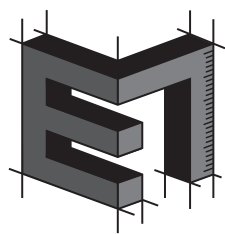


ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Αρτοποιός - Αρτοτεχνίτης/τρια





ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ



Αρτοποιός – Αρτοτεχνίτης/τρια

| Εκδόσεις | | | | |
|---------------------------|--|-------------------------------------|-----------------------|---|
| Περιγραφή | Έτος | Φορέας συντονισμού ομάδας εκπόνησης | Συνεργαζόμενος φορέας | Ομάδα εκπόνησης ΕΠ |
| Πρώτη έκδοση | 2008 (ΔΣ Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π. 476/18-9-2008) | ΚΕΚ ΓΣΕΒΕΕ | ΚΕΚ ΙΝΕ/ΓΣΕΕ | <ul style="list-style-type: none">· Νικολέτα Σιμοπούλου· Ελευθέριος Πετράκης· Ιωάννης Αίβαλιώτης· Παναγιώτης Γραβάνης· Σταμάτης Βαρδαρός· Παρασκευάς Λιντζέρης |
| Πρώτη αναθεωρημένη έκδοση | 2023 | ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ | ΙΝΕ ΓΣΕΕ | <ul style="list-style-type: none">· Παρασκευή Σιαμανδούρα· Νικόλαος Γερεντές· Νικόλαος Κριτσωτάκης· Ανδρέας Παπαϊωάννου· Ιωάννα Προφύρη |

Το παρόν Επαγγελματικό Περίγραμμα πιστοποιήθηκε με την υπ' αριθ. πρωτ.: 52640/22-11-2024 Απόφαση της 604^{ης}/21.11.2024 Συνεδρίασης του Δ.Σ. του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.

Συγγραφέας

Παρασκευή Σιαμανδούρα

Εμπειρογνώμονας επαγγέλματος

Νικόλαος Γερεντές

Εμπειρογνώμονας εκπρόσωπος συνεργαζόμενης αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργαζομένων (ΓΣΕΕ)

Νικόλαος Κριτσωτάκης

Εμπειρογνώμονας εκπρόσωπος συνεργαζόμενης αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργοδοτών (ΓΣΕΒΕΕ)

Ανδρέας Παπαϊωάννου

Σύμβουλος επαγγελματικού περιγράμματος

Ιωάννα Προφύρη

Το περιεχόμενο της παρούσας μελέτης διαμορφώθηκε από ομάδα εκπόνησης υπό την εποπτεία του **ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ** με βάση μεθοδολογικές προδιαγραφές και ειδικά πρότυπα που αναπτύχθηκαν από τα Ινστιτούτα ΙΝΕ ΓΣΕΕ και ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ και εγκρίθηκαν από τον Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π., στο πλαίσιο της Πράξης «Ανάπτυξη, Επικαιροποίηση και Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων και Πλαίσιων Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών Προγραμμάτων» με κωδικό **ΟΠΣ (ΜΙΣ) 5075008** στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού, Εκπαίδευση και Διά Βίου Μάθηση».

Η Πράξη υλοποιήθηκε με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο – Ε.Κ.Τ.).

Οι συμπράττοντες φορείς που σχεδίασαν και υλοποίησαν την Πράξη είναι:

(α) Τα επιστημονικά Ινστιτούτα των κοινωνικών εταιρών ΓΣΕΕ, ΣΕΒ, ΓΣΕΒΕΕ, ΕΣΣΕ, ΣΕΤΕ:

- Ινστιτούτο Εργασίας Γενικής Συνομοσπονδίας Εργατών Ελλάδος (ΙΝΕ ΓΣΕΕ),
- Ανώνυμη Εταιρεία Αναπτυξιακών Δράσεων Στέγη της Ελληνικής Βιομηχανίας,
- Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων Γενικής Συνομοσπονδίας Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας (ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ)
- Κέντρο Ανάπτυξης Ελληνικού Εμπορίου και Επιχειρηματικότητας της Ελληνικής Συνομοσπονδίας Εμπορίου και Επιχειρηματικότητας (ΚΑΕΛΕ ΕΣΣΕ),
- Ινστιτούτο Συνδέσμου Ελληνικών Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΙΝΣΕΤΕ) και

(β) ο Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων & Επαγγελματικού Προσανατολισμού (Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.).

Συντονιστής φορέας της σύμπραξης ήταν το ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ.

Ομάδα διοίκησης και διαχείρισης του έργου αποτέλεσαν οι:

- Παρασκευάς Λιντζέρης (Υπεύθυνος Πράξης), Γεωργία Μιχαλοπούλου, Κωνσταντίνα Λουλούδη (ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ - συντονιστής σύμπραξης),
- Δήμητρα Δέδε, Μαρίνα Κατσιμάνη (Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.),
- Χρήστος Γούλας, Ρένα Βαρβιτσιώτη, Ιάκωβος Καρατράσογλου, Παναγιώτης Νάτσος (ΙΝΕ ΓΣΕΕ),
- Τέσσα Μίχου, Χριστίνα Παππά, Ελευθερία Ρώμα (ΣΤΕΓΗ της ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ),
- Δημήτρης Πρίφτης, Χρήστος Συρομάχος, Μαρία Περγιουδάκη, Δέσποινα Ρέπη, Πηνελόπη Γιαννακοπούλου (ΚΑΕΛΕ ΕΣΣΕ),
- Μιχάλης Κυριακίδης, Γιώργος Δαθκίδης, Αναστασία Αντωνοπούλου (ΙΝΣΕΤΕ).

Περιεχόμενα

| | |
|---|----|
| ΠΕΡΙΛΗΨΗ..... | 6 |
| ABSTRACT..... | 7 |
| ΕΙΣΑΓΩΓΗ..... | 8 |
| ΣΥΝΟΨΗ..... | 10 |
| ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «Τίτλος και ορισμός του επαγγέλματος»..... | 14 |
| Α.1 Προτεινόμενος γενικός τίτλος του επαγγέλματος..... | 14 |
| Α.2 Ορισμός του επαγγέλματος..... | 14 |
| Α.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμάτων και Κλάδων Οικονομίας..... | 15 |
| Α.4 Ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος..... | 15 |
| Α.5 Οικονομία και επιχειρηματικό περιβάλλον..... | 17 |
| Α.6 Εργασία, ανθρώπινο δυναμικό και συνθήκες απασχόλησης..... | 21 |
| Α.7 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα, έντυπα ή άλλα μέσα ή πηγές πληροφόρησης..... | 22 |
| Α.8 Θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας του επαγγέλματος..... | 23 |
| Α.9 Τεχνολογίες / τεχνολογικές αλλαγές που επηρεάζουν το επάγγελμα..... | 25 |
| Α.10 Εξελίξεις αναφορικά με την κλιματική αλλαγή και την περιβαλλοντική προστασία που επηρεάζουν το επάγγελμα..... | 26 |
| ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «Ανάλυση του επαγγέλματος ή/και ειδικότητας – Προδιαγραφές»..... | 28 |
| ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «Απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες»..... | 28 |
| ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «Υφιστάμενες και προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων»..... | 39 |
| ΕΝΟΤΗΤΑ Ε «Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων»..... | 41 |
| Κατάλογος συντομογραφιών..... | 43 |
| Γλωσσάρι όρων επαγγέλματος..... | 44 |
| Βιβλιογραφικές Αναφορές..... | 45 |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ. Πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης/κατάρτισης..... | 48 |

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η παρούσα μελέτη περιλαμβάνει το επαγγελματικό περίγραμμα και το πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης για το επάγγελμα του/της «Αρτοποιού – Αρτοποιήτριας».

Ο/Η Αρτοποιός – Αρτοποιήτρια παρασκευάζει και διαχειρίζεται ένα ευρύ φάσμα προϊόντων άρτου, αρτοσκευασμάτων και αρτοποιημάτων, καθώς ασχολείται με όλες τις διαδικασίες παραγωγής, προώθησης και πώλησης, διαχείρισης της αποθήκης και οικονομικής διαχείρισης του αρτοποιείου.

Ο/Η Αρτοποιός – Αρτοποιήτρια είναι ο/η επαγγελματίας που διαθέτει τις απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες προκειμένου να προσφέρει υπηρεσίες που ικανοποιούν τις απαιτήσεις του κοινού σε διάφορα είδη άρτου, αρτοσκευασμάτων και αρτοποιημάτων, σύμφωνα με τους ανά περίπτωση ισχύοντες κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και την ισχύουσα νομοθεσία.

Οι Αρτοποιοί – Αρτοποιήτριες εργάζονται είτε ως ελεύθεροι επαγγελματίες σε δικές τους επιχειρήσεις είτε απασχολούνται ως αρτεργάτες/τριες σε άλλες επιχειρήσεις της επισιτιστικής βιοτεχνίας, του εμπορίου άρτου ή του ξενοδοχειακού-τουριστικού τομέα ή ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια στην αναπτυσσόμενη βιομηχανία άρτου, καθώς και σε μεγάλες αλυσίδες του λιανικού εμπορίου. Στο επάγγελμα δεν εντοπίζονται ειδικότητες ή ειδικεύσεις.

Ο κλάδος της Αρτοποιίας είναι ένας από τους δυναμικότερους κλάδους στον χώρο της εστίασης και κατέχει πρωταρχικό ρόλο στη βιομηχανία των τροφίμων, καθώς καμία κουζίνα δε χαρακτηρίζεται ολοκληρωμένη χωρίς τα αρτοποιήματα όπως είναι το ψωμί.

Όλα τα παραπάνω και πολλά άλλα ενδιαφέροντα στοιχεία για το επάγγελμα του/της Αρτοποιού – Αρτοποιήτριας αναλύονται εκτενώς στο παρόν επαγγελματικό περίγραμμα (ΕΠ) συνοδευόμενα από αντίστοιχο πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών (ΠΕΠ), που αποτελεί τον συνδετικό ιστό που οδηγεί με ασφάλεια από ένα ΕΠ στον σχεδιασμό σύγχρονων και στοχευμένων προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης και αναμένεται συνολικά να οδηγήσουν στην ομαλή και ασφαλή λειτουργικότητα και ανάπτυξη του κλάδου της αρτοποιίας, άρα και στην παραγωγή προϊόντων υψηλότερης διατροφικής αξίας και τεχνικών προδιαγραφών.

ABSTRACT

The present study concerns the occupational profile and the framework of educational standards of vocational training curricula of the "Baker – Bakery Technician".

