πώλησης οίνων, ποτών και συναφών 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Εξειδικευμένες πληροφορίες (γευστικά χαρακτηριστικά, ποικιλίες, χώρα και περιοχή προέλευσης, κοινότητα, χωριό, κτήμα, χρονιά και ιδιαιτερότητες της συγκεκριμένης χρονιάς, μέθοδος οινοποίησης, μέγεθος παραγωγής, δυνατότητα παλαίωσης, ιστορικά στοιχεία)
<p>ΕΕΛ 3.3: Παίρνει τις παραγγελίες και σερβίρει το κρασί, τα ποτά και αφεψήματα, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος και φροντίζει για το σωστό κλείσιμο της βάρδιας του αφήνοντας τακτοποιημένο τον χώρο εργασίας του.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Ξένη γλώσσα / ορολογία Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ξένη γλώσσα / ορολογία 2. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης 3. Βασικές αρχές Οινοχοίας (παρουσίαση και άνοιγμα φιάλης, μετάγγιση κρασιού, σερβίρισμα) 4. Βασικές αρχές αρμονίας Φαγητού – κρασιού. 5. Βασικές αρχές εστιατορικής τέχνης 6. Βασικές αρχές προώθησης και πώλησης οίνων, ποτών και συναφών 7. Βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας 8. Κανόνες για την απομάκρυνση χρησιμοποιημένων ποτηριών και σκευών. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Εξειδικευμένες πληροφορίες (γευστικά χαρακτηριστικά, ποικιλίες, χώρα και περιοχή προέλευσης, κοινότητα, χωριό, κτήμα, χρονιά και ιδιαιτερότητες της συγκεκριμένης χρονιάς, μέθοδος οινοποίησης, μέγεθος παραγωγής, δυνατότητα παλαίωσης, ιστορικά στοιχεία)

ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΟΙΝΟΧΟΟΣ

ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ) ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)	ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ
<p>ΕΕΛ 1.1: Δημιουργεί την κατάλληλη λίστα οίνων (οινολόγιο) και αλκοολούχων & μη ποτών, ανάλογα με την κατηγορία του εστιατορίου, τη σύνθεση του μενού καθώς και τις προτιμήσεις της πελατείας που εξυπηρετεί και επιμελείται της ποσοτικής και ποιοτικής επάρκειας των οινολογίων.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Αριθμητική, Ορολογία ξένης γλώσσας, Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές τεχνικής γευσιγνωσίας οίνων και ποτών (Χαρακτηριστικά, ποικιλίες) 2. Στοιχεία τεχνικής σύγκρισης ποιότητας και τιμής των προϊόντων 3. Βασικές αρχές Αμπελουργίας (Καλλιέργεια – ποικιλίες – γεωγραφική κατανομή) 4. Βασικές αρχές οινολογίας 5. Βασικές αρχές οινογραφίας (ζώνες ΟΠΑΠ, τοπικοί, επιτραπέζιοι οίνοι) 6. Στοιχειώδεις αρχές εμπορικής νομοθεσίας. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ειδικοί κανόνες γευσιγνωσίας και αξιολόγησης, ανάλογα με την κατεύθυνση της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου (εξειδικευμένες κατηγορίες προϊόντων: οίνοι, αποστάγματα, λικέρ, μπύρες, χυμοί, αναψυκτικά, καφές, τσάι, αφεψήματα, πούρα)

<p>ΕΕ 1.1.1: Λαμβάνει προσφορές από τις εταιρείες εμπορίας οίνων και ποτών σχετικά με τα προϊόντα τους και ενημερώνεται για το οινικό γίγνεσθαι μέσω έντυπου υλικού και του διαδικτύου, ενώ επισκέπτεται εκθέσεις, οινοποιεία- ποτοποιεία και προμηθεύεται δείγματα προϊόντων για δοκιμές.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Ορολογία ξένης γλώσσας , Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές οινογραφίας (ζώνες ΟΠΑΠ, τοπικοί, επιτραπέζιοι οίνοι) 2. Στοιχειώδεις αρχές εμπορικής νομοθεσίας, 3. Βασικοί κανόνες αναζήτησης στο διαδίκτυο. 4. Γνώση της αγοράς – δίκτυα παραγωγής και διανομής (Οίνοπαραγωγοί, χονδρέμποροι, έμποροι και αντιπρόσωποι οίνων και αποσταγμάτων) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ειδικοί κανόνες γευσίγνωσίας και αξιολόγησης, ανάλογα με την κατεύθυνση της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου (εξειδικευμένες κατηγορίες προϊόντων: οίνοι, αποστάγματα, λικέρ, μπύρες, χυμοί, αναψυκτικά, καφές, τσάι, αφεψήματα, πούρα) 2. Ειδικές ρυθμίσεις εισαγωγής από άλλες χώρες Οίνων, ποτών και συναφών προϊόντων.
<p>ΕΕ 1.1.2: Συντάσσει τη χρηματοοικονομική μελέτη που αφορά στο οινικό πρόγραμμα της επιχείρησης, αποτυπώνοντας τις επιλογές των προϊόντων σύμφωνα με τον προεπιλεγμένο προϋπολογισμό και την «κατηγορία» της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Αριθμητική, Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές γνώσεις φύλλων επεξεργασίας excel 2. Βασικοί κανόνες προσδιορισμού πραγματικού κόστους προϊόντων (αφαίρεση εκπώσεων, προσφορών και στοχοποίησης) 3. Βασικές αρχές προσδιορισμού τιμής πώλησης 4. Κανόνες διαμόρφωσης τιμής πώλησης σε παλαιωμένα προϊόντα (οίνοι) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ειδικοί κανόνες διαμόρφωσης τιμής πώλησης σε σπάνια προϊόντα

<p>ΕΕ 1.1.3: Φροντίζει για την κατάλληλη γραφιστική αποτύπωση των επιλεγθέντων οίνων και αλκοολούχων ποτών στο οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών & μη, σύμφωνα με τις υποδείξεις του επιχειρηματία, και την κατηγορία της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Ορολογία ξένης γλώσσας , Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή, Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές οινογραφίας (ζώνες ΟΠΑΠ, τοπικοί, επιτραπέζιοι οίνοι) 2. Στοιχειώδεις αρχές εμπορικής νομοθεσίας, 3. Βασικές γνώσεις χρήσης Word & Excel. 4. Βασικές αρχές κατηγοριοποίησης ως προς την απεικόνιση των προϊόντων 5. Στοιχειώδης αρχές γραφιστικής απεικόνισης 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ειδικές μορφές ταξινόμησης 2. Ειδικές εφαρμογές γραφιστικών εφέ
<p>ΕΕ 1.1.4: Φροντίζει για την επάρκεια των οινολογιών σε ποσότητα, την άριστη εικόνα αυτών και ενημερώνει ταχτικά με ειδικό ένθετο όσον αφορά στις ελλείψεις και στις τυχόν νέες αφίξεις οίνων.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Ορολογία ξένης γλώσσας , Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή,</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Βασικές αρχές οινογραφίας (ζώνες ΟΠΑΠ, τοπικοί, επιτραπέζιοι οίνοι) 2.Βασικές γνώσεις χρήσης Word & Excel. 	

<p>ΕΕΑ 1.2: Συμμετέχει στην τελική επιλογή των συνεργαζόμενων προμηθευτών καθώς και των προϊόντων ευθύνης του (οίνοι, αλκοολούχα και μη ποτά, αφεψήματα, καφές, τσάι, νερά, πούρα και καπνός), καθώς και στη διαδικασία αγοράς τους.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Ορολογία ξένης γλώσσας, Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή, Αριθμητική</p>	<p>69</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Βασικές αρχές διαπραγμάτευσης με προμηθευτές 9. Βασικές αρχές αξιολόγησης προσφορών 10. Κανόνες διαπραγμάτευσης τιμής ανάλογα με τον όγκο αγορών και την στοχοποίηση. 11. Βασικές αρχές γευσιγνωσίας οίνων, ποτών και συναφών 12. Βασικές αρχές διαδικασίας αγορών 13. Τεχνικές προδιαγραφές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων αγορών 14. Τεχνικές προδιαγραφές χρήσης μηχανογραφικών προγραμμάτων για την αξιολόγηση, ταξινόμηση των προσφορών και τη διαβίβαση εντολής αγοράς 	
<p>ΕΕ 1.2.1: Συγκεντρώνει τις προσφορές των επιλεχθέντων προϊόντων ευθύνης του από τους αντίστοιχους προμηθευτές και εξετάζει τη διαθεσιμότητα της αγοράς ως προς τις επιλογές του.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Ορολογία ξένης γλώσσας, Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή, Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές ταξινόμησης εγγράφων (τυπωμένα έγγραφα, ηλεκτρονικά αρχεία) 2. Ειδικές τεχνικές ενημέρωσης των ταξινομημένων προσφορών 	

<p>ΚΕΛ 1 Αναλαμβάνει το σχεδιασμό του οινολόγιου και της λίστας αλκοολούχων ποτών καθώς και τη διαχείριση της κάβας στις επιχειρήσεις επισιτισμού & οίνου.</p>	<p>ΕΕ1.2.2: Διαπραγματεύεται τους οικονομικούς όρους, κατόπιν συνεννοήσεως με τον επιχειρηματία, και εισηγείται τις καταλληλότερες οικονομικές συνεργασίες.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Ορολογία ξένης γλώσσας , Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή, Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές διαπραγματεύσεως με προμηθευτές 2. Βασικοί κανόνες διαπραγμάτευσης τιμής ανάλογα με τον όγκο αγορών και την στοχοποίηση. 3. Βασικές αρχές αξιολόγησης προσφορών 4. Τεχνικές προδιαγραφές χρήσης μηχανογραφικών προγραμμάτων για την αξιολόγηση των προσφορών 	
	<p>ΕΕ1.2.3: Διαβιβάζει την εντολή εκτέλεσης των παραγγελιών στους προμηθευτές, μέσω των απαραίτητων εγγράφων.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Ορολογία ξένης γλώσσας , Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή, Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές διαδικασίας αγορών 2. Τεχνικές προδιαγραφές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων αγορών 3. Τεχνικές προδιαγραφές χρήσης μηχανογραφικών προγραμμάτων για την διαβίβαση εντολής αγοράς 	