The Baker – Bakery Technician prepares and manages a wide range of bread products, pastries and bakery products, as he deals with all the processes of production, promotion and sales, warehouse management and financial management of the bakery.

The Baker – Bakery Technician is the professional who possesses the necessary knowledge, skills and abilities in order to offer services that satisfy the public's requirements in various types of bread, pastries and bakery preparations, in accordance with the applicable hygiene rules and food safety and applicable legislation.

Bakers – Bakery Technicians work either as freelancers in their own businesses or are employed as bakers in other businesses in the food industry, bread trade or the hotel-tourism sector or especially in recent years in the growing bread industry, as well as in large retail chains. There are no specializations or specializations found in the profession.

The bakery sector is one of the most dynamic sectors in the field of catering and occupies a primary role in the food industry, as no kitchen is complete without pastries such as bread.

All the above and many other interesting facts about the profession of Baker – Artisan are analyzed extensively in this professional outline (OP) accompanied by a corresponding framework of educational specifications (PEP), which is the connective tissue that leads safely from an OP in the design of modern and targeted professional education and training programs and are expected overall to lead to the smooth and safe operation and development of the bakery industry, and therefore, to the production of products of higher nutritional value and technical specifications.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η παρούσα μελέτη περιλαμβάνει το επαγγελματικό περίγραμμα και το πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης για το επάγγελμα του/της «Αρτοποιού – Αρτοτεχνίτη/τριας»¹.

Το επαγγελματικό περίγραμμα συνιστά μια κωδικοποιημένη αποτύπωση του περιεχομένου του επαγγέλματος, καθώς και των απαιτούμενων για την άσκησή του προσόντων, όπως ορίζονται στην υπ' αριθμ. 110988 ΚΥΑ (ΦΕΚ Β' 566/08-05-2006) με περιεχόμενο «Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων». Αντίστοιχα, το πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης αξιοποιεί στο ακέραιο την «πρώτη ύλη» του επαγγελματικού περιγράμματος και διατυπώνει τις ελάχιστες βασικές προδιαγραφές που προηγούνται του κάθε εκπαιδευτικού σχεδιασμού, ανεξάρτητα από τα ιδιαίτερα θεσμικά του χαρακτηριστικά.

Η δομή, το περιεχόμενο και ο τρόπος παρουσίασης της μελέτης, δίνει τη δυνατότητα αξιοποίησής της από πολλαπλές ομάδες απεύθυνσης, εξυπηρετώντας διαφορετικούς κάθε φορά σκοπούς.

Ειδικότερα, μπορεί να αξιοποιηθεί από:

- εργαζόμενους ή ανέργους, ως εργαλείο πληροφόρησης για το επάγγελμα ή περιγραφής και τεκμηρίωσης των γνώσεων/δεξιοτήτων/ικανοτήτων τους,
- υπηρεσίες απασχόλησης και συμβουλευτικής σταδιοδρομίας, κατά την παροχή των υπηρεσιών τους,
- φορείς εκπαίδευσης/κατάρτισης, για να προσαρμόσουν τα προγράμματά τους,
- επιχειρήσεις, για να περιγράψουν με μεγαλύτερη ακρίβεια τις δεξιότητες και τα προσόντα των εργαζομένων στις σχετικές θέσεις εργασίας.

Η μελέτη ακολουθεί ένα δομημένο πρότυπο με συγκεκριμένες μεθοδολογικές προδιαγραφές που ορίζονται στις *Προδιαγραφές Εκσυγχρονισμένης Μεθοδολογίας, Προτύπων και Εργαλείων Εκπόνησης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων και Πλαίσίων Προδιαγραφών Προγραμμάτων*², οι οποίες εγκρίθηκαν με την υπ' αριθμ. ΓΔ/12832/15-04-21 Απόφαση της υπ' αριθμ. 443ης/14-04-21 Συνεδρίασης του Δ.Σ. του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.

Συγκεκριμένα, η μελέτη περιλαμβάνει: i) την εισαγωγή, ii) τη σύνοψη του επαγγελματικού περιγράμματος, iii) την ανάλυση του επαγγελματικού περιγράμματος, iv) τη βιβλιογραφία και v) το Πλαίσιο Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών Προγραμμάτων.

i) Η **εισαγωγή** προσδιορίζει αδρά το περιεχόμενο της μελέτης και τον τρόπο αξιοποίησής της.

ii) Η **σύνοψη** του επαγγελματικού περιγράμματος, παρουσιάζει περιληπτικά τις βασικές πληροφορίες της ανάλυσης του επαγγέλματος.

iii) Η **ανάλυση** του επαγγελματικού περιγράμματος περιλαμβάνει τις παρακάτω ενότητες:

- Ενότητα Α: Τίτλος και ορισμός του επαγγέλματος / ειδικότητας.
- Ενότητα Β: Ανάλυση του επαγγέλματος / ειδικότητας – «προδιαγραφές».
- Ενότητα Γ: Απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες για την άσκηση του επαγγέλματος / ειδικότητας.
- Ενότητα Δ: Προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων.
- Ενότητα Ε: Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων.

Στην **Ενότητα Α** καταγράφονται οι γενικότερες συνθήκες άσκησης του επαγγέλματος, οι τεχνολογικές και άλλες αλλαγές που το επηρεάζουν, οι προοπτικές του επαγγέλματος στην αγορά εργασίας και των κλάδων δραστηριότητας στους οποίους ασκείται, καθώς και οι ρυθμίσεις που ισχύουν σχετικά με την άσκησή του.

Στην **Ενότητα Β** αποτυπώνεται το περιεχόμενο του επαγγέλματος. Αναλύεται σε Κύριες Επαγγελματικές Λειτουργίες (ΚΕΛ₁ έως ΚΕΛ_ν), κάθε ΚΕΛ αναλύεται σε Επιμέρους Επαγγελματικές Λειτουργίες (ΕΕΛ) και κάθε ΕΕΛ σε Επαγγελματικές Εργασίες (ΕΕ). Για κάθε ΕΕΛ προσδιορίζονται τα Κριτήρια Επαγγελματικής Ανταπόκρισης (ΚΕΑ) και το Εύρος Εφαρμογής (ΕυΕ) της.

Στην **Ενότητα Γ** αναλύονται οι απαιτούμενες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που είναι απαραίτητες για την αποτελεσματική εκτέλεση κάθε ΕΕΛ.

Στην **Ενότητα Δ** καταγράφονται οι διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων.

Στην **Ενότητα Ε** αποτυπώνονται οι ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων.

iv) Στη βιβλιογραφία παρατίθενται βιβλία, άρθρα κ.λπ. πάνω στα οποία στηρίζεται η συγγραφή των εννοιών του επαγγελματικού περιγράμματος ενώ, παράλληλα, συνιστούν προτάσεις για περαιτέρω μελέτη και εμπάθυνση στο αντικείμενο ή στο επάγγελμα.

¹ Όπου στο κείμενο του επαγγελματικού περιγράμματος αναφέρεται ο όρος «Ικανότητα Επαγγελματικής Κατάρτισης» ή το αρκτικόλεξο «Ι.Ε.Κ.», νοούνται οι Σχολές Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης ή το αρκτικόλεξο «Σ.Α.Ε.Κ.», αντίστοιχα. Σχετ. παρ.2, άρθρο 3 του ν. 5082/2024 (Α'9)

² Καραλής, Θ., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Π., Νάτσος, Π., Καρατράσογλου, Ι., Παπαευσταθίου, Κ., Γούλας, Χ., & Λιντζέρης, Π. (2021). Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων. Αθήνα: ΙΝΕ ΓΣΕΕ.

Για την ανάπτυξη της παρούσας μελέτης συστάθηκε ομάδα εργασίας στην οποία συμμετείχαν η κα Παρασκευή Σιαμανδούρα (συγγραφέας), ο κος Νικόλαος Κριτωτάκης (εμπειρογνώμονας-εκπρόσωπος αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργαζομένων, εν προκειμένω της ΓΣΕΕ), ο κος Ανδρέας Παπαϊωάννου (εμπειρογνώμονας εκπρόσωπος αντιπροσωπευτικής εργοδοτικής οργάνωσης, εν προκειμένω ΓΣΕΒΕΕ), ο κος Νικόλαος Γερεντές (εμπειρογνώμονας επαγγέλματος) και η κα Ιωάννα Προφύρη (σύμβουλος επαγγελματικού περιγράμματος).

Η τελική σύνθεση του Επαγγελματικού Περιγράμματος πραγματοποιήθηκε από τον συγγραφέα με την υποστήριξη των επιστημονικών στελεχών του ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ κ.κ. Γεωργίας Μιχαλοπούλου και Κωνσταντίνας Λουλούδη, υπό την επιστημονική εποπτεία του Εκτελεστικού Διευθυντή του ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ κ. Παρασκευά Λιντζέρη.

Αρτοποιός – Αρτοποιητής³

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Ο Αρτοποιός – Αρτοποιητής παρασκευάζει και διαχειρίζεται ένα ευρύ φάσμα προϊόντων άρτου, αρτοποιημάτων και αρτοποιημάτων, καθώς ασχολείται με όλες τις διαδικασίες παραγωγής, προώθησης και πώλησης, διαχείρισης της αποθήκης και οικονομικής διαχείρισης του αρτοποιείου (ΕΚΕΠΙΣ 2008, ΝΟΜΟΣ 3526/2007).

Ο Αρτοποιός – Αρτοποιητής διαθέτει τις απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες προκειμένου να προσφέρει υπηρεσίες που ικανοποιούν τις απαιτήσεις του κοινού σε διάφορα είδη άρτου, αρτοποιημάτων και αρτοποιημάτων, σύμφωνα με τους ανά περίπτωση ισχύοντες κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και την ισχύουσα νομοθεσία (ΦΕΚ Β' 788/31-12-1987: Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σύμφωνα με τις εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία).

- Σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία (ν.3526/2007) γίνεται ειδική διάκριση μεταξύ του «Αρτοποιού» και του «Υπεύθυνου Αρτοποιίας» η οποία παρουσιάζεται παρακάτω. Το παρόν επαγγελματικό περιγράμμα, ωστόσο, επικεντρώνεται στο επάγγελμα του Αρτοποιού – Αρτοποιητή. Ειδικότερα: «Αρτοποιός»: είναι ο επαγγελματίας που παρασκευάζει άρτο ή αρτοποιημένα ή αρτοποιήματα, με βάση το αλεύρι από δημητριακά παντός τύπου, ενώ
- «Υπεύθυνος Αρτοποιίας» είναι το φυσικό πρόσωπο που είναι ιδιοκτήτης της επιχείρησης αρτοποιίας ή ο οικογενειακός συνεργάτης αυτού ή ο εταίρος νομικού προσώπου που είναι ιδιοκτήτης επιχείρησης αρτοποιίας ή ο εργαζόμενος σε επιχείρηση αρτοποιίας ο οποίος, με εντολή του νόμιμου εκπροσώπου της επιχείρησης αυτής, παρέχει, κατά κύριο λόγο, τις υπηρεσίες του μέσα στον χώρο της εγκατάστασης αρτοποιίας, επιβλέποντας και συντονίζοντας την παραγωγή των προϊόντων αρτοποιίας ή της ζύμης σε όλο τον κύκλο παραγωγής τους. Ο Υπεύθυνος Αρτοποιίας πρέπει να διαθέτει ένα τουλάχιστον από τα ακόλουθα προσόντα: αα) δίπλωμα διετούς επαγγελματικής σχολής αρτοποιίας, με πρακτική εξάσκηση τουλάχιστον ενός έτους σε επιχείρηση αρτοποιίας ή ββ) έχει παράσχει τις υπηρεσίες του, για τρία τουλάχιστον έτη, σε επιχείρηση αρτοποιίας με καθήκοντα ειδικευμένου εργάτη αρτοποιίας ή γγ) έχει ασκήσει, για τρία τουλάχιστον έτη, δραστηριότητα αρτοποιίας ως οικογενειακός συνεργάτης ή εταίρος ιδιοκτήτη επιχείρησης αρτοποιίας, παρέχοντας υπηρεσίες παραγωγικού χαρακτήρα. Για τις εγκαταστάσεις των περιπτώσεων στ' και ια' Υπεύθυνος Αρτοποιίας είναι ο μηχανικός παραγωγής, εφόσον πληροί τις προϋποθέσεις που ορίζονται στο άρθρο 3.

Δεν επιτρέπεται η λειτουργία αρτοποιείου χωρίς να έχει ορισθεί ο Υπεύθυνος Αρτοποιίας, σύμφωνα με τα οριζόμενα στην περίπτωση ιη' του άρθρου 1 του ν.3526/2007 και η λειτουργία εγκατάστασης περάτωσης έψησης χωρίς να έχει ορισθεί γι' αυτήν υπεύθυνο πρόσωπο.

Αναλυτικότερα, και σύμφωνα με το πολυγλωσσικό ευρωπαϊκό ταξινομητικό σύστημα δεξιοτήτων, ικανοτήτων και επαγγελματίων ESCO (ESCO, 2022) και το αμερικάνικο ταξινομητικό σύστημα επαγγελματίων O*NET-SOC 2019 Taxonomy (51-3011.00 - Bakers [onetonline.org]), ο Αρτοποιός-Αρτοποιητής είναι υπεύθυνος για:

- την επεξεργασία βασικών πρώτων υλών (αλεύρι, λιπαρές ύλες, ζάχαρη, ζύμη, νερό κτλ.), ώστε να παράγει διάφορες ζύμες και μείγματα ανάλογα με τα προϊόντα που προετοιμάζονται,
- τον συνδυασμό μετρούμενων συστατικών σε κάδους μηχανών ανάμειξης/μαγειρέματος,
- το πλάσιμο και ψήσιμο της ζύμης,
- το ψήσιμο προϊόντων, όπως τα φαγητά και τα γλυκά, των οποίων το ψήσιμο αναλαμβάνει το αρτοποιείο (υπό προϋποθέσεις),
- τη διακόσμηση των αρτοποιημάτων και την παραγωγή της γαρνιτούρας τους.

Ταυτόχρονα, είναι υπεύθυνος και για:

- τον χειρισμό και τη συντήρηση των μηχανημάτων και του εξοπλισμού ψησίματος,
- την αποθήκευση και συντήρηση των πρώτων υλών,
- την αποθήκευση και πώληση των προϊόντων,
- τον έλεγχο της ποιότητας των πρώτων υλών για να διασφαλιστεί ότι πληρούνται τα πρότυπα και οι προδιαγραφές,
- τον έλεγχο της καθαριότητας του εξοπλισμού και της λειτουργίας των χώρων πριν από την έναρξη της παραγωγής για τη διασφάλιση της συμμόρφωσης με τους κανονισμούς για την υγεία και την ασφάλεια στην εργασία,
- την παρακολούθηση της θερμοκρασίας του φούρνου και της εμφάνισης του προϊόντος για τον προσδιορισμό των χρόνων ψησίματος,
- τον συντονισμό της διαμόρφωσης, φόρτωσης, ψησίματος, εκφόρτωσης, αφαίρεσης και ψύξης παρτίδων ψωμιού και άλλων ειδών.

Ο Υπεύθυνος Αρτοποιίας:

- ασκεί τη δραστηριότητά του με ανεξαρτησία κατά το παραγωγικό στάδιο, που περιλαμβάνει τη διαχείριση, την οργάνωση και την εφαρμογή της παραγωγής,
- διασφαλίζει, στο πλαίσιο λειτουργίας της επιχείρησης, την τήρηση των κανόνων της ορθής επαγγελματικής πρακτικής, τη χρήση των πρώτων υλών, κατά την κείμενη νομοθεσία, την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο εργασίας, καθώς και την ποιότητα του τελικού προϊόντος,
- υποχρεούται να τηρεί τις διατάξεις του Ν.3526/2007, καθώς και τις υγειονομικές διατάξεις που αφορούν στη διάθεση, πώληση και διανομή των προϊόντων αρτοποιίας και ζύμης.

Οι Αρτοποιοί-Αρτοποιητές εργάζονται είτε ως ελεύθεροι επαγγελματίες σε δικές τους επιχειρήσεις, είτε απασχολούνται ως αρτεργάτες σε άλλες επιχειρήσεις της επισιτιστικής βιοτεχνίας, του εμπορίου άρτου ή του ξενοδοχειακού-τουριστικού τομέα, είτε ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια στην αναπτυσσόμενη βιομηχανία άρτου, καθώς και σε μεγάλες αλυσίδες του λιανικού εμπορίου.

Τέλος, στο επάγγελμα δεν εντοπίζονται ειδικότητες ή ειδίκευσεις (ΕΟΠΠΕΠ, 2008).

³ Στην παρούσα μελέτη η φράση «Αρτοποιός-Αρτοποιητής» αναφέρεται και στα δύο φύλα. Το αρσενικό γραμματικό γένος χρησιμοποιείται για καθαρά πρακτικούς λόγους.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

-
- Ανεξάρτητες επιχειρήσεις αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής, μικρές ή αλυσίδες (Αρτοποιείο)
- Τμήματα ή εστιατόρια αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής (ξενοδοχεία, βίβες, ταβέρνες, κατασκηνώσεις αναψυχής, κρουαζιερόπλοια, επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (catering) κ.ά)
- Βιομηχανία τροφίμων (Εργαστήρια ζύμης και αρτοποιημάτων)
- Τμήματα εστιατορίων φορέων, όπως π.χ. πανεπιστημίων, κοινωφελών οργανισμών, ενόπλων δυνάμεων κ.ά. στον τομέα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής
- Εστιατόρια σε χώρους αναμονής μεταφορικών μέσων π.χ. αεροδρόμια ή εστιατόρια πλοίων και τρένων

ΠΡΟΪΠΟΘΕΣΕΙΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Δεν υφίστανται σχετικές προϋποθέσεις άσκησης του επαγγέλματος

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΑΠΟΚΤΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

Οι υφιστάμενες εκπαιδευτικές διαδρομές είναι αυτές που προσδιορίζονται από νομοθετικές ρυθμίσεις, οι οποίες είναι σε ισχύ και περιγράφουν τις προϋποθέσεις για την απόκτηση επαγγελματικών αδειών και επαγγελματικών δικαιωμάτων για ένα συγκεκριμένο επάγγελμα.

Δεν υπάρχουν υφιστάμενες διαδρομές απόκτησης των απαιτούμενων προσόντων, που να ρυθμίζουν το συγκεκριμένο επάγγελμα.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

| Αρτοποιός - Αρτοτεχνίτης | |
|--------------------------|---|
| 1 ^η Διαδρομή | Δίπλωμα Σχολής Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΑΕΚ) επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) στην ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής» |
| 2 ^η Διαδρομή | Πτυχίο δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης των ΕΠΑΣ επιπέδου 3 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) ειδικότητας «Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής» ή ισότιμοι τίτλοι + Επαγγελματική εμπειρία ενός (1) έτους + Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση για το θεωρητικό μέρος του συνόλου των ΚΕΛ |
| 3 ^η Διαδρομή | Πτυχίο δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης των ΕΠΑΣ επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) ειδικότητας «Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής» (ΚΥΑ 40052/2007 (Β' 1500)) ή ισότιμοι τίτλοι + Επαγγελματική εμπειρία ενός (1) έτους + Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση για το θεωρητικό μέρος του συνόλου των ΚΕΛ |
| 4 ^η Διαδρομή | Απολυτήριο δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης (Λύκειο) επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) + Επαγγελματική εμπειρία τριών (3) ετών + Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση για το θεωρητικό μέρος του συνόλου των ΚΕΛ |

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ

- Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος <https://oae.gr/>
- Ελληνική Ένωση Επιχειρήσεων Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής (ΕΕΠΑΖ)
- Ομοσπονδία Ιδιωτικών Υπαλλήλων Ελλάδος (ΟΙΥΕ) <https://oiye.gr/>
- Εργατοϋπαλληλικό Κέντρο Αθήνας <http://www.eka.org.gr/>
- Γενική Συνομοσπονδία Εργατών Ελλάδος (ΓΣΕΕ) <https://gsee.gr/>

ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ

- Παρασκευάζει άρτο και αρτοπαρασκευάσματα
- Παρασκευάζει αρτοσκευάσματα
- Οργανώνει και επιμελείται την παραγωγική διαδικασία του αρτοποιείου
- Διαχειρίζεται υλικά, προϊόντα, πελάτες και οικονομικές συναλλαγές
- Εφαρμόζει κανόνες υγιεινής και ασφάλειας και συντηρεί τον εξοπλισμό

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Αρχές marketing
- Αρχές ποιοτικού ελέγχου πρώτων υλών και προϊόντων άρτου
- Βασικές αρχές μηχανολογίας
- Βασικές αρχές χημείας τροφίμων
- Βασικές γνώσεις για βιολογικά προϊόντα και προϊόντα ειδικής διατροφής
- Διακόσμηση παρασκευασμάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- Διατροφή – Διαιτολογία
- Διαχείριση προμηθειών και αποθεμάτων
- Επιχειρησιακές επικοινωνίες
- Οργάνωση και λειτουργία αρτοποιείου
- Παρασκευές άρτου και αρτοπαρασκευασμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας
- Προγράμματα διαχείρισης αποθήκης (Logistics)
- Προγράμματα επεξεργασίας κειμένου
- Προγράμματα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου
- Προγράμματα λογιστικών φύλλων
- Προδιαγραφές εγκαταστάσεων και εξοπλισμού των εργαστηρίων Αρτοποιίας – Ζαχαροπλαστικής και επισιτιστικών επιχειρήσεων
- Προδιαγραφές προϊόντων αρτοποιίας
- Πρότυπα και κανονισμοί υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο του αρτοποιείου και του επισιτισμού (π.χ. HACCP, ISO 22000)
- Πρώτες ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και τεχνολογία τροφίμων
- Στοιχεία μικροβιολογίας (στη χρήση πρώτων υλών και προϊόντων άρτου)
- Συστήματα διαχείρισης ποιότητας (π.χ. ISO 9001)
- Τιμολόγηση προϊόντων άρτου

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

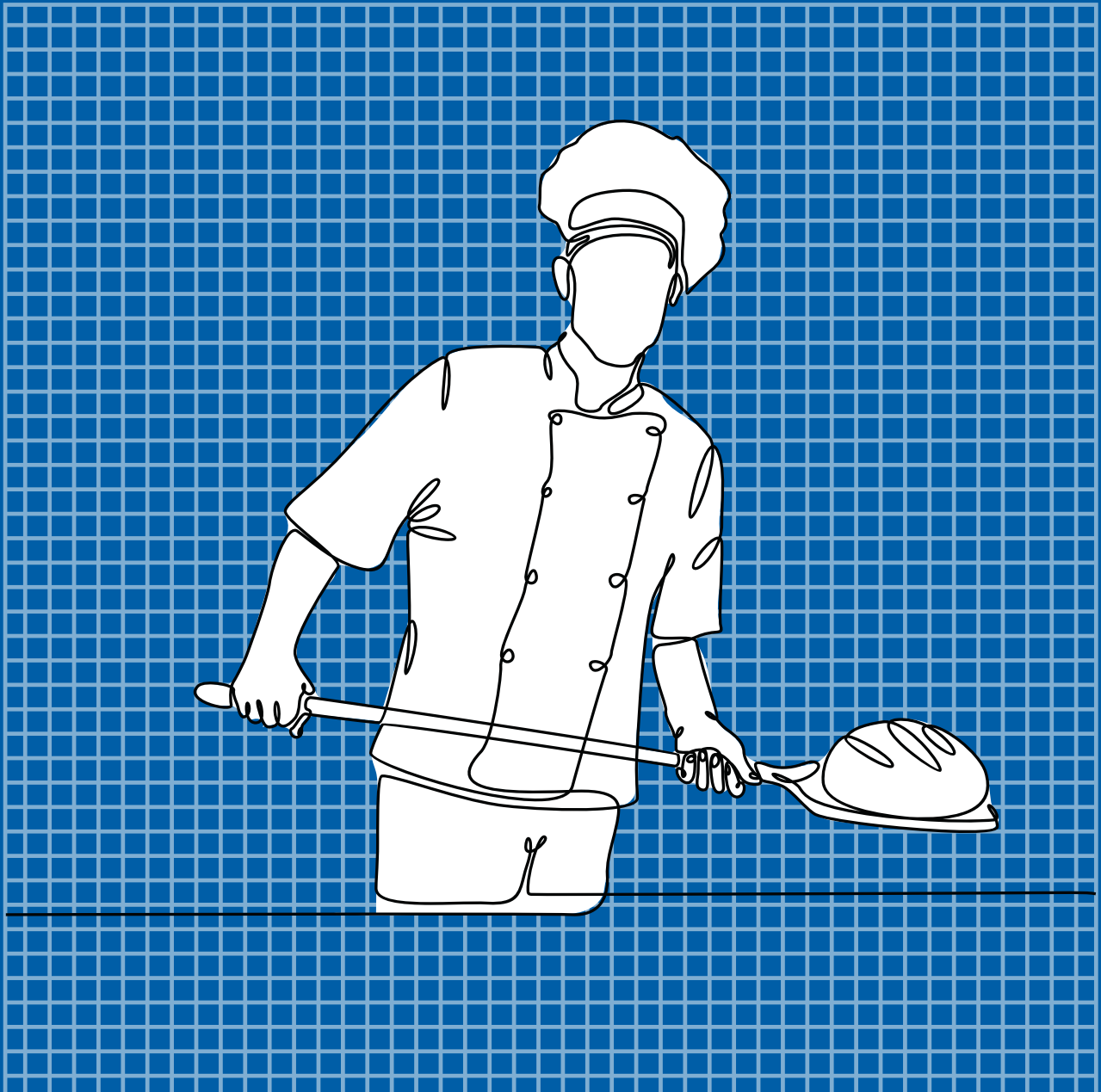
- Εφαρμογή προτύπων και κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας
- Εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ποιότητας
- Εφαρμογή συνταγής άρτου και αρτοπαρασκευασμάτων
- Εφαρμογή συνταγής (τσουρέκια, κουλούρια, παξιμάδια, πίτσες κλπ)
- Υπολογισμός των υλικών και συστατικών των προϊόντων
- Ψήσιμο προϊόντων
- Διαχείριση προσφορών πρώτων υλών
- Εφαρμογή βασικών αρχών marketing & marketing mix
- Χειρισμός τεχνικού εξοπλισμού και εργαλείων
- Κοστολόγηση προϊόντων άρτου
- Παρακολούθηση ύψους αποθεμάτων
- Προκαθορισμένη συντήρηση τεχνικού εξοπλισμού και εργαλείων
- Χειρισμός φούρνων ψησίματος

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Για την άσκηση του επαγγέλματος ο επαγγελματίας πρέπει να είναι εφοδιασμένος με πιστοποιητικό υγείας (ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε. 2015). Σύμφωνα με την Υγειονομική Διάταξη: Αρ. Πρωτ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.60325/2012 (ΦΕΚ Β' 1199/11.04.2012):

Όσοι απασχολούνται ή επιθυμούν να απασχοληθούν σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος ή και έχουν άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με πιστοποιητικό υγείας. Στο πιστοποιητικό θα βεβαιώνεται ότι ο κάτοχός του υποβλήθηκε σε ιατρικές εξετάσεις και δεν βρέθηκε να πάσχει από μεταδοτικό ή άηλο νόσημα μη συμβατό με την απασχόλησή του. Για την απόκτηση του πιστοποιητικού υγείας οι εργαζόμενοι σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος, εκτός από την ιατρική κλινική εξέταση, η οποία θα γίνεται από Κρατικό ή Ιδιώτη Ιατρό, θα υποβάλλονται υποχρεωτικά όλοι σε ακτινογραφία θώρακος. Οι χειριστές τροφίμων επιτηθέν, θα υποβάλλονται σε καθημερινή και παρασιτολογική κοπράνων. Το Πιστοποιητικό υγείας ισχύει για πέντε χρόνια από την έκδοσή του και ανανεώνεται μετά τη λήξη του επαναλαμβάνοντας όλες τις εξετάσεις (ιατρική κλινική εξέταση κ.λπ.).

ΕΝΟΤΗΤΑ Α
ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ



ΕΝΟΤΗΤΑ Α:

«Τίτλος και ορισμός του επαγγέλματος»

A.1 Προτεινόμενος γενικός τίτλος του επαγγέλματος

Ο προτεινόμενος τίτλος του επαγγέλματος, είναι «Αρτοποιός – Αρτοτεχνίτης» (Baker), ο οποίος παραμένει ίδιος με τον προγενέστερο τίτλο του επαγγελματικού περιγράμματος (ΕΚΕΠΙΣ, 2008), καθώς είναι ο τίτλος που έχει καθιερωθεί στην εγχώρια και διεθνή επικράτεια (ISCO-08, 2008, σ. 303) για τον επαγγελματία που ασχολείται με την παραγωγή και διάθεση διαφόρων ειδών άρτου, αρτοσκευασμάτων και αρτοπαρασκευασμάτων.

Ο πλησιέστερος κωδικός στο σύστημα ταξινόμησης ISCO-08 είναι ο 7512 «Αρτοποιόι, Ζαχαροπλάστες».

A.2 Ορισμός του επαγγέλματος

Ο Αρτοποιός – Αρτοτεχνίτης παρασκευάζει και διαχειρίζεται ένα ευρύ φάσμα προϊόντων άρτου, αρτοσκευασμάτων και αρτοπαρασκευασμάτων, καθώς ασχολείται με όλες τις διαδικασίες παραγωγής, προώθησης και πώλησης, διαχείρισης της αποθήκης και οικονομικής διαχείρισης του αρτοποιείου (ΕΟΠΠΕΠ 2008, ΝΟΜΟΣ 3526/2007).

Ο Αρτοποιός – Αρτοτεχνίτης διαθέτει τις απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες προκειμένου να προσφέρει υπηρεσίες που ικανοποιούν τις απαιτήσεις του κοινού σε διάφορα είδη άρτου, αρτοσκευασμάτων και αρτοπαρασκευασμάτων, σύμφωνα με τους ανά περίπτωση ισχύοντες κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και την ισχύουσα νομοθεσία (ΦΕΚ 788/Β/31-12-1987: Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σύμφωνα με την εθνική και την ευρωπαϊκή νομοθεσία).

- Σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία (ν.3526/2007) γίνεται ειδική διάκριση μεταξύ του «Αρτοποιού» και του «Υπεύθυνου Αρτοποιίας» η οποία παρουσιάζεται παρακάτω. Το παρόν επαγγελματικό περίγραμμα, ωστόσο, επικεντρώνεται στο επάγγελμα του Αρτοποιού –Αρτοτεχνίτη. Ειδικότερα: «Αρτοποιός»: είναι ο επαγγελματίας που παρασκευάζει άρτο ή αρτοπαρασκευάσματα ή αρτοσκευάσματα, με βάση το αλεύρι από δημητριακά παντός τύπου, ενώ ο
- «Υπεύθυνος Αρτοποιίας» είναι το φυσικό πρόσωπο που είναι ιδιοκτήτης της επιχείρησης αρτοποιίας ή ο οικογενειακός συνεργάτης αυτού ή ο εταίρος νομικού προσώπου που είναι ιδιοκτήτης επιχείρησης αρτοποιίας ή ο εργαζόμενος σε επιχείρηση αρτοποιίας ο οποίος, με εντολή του νομίμου εκπροσώπου της επιχείρησης αυτής, παρέχει, κατά κύριο λόγο, τις υπηρεσίες του μέσα στον χώρο της εγκατάστασης αρτοποιίας, επιβλέποντας και συντονίζοντας την παραγωγή των προϊόντων αρτοποιίας ή της ζύμης σε όλο τον κύκλο παραγωγής τους. Ο Υπεύθυνος Αρτοποιίας πρέπει να διαθέτει ένα τουλάχιστον από τα ακόλουθα προσόντα: αα) δίπλωμα διετούς επαγγελματικής σχολής αρτοποιίας, με πρακτική εξάσκηση τουλάχιστον ενός έτους σε επιχείρηση αρτοποιίας ή ββ) έχει παράσχει τις υπηρεσίες του, για τρία τουλάχιστον έτη, σε επιχείρηση αρτοποιίας με καθήκοντα ειδικευμένου εργάτη αρτοποιίας ή γγ) έχει ασκήσει, για τρία τουλάχιστον έτη, δραστηριότητα αρτοποιίας ως οικογενειακός συνεργάτης ή εταίρος ιδιοκτήτη επιχείρησης αρτοποιίας, παρέχοντας υπηρεσίες παραγωγικού χαρακτήρα. Για τις εγκαταστάσεις των περιπτώσεων στ' και ια' υπεύθυνος αρτοποιίας είναι ο μηχανικός παραγωγής, εφόσον πληροί τις προϋποθέσεις που ορίζονται στο άρθρο 3.

Δεν επιτρέπεται η λειτουργία αρτοποιείου χωρίς να έχει ορισθεί ο Υπεύθυνος Αρτοποιίας, σύμφωνα με τα οριζόμενα στην περίπτωση ιη' του άρθρου 1 του ν.3526/2007 και η λειτουργία εγκατάστασης περάτωσης έψησης χωρίς να έχει ορισθεί για αυτήν υπεύθυνο πρόσωπο.

Αναλυτικότερα, και σύμφωνα με το πολυγλωσσικό ευρωπαϊκό ταξινομητικό σύστημα δεξιοτήτων, ικανοτήτων και επαγγελμάτων ESCO (ESCO, 2022) και το αμερικάνικο ταξινομητικό σύστημα επαγγελμάτων O*NET-SOC 2019 Taxonomy (51-3011.00 - Bakers (onetonline.org), ο Αρτοποιός – Αρτοτεχνίτης είναι υπεύθυνος για:

- την επεξεργασία βασικών πρώτων υλών (αλεύρι, λιπαρές ύλες, ζάχαρη, ζύμη, νερό κτλ.), ώστε να παράγει διάφορες ζύμες και μείγματα ανάλογα με τα προϊόντα που προετοιμάζονται,
- τον συνδυασμό μετρούμενων συστατικών σε μορφή μηχανών ανάμειξης, ανάμειξης ή μαγειρέματος,
- το πλάσιμο και ψήσιμο της ζύμης,
- το ψήσιμο προϊόντων, όπως και τα φαγητά, γλυκά, των οποίων το ψήσιμο αναλαμβάνει το αρτοποιείο, υπό την προϋπόθεση ότι αυτό είναι σύμφωνο με τα πρότυπα και τους κανονισμούς υγιεινής και ασφάλειας στο χώρο του αρτοποιείου και του επισιτισμού,
- τη διακόσμηση των αρτοσκευασμάτων και την παραγωγή της γαρνιτούρας τους,

αλλά ταυτόχρονα είναι υπεύθυνος και για:

- τον χειρισμό και τη συντήρηση των μηχανημάτων και του εξοπλισμού ψησίματος,
- την αποθήκευση και συντήρηση των πρώτων υλών,
- την αποθήκευση και πώληση των προϊόντων,
- τον έλεγχο της ποιότητας των πρώτων υλών για να διασφαλιστεί ότι πληρούνται τα πρότυπα και οι προδιαγραφές,
- τον έλεγχο της καθαριότητας του εξοπλισμού και της λειτουργίας των χώρων πριν από την έναρξη της παραγωγής για τη διασφάλιση της συμμόρφωσης με τους κανονισμούς για την υγεία και την ασφάλεια στην εργασία,
- την παρακολούθηση της θερμοκρασίας του φούρνου και της εμφάνισης του προϊόντος για τον προσδιορισμό των χρόνων

ψησίματος.

- τον συντονισμό της διαμόρφωσης, φόρτωσης, ψησίματος, εκφόρτωσης, αφαίρεσης και ψύξης παρτίδων ψωμιού και άλλων ειδών.

Ο Υπεύθυνος Αρτοποιίας:

- ασκεί τη δραστηριότητά του με ανεξαρτησία κατά το παραγωγικό στάδιο, που περιλαμβάνει τη διαχείριση, την οργάνωση και την εφαρμογή της παραγωγής,
- διασφαλίζει, στο πλαίσιο λειτουργίας της επιχείρησης, την τήρηση των κανόνων της ορθής επαγγελματικής πρακτικής, τη χρήση των πρώτων υλών, κατά την κείμενη νομοθεσία, την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο εργασίας, καθώς και την ποιότητα του τελικού προϊόντος,
- υποχρεούται να τηρεί τις διατάξεις του Ν.3526/2007, καθώς και τις υγειονομικές διατάξεις που αφορούν στη διάθεση, πώληση και διανομή των προϊόντων αρτοποιίας και ζύμης.

Οι Αρτοποιοί-Αρτοτεχνίτες εργάζονται είτε ως ελεύθεροι επαγγελματίες σε δικές τους επιχειρήσεις, είτε απασχολούνται ως αρτεργάτες σε άλλες επιχειρήσεις της επισιτιστικής βιοτεχνίας, του εμπορίου άρτου ή του ξενοδοχειακού-τουριστικού τομέα, είτε ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια στην αναπτυσσόμενη βιομηχανία άρτου, καθώς και σε μεγάλες αλυσίδες του λιανικού εμπορίου.

Τέλος, στο επάγγελμα δεν εντοίζονται ειδικότητες ή ειδικεύσεις (ΕΟΠΠΕΠ, 2008).

A.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμάτων και Κλάδων Οικονομίας

Σύμφωνα με την Τυποποιημένη Διεθνή Ταξινόμηση Επαγγελμάτων (International Standard Classification of Occupations – ISCO-08), το εν λόγω επάγγελμα ταξινομείται ως εξής:

7 Ειδικευμένοι τεχνίτες και ασκούντες συναφή επαγγέλματα

75 Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων, επεξεργασίας ξύλου, ειδών ένδυσης και ασκούντες συναφή επαγγέλματα

751 Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων και ασκούντες συναφή επαγγέλματα

7512 Αρτοποιοί – Ζαχαροπλάστες

Σύμφωνα με τη Στατιστική Ταξινόμηση Κλάδων Οικονομικών Δραστηριοτήτων 2008 (ΣΤΑΚΟΔ 08), το επάγγελμα του Αρτοποιού – Αρτοτεχνίτη υπάγεται στους εξής κλάδους:

10.71 Παραγωγή και εργασίες υπεργολαβίας για την παραγωγή πιτών νωπών (τυροπιτών κ.λπ.), ταρτών νωπών, ψωμιού φρέσκου, ψωμιού, νωπού ή κατεψυγμένου, κέικ, νωπών

10.72 Παραγωγή και εργασίες υπεργολαβίας για την παρασκευή παξιμαδιών, μπισκότων, φρυγανισμένου ψωμιού και παρόμοιων φρυγανισμένων προϊόντων, ψωμιού τραγανού, κουλουριών, μελιόψωμου και παρόμοιων ειδών, ειδών μπισκοτοποιίας και άλλων ξηρών ή διατηρημένων προϊόντων άρτου

46.36 Αρτοποιίας προϊόντων, χονδρικό εμπόριο

47.24 Αρτοποιίας προϊόντων, λιανικό εμπόριο

47.91 Αρτοποιίας προϊόντων, λιανικό εμπόριο με αλληλογραφία ή μέσω διαδικτύου

47.99 Αρτοποιίας προϊόντων, άλλο λιανικό εμπόριο εκτός καταστημάτων, υπαίθριων πάγκων ή αγορών

A.4 Ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος

Η ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος είναι συνυφασμένη με την εξέλιξη του ψωμιού μέσω της οποίας και ανά χρονικές περιόδους δύνανται να δοθούν και στοιχεία επαγγελματοποίησης.

Το ψωμί είναι ένα προϊόν που παράγεται εδώ και χιλιάδες χρόνια. Έχει μεγάλη ιστορία και ακόμα και σήμερα είναι το κύριο προϊόν καθημερινής κατανάλωσης σε πολλές χώρες. Το ψωμί και ο τρόπος παρασκευής του ανά τους αιώνες έχει τροποποιηθεί με βάση την καλύτερη χρήση των πρώτων υλών, τις μαγειρικές συνθήκες και την ίδια την κοινωνία από την οποία καταναλώνεται.

Η λέξη ψωμί προέρχεται από το ρήμα «ψώω», το οποίο έχει παρεμφερή έννοια με τα ρήματα τρίβω, αλέθω, τεμαχίζω σε μικρά κομμάτια ή πολύ πιθανόν και από το «ψωμιζώ», που ετυμολογικά σημαίνει τρέφομαι με μικρά κομμάτια. Οι αρχαίοι Έλληνες με τη λέξη άρτος εννοούσαν ναί μεν το ψωμί, αλλά και το φαγητό γενικότερα, μία έκφραση που χρησιμοποιείται μέχρι και τις μέρες μας, καθώς το ψωμί ήταν και είναι πολύ βασικό στη διατροφή μας (Βηλιώρας, 2018).