	<p>ΕΕΛ 1.3: Φροντίζει για την αποθήκευση, φύλαξη/συντήρηση καθώς και διαχείριση της κάβας οίνων και αλκοολούχων & μη ποτών</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Ορολογία ξένης γλώσσας , Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή, Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 11. Βασικές αρχές παραλαβής προϊόντων βάσει των δελτίων παραγγελίας. 12. Βασικές αρχές αποθήκευσης Οίνων, αποσταγμάτων και συναφών. 13. Τεχνικές προδιαγραφές σωστής συντήρησης των προϊόντων (Θερμοκρασία – υγρασία – φωτισμός – κραδασμοί – οσμές). 14. Βασικοί κανόνες διασφάλισης της ποιότητας των οίνων, ποτών και συναφών. 15. Βασικές αρχές ασφάλειας και υγιεινής. 16. Βασικές αρχές ταξινόμησης ανά χώρο, ανάλογα με την κατηγορία του προϊόντος 17. Βασικοί κανόνες διασφάλισης και παρακολούθησης των επαρκών αποθεμάτων σύμφωνα με το οινολόγιο της επιχείρησης. 18. Βασικοί κανόνες βέλτιστης διαχείρισης των αποθεμάτων (Μέση Σταθμική Τιμή, First in First Out Last In First Out) 19. Βασικοί κανόνες διαχείρισης ανοιγμένων φιαλών 20. Προδιαγραφές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων με τις θερμοκρασίες ανά χώρο (χειρόγραφα η ηλεκτρονικά) για τον έλεγχο των αποθεμάτων, των προϊόντων σε έλλειψη, για την ενημέρωση των σερβιτόρων 	<p>1. Ειδικοί Κανόνες οργάνωσης των αποθηκευτικών χώρων για την αποθήκευση μεγάλου όγκου προϊόντων</p>
--	---	--	--	--

	<p>ΕΕ 1.3.1: Επιμελείται των διαδικασιών παραλαβής από τους προμηθευτές, ελέγχει την ορθότητα της παραγγελιοληψίας, βάσει του συμφωνημένου είδους, ποσότητας και τιμής, παραλαμβάνει και υπογράφει τα απαραίτητα έγγραφα καλής εκτέλεσης.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Ορολογία ξένης γλώσσας, Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή, Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές παραλαβής προϊόντων βάσει των δελτίων παραγγελίας, 2. Τεχνικές προδιαγραφές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων παραλαβών 3. Τεχνικές προδιαγραφές χρήσης μηχανογραφικών προγραμμάτων για την διαδικασία παραλαβών 	
	<p>ΕΕ 1.3.2: Οργανώνει και τοποθετεί τα είδη στο χώρο αποθήκευσης (κελάρι-αποθήκη ή ψυγεία) και συντήρησης των κρασιών ροής (συντηρητές οίνων), σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες ταξινόμησης κάβας.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Ορολογία ξένης γλώσσας, Βασικές γνώσεις ηλεκτρονικού υπολογιστή, Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές αποθήκευσης Οίνων. αποσταγμάτων και συναφών. 2. Βασικές αρχές ασφάλειας και υγιεινής. 3. Βασικές αρχές ταξινόμησης ανά χώρο, ανάλογα με την κατηγορία του προϊόντος. 	<p>1. Ειδικοί κανόνες οργάνωσης των αποθηκευτικών χώρων για την αποθήκευση μεγάλου όγκου προϊόντων</p>

	<p>ΕΕ 1.3.3: Ελέγχει και εφαρμόζει τις σωστές θερμοκρασίες για την συντήρηση και παλαίωση κρασιών και ποτών και φροντίζει για την συνεχή και ορθή αναπλήρωση και παλαίωση τους, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες ως προς το βάθος και την ποικιλία της κάβας και εισηγείται την αναπροσαρμογή τιμών στους παλαιωμένους οίνους.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Ορολογία ξένης γλώσσας , Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικοί κανόνες διασφάλισης της ποιότητας των οίνων, ποτών και συναφών. 2. Βασικοί κανόνες διασφάλισης των επαρκών αποθεμάτων σύμφωνα με το οινολόγιο της επιχείρησης 3. Τεχνικές προδιαγραφές σωστής συντήρησης των προϊόντων (Θερμοκρασία – υγρασία – φωτισμός – κραδασμοί – οσμές). 4. Προδιαγραφές τήρησης εγγράφων με τις θερμοκρασίες ανά χώρο (χειρόγραφα η ηλεκτρονικά) 	
	<p>ΕΕ 1.3.4: Συντονίζει την διαχείριση και τον ταχτικό έλεγχο των αποθεμάτων, ενημερώνοντας σχετικά τους σερβιτόρους για τυχόν ελλείψεις ειδών, αλλά και για επιλογές που προτείνονται για συγκεκριμένα εδέσματα, για κρασιά επίσης που διατίθενται προς κατανάλωση «με το ποτήρι» (by glass), σύμφωνα με τις βέλτιστες αρχές διαχείρισης των αποθεμάτων.</p>	<p>Ελληνική γλώσσα, Ορολογία ξένης γλώσσας , Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικοί κανόνες βέλτιστης διαχείρισης των αποθεμάτων (Μέση Σταθμική Τιμή, First in First Out, Last In First Out) 2. Βασικοί κανόνες διαχείρισης ανοιγμένων φιαλών 3. Προδιαγραφές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων για τον έλεγχο των αποθεμάτων, των προϊόντων σε έλλειψη, την ενημέρωση των σερβιτόρων 4. Βασικές αρχές επικοινωνίας 	

<p>ΕΕΑ 2.1: Ελέγχει για την καταλληλότητα του χώρου εργασίας του και τον προετοιμάζει με γνώμονα το εύρος του προβλεπόμενου όγκου εργασίας καθώς και των πιθανών ιδιαιτεροτήτων της επικείμενης εκδήλωσης.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Ξένη γλώσσα Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές νομοθεσίας (Υγειονομικές, Πυροσβεστικές, φορολογικές κλπ) 2. Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας επισιτιστικών επιχειρήσεων 4. Βασικό πλαίσιο οργάνωσης χώρου εκδηλώσεων 6. Βασικές αρχές ελέγχου μηχανολογικού εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων και συμπλήρωση δελτίου συντήρησης και επισκευής 7. Βασικές αρχές προσδιορισμού αναγκών εξοπλισμού που απαιτούνται για την σωστή εκτέλεση της εκδήλωσης 8. Βασικές αρχές προσδιορισμού αναγκών Οίνων και ποτών που απαιτούνται για την σωστή εκτέλεση της εκδήλωσης 9. Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης 10. Συμπλήρωση δελτίου αναγκών σε οίνους, ποτά και συναφή, νέων εδεσμάτων και προτάσεων συνοδευτικών κρασιών, σημαντικών ιδιαιτεροτήτων κρασιού 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Κανόνες και διαδικασίες ελέγχου της καθαριότητας μηχανών και εγκαταστάσεων 2. Ειδικοί κανόνες και διαδικασίες ελέγχου της καθαριότητας εξοπλισμού 3. Προδιαγραφές χρήσης καθαριστικών υλικών (ISO)
---	--	---	--

<p>ΕΕ 2.1.1: Ελέγχει την καθαριότητα και καταλληλότητα της κάβας, των ψυγείων κάβας ημέρας (θερμοκρασίες, σταξίματα, σπασμένα γυαλιά), της παγομηχανής της/των μηχανών καφέ καθώς και του/των τροχήλατων τραπεζιών ανοίγματος/σερβιρίσματος κρασιού.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές νομοθεσίας (Υγειονομικές, Πυροσβεστικές, φορολογικές κλπ) 2. Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας επισιτιστικών επιχειρήσεων 3. Βασικές αρχές ελέγχου μηχανολογικού εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ειδικοί κανόνες και διαδικασίες ελέγχου της καθαριότητας μηχανών και εγκαταστάσεων 2. Ειδικοί κανόνες και διαδικασίες ελέγχου της καθαριότητας εξοπλισμού
<p>ΕΕ 2.1.2: Ελέγχει και ενημερώνει τους αρμόδιους για τυχόν βλάβες στις εγκαταστάσεις και τον μηχανολογικό εξοπλισμό που απαιτείται για την ορθή λειτουργία του τομέα ευθύνης του ενώ εκδίδει δελτίο συντήρησης και επισκευής και φροντίζει για την αποκατάσταση των ζημιών.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας επισιτιστικών επιχειρήσεων 2. Βασικές αρχές ελέγχου μηχανολογικού εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων 3. Συμπλήρωση δελτίου συντήρησης και επισκευής 4. Βασικές αρχές επικοινωνίας 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ειδικοί κανόνες και διαδικασίες ελέγχου της καθαριότητας μηχανών εγκαταστάσεων και εξοπλισμού

<p>ΕΕ 2.1.3: Ελέγχει την ποσότητα και την ποιότητα του αναγκαίου εξοπλισμού που αφορά το αντικείμενο της εργασίας του και καταγράφει τις επιπλέον ανάγκες για την οργάνωση της επικείμενης εκδήλωσης.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας 2. Κριτήρια ταξινόμησης & κανόνες προσωρινής αποθήκευσης εξοπλισμού. 3. Βασικές αρχές προσδιορισμού αναγκών εξοπλισμού που απαιτούνται για την σωστή εκτέλεση της εκδήλωσης 4. Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης 5. Συμπλήρωση δελτίου αναγκών σε εξοπλισμό 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ειδικοί κανόνες και διαδικασίες ελέγχου της καθαριότητας εξοπλισμού 2. Προδιαγραφές χρήσης καθαριστικών υλικών (ISO)
<p>ΕΕΑ 2.2: Φροντίζει για την καθαριότητα του χώρου του, την ποσότητα και καταλληλότητα του απαιτούμενου εξοπλισμού που απαιτείται για την επικείμενη εκδήλωση καθώς και της απαιτούμενης ποικιλίας και ποσότητας των κρασιών.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Ξένη γλώσσα Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας 2. Βασικές αρχές προσδιορισμού αναγκών εξοπλισμού και Οίνων και ποτών που απαιτούνται για την σωστή εκτέλεση της εκδήλωσης 3. Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης 4. Συμπλήρωση δελτίου αναγκών σε εξοπλισμό, οίνους, ποτά και συναφή. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ειδικοί κανόνες και διαδικασίες ελέγχου της καθαριότητας εξοπλισμού 2. Προδιαγραφές χρήσης καθαριστικών υλικών (ISO)