Η πρωταρχική προέλευση του ψωμιού εκτιμάται ότι είναι το 10.000 π.Χ. στην Αίγυπτο. Οι πρώτες σκαλισμένες σκηνές φούρνων σε ερείπια στη Μέμφιδα υπολογίζονται στο 3.000 π.Χ.. Το πρώτο αλεύρι φτιαχνόταν από καβουρδισμένους ή αποξηραμένους σπόρους που είχαν τριφτεί ή κοπανιστεί ανάμεσα σε δυο λείες πέρες. Αργότερα, αναμείχθηκε αυτό το πρωτόγονο αλεύρι με νερό και παρασκευάστηκαν οι πρώτοι χυλοί που είναι και οι πραγματικοί πρόγονοι του σημερινού ψωμιού. Στη συνέχεια παρασκευάστηκαν πιο πηκτοί χυλοί, οι οποίοι ψήνονταν απευθείας στη φωτιά ή απλώνονταν πάνω σε πυρακτωμένους λίθους. Τα πρώτα σκεύη που χρησιμοποιήθηκαν ήταν πήλινα ταψιά (Wood, 1989; Nagodawithana & Trivedi, 1990; Κατού, 2018).

Στην Αίγυπτο το 2.470 π.Χ. είναι γνωστό πως υπήρχαν φούρνοι, για να προμηθεύουν καθημερινά αυτούς που εργάζονταν στις πυραμίδες με ψωμί. Το ψωμί παρασκευαζόταν από μια αρχαία ποικιλία σιταριού (emmer) και ζυμωνόταν με τα πόδια. Σύμφωνα με τον Ηρόδοτο στην Αίγυπτο το ψωμί έλαβε οικονομική και κοινωνική υπόσταση, αφού χρησιμοποιήθηκε ως νόμισμα, και μάλιστα για την κάλυψη των μισθών όχι μόνο απλών χωρικών που έπαιρναν ψωμί από κριθάρι, αλλά και υψηλόβαθμων κρατικών αξιωματούχων που απολάμβαναν ψωμί από σιτάρι. Στην αρχαιότητα θεωρείται πως η ζύμωση γινόταν με τον συνδυασμό καλλιιεργειών που περιείχαν ζύμες και γαλακτικά βακτήρια (Zohary, 1969; Wood, 1989; Nagodawithana & Trivedi, 1990; Κατού, 2018).

Κατά τον Μεσαίωνα και με την αύξηση του πληθυσμού των κωμοπόλεων και των πόλεων υπήρξε μια σταθερή αύξηση στο εμπόριο και οι αρτοποιοί άρχισαν σιγά σιγά να ιδρύουν επιχειρήσεις και στη συνέχεια συντεχνίες για να προστατεύσουν τα συμφέροντα των μελών τους, αλλά και για να ρυθμίσουν την τιμή και το βάρος του ψωμιού. Στη Μεσαιωνική Αγγλία υπήρχαν αυστηροί κανονισμοί για να ελέγχεται το εμπόριο, η κυκλοφορία και η τιμή του προϊόντος, καθώς και η ποιότητα. Παράγονταν διαφορετικοί τύποι ψωμιού με αλεύρι διαφορετικού ποσοστού άλεσης, έτσι ώστε ο καθένας να έχει τη δυνατότητα να το αγοράσει. Γινόταν εμπορία μαγιάς, η οποία προερχόταν από μπίρα, η τιμή της οποίας ήταν επίσης ελεγχόμενη (Hammond, 1995; Σουροπάνη 2010).

Η χρήση καλλιιεργειών προζυμιού συνεχίστηκε μέχρι τον 19^ο αιώνα, όπου συντηρείτο ποσότητα από την παραγόμενη ζύμη και χρησιμοποιείτο την επόμενη φορά. Αυτή η πρακτική εντοπίζεται και σήμερα, ακόμα και σε χώρες που η βιομηχανική παραγωγή ψωμιού είναι αναπτυγμένη. Από τα μέσα του 19ου αιώνα και μετέπειτα επικράτησε η παραγωγή ψωμιού με τη χρήση μαγιάς και κατ' επέκταση αναπτύχθηκε και η μαζική βιομηχανική παραγωγή μαγιάς καταλήγοντας στη γνωστή ξηρή μαγιά που χρησιμοποιείται έως και σήμερα. Παλιότερα, κύρια πηγή μαγιάς ήταν τα ζυθοποιεία. Μετέπειτα όμως με την επικράτηση της «ξανθής» μπίρας, η μαγιά από αυτήν την μπίρα δεν ήταν πλέον κατάλληλη για αρτοποιία, επομένως παρουσιάστηκε η ανάγκη μαζικής παραγωγής μαγιάς συγκεκριμένης ποιότητας (Reed & Nagodawithana, 1991).

Κατά τον εικοστό αιώνα οι φούρνοι αερίου και πετρελαίου αντικατέστησαν εκείνους του ξύλου και του άνθρακα. Το 1912, ο Otto Rohwedder ξεκίνησε μια εργασία για μια μηχανή που τεμαχίζει το ψωμί και στη συνέχεια το τυλίγει και κρατάει την υγρασία μέσα. Η μηχανή αυτή εκτέθηκε σε έκθεση αρτοποιιών στην Αμερική το 1928.

Στη δεκαετία του 1940 το ασβέστιο προστέθηκε στο αλεύρι για να αποτρέψει τη ραχίτιδα, ασθένεια που παρουσιάστηκε στις γυναίκες που πήγαιναν στον στρατό, ενώ το 1942 οι Αρτοποιοί του Λονδίνου ένωσαν τις περιφερειακές οργανώσεις για να διαμορφώσουν την Ομοσπονδία των Αρτοποιιών, για να βοηθήσουν στην οργάνωση της εν καιρώ πολέμου παραγωγής και διανομής του ψωμιού.

Στην Ελλάδα, η καλλιέργεια της γης και των σιτηρών εμφανίζεται την έβδομη χιλιετία π.Χ. Το σκάψιμο, η σπορά και οι άλλες γεωργικές εργασίες γίνονται με αυτοσχέδια ξύλινα εργαλεία. Στη συνέχεια, εμφανίζεται το αλέτρι που αρχικά σέρνεται από τον άνθρωπο και μετά από κάποιο ζώο. Το σιτάρι καλλιιεργείται από την απώτατη αρχαιότητα, κυρίως στον θεσσαλικό κάμπο, τον αποκαλούμενο και σιτοβολώνα της Ελλάδας. Αναφορές βέβαια που έχουμε από την αρχαία Ελλάδα μας αναφέρουν πως το ψωμί που παρασκευάζαν τότε ήταν κυρίως κριθαρένιο. Μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις, όπως γιορτές, το ψωμί παρασκευαζόταν από σιτάρι. Αρχικά, το ψωμί το ζυμώναν και το έψηναν σε οικιακούς φούρνους. Στις αρχές του 2^{ου} μ.Χ. αιώνα δημιουργήθηκαν τα πρώτα δημόσια αρτοποιεία, όπου ο κόσμος προμηθευόταν το ψωμί, αλλά και οι πρώτοι επαγγελματικοί σύλληγοι αρτοποιιών. Φυσικά, οι οικιακοί φούρνοι συνέχισαν να υφίστανται για όποιον ήθελε να παρασκευάσει το ψωμί του ιδιωτικά. Οι κύριες ποιότητες ψωμιού που παρασκευάζονταν στην αρχαία Ελλάδα ήταν τρεις: ο ζυμίτης, από αλεύρι, νερό και προζύμι, ο άζυμος, από αλεύρι και νερό, ο σμιγδαλίτης, από λεπτό πολύ, καλά αλεσμένο αλεύρι προερχόμενο από καλής ποιότητας σιτάρι. Βέβαια έχουμε αναφορές μέχρι και για 72 διαφορετικούς τύπους ψωμιού προσθέτοντας επιπλέον υλικά όπως γάλα, μέλι, αρωματικά και μπαχαρικά (Βλιώρας, 2018).

Το 450 π.Χ. εφευρέθηκε στην Ελλάδα ο νερόμυλος. Οι αλλαγές ήρθαν τον 20^ο αιώνα, με την τελειοποίηση των εργαλείων ως προς την τεχνική τους, αλλά στην ουσία δεν διαφέρουν και πολύ από εκείνα τα παλιά.

Το ψωμί ως βασικό στοιχείο της διατροφής του ανθρώπου, και στα παλιότερα χρόνια, αλλά και σήμερα, έχει παίξει σημαντικό ρόλο και σε πολιτικές εξελίξεις. Συγκεκριμένα, έχει πυροδοτήσει εξεγέρσεις (Αραβική Άνοιξη), ανατροπές καθεστώτων και γεωπολιτικές ανακατατάξεις. Οι επισιτιστικές κρίσεις που εμφανίζονται κατά καιρούς (π.χ. λόγω πολέμων ή ασθενειών) βοηθούν στην ανακατανομή των καλλιιεργειών και μπορούν να θεωρηθούν εφαπτήριο για τροποποίηση των καταναλωτικών συνθηκών. Συγκεκριμένα, η τελευταία επισιτιστική κρίση στα σιτηρά λόγω πολέμου Ρωσίας και Ουκρανίας δύναται να ωθήσει την ελληνική κοινωνία στην κατανάλωση περισσότερων εγχώριων προϊόντων (π.χ. σιτηρών) αλλά και στον επαναπροσδιορισμό των καλλιιεργειών (Αβραμίδου, 2022).

Τα τελευταία χρόνια, προϊόντα αρτοποιίας διατίθενται και εκτός αρτοποιείων. Ιδιαίτερη ανάπτυξη παρατηρείται στα πρατήρια άρτου, όπου προϊόντα αρτοποιίας παρασκευάζονται σε κεντρικές μονάδες και διαμοιράζονται για πώληση στα πρατήρια. Επιπλέον, η εισαγωγή της πώλησης ψωμιού στα σουπερμάρκετ έχει αναδειχθεί σημαντικός αντίπαλος των αρτοποιείων.

Τέλος, σημαντικό κομμάτι στην εξέλιξη των προϊόντων αρτοποιίας παίζει και η ανάπτυξη του τουρισμού. Η αρτοποιία συνδέεται άμεσα με το κομμάτι του τουρισμού και συγκεκριμένα της εστίασης, αλλά και της παροχής πρωινού στις ξενοδοχειακές μονάδες. Όλο και περισσότερες τουριστικές επιχειρήσεις ενδιαφέρονται για επιτόπια παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας, καθώς αυτό συνδέεται άμεσα με τις αυξανόμενες απαιτήσεις των τουριστών για ποιοτικά προϊόντα.