	<p>ΕΕ 2.2.1: Τακτοποιεί τα ψυγεία κάβας ημέρας (καθαριότητα, διευθέτηση ανά κωδικό και καταμέτρηση για προσδιορισμό αναγκών ως προς το εύρος εργασίας ημέρας), την κεντρική κάβα και ξεχωρίζει την ποικιλία και ποσότητα των κρασιών που πρέπει να μεταφερθούν στα ψυγεία κάβας ημέρας (καταγράφει συγχρόνως σε ειδικό έντυπο τα είδη που πλησιάζουν στο ελάχιστο αναγκαίο απόθεμα), εκδίδει το εσωτερικό έντυπο διακίνησης ποτών από την κεντρική κάβα προς την κάβα ημέρας.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Ξένη γλώσσα Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας 2. Βασικές αρχές προσδιορισμού αναγκών Οίνων και ποτών που απαιτούνται για την σωστή εκτέλεση της εκδήλωσης 3. Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης 4. Βασικές αρχές αποθήκευσης και εσωτερικής διακίνησης οίνων, ποτών και συναφών 5. Προδιαγραφές τάξης και διευθέτησης ανά κωδικό οίνων, ποτών και συναφών 6. Συμπλήρωση δελτίου εσωτερικής διακίνησης ειδών και εντύπου για είδη που πλησιάζουν στο ελάχιστο απόθεμα 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Προδιαγραφές χρήσης καθαριστικών υλικών (ISO) 2. Ειδικές προδιαγραφές καθαριότητας χώρων
<p>ΚΕΛ 2 Προετοιμάζει και οργανώνει το χώρο εργασίας του στις επιχειρήσεις επισιτισμού-οίνου, για το σερβίρισμα των ποτών και συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοίας που πρέπει να διαθέτουν.</p>	<p>ΕΕ 2.2.2: Μεταφέρει και τακτοποιεί στην κάβα ημέρας ανά κωδικό και χρονολογία όλα τα απαιτούμενα κρασιά, ελέγχοντας συγχρόνως την καλή κατάσταση των ετικετών.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Ξένη γλώσσα</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας 3 Κριτήρια ταξινόμησης & κανόνες προσωρινής αποθήκευσης κρασιών. 4 Βασικές αρχές οινοχοίας 5. Προδιαγραφές μακροσκοπικού ελέγχου οίνων, ποτών και συναφών 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ειδικές προδιαγραφές ασφαλούς μεταφοράς κρασιών 2. Ειδικές προδιαγραφές τάξης και διευθέτησης ανά κωδικό οίνων, ποτών και συναφών.

	<p>ΕΕ 2.2.3: Παραλαμβάνει τον απαιτούμενο εξοπλισμό (ποτήρια, καράφες, πιατάκια, σαμπανιέρες) από το πλυντήριο, τον μεταφέρει, σκουπίζει και ελέγχει την καταλληλότητα του (σπασμένα, ραγισμένα ποτήρια, φλιτζάνια, τσαγιέρες και καράφες), και τακτοποιεί το κάθε είδος στον προσδιορισμένο και διαμορφωμένο χώρο εργασίας, ενώ παραλαμβάνει από την λινόθηκη τις λινές πετσέτες, τα ναπερόν και την ποδιά οινόχου, τα μεταφέρει και τα ταξινομεί στο χώρο εργασίας του.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Ξένη γλώσσα</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας 2. Βασικό πλαίσιο οργάνωσης χώρου εκδηλώσεων 3. Κριτήρια μεταφοράς, ταξινόμησης & κανόνες προσωρινής αποθήκευσης εξοπλισμού. 4. Προδιαγραφές μακροσκοπικού ελέγχου εξοπλισμού 5. Προδιαγραφές τάξης και διευθέτησης του εξοπλισμού ανά είδος . 6. Συμπλήρωση δελτίου φθαρμένου και κατεστραμμένου εξοπλισμού. 	<p>1. Ειδικές προδιαγραφές ασφαλούς μεταφοράς εξοπλισμού</p>
--	---	--	--	--

	<p>ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοΐας που πρέπει να διαθέτουν.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Βασικές γνώσεις ξένης γλώσσας</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης 2. Βασικές αρχές οινοχοΐας Βασικές αρχές αρμονίας φαγητού – κρασιού 3. Συμπλήρωση ειδικών εντύπων ειδών υπό έλλειψη, νέων εδεσμάτων, προτάσεων κρασιών για νέα εδέσματα, σημαντικών ιδιαιτεροτήτων κρασιού 4. Τεχνικές προδιαγραφές εκπαίδευσης σε θέματα οινοχοΐας (άνοιγμα και σερβίρισμα κρασιού και σαμπάνιας, μετάγγιση κρασιού και είδη ποτηριών) 5. Βασικές αρχές επικοινωνίας 	
	<p>ΕΕ 2.3.1: Ενημερώνει του συναδέλφους του για τυχόν ελλείψεις κάποιων κωδικών από τα οινολόγια/λίστες κρασιών, καθώς και για κάποιους κωδικούς των οποίων το απόθεμα είναι μικρό και σε έλλειψη στην αγορά.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Βασικές γνώσεις ξένης γλώσσας</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης 2. Συμπλήρωση εντύπου ειδών υπό έλλειψη 3. Συμπλήρωση εντύπου σημαντικών ιδιαιτεροτήτων κρασιού 4. Βασικές αρχές επικοινωνίας 	

	<p>ΕΕ 2.3.2: Ενημερώνει τους συναδέλφους του σχετικά με τις προτάσεις κρασιών ως προς τα νέα εδέσματα που αποφασίστηκε να σερβίρονται στην επιχείρηση εστίασης.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Βασικές γνώσεις ξένης γλώσσας</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης 2.Βασικές αρχές οινοχοίας 3.Βασικές αρχές αρμονίας φαγητού – κρασιού 4.Συμπλήρωση δελτίου νέων εδεσμάτων 5.Συμπλήρωση δελτίου προτάσεων κρασιών για νέα εδέσματα 6.Βασικές αρχές επικοινωνίας 	
	<p>ΕΕ 2.3.3: Εκπαιδεύει τους συναδέλφους του αναλύοντας τα χαρακτηριστικά των εδεσμάτων που σερβίρονται καθώς και τα χαρακτηριστικά των προτεινόμενων κρασιών, καθώς και για τυχόν ιδιαιτερότητες κάποιου παραγωγού κρασιού (ειδική μέθοδος οινοποίησης, σπανιότητα ποικιλίας, περιορισμένη παραγωγή κ.λπ.)</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Βασικές γνώσεις ξένης γλώσσας</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης 2.Βασικές αρχές οινοχοίας 3.Βασικές αρχές αρμονίας φαγητού – κρασιού 4.Συμπλήρωση δελτίου νέων εδεσμάτων 5.Συμπλήρωση δελτίου προτάσεων κρασιών για νέα εδέσματα 6.Συμπλήρωση εντύπου σημαντικών ιδιαιτεροτήτων κρασιού 7.Τεχνικές προδιαγραφές εκπαίδευσης σε θέματα οινοχοίας (άνοιγμα και σερβίρισμα κρασιού και σαμπάνιας, μετάγγιση κρασιού και είδη ποτηριών) 8.Βασικές αρχές επικοινωνίας 	

<p>ΕΕΛ 3.1: Καλωσορίζει τους πελάτες, παρουσιάζει την λίστα των κρασιών και ποτών του καταλόγου του εστιατορίου και ενημερώνεται για την παραγγελία τους σύμφωνα με τις προτιμήσεις τους και το μενού.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Ξένη γλώσσα / ορολογία Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές υποδοχής πελατών. 2. Ξένη γλώσσα / ορολογία 3. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης 4. Τεχνική γρήγορης ανάγνωσης παραγγελίας εδεσμάτων του πελάτη 5. Βασικές αρχές επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ιδιαίτεροι τρόποι υποδοχής πελατών ανάλογα με τον χώρο εστίασης. 2. Ειδικοί κανόνες παρακολούθησης κρατήσεων. 3. Ειδικές τεχνικές λήψης παραγγελίας (χειρόγραφα, ηλεκτρονικά) και διαδικασίας προώθησης παραγγελίας
<p>ΕΕ 3.1.1: Καλωσορίζει τους πελάτες, συστήνεται και εξηγεί τον ρόλο του, τους ρωτάει τι τύπο νερού επιθυμούν να πιούν κατά την διάρκεια της εκδήλωσης, εάν επιθυμούν κάποιο aperitif πριν το φαγητό, φροντίζοντας να δημιουργήσει μια ευχάριστη ατμόσφαιρα.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Ξένη γλώσσα Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές υποδοχής πελατών. 2. Ξένη γλώσσα / ορολογία 3. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης 4. Τεχνική γρήγορης ανάγνωσης παραγγελίας εδεσμάτων του πελάτη 5. Βασικές αρχές επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ιδιαίτεροι τρόποι υποδοχής πελατών ανάλογα με τον χώρο εστίασης. 2. Ειδικοί κανόνες παρακολούθησης κρατήσεων. 3. Ειδικές τεχνικές λήψης παραγγελίας (χειρόγραφα, ηλεκτρονικά) και διαδικασίας προώθησης παραγγελίας

<p>ΕΕ 3.1.2: Σερβίρει στους πελάτες το νερό της επιλογής τους και προσφέρει το οινολόγιο / λίστα κρασιών ενημερώνοντας για τυχόν ελλείψεις.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Ξένη γλώσσα</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ξένη γλώσσα / ορολογία 2. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης 3. Βασικές αρχές Οινοχοίας 4. Συμπλήρωση εντύπου ειδών υπό έλλειψη 5. Βασικές αρχές επικοινωνίας 	
<p>ΕΕ 3.1.3: Ζητά να ενημερωθεί από τον αρμόδιο εργαζόμενο, για τις επιλογές των πελατών σχετικά με τα εδέσματα.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Ξένη γλώσσα</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ξένη γλώσσα/ ορολογία 2. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης 3. Βασικές αρχές Οινοχοίας 4. Βασικές αρχές επικοινωνίας 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Αντίγραφο χειρόγραφης παραγγελίας εδεσμάτων ανά τραπέζι 2. Ηλεκτρονική οθόνη (tablet)
<p>ΕΕΛ 3.2: Συμβουλεύει τους πελάτες ως προς την επιλογή του οίνου, δίνοντας τις κατάλληλες εξειδικευμένες πληροφορίες για την γεύση, προέλευση, παραγωγή, εμφιάλωση και εμπορία του.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Ξένη γλώσσα / ορολογία</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ξένη γλώσσα / ορολογία 2. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης 3. Βασικές αρχές Οινοχοίας 4. Βασικές αρχές αρμονίας φαγητού - κρασιού 5. Βασικές αρχές επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων 6. Βασικές αρχές προώθησης και πώλησης οίνων, ποτών και συναφών 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Εξειδικευμένες πληροφορίες (γευστικά χαρακτηριστικά, ποικιλίες, χώρα και περιοχή προέλευσης, κοινότητα, χωριό, κτήμα, χρονιά και ιδιαιτερότητες της συγκεκριμένης χρονιάς, μέθοδος οινοποίησης, μέγεθος παραγωγής, δυνατότητα παλαίωσης, ιστορικά στοιχεία)