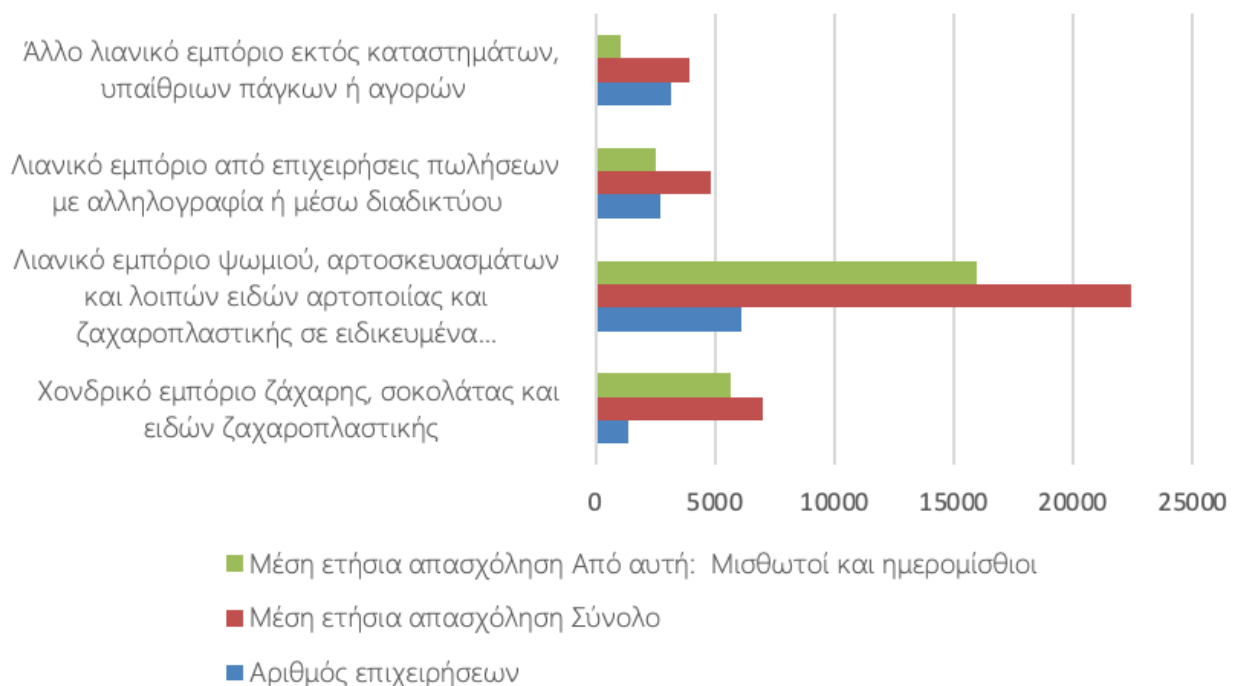
A.5 Οικονομία και επιχειρηματικό περιβάλλον

Ο κλάδος της αρτοποιίας είναι ένας από τους δυναμικότερους κλάδους στον χώρο της εστίασης και κατέχει πρωταρχικό ρόλο στη βιομηχανία των τροφίμων, καθώς καμία κουζίνα δεν χαρακτηρίζεται ολοκληρωμένη χωρίς τα αρτοσκευάσματα όπως είναι το ψωμί.

Ο ευρωπαϊκός τομέας αρτοποιίας αποτελείται από περισσότερες από 190.000 μικρομεσαίες επιχειρήσεις και 2.200 μεγάλες επιχειρήσεις που απασχολούν πάνω από 2 εκατομμύρια εργαζόμενους στην ΕΕ.

Σύμφωνα με στοιχεία της Ελληνικής Στατιστικής Υπηρεσίας, το 2020 στο χονδρικό εμπόριο τροφίμων, ποτών και καπνού (κωδ. 463) υπήρχαν 12.496 επιχειρήσεις, στο λιανικό εμπόριο τροφίμων, ποτών και καπνού (κωδ. 472) 20.776 επιχειρήσεις και στο λιανικό εμπόριο εκτός καταστημάτων, υπαίθριων πάγκων ή αγορών (κωδ. 479) 5.902 επιχειρήσεις και 8.772 απασχολούμενοι. Πιο συγκεκριμένα, στο χονδρικό εμπόριο ζάχαρης, σοκολάτας και ειδών ζαχαροπλαστικής (κωδ. 4636) δραστηριοποιούνταν 1.371 επιχειρήσεις, στο λιανικό εμπόριο ψωμιού, αρτοσκευασμάτων και λοιπών ειδών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής σε ειδικευμένα καταστήματα (κωδ. 4724) δραστηριοποιούνταν 6.111 επιχειρήσεις, στο λιανικό εμπόριο από επιχειρήσεις πωλήσεων με αλληλογραφία ή μέσω διαδικτύου (κωδ.4791) υπήρχαν 2.740 επιχειρήσεις και στο άλλο λιανικό εμπόριο εκτός καταστημάτων, υπαίθριων πάγκων ή αγορών (κωδ. 4799) υπήρχαν 3.162 επιχειρήσεις (ΕΛΣΤΑΤ, 2022).

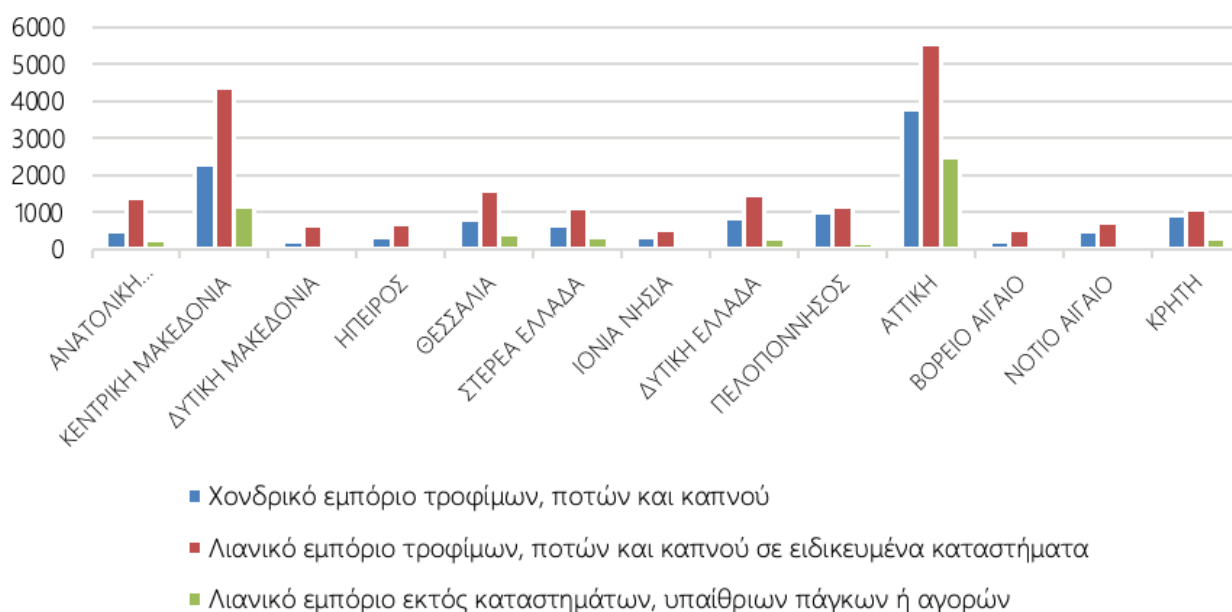
Διάγραμμα 1. Αναλυτικά στοιχεία διάρθρωσης των επιχειρήσεων εμπορίου, κατά κλάδο οικονομικής δραστηριότητας (Nace Rev. 3) – Σύνολο Ελλάδος - 2020



Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ (2023)

Όσον αφορά τη γεωγραφική κατανομή, από στοιχεία της Ελληνικής Στατιστικής Υπηρεσίας για το 2022, φαίνεται ότι το μεγαλύτερο ποσοστό επιχειρήσεων τροφίμων δραστηριοποιούνταν στην Αττική και ακολουθούσε η Κεντρική Μακεδονία.

Διάγραμμα 2. Γεωγραφική κατανομή επιχειρήσεων τροφίμων



Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ (2023)

Η δομή της παραγωγής και προσφοράς των προϊόντων αρτοποιίας παρουσιάζει σημαντικές διαφορές ανάμεσα στις χώρες της ΕΕ-27. Παραδοσιακά, η αγορά μοιράζεται ανάμεσα στα βιομηχανικά αρτοποιεία (industrial ή plant bakers) και στα βιοτεχνικά αρτοποιεία τα οποία αποτελούν και τους αντίστοιχους ελληνικούς «φούρνους». Ωστόσο, από χώρα σε χώρα παρατηρούνται και άλλες διακρίσεις στην προσφορά των συγκεκριμένων προϊόντων, για τις οποίες χρησιμοποιούνται ξεχωριστοί όροι όπως αρτοποιεία μέσα σε καταστήματα (in-store bakeries) ή μονάδες ψησίματος μέσα σε καταστήματα (in-store baking units).

Σε ευρωπαϊκό επίπεδο, εκτιμάται ότι το ποσοστό των βιομηχανικών αρτοποιείων ανέρχεται σε 45% έναντι 55% των βιοτεχνικών αρτοποιείων (στοιχεία 2010, Association Internationale de la Boulangerie Industrielle, AIBI). Συνολικά εκτιμάται ότι υπάρχουν γύρω στις 1.000 μονάδες βιομηχανικής αρτοποιίας στην Ευρώπη, με τα μεγαλύτερα ποσοστά να εντοπίζονται σε χώρες όπως η Βουλγαρία, η Ολλανδία, το Ην. Βασίλειο και η Φινλανδία. Αντίθετα, η Τουρκία και η Ελλάδα εκτιμάται ότι συγκεντρώνουν τα μεγαλύτερα ποσοστά βιοτεχνικών αρτοποιείων (AIBI και Federation of Bakers, UK Bread Industry).

Η διάρθρωση της αγοράς ποικίλλει σε ολόκληρη την Ευρώπη. Για παράδειγμα, στο Ηνωμένο Βασίλειο ο βιομηχανικός τομέας αντιπροσωπεύει το 80% της παραγωγής, είναι 40% στη Γερμανία, 35% στη Γαλλία, 19% στην Ισπανία και στην Ελλάδα μόλις το 10%. Η γεωγραφία έχει σημαντικό αντίκτυπο στον καταμερισμό της βιοτεχνικής ή βιομηχανικής παραγωγής αρτοποιίας. Έτσι, σε ορισμένες χώρες όπως η Εσθονία, η Ιρλανδία ή η Σουηδία κυριαρχεί η βιομηχανική παραγωγή, ενώ σε άλλες χώρες όπως η Ιταλία, η Πολωνία, η Γαλλία και η Ελλάδα, τα βιοτεχνικά αρτοποιεία παράγουν περισσότερα από τα μισά είδη αρτοποιίας.