	<p>ΕΕ 3.2.1: Ρωτάει τους πελάτες εάν έχουν συγκεκριμένη επιλογή ως προς το κρασί που επιθυμούν βάσει του οινολογίου και αν χρειάζονται την βοήθεια του.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Ξένη γλώσσα / ορολογία Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ξένη γλώσσα / ορολογία 2. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης 3. Βασικές αρχές επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Εξειδικευμένες πληροφορίες (γευστικά χαρακτηριστικά, ποικιλίες, χώρα και περιοχή προέλευσης, κοινότητα, χωριό, κτήμα, χρονιά και ιδιαιτερότητες της συγκεκριμένης χρονιάς, μέθοδος οινοποίησης, μέγεθος παραγωγής, δυνατότητα παλαίωσης, ιστορικά στοιχεία)
<p>ΚΕΛ 3 Παρουσιάζει το οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών στους πελάτες και τους συμβουλεύει ως προς τις επιλογές τους σύμφωνα με τους κανόνες αρμονίας κρασιού - φαγητού και τις προτιμήσεις τους και αναλαμβάνει το σερβίρισμα , διασφαλίζοντας τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος και εξυπηρέτησης του πελάτη.</p>	<p>ΕΕ 3.2.2: Συμβουλεύει τους πελάτες ως προς την επιλογή του κρασιού, εφόσον το επιθυμούν, δίνοντάς τους πληροφορίες σχετικά με τα χαρακτηριστικά των εδεσμάτων που έχουν επιλέξει και τα κρασιά τα οποία ταιριάζουν αρμονικά σύμφωνα με τις αρχές αρμονίας κρασιού-φαγητού και τους ρωτάει σε ποιο επίπεδο τιμής θέλουν να «κινηθούν».</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα Ξένη γλώσσα / ορολογία Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ξένη γλώσσα / ορολογία 2. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης 3. Βασικές αρχές Οινοχοίας 4. Βασικές αρχές αρμονίας φαγητού - κρασιού 5. Βασικές αρχές επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων 6. Βασικές αρχές προώθησης και πώλησης οίνων, ποτών και συναφών 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Εξειδικευμένες πληροφορίες (γευστικά χαρακτηριστικά, ποικιλίες, χώρα και περιοχή προέλευσης, κοινότητα, χωριό, κτήμα, χρονιά και ιδιαιτερότητες της συγκεκριμένης χρονιάς, μέθοδος οινοποίησης, μέγεθος παραγωγής, δυνατότητα παλαίωσης, ιστορικά στοιχεία)

	<p>ΕΕ 3.2.3: Παρέχει εξειδικευμένες πληροφορίες σχετικά με τα γευστικά χαρακτηριστικά του κρασιού, την προέλευση, τα χαρακτηριστικά της χρονιάς παραγωγής του κρασιού, τις τυχόν ιδιαιτερότητες οινοποίησης, τον παραγωγό, την τυχούσα σπανιότητα της φιάλης.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Ξένη γλώσσα / ορολογία</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ξένη γλώσσα / ορολογία 2. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνιση 3. Βασικές αρχές Οινοχοίας 4. Βασικές αρχές αρμονίας φαγητού – κρασιού 5. Βασικές αρχές Αμπελουργίας, Οινολογίας, Οινογραφίας και Νομοθεσίας 6. Βασικές αρχές επικοινωνίας 7. Βασικές αρχές προώθησης και πώλησης οίνων, ποτών και συναφών 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Εξειδικευμένες πληροφορίες (γευστικά χαρακτηριστικά, ποικιλίες, χώρα και περιοχή προέλευσης, κοινότητα, χωριό, κτήμα, χρονιά και ιδιαιτερότητες της συγκεκριμένης χρονιάς, μέθοδος οινοποίησης, μέγεθος παραγωγής, δυνατότητα παλαίωσης, ιστορικά στοιχεία)
	<p>ΕΕΛ 3.3: Παίρνει τις παραγγελίες και σερβίρει το κρασί, τα ποτά και αφεψήματα, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος και φροντίζει για το σωστό κλείσιμο της βάρδιας του αφήνοντας τακτοποιημένο τον χώρο εργασίας του.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Ξένη γλώσσα / ορολογία</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ξένη γλώσσα / ορολογία 2. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνιση 3. Βασικές αρχές Οινοχοίας (παρουσίαση και άνοιγμα φιάλης, μετάγγιση κρασιού, σερβίρισμα) 4. Βασικές αρχές αρμονίας Φαγητού – κρασιού. 5. Βασικές αρχές εστιατορικής τέχνης 6. Βασικές αρχές προώθησης και πώλησης οίνων, ποτών και συναφών 7. Βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας 8. Κανόνες για την απομάκρυνση χρησιμοποιημένων ποτηριών και σκευών. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Εξειδικευμένες πληροφορίες (γευστικά χαρακτηριστικά, ποικιλίες, χώρα και περιοχή προέλευσης, κοινότητα, χωριό, κτήμα, χρονιά και ιδιαιτερότητες της συγκεκριμένης χρονιάς, μέθοδος οινοποίησης, μέγεθος παραγωγής, δυνατότητα παλαίωσης, ιστορικά στοιχεία)

	<p>ΕΕ 3.3.1: Κομίζει την φιάλη(ες) και τα κατάλληλα ποτήρια στο τραπέζι με προσοχή και την παρουσιάζει στον πελάτη που έκανε την επιλογή.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Ξένη γλώσσα / ορολογία</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ξένη γλώσσα / ορολογία 2. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης 3. Βασικές αρχές Οινοχοίας (παρουσίαση και άνοιγμα φιάλης, μετάγγιση κρασιού, σερβίρισμα) 4. Βασικές αρχές εσπιατορικής τέχνης 5. Βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας 6. Βασικές αρχές προφορικής επικοινωνίας και Δημοσίων σχέσεων 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Εξειδικευμένες πληροφορίες (γευστικά χαρακτηριστικά, ποικιλίες, χώρα και περιοχή προέλευσης, κοινότητα, χωριό, κτήμα, χρονιά και ιδιαιτερότητες της συγκεκριμένης χρονιάς, μέθοδος οινοποίησης, μέγεθος παραγωγής, δυνατότητα παλαίωσης, ιστορικά στοιχεία)
	<p>ΕΕ 3.3.2: Ανοίγει προσεκτικά την φιάλη παρουσία του πελάτη, και μεταγγίζει (decandage) το κρασί εφόσον κρίνεται απαραίτητο, δοκιμάζει το κρασί για την επιβεβαίωση της καλής κατάστασης του και ακολούθως σερβίρει μικρή ποσότητα στον πελάτη που παρήγγειλε το κρασί για να επιβεβαιώσει και αυτός την καλή κατάσταση του., ενώ ακολούθως σερβίρει όλους τους υπόλοιπους και επανέρχεται στο τέλος να απογεμίσει το ποτήρι του πελάτη που επέλεξε τον οίνο.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Ξένη γλώσσα / ορολογία</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ξένη γλώσσα / ορολογία 2. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης 3. Βασικές αρχές Οινοχοίας (παρουσίαση και άνοιγμα φιάλης, μετάγγιση κρασιού, σερβίρισμα) 4. Βασικές αρχές γευσιγνωσίας 5. Βασικές αρχές εσπιατορικής τέχνης 6. Βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας 	

	<p>ΕΕ 3.3.3: Διαχειρίζεται ανάλογα σαμπανιέρα για διατήρηση σωστής θερμοκρασίας καθ' όλη την διάρκεια του γεύματος, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος κρασιών, ενώ ενημερώνει τον πελάτη κάθε φορά που τελειώνει μία φιάλη και ζητάει την έγκρισή του για αναπλήρωση.</p>	<p>Ελληνική Γλώσσα</p> <p>Ξένη γλώσσα / ορολογία</p> <p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ξένη γλώσσα / ορολογία 2. Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης 3. Βασικές αρχές Οινοχοίας (παρουσίαση και άνοιγμα φιάλης, μετάγγιση κρασιού, σερβίρισμα) 4. Διαδικασίες ελέγχου θερμοκρασίας σερβιρίσματος των κρασιών και της σαμπανιέρας 5. Βασικές αρχές γευσιγνωσίας 6. Βασικές αρχές εστιατορικής τέχνης 7. Βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας 8. Βασικές αρχές προφορικής επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων 	
	<p>ΕΕ 3.3.4: Μετά την αποχώρηση των πελατών, μεταφέρει τα ποτήρια στο πλυντήριο, και τακτοποιεί τον χώρο εργασίας του, ενώ τακτοποιεί και ασφαλίσει τα ψυγεία ημέρας φροντίζοντας για το ορθό « κλείσιμο » της βάρδιας του και το ομαλότερο « άνοιγμα » της επόμενης βάρδιας ή εκδήλωσης.</p>	<p>Αριθμητική</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας 2. Κριτήρια ταξινόμησης & κανόνες προσωρινής αποθήκευσης εξοπλισμού και κρασιών 3. Συμπλήρωση δελτίου φθαρμένου η κατεστραμμένου εξοπλισμού 	

Γ.2 ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕQF			
	ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΤΙΤΛΟΣ: ΟΙΝΟΧΟΟΣ	ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΤΙΤΛΟΣ:	ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΤΙΤΛΟΣ:
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ 8 ΕΠΙΠΕΔΑ ΕQF	4		
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ			

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΑΥΤΟΤΕΛΗ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΣΥΝΟΛΑ – ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

ΒΑΣΙΚΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ: ΟΙΝΟΧΟΟΣ		
ΚΥΡΙΕΣ & ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

<p>ΚΕΛ 1: Αναλαμβάνει το σχεδιασμό του οινολόγιου και της λίστας αλκοολούχων ποτών, σε συνεργασία με τους ανωτέρους του, καθώς και τη διαχείριση της κάβας στις επιχειρήσεις επισιτισμού & οίνου.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Όσφρηση</p> <p>Γεύση</p> <p>Υπολογιστική δεξιότητα</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αίσθηση τάξης</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Διαπραγματευτικότητα</p> <p>Αίσθηση τάξης</p>
<p>ΕΕΛ 1.1: Δημιουργεί την κατάλληλη λίστα οίνων (οινολόγιο) και αλκοολούχων & μη ποτών, ανάλογα με την κατηγορία του εστιατορίου, τη σύνθεση του μενού καθώς και τις προτιμήσεις της πελατείας που εξυπηρετεί και επιμελείται της ποσοτικής και ποιοτικής επάρκειας των οινολογίων.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Όσφρηση</p> <p>Γεύση</p> <p>Υπολογιστική ικανότητα</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αίσθηση τάξης</p> <p>Καλαισθησία</p>

<p>ΕΕΛ 1.2: Συμμετέχει στην τελική επιλογή των συνεργαζόμενων προμηθευτών καθώς και των προϊόντων ευθύνης του (οίνοι, αλκοολούχα και μη ποτά, αφεψήματα, καφές, τσάι, νερά, πούρα και καπνός), καθώς και στη διαδικασία αγοράς τους.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Διαπραγματευτικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p>
<p>ΕΕΛ 1.3: Φροντίζει για την αποθήκευση, φύλαξη/συντήρηση καθώς και διαχείριση της κάβας οίνων και αλκοολούχων & μη ποτών</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Υπολογιστική δεξιότητα</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αίσθηση τάξης</p>

<p>ΚΕΛ 2: Προετοιμάζει και οργανώνει το χώρο εργασίας του στις επιχειρήσεις επισιτισμού-οίνου, για το σερβίρισμα των ποτών και συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοΐας που πρέπει να διαθέτουν.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Υπολογιστική δεξιότητα</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Αίσθηση τάξης</p> <p>Προσανατολισμός στο χώρο</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Ευχέρεια γραφής</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p> <p>Μεταδοτικότητα</p> <p>Υπομονή</p> <p>Γλώσσα σώματος</p>
<p>ΕΕΛ 2.1: Ελέγχει για την καταλληλότητα του χώρου εργασίας του και τον προετοιμάζει με γνώμονα το εύρος του προβλεπόμενου όγκου εργασίας καθώς και των πιθανών ιδιαιτεροτήτων της επικείμενης εκδήλωσης.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Αίσθηση τάξης</p> <p>Προσανατολισμός στο χώρο</p>

<p>ΕΕΛ 2.2: Φροντίζει για την καθαριότητα του χώρου του, την ποσότητα και καταλληλότητα του απαιτούμενου εξοπλισμού που απαιτείται για την επικείμενη εκδήλωση καθώς και της απαιτούμενης ποικιλίας και ποσότητας των κρασιών.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Υπολογιστική δεξιότητα</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αίσθηση τάξης</p> <p>Ευχέρεια γραφής</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p>
<p>ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοΐας που πρέπει να διαθέτουν.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Μεταδοτικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Υπομονή</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Γλώσσα σώματος</p>

<p>ΚΕΛ 3: Παρουσιάζει το οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών στους πελάτες και τους συμβουλεύει ως προς τις επιλογές τους σύμφωνα με τους κανόνες αρμονίας κρασιού - φαγητού και τις προτιμήσεις τους και αναλαμβάνει το σερβίρισμα , διασφαλίζοντας τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος και εξυπηρέτησης του πελάτη.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Ευγένεια</p> <p>Διακριτικός</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Πρωτοβουλία</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Προσανατολισμός στο χώρο</p> <p>Αυτοέλεγχος</p> <p>Ισορροπία σώματος</p> <p>Γλώσσα σώματος</p> <p>Αντοχή στην πίεση</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p> <p>Φυσική κατάσταση</p>
---	---	---

<p>ΕΕΑ 3.1: Καλωσορίζει τους πελάτες, παρουσιάζει την λίστα των κρασιών και ποτών του καταλόγου του εστιατορίου και ενημερώνεται για την παραγγελία τους σύμφωνα με τις προτιμήσεις τους και το μενού.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας Ευγένεια Διακριτικός Διαχείριση χρόνου Παρακολούθηση – έλεγχος Καλαισθησία Έμφαση στη λεπτομέρεια Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα Προσανατολισμός στο χώρο Αυτοέλεγχος Ισορροπία σώματος Γλώσσα σώματος Αντοχή στην πίεση</p>
<p>ΕΕΑ 3.2: Συμβουλεύει τους πελάτες ως προς την επιλογή του οίνου, δίνοντας τις κατάλληλες εξειδικευμένες πληροφορίες για την γεύση, προέλευση, παραγωγή, εμφιάλωση και εμπορία του.</p>	<p>Πρωτοβουλία Ευχέρεια επικοινωνίας Ευγένεια Διακριτικός Διαχείριση χρόνου Καλαισθησία Έμφαση στη λεπτομέρεια Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα Ικανότητα συγκέντρωσης Ακρίβεια αντίληψης Γλώσσα σώματος</p>

<p>ΕΕΛ 3.3: Παίρνει τις παραγγελίες και σερβίρει το κρασί, τα ποτά και αφεψήματα, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος και φροντίζει για το σωστό κλείσιμο της βάρδιας του αφήνοντας τακτοποιημένο τον χώρο εργασίας του.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Ευγένεια</p> <p>Διακριτικός</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Φυσική κατάσταση</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Προσανατολισμός στο χώρο</p> <p>Αυτοέλεγχος</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p> <p>Ισορροπία σώματος</p> <p>Γλώσσα σώματος</p> <p>Αντοχή στην πίεση</p>
--	---	---

ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΟΙΝΟΧΟΟΣ

<p>ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ (ΕΕΛ)</p> <p>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ (ΕΕ)</p>	<p>ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ</p>	<p>ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ</p>
---	--------------------------	--------------------------



<p>ΕΕΛ 1.1: Δημιουργεί την κατάλληλη λίστα οίνων (οινολόγιο) και αλκοολούχων & μη ποτών, ανάλογα με την κατηγορία του εστιατορίου και σε συνεργασία με τους ανωτέρους του, τη σύνθεση του μενού καθώς και τις προτιμήσεις της πελατείας που εξυπηρετεί και επιμελείται της ποσοτικής και ποιοτικής επάρκειας των οινολογίων.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Όσφρηση</p> <p>Γεύση</p> <p>Υπολογιστική ικανότητα</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αίσθηση τάξης</p> <p>Καλαισθησία</p>
<p>ΕΕ 1.1.1: Λαμβάνει προσφορές από τις εταιρείες εμπορίας οίνων και ποτών σχετικά με τα προϊόντα τους και ενημερώνεται για το οινικό γίγνεσθαι μέσω έντυπου υλικού και του διαδικτύου, ενώ επισκέπτεται εκθέσεις, οινοποιεία- ποτοποιεία και προμηθεύεται δείγματα προϊόντων για δοκιμές.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Υπολογιστική ικανότητα</p> <p>Καλή χρήση του διαδικτύου</p>	<p>Μεθοδικότητα</p> <p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p>

<p>ΕΕ 1.1.2: Συντάσσει τη χρηματοοικονομική μελέτη που αφορά στο οινικό πρόγραμμα της επιχείρησης, αποτυπώνοντας τις επιλογές των προϊόντων σύμφωνα με τον προεπιλεγμένο προϋπολογισμό και την «κατηγορία» της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Υπολογιστική ικανότητα</p> <p>Καλή χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή</p>	<p>Μεθοδικότητα</p> <p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p>
<p>ΕΕ 1.1.3: Φροντίζει για την κατάλληλη γραφιστική αποτύπωση των επιλεχθέντων οίνων και αλκοολούχων ποτών στο οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών & μη, σύμφωνα με τις υποδείξεις του επιχειρηματία, και την κατηγορία της επιχείρησης επισιτισμού & οίνου.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Και αισθησία</p> <p>Καλή χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αίσθηση τάξης</p> <p>Μεθοδικότητα</p>

<p>ΕΕ 1.1.4: Φροντίζει για την επάρκεια των οινολογιών σε ποσότητα, την άριστη εικόνα αυτών και ενημερώνει ταχτικά με ειδικό ένθετο όσον αφορά στις ελλείψεις και στις τυχόν νέες αφίξεις οίνων.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Καλαισθησία</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p>
<p>ΕΕΛ 1.2: Συμμετέχει στην τελική επιλογή των συνεργαζόμενων προμηθευτών καθώς και των προϊόντων ευθύνης του (οίνοι, αλκοολούχα και μη ποτά, αφεψήματα, καφές, τσάι, νερά, πούρα και καπνός), καθώς και στη διαδικασία αγοράς τους.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Διαπραγματευτικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p>
<p>ΕΕ 1.2.1: Συγκεντρώνει τις προσφορές των επιλεχθέντων προϊόντων ευθύνης του από τους αντίστοιχους προμηθευτές και εξετάζει τη διαθεσιμότητα της αγοράς ως προς τις επιλογές του.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Διαπραγματευτικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p>

<p>ΚΕΛ 1</p> <p>Αναλαμβάνει το σχεδιασμό του οινολόγιου και της λίστας αλκοολούχων ποτών, σε συνεργασία με τους ανωτέρους του, καθώς και</p>	<p>ΕΕ 1.2.2: Διαπραγματεύεται τους οικονομικούς όρους, κατόπιν συνεννοήσεως με τον επιχειρηματία, και εισηγείται τις καταλληλότερες οικονομικές συνεργασίες.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Διαπραγματευτικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p>
<p>τη διαχείριση της κάβας στις επιχειρήσεις επισιτισμού & οίνου.</p>	<p>ΕΕ 1.2.3: Διαβιβάζει την εντολή εκτέλεσης των παραγγελιών στους προμηθευτές, μέσω των απαραίτητων εγγράφων.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Τυπικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p>

	<p>ΕΕΛ 1.3: Φροντίζει για την αποθήκευση, φύλαξη/συντήρηση καθώς και διαχείριση της κάβας οίνων και αλκοολούχων & μη ποτών</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Υπολογιστική δεξιότητα</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αίσθηση τάξης</p>
	<p>ΕΕ 1.3.1: Επιμελείται των διαδικασιών παραλαβής από τους προμηθευτές, ελέγχει την ορθότητα της παραγγελιοληψίας, βάσει του συμφωνημένου είδους, ποσότητας και τιμής, παραλαμβάνει και υπογράφει τα απαραίτητα έγγραφα καλής εκτέλεσης.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Υπολογιστική δεξιότητα</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αίσθηση τάξης</p>
	<p>ΕΕ 1.3.2: Οργανώνει και τοποθετεί τα είδη στο χώρο αποθήκευσης (κελάρια-αποθήκη ή ψυγεία) και συντήρησης των κρασιών ροής (συντηρητές οίνων), σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες ταξινόμησης κάβας.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Υπολογιστική δεξιότητα</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αίσθηση τάξης</p>

	<p>ΕΕ 1.3.3: Ελέγχει και εφαρμόζει τις σωστές θερμοκρασίες για την συντήρηση και παλαίωση κρασιών και ποτών και φροντίζει για την συνεχή και ορθή αναπλήρωση και παλαίωση τους, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες ως προς το βάθος και την ποικιλία της κάβας και εισηγείται την αναπροσαρμογή τιμών στους παλαιωμένους οίνους.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Υπολογιστική δεξιότητα</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αίσθηση τάξης</p>
	<p>ΕΕ 1.3.4: Συντονίζει την διαχείριση και τον ταχτικό έλεγχο των αποθεμάτων, ενημερώνοντας σχετικά τους σερβιτόρους για τυχόν ελλείψεις ειδών, αλλά και για επιλογές που προτείνονται για συγκεκριμένα εδέσματα, για κρασιά επίσης που διατίθενται προς κατανάλωση «με το ποτήρι» (by glass), σύμφωνα με τις βέλτιστες αρχές διαχείρισης των αποθεμάτων.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Μεταδοτικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Υπομονή</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αυτοέλεγχος</p> <p>Αντοχή στην πίεση</p>

<p>ΕΕΛ 2.1: Ελέγχει για την καταλληλότητα του χώρου εργασίας του και τον προετοιμάζει με γνώμονα το εύρος του προβλεπόμενου όγκου εργασίας καθώς και των πιθανών ιδιαιτεροτήτων της επικείμενης εκδήλωσης.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Αίσθηση τάξης</p> <p>Προσανατολισμός στο χώρο</p>
<p>ΕΕ 2.1.1: Ελέγχει την καθαριότητα και καταλληλότητα της κάβας, των ψυγείων κάβας ημέρας (θερμοκρασίες, σταξίματα, σπασμένα γυαλιά), της παγομηχανής της/των μηχανών καφέ καθώς και του/των τροχήλατων τραπεζιών ανοίγματος/σερβιρίσματος κρασιού.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Επικοινωνία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αίσθηση τάξης</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p>

<p>ΕΕ 2.1.2: Ελέγχει και ενημερώνει τους αρμόδιους για τυχόν βλάβες στις εγκαταστάσεις και τον μηχανολογικό εξοπλισμό που απαιτείται για την ορθή λειτουργία του τομέα ευθύνης του ενώ εκδίδει δελτίο συντήρησης και επισκευής και φροντίζει για την αποκατάσταση των ζημιών.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p>
<p>ΕΕ 2.1.3: Ελέγχει την ποσότητα και την ποιότητα του αναγκαίου εξοπλισμού που αφορά το αντικείμενο της εργασίας του και καταγράφει τις επιπλέον ανάγκες για την οργάνωση της επικείμενης εκδήλωσης.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Υπολογιστική δεξιότητα</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αίσθηση τάξης</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p>

<p>ΕΕΛ 2.2: Φροντίζει για την καθαριότητα του χώρου του, την ποσότητα και καταλληλότητα του απαιτούμενου εξοπλισμού που απαιτείται για την επικείμενη εκδήλωση καθώς και της απαιτούμενης ποικιλίας και ποσότητας των κρασιών.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Υπολογιστική δεξιότητα</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αίσθηση τάξης</p> <p>Ευχέρεια γραφής</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p>
<p>ΕΕ 2.2.1: Τακτοποιεί τα ψυγεία κάβας ημέρας (καθαριότητα, διευθέτηση ανά κωδικό και καταμέτρηση για προσδιορισμό αναγκών ως προς το εύρος εργασίας ημέρας),την κεντρική κάβα και ξεχωρίζει την ποικιλία και ποσότητα των κρασιών που πρέπει να μεταφερθούν στα ψυγεία κάβας ημέρας (καταγράφει συγχρόνως σε ειδικό έντυπο τα είδη που πλησιάζουν στο ελάχιστο αναγκαίο απόθεμα), εκδίδει το εσωτερικό έντυπο διακίνησης ποτών από την κεντρική κάβα προς την κάβα ημέρας.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Κρίση και λήψη απόφασης</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Υπολογιστική δεξιότητα</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Φυσική κατάσταση</p> <p>Αίσθηση τάξης</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p>

<p>ΚΕΛ 2 Προετοιμάζει και οργανώνει το χώρο εργασίας του στις επιχειρήσεις επισιτισμού-οίνου, για το σερβίρισμα των ποτών και συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοΐας που πρέπει να διαθέτουν.</p>	<p>ΕΕ 2.2.2: Μεταφέρει και τακτοποιεί στην κάβα ημέρας ανά κωδικό και χρονολογία όλα τα απαιτούμενα κρασιά, ελέγχοντας συγχρόνως την καλή κατάσταση των ετικετών.</p>	<p>Πρωτοβουλία Κρίση και λήψη απόφασης Διαχείριση χρόνου Παρακολούθηση – έλεγχος Καλαισθησία Έμφαση στη λεπτομέρεια Πολύ καλή μνήμη Υπολογιστική δεξιότητα</p>	<p>Παρατηρητικότητα Μεθοδικότητα Ικανότητα συγκέντρωσης Φυσική κατάσταση Αίσθηση τάξης Αυτοέλεγχος Ακρίβεια αντίληψης</p>
	<p>ΕΕ 2.2.3: Παραλαμβάνει τον απαιτούμενο εξοπλισμό (ποτήρια, καράφες, πιατάκια, σαμπανιέρες) από το πλυντήριο, τον μεταφέρει και ελέγχει την καταλληλότητα του (σπασμένα, ραγισμένα ποτήρια, φλιτζάνια, τσαγιέρες και καράφες), και τακτοποιεί το κάθε είδος στον προσδιορισμένο και διαμορφωμένο χώρο εργασίας, ενώ παραλαμβάνει από την λινόθηκη τις λινές πετσέτες, τα ναπερόν και την ποδιά οινοχόου, τα μεταφέρει και τα ταξινομεί στο χώρο εργασίας του.</p>	<p>Πρωτοβουλία Κρίση και λήψη απόφασης Διαχείριση χρόνου Παρακολούθηση – έλεγχος Καλαισθησία Έμφαση στη λεπτομέρεια Πολύ καλή μνήμη Υπολογιστική δεξιότητα</p>	<p>Παρατηρητικότητα Μεθοδικότητα Ικανότητα συγκέντρωσης Φυσική κατάσταση Ισορροπία σώματος Αίσθηση τάξης Αυτοέλεγχος</p>

	<p>ΕΕΛ 2.3: Συμμετέχει στην ενημέρωση-εκπαίδευση των συναδέλφων του σχετικά με τις απαραίτητες γνώσεις οινοχοΐας που πρέπει να διαθέτουν.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Μεταδοτικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Υπομονή</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Γλώσσα σώματος</p>
	<p>ΕΕ 2.3.1: Ενημερώνει του συναδέλφους του για τυχόν ελλείψεις κάποιων κωδικών από τα οινολόγια/λίστες κρασιών, καθώς και για κάποιους κωδικούς των οποίων το απόθεμα είναι μικρό και σε έλλειψη στην αγορά.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Μεταδοτικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Υπομονή</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Γλώσσα σώματος</p>
	<p>ΕΕ 2.3.2: Ενημερώνει τους συναδέλφους του σχετικά με τις προτάσεις κρασιών ως προς τα νέα εδέσματα που αποφασίστηκε να σερβίρονται στην επιχείρηση εστίασης.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Μεταδοτικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Υπομονή</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Γλώσσα σώματος</p>

	<p>ΕΕ 2.3.3: Εκπαιδεύει τους συναδέλφους του αναλύοντας τα χαρακτηριστικά των εδεσμάτων που σερβίρονται καθώς και τα χαρακτηριστικά των προτεινόμενων κρασιών, καθώς και για τυχόν ιδιαιτερότητες κάποιου παραγωγού κρασιού (ειδική μέθοδος οινοποίησης, σπανιότητα ποικιλίας, περιορισμένη παραγωγή κ.λπ.)</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Μεταδοτικότητα</p> <p>Μεθοδικότητα</p> <p>Υπομονή</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Γλώσσα σώματος</p>
--	--	--	---

<p>ΕΕΛ 3.1: Καλωσορίζει τους πελάτες, παρουσιάζει την λίστα των κρασιών και ποτών του καταλόγου του εστιατορίου και ενημερώνεται για την παραγγελία τους σύμφωνα με τις προτιμήσεις τους και το μενού.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Ευγένεια</p> <p>Διακριτικός</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Προσανατολισμός στο χώρο</p> <p>Αυτοέλεγχος</p> <p>Ισορροπία σώματος</p> <p>Γλώσσα σώματος</p> <p>Αντοχή στην πίεση</p>
<p>ΕΕ 3.1.1: Καλωσορίζει τους πελάτες, συστήνεται και εξηγεί τον ρόλο του, τους ρωτάει τι τύπο νερού επιθυμούν να πιούν κατά την διάρκεια της εκδήλωσης, εάν επιθυμούν κάποιο απεριτίφ πριν το φαγητό, φροντίζοντας να δημιουργήσει μια ευχάριστη ατμόσφαιρα.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Ευγένεια</p> <p>Καλός ακροατής</p> <p>Διακριτικός</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Προσανατολισμός στο χώρο</p> <p>Αυτοέλεγχος</p> <p>Γλώσσα σώματος</p>

<p>ΕΕ 3.1.2: Σερβίρει στους πελάτες το νερό της επιλογής τους και προσφέρει το οινολόγιο / λίστα κρασιών ενημερώνοντας για τυχόν ελλείψεις.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Ευγένεια</p> <p>Καλός ακροατής</p> <p>Διακριτικός</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Φυσική κατάσταση</p> <p>Αυτοέλεγχος</p> <p>Ισορροπία σώματος</p> <p>Γλώσσα σώματος</p> <p>Αντοχή στην πίεση</p>
<p>ΕΕ 3.1.3: Ζητά να ενημερωθεί από τον αρμόδιο εργαζόμενο, για τις επιλογές των πελατών ως προς τα εδέσματα.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Ευγένεια</p> <p>Καλός ακροατής</p> <p>Διακριτικός</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Γλώσσα σώματος</p>

<p>ΕΕΛ 3.2: Συμβουλεύει τους πελάτες ως προς την επιλογή του οίνου, δίνοντας τις κατάλληλες εξειδικευμένες πληροφορίες για την γεύση, προέλευση, παραγωγή, εμφιάλωση και εμπορία του.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Ευγένεια</p> <p>Διακριτικός</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p> <p>Γλώσσα σώματος</p>
<p>ΕΕ 3.2.1: Ρωτάει τους πελάτες εάν έχουν συγκεκριμένη επιλογή ως προς το κρασί που επιθυμούν βάσει του οινολογίου και αν χρειάζονται την βοήθεια του.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Ευγένεια</p> <p>Διακριτικός</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Προσανατολισμός στο χώρο</p> <p>Αυτοέλεγχος</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p> <p>Γλώσσα σώματος</p>

<p>ΚΕΛ 3 Παρουσιάζει το οινολόγιο και τη λίστα αλκοολούχων ποτών στους πελάτες και τους συμβουλεύει ως προς τις επιλογές τους σύμφωνα με τους κανόνες αρμονίας κρασιού - φαγητού και τις προτιμήσεις τους και αναλαμβάνει το σερβίρισμα , διασφαλίζοντας τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος και εξυπηρέτησης του πελάτη.</p>	<p>ΕΕ 3.2.2: Συμβουλεύει τους πελάτες ως προς την επιλογή του κρασιού εφόσον το επιθυμούν, δίνοντάς τους πληροφορίες σχετικά με τα χαρακτηριστικά των εδεσμάτων που έχουν επιλέξει και τα κρασιά τα οποία ταιριάζουν αρμονικά σύμφωνα με τις αρχές αρμονίας κρασιού-φαγητού και τους ρωτάει σε ποιο επίπεδο τιμής θέλουν να κινηθούν.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Ευγένεια</p> <p>Διακριτικός</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Αυτοέλεγχος</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p> <p>Γλώσσα σώματος</p>
	<p>ΕΕ 3.2.3: Παρέχει εξειδικευμένες πληροφορίες σχετικά με τα γευστικά χαρακτηριστικά του κρασιού, την προέλευση, τα χαρακτηριστικά της χρονιάς παραγωγής του κρασιού, τις τυχόν ιδιαιτερότητες οινοποίησης, τον παραγωγό, την τυχούσα σπανιότητα της φιάλης.</p>	<p>Πρωτοβουλία</p> <p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Ευγένεια</p> <p>Διακριτικός</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p> <p>Γλώσσα σώματος</p>

	<p>ΕΕΛ 3.3: Παίρνει τις παραγγελίες και σερβίρει το κρασί, τα ποτά και αφεψήματα, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος και φροντίζει για το σωστό κλείσιμο της βάρδιας του αφήνοντας τακτοποιημένο τον χώρο εργασίας του.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Ευγένεια</p> <p>Διακριτικός</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Φυσική κατάσταση</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Προσανατολισμός στο χώρο</p> <p>Αυτοέλεγχος</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p> <p>Ισορροπία σώματος</p> <p>Γλώσσα σώματος</p> <p>Αντοχή στην πίεση</p>
	<p>ΕΕ 3.3.1: Κομίζει την φιάλη(ες) και τα κατάλληλα ποτήρια στο τραπέζι με προσοχή και την παρουσιάζει στον πελάτη που έκανε την επιλογή.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Ευγένεια</p> <p>Διακριτικός</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Φυσική κατάσταση</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Προσανατολισμός στο χώρο</p> <p>Αυτοέλεγχος</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p> <p>Ισορροπία σώματος</p> <p>Ευχέρεια στη σωματική κίνηση και την κίνηση των χεριών</p> <p>Γλώσσα σώματος</p> <p>Αντοχή στην πίεση</p>

	<p>ΕΕ 3.3.2: Ανοίγει προσεκτικά την φιάλη παρουσία του πελάτη, και μεταγγίζει το κρασί εφόσον κρίνεται απαραίτητο, δοκιμάζει το κρασί για την επιβεβαίωση της καλής κατάστασης του και ακολούθως σερβίρει μικρή ποσότητα στον πελάτη που παρήγγειλε το κρασί για να επιβεβαιώσει και αυτός την καλή κατάσταση του, ενώ ακολούθως σερβίρει όλους τους υπόλοιπους και επανέρχεται στο τέλος να απογεμίσει το ποτήρι του πελάτη που επέλεξε τον οίνο.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Ευγένεια</p> <p>Διακριτικός</p> <p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p> <p>Όσφρηση</p> <p>Γεύση</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Φυσική κατάσταση</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Καθαρός λόγος</p> <p>Προσανατολισμός στο χώρο</p> <p>Αυτοέλεγχος</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p> <p>Ισορροπία σώματος</p> <p>Ευχέρεια στη σωματική κίνηση και την κίνηση των χεριών</p> <p>Γλώσσα σώματος</p> <p>Αντοχή στην πίεση</p>
--	---	---	--

	<p>ΕΕ 3.3.3: Διαχειρίζεται ανάλογα σαμπανιέρα για διατήρηση σωστής θερμοκρασίας καθ' όλη την διάρκεια του γεύματος, σύμφωνα με τους ενδεδειγμένους κανόνες σερβιρίσματος κρασιών, ενώ ενημερώνει τον πελάτη κάθε φορά που τελειώνει μία φιάλη και ζητάει την έγκρισή του για αναπλήρωση.</p>	<p>Ευχέρεια επικοινωνίας</p> <p>Ευγένεια</p> <p>Διακριτικός</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p> <p>Πολύ καλή μνήμη</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Φυσική κατάσταση</p> <p>Ευχέρεια στη σωματική κίνηση και την κίνηση των χεριών</p> <p>Προσανατολισμός στο χώρο</p> <p>Αυτοέλεγχος</p> <p>Ακρίβεια αντίληψης</p> <p>Ισορροπία σώματος</p> <p>Γλώσσα σώματος</p> <p>Αντοχή στην πίεση</p>
	<p>ΕΕ 3.3.4: Μετά την αποχώρηση των πελατών, μεταφέρει τα ποτήρια στο πλυντήριο, και τακτοποιεί τον χώρο εργασίας του, ενώ τακτοποιεί και ασφαλίζει τα ψυγεία ημέρας φροντίζοντας για το ορθό « κλείσιμο » της βάρδιας του και το ομαλότερο « άνοιγμα » της επόμενης βάρδιας ή εκδήλωσης.</p>	<p>Διαχείριση χρόνου</p> <p>Παρακολούθηση – έλεγχος</p> <p>Καλαισθησία</p> <p>Έμφαση στη λεπτομέρεια</p>	<p>Παρατηρητικότητα</p> <p>Ικανότητα συγκέντρωσης</p> <p>Φυσική κατάσταση</p> <p>Αίσθηση τάξης</p> <p>Καλή αίσθηση ισορροπίας</p>

ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ»

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται εναλλακτικές διαδρομές μάθησης κατά επάγγελμα και ειδικότητα.

Οι παρακάτω διαδρομές δείχνουν (με βάση τη σειρά που αναφέρονται) τις εναλλακτικές επιλογές ως προς τα βήματα που μπορεί να ακολουθήσει κάποιος για να αποκτήσει τα απαιτούμενα προσόντα άσκησης του επαγγέλματος ή και της ειδικότητας.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ/ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ/ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ	ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ	
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Α		
Βοηθός Οινοχόου	1 ^η Διαδρομή	<i>Απόφοιτος Γυμνασίου</i>
	2 ^η Διαδρομή	
	3 ^η Διαδρομή	
	1 ^η Διαδρομή	
	2 ^η Διαδρομή	
	3 ^η Διαδρομή	
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ Β		
Οινοχόος	1 ^η Διαδρομή	<i>Απόφοιτος ΕΠΑΣ, ΑΣΤΕ, ή άλλων ισότιμων σχολών</i>
	2 ^η Διαδρομή	<i>Απόφοιτος Γυμνασίου - Επαγγελματική εμπειρία 3 χρόνια –Φοίτηση στο τμήμα μετεκπαίδευσης του ΟΤΕΚ για οινοχόους *</i>
	3 ^η Διαδρομή	<i>Απόφοιτος Γυμνασίου –Επαγγελματική εμπειρία 4 χρόνια –Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση για το σύνολο των γνώσεων (θεωρία) που αντιστοιχούν στις 3 κύριες λειτουργίες του επαγγέλματος (ΚΕΛ 1, ΚΕΛ 2, ΚΕΛ 3)</i>
	4 ^η Διαδρομή	<i>Απόφοιτος Λυκείου– Επαγγελματική Εμπειρία 2 χρόνια - Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση για το σύνολο των γνώσεων (θεωρία) που αντιστοιχούν στις 3 κύριες λειτουργίες του επαγγέλματος (ΚΕΛ 1, ΚΕΛ 2, ΚΕΛ 3)</i>

	5 ^η Διαδρομή	<i>Απόφοιτος ΙΕΚ (κάτοχοι διπλώματος μεταδευτεροβάθμιας κατάρτισης) ειδικότητας οινοχόου **</i>
	ν ^η Διαδρομή	
ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΙΕΡΑΡΧΙΑΣ ν		
	1 ^η Διαδρομή	
	2 ^η Διαδρομή	
	ν ^η Διαδρομή	
	1 ^η Διαδρομή	
	2 ^η Διαδρομή	
	ν ^η Διαδρομή	

(*) (**) Προτεινόμενες διαδρομές

ΕΝΟΤΗΤΑ Ε: «ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ»

Στους πίνακες που ακολουθούν καταγράφονται οι ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των γνώσεων και των δεξιοτήτων σε επίπεδο επιμέρους επαγγελματικών λειτουργιών. Ειδικότερα, οι ικανότητες μπορούν να εκτιμηθούν αποκλειστικά με την εφαρμογή σταθμισμένων και αξιόπιστων εργαλείων. Διεθνώς για το σκοπό αυτό έχουν αναπτυχθεί διάφορα ψυχομετρικά εργαλεία (τεστ ικανοτήτων). Ενδεικτικά τεστ ικανοτήτων είναι τα εξής: Differential Aptitude Test (DAT) και του General Aptitude Test Battery (GATB), Comprehensive Ability Battery (CAB), SRA Mechanical Aptitude, Minnesota Paper Form Board.

Ε.1 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΟΙΝΟΧΟΟΣ										
ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΓΝΩΣΕΙΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΝΕΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 1	ΕΕΛ 1.1	Βασικές αρχές τεχνικής γευσιγνωσίας οίνων και ποτών (Χαρακτηριστικά, ποικιλίες)	√	√						√
		Στοιχεία τεχνικής σύγκρισης ποιότητας και τιμής των προϊόντων			√					
		Βασικές αρχές Αμπελουργίας (Καλλιέργεια – ποικιλίες –γεωγραφική κατανομή)			√					
		Βασικές αρχές οινολογίας	√							
		Βασικές αρχές οινογραφίας (ζώνες ΟΠΑΠ, τοπικοί, επιτραπέζιοι οίνοι)			√					
		Στοιχειώδεις αρχές εμπορικής νομοθεσίας.			√					
	ΕΕΛ 1.2	Βασικές αρχές διαπραγμάτευσης με προμηθευτές					√			
		Βασικές αρχές αξιολόγησης προσφορών	√				√			
		Κανόνες διαπραγμάτευσης τιμής ανάλογα με τον όγκο αγορών και την στοχοποίηση.	√				√			
		Βασικές αρχές γευσιγνωσίας οίνων, ποτών και συναφών	√	√						

ΚΕΛ 2	ΕΕΛ 1.3	Βασικές αρχές διαδικασίας αγορών		✓			✓			
		Τεχνικές προδιαγραφές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων αγορών	✓							
		Τεχνικές προδιαγραφές χρήσης μηχανογραφικών προγραμμάτων για την αξιολόγηση, ταξινόμηση των προσφορών και τη διαβίβαση εντολής αγοράς		✓			✓			
	ΕΕΛ 2.1	ΕΕΛ 1.3	Βασικές αρχές παραλαβής προϊόντων βάσει των δελτίων παραγγελίας.	✓						
			Βασικές αρχές αποθήκευσης Οίνων, αποσταγμάτων και συναφών.		✓					
			Τεχνικές προδιαγραφές σωστής συντήρησης των προϊόντων (Θερμοκρασία – υγρασία – φωτισμός – κραδασμοί – οσμές).			✓				
			Βασικοί κανόνες διασφάλισης της ποιότητας των οίνων, ποτών και συναφών.			✓				
			Βασικές αρχές ασφάλειας και υγιεινής.			✓				
			Βασικές αρχές ταξινόμησης ανά χώρο, ανάλογα με την κατηγορία του προϊόντος		✓					
			Βασικοί κανόνες διασφάλισης και παρακολούθησης των επαρκών αποθεμάτων σύμφωνα με το οινολόγιο της επιχείρησης.	✓						
			Βασικοί κανόνες βέλτιστης διαχείρισης των αποθεμάτων (Μέση Σταθμική Τιμή, First in First Out , Last In First Out)	✓						
			Βασικοί κανόνες διαχείρισης ανοιγμένων φιαλών	✓						
Προδιαγραφές συμπλήρωσης ειδικών εντύπων με τις θερμοκρασίες ανά χώρο (χειρόγραφα η ηλεκτρονικά) για τον έλεγχο των αποθεμάτων, των προϊόντων σε έλλειψη,για την ενημέρωση των σερβιτόρων	✓									
ΕΕΛ 2.1	ΕΕΛ 2.1	Βασικές αρχές νομοθεσίας (Υγειονομικές, Πυροσβεστικές, φορολογικές κλπ)			✓					
		Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας			✓					
		Βασικό πλαίσιο οργάνωσης χώρου εκδηλώσεων		✓						
		Βασικές αρχές ελέγχου μηχανολογικού εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων και συμπλήρωση δελτίου συντήρησης και επισκευής	✓							

		Βασικές αρχές προσδιορισμού αναγκών εξοπλισμού που απαιτούνται για την σωστή εκτέλεση της εκδήλωσης	✓						
		Βασικές αρχές προσδιορισμού αναγκών Οίνων και ποτών που απαιτούνται για την σωστή εκτέλεση της εκδήλωσης	✓						
		Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης	✓						
		Συμπλήρωση δελτίου αναγκών σε οίνους, ποτά και συναφή, νέων εδεσμάτων και προτάσεων συνοδευτικών κρασιών, σημαντικών ιδιοτεροτήτων κρασιού	✓						
	ΕΕΛ 2.2	Βασικές αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας			✓				
		Βασικές αρχές προσδιορισμού αναγκών εξοπλισμού και Οίνων και ποτών που απαιτούνται για την σωστή εκτέλεση της εκδήλωσης	✓						
		Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης	✓						
		Συμπλήρωση δελτίου αναγκών σε εξοπλισμό, οίνους, ποτά και συναφή.	✓						
	ΕΕΛ 2.3	Τεχνική ανάγνωσης εντύπου εκδήλωσης	✓						
		Βασικές αρχές οινοχοίας	✓						
		Βασικές αρχές αρμονίας φαγητού – κρασιού	✓						
		Συμπλήρωση ειδικών εντύπων ειδών υπό έλλειψη, νέων εδεσμάτων, προτάσεων κρασιών για νέα εδέσματα, σημαντικών ιδιοτεροτήτων κρασιού	✓						
		Τεχνικές προδιαγραφές εκπαίδευσης σε θέματα οινοχοίας (άνοιγμα και σερβίρισμα κρασιού και σαμπάνιας, μετάγγιση κρασιού και είδη ποτηριών)				✓		✓	✓
ΚΕΛ 3	ΕΕΛ 3.1	Βασικές αρχές υποδοχής πελατών.		✓					
		Ξένη γλώσσα / ορολογία	✓	✓		✓			
		Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης		✓					
		Τεχνική γρήγορης ανάγνωσης παραγγελίας εδεσμάτων του πελάτη		✓					
		Βασικές αρχές επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων		✓			✓		
	ΕΕΛ 3.2	Ξένη γλώσσα / ορολογία	✓	✓			✓		
		Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης		✓					
		Βασικές αρχές Οινοχοίας	✓	✓	✓		✓		
		Βασικές αρχές αρμονίας φαγητού - κρασιού	✓	✓	✓				
		Βασικές αρχές επικοινωνίας και δημοσίων σχέσεων		✓			✓		
		Βασικές αρχές προώθησης και πώλησης οίνων, ποτών και συναφών		✓			✓		

ΕΕΛ 3.3	Ξένη γλώσσα / ορολογία	✓	✓			✓			
	Αρχές καλής συμπεριφοράς και εμφάνισης		✓			✓			
	Βασικές αρχές Οινοχοίας (παρουσίαση και άνοιγμα φιάλης, μετάγγιση κρασιού, σερβίρισμα)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Βασικές αρχές αρμονίας Φαγητού – κρασιού.	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
	Βασικές αρχές εστιατορικής τέχνης	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
	Βασικές αρχές προώθησης και πώλησης οίνων, ποτών και συναφών		✓			✓			
	Βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας		✓	✓					
	Κανόνες για την απομάκρυνση χρησιμοποιημένων ποτηριών και σκευών.				✓		✓	✓	

Ε.2 ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΤΙΤΛΟΣ ΒΑΣΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ: ΟΙΝΟΧΟΟΣ										
ΚΕΛ	ΕΕΛ	ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ							
			ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ	ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΑΠΑΝΤΗΣΕΩΝ	ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ	ΣΥΝΝΕΤΕΥΞΗ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ	ΑΛΛΟ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΕ
ΚΕΛ 1	ΕΕΛ 1.1	Ευχέρεια επικοινωνίας		✓				✓		
		Πρωτοβουλία		✓			✓			
		Κρίση και λήψη απόφασης		✓			✓			
	ΕΕΛ 1.2	Ευχέρεια επικοινωνίας		✓				✓		
		Πρωτοβουλία		✓			✓			
		Κρίση και λήψη απόφασης		✓			✓			
		Διαχείριση χρόνου		✓				✓	✓	
	ΕΕΛ 1.3	Παρακολούθηση – έλεγχος		✓				✓	✓	
		Πρωτοβουλία		✓				✓		
		Κρίση και λήψη απόφασης		✓				✓		
		Διαχείριση χρόνου		✓					✓	
		Παρακολούθηση – έλεγχος		✓					✓	

		Έμφαση στη λεπτομέρεια		✓			✓		
		Πολύ καλή μνήμη		✓		✓			
		Υπολογιστική δεξιότητα		✓		✓			
ΚΕΛ 2	ΕΕΛ 2.1	Πρωτοβουλία		✓		✓			
		Ευχέρεια επικοινωνίας		✓		✓			
		Κρίση και λήψη απόφασης		✓		✓			
		Διαχείριση χρόνου		✓			✓	✓	
		Παρακολούθηση – έλεγχος		✓			✓		
		Καλαισθησία		✓		✓			
		Έμφαση στη λεπτομέρεια		✓		✓			
		Πολύ καλή μνήμη		✓		✓			
	ΕΕΛ 2.2	Πρωτοβουλία		✓		✓			
		Ευχέρεια επικοινωνίας		✓		✓			
		Κρίση και λήψη απόφασης		✓		✓			
		Διαχείριση χρόνου		✓			✓	✓	
		Παρακολούθηση – έλεγχος		✓			✓		
		Καλαισθησία		✓		✓			
		Έμφαση στη λεπτομέρεια		✓		✓			
		Πολύ καλή μνήμη		✓		✓			
	ΕΕΛ 2.3	Υπολογιστική δεξιότητα		✓		✓			
		Πρωτοβουλία		✓		✓			
Ευχέρεια επικοινωνίας			✓		✓				
Διαχείριση χρόνου			✓			✓			
Παρακολούθηση – έλεγχος			✓			✓			
Έμφαση στη λεπτομέρεια			✓		✓				
ΚΕΛ 3	ΕΕΛ 3.1	Πολύ καλή μνήμη		✓		✓			
		Ευχέρεια επικοινωνίας		✓		✓			
		Ευγένεια		✓		✓			
		Διακριτικός		✓		✓			
		Διαχείριση χρόνου		✓			✓		
		Παρακολούθηση – έλεγχος		✓			✓		
		Καλαισθησία		✓		✓			
		Έμφαση στη λεπτομέρεια		✓		✓			
	ΕΕΛ 3.2	Πρωτοβουλία		✓		✓			
		Ευχέρεια επικοινωνίας		✓		✓			

ΕΕΛ 3.3	Ευγένεια		✓			✓		
	Διακριτικός		✓			✓		
	Διαχείριση χρόνου		✓				✓	
	Καλαισθησία		✓			✓		
	Έμφαση στη λεπτομέρεια		✓			✓		
	Πολύ καλή μνήμη		✓			✓		
	Ευχέρεια επικοινωνίας		✓			✓		
	Ευγένεια		✓			✓		
	Διακριτικός		✓			✓		
	Διαχείριση χρόνου		✓				✓	
	Παρακολούθηση – έλεγχος		✓				✓	
	Καλαισθησία		✓			✓		
	Έμφαση στη λεπτομέρεια		✓			✓		
	Πολύ καλή μνήμη		✓			✓		

1. «Οινοχόος, ένα επάγγελμα για το μέλλον», Εκδόσεις Association de la Sommellerie Internationale, 1999
2. Μελέτη επαγγελματικού προφίλ για τον Οινοχόο, ΠΑΣΕΓΕΣ, 2008
3. Annuaire 2007, Εκδόσεις Association de la Sommellerie Internationale
4. Sales and Service for the wine professional, Brian K. Julyan, Cengage Learning EMEA, 2008
5. The Oxford Companion to Wine, 3rd Edition, Jancis Robinson
6. World Atlas of Wine, Hugh Johnson
7. Sotheby's Wine Encyclopedia, 4rd Edition, Tom Stevenson
8. Perfect Pairings: A Master Sommelier's Practical advice for partnering wine with food, Evan Goldstein
9. Wine with food: The ultimate Guide to matching wine with food for every occasion, Joanna Simon
10. Larousse Gastronomique, Prosper Montagne
11. Wine and Food-101: A Comprehensive Guide to Wine and the Art of Matching Wine With Food, John Fischer
12. Jim Murray's Whisky Bible, 2009
13. Cognac: The Illustrated Guide to the History and Taste of Cognac, Nicolas Faith
14. Bordeaux: A Consumer's Guide to the World's Finest Wines, Robert Parker
15. World Encyclopedia of Champagne and Sparkling Wine, Revised and Updated Edition, Tom Stevenson
16. Setting the Table: The Transforming Power of Hospitality in Business, Danny Meyer
17. The Wine Bible, Karen McNeil
18. www.onisep.fr/onisep-portail/portal/group
19. www.princetonreview.com