Στην Ελλάδα το μεγαλύτερο ποσοστό επιχειρήσεων παραγωγής προϊόντων άρτου είναι οικογενειακού τύπου φούρνοι. Συγκεκριμένα, υπάρχουν περίπου 15.000 οικογενειακού τύπου φούρνοι που απασχολούν 144.000 άτομα και αποτελούν σημαντικό κομμάτι της παράδοσης του τόπου. Η Ελλάδα είναι πρώτη στην Ευρώπη σε παρουσία φούρνων με 8,4 φούρνους ανά 10.000 άτομα και ακολουθεί η Πορτογαλία (6,19), η Γαλλία (6,14), Ιταλία (6,00), Κύπρος (5,02), ενώ η Γερμανία μόλις 1,84 και το Ηνωμένο Βασίλειο 0,37 φούρνους ανά 10.000 κατοίκους (ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, 2020).

Εντούτοις όμως, η βιομηχανική προσφορά προϊόντων αρτοποιίας (industrial) (σσκευασμένα μεγάλης διάρκειας και τα bake-off προϊόντα) κάλυψε το 67% της συνολικής κατανάλωσης στην ΕΕ-27 και η βιοτεχνική προσφορά [κλασικοί φούρνοι (artisan) και μονάδες ψησίματος μέσα σε άλλα καταστήματα (in-store baking units)] το 33% αντιστοίχως το 2014. Η παρασκευή ψημένων προϊόντων, που περιλαμβάνει προϊόντα όπως ψωμί, μπισκότα, δημητριακά και αρτοσκευάσματα, είναι ο μεγαλύτερος κλάδος της ελληνικής βιομηχανίας επεξεργασίας τροφίμων, που αντιπροσωπεύει το 32,8%. Περίπου το 63,5% των εταιρειών του τομέα ή περίπου 9700 επιχειρήσεις, είναι κατηγοριοποιημένα ως παραγωγόι ψημένων προϊόντων (ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, 2020).

Η κατηγορία τροφίμων και ποτών, σύμφωνα με τα στοιχεία της Eurostat, αποτελεί το 12,1% της συνολικής καταναλωτικής δαπάνης στην Ευρώπη, τρίτη πιο δαπανηρή για ένα νοικοκυριό μετά τη στέγαση, το νερό και την ενέργεια. Η χώρα μας βρίσκεται στην ένατη θέση στην ΕΕ με ποσοστό 16,9%. Τα φρέσκα προϊόντα αρτοποιίας κυριαρχούν στις προτιμήσεις των καταναλωτών, καθύποντας το 68% της συνολικής ευρωπαϊκής αγοράς και το μεγαλύτερο κομμάτι των περισσότερων εθνικών αγορών των ευρωπαϊκών χωρών (ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ,

2020).

Το ψωμί αποτελεί έναν ισχυρό οικονομικό τομέα και στην Ευρώπη λόγω της πολιτιστικής του διάστασης. Τα προϊόντα άρτου αποτελούν ακόμα βασικό είδος διατροφής για τους περισσότερους Ευρωπαίους καταναλωτές και είναι εδραιωμένα στην προτίμησή τους, σε όρους ποιότητας, ποικιλίας, διατροφικής αξίας και καναλιών διανομής. Επιπλέον, ορισμένες τάσεις του παγκόσμιου πληθυσμού ενδέχεται να επηρεάσουν την κατανάλωση ψωμιού, όπως οι νεότεροι καταναλωτές που καταναλώνουν καθημερινά λιγότερο. Η παγκόσμια κρίση την τελευταία δεκαετία άλλαξε και τις καταναλωτικές συνήθειες. Οι καταναλωτές δαπανούν όλο και λιγότερο στα τρόφιμα, ενώ δεν πηγαίνουν τόσο συχνά στα εστιατόρια.

Συνεπώς, το πρότυπο κατανάλωσης ψωμιού αλλάζει. Το ψωμί προσφέρεται όλο και περισσότερο σε μικρότερες μορφές, λόγω μείωσης του μεγέθους των νοικοκυριών και της τάσης για περισσότερο σνακ. Το ψωμί αντιμετωπίζει τον ανταγωνισμό από άλλα προϊόντα διατροφής. Για παράδειγμα, αντικαθίσταται κατά τη διάρκεια του πρωινού με δημητριακά κ.λπ.

Η ύφεση της ελληνικής οικονομίας δεν άφησε ανεπηρέαστο τον κλάδο της αρτοποιίας, καθώς η υποχώρηση του διαθέσιμου εισοδήματος των καταναλωτών συρρίκνωσε τις δαπάνες τους ακόμη και στην κατανάλωση ειδών πρώτης ανάγκης όπως το ψωμί, παρά το γεγονός πως μέχρι τώρα θεωρείτο προϊόν ανελαστικής ζήτησης ως βασικό προϊόν διατροφής. Σε πρόσφατες μελέτες έχει αποτυπωθεί η μείωση του κλάδου με το μεγαλύτερο μέρος της υποχώρησης να προέρχεται από τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής και τα αρτοσκευάσματα (ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, 2020).

Οι Ευρωπαίοι καταναλωτές συνολικά στρέφονται τα τελευταία χρόνια σε πιο υγιεινές εναλλακτικές λύσεις, όπως νωπά, βιολογικά, χειροποίητα/ βιοτεχνικά, προστιθέμενης αξίας αρτοποιήματα. Η ζήτηση τροφίμων χωρίς γλυυτένη και βιολογικών προϊόντων είναι οι τελευταίες προκλήσεις για την αγορά της αρτοποιίας η οποία ανταποκρίνεται δυναμικά σε ότι αφορά την καινοτομία και την ταχεία ανταπόκριση στη ζήτηση των καταναλωτών (ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, 2020).

Η συνολική κατανάλωση αρτοποιίας της ΕΕ-27 έφθασε το 2016 τα €147,3 δισ., όπου το ψωμί κάλυψε το 54% των πωλήσεων, ακολουθούμενο από ζαχαροπλαστικό (24%), ζύμες (15%) και ζαχαροπλαστική (7%). Με βάση τον όγκο, αναφέρεται ότι η ευρωπαϊκή κατανάλωση ανήλθε σε περίπου 40 εκατομμύρια τόνους, εκ των οποίων το 77% προέρχεται από το ψωμί, ακολουθούμενο από ζαχαροπλαστικό (11%), ζύμες (9%) και ζαχαροπλαστική (3%). Το 71% των φρέσκων ψημένων προϊόντων κυριαρχούν στην κατανάλωση αρτοποιίας, ενώ τα υπόλοιπα συνθέτουν συσκευασμένα προϊόντα με μεγάλη διάρκεια ζωής (24%) και είδη συσκευασμένα για ψήσιμο (5%). Το 2017, ο παγκόσμιος τζίρος της Ευρωπαϊκής αγοράς αρτοποιίας εκτιμήθηκε σε €202.75 δισ (ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, 2020).

Επιπλέον, το ψωμί αντιπροσώπευε το 79% της συνολικής κατανάλωσης φούρνου κατ' όγκο το 2014, ενώ το ποσοστό ήταν 81% το 2004. Τα στοιχεία αυτά δείχνουν ότι η κατανάλωση ψωμιού μειώνεται ελαφρά στην Ευρώπη. Επομένως, τα άλλα προϊόντα αρτοποιίας (αρτοποιήματα, γλυκά και αημυρά) αποτελούν ένα αυξανόμενο ποσοστό.

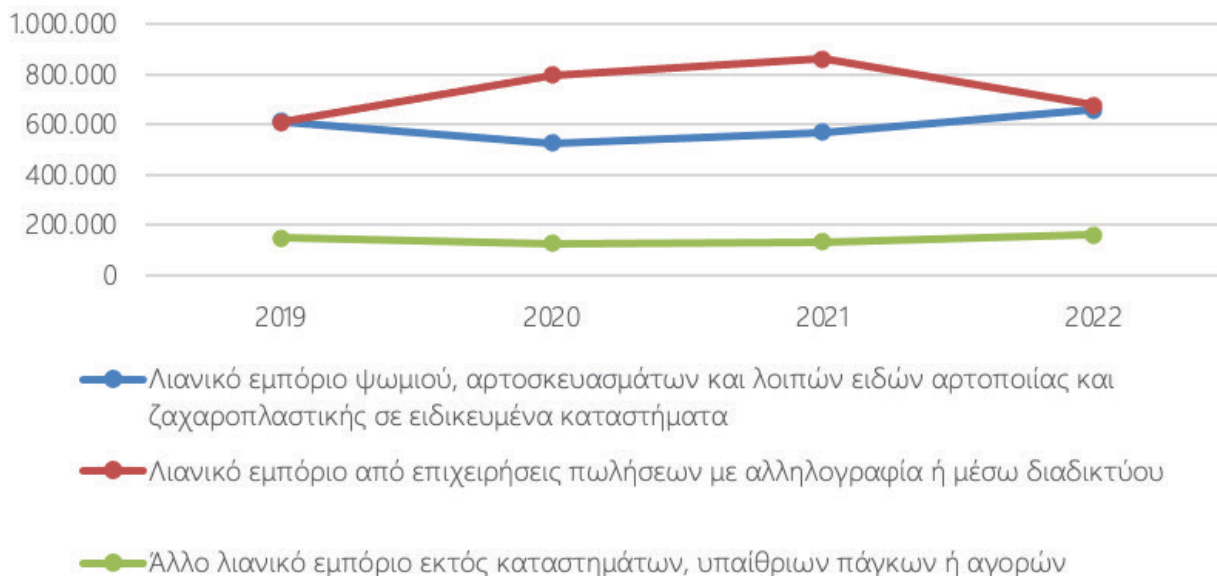
Η κατανάλωση ψωμιού διαφέρει σημαντικά από χώρα σε χώρα της ΕΕ, ωστόσο κατά μέσο όρο κυμαίνεται σε 63 κιλά ανά άτομο ετησίως, έχοντας παρουσιάσει μόνο οριακές μεταβολές (θετικές / αρνητικές) συνολικά την τελευταία δεκαετία. Τα υψηλότερα επίπεδα κατανάλωσης καταγράφονται στη Βουλγαρία (περίπου 95 κιλά) και η χαμηλότερη κατανάλωση βρίσκεται στο Ηνωμένο Βασίλειο (περίπου 32 κιλά). Επίσης, όπως είναι αναμενόμενο, είναι το μεγαλύτερο κομμάτι της αγοράς αρτοποιίας σε όλες τις χώρες της ΕΕ, συμμετέχοντας με ποσοστό άνω του 50% σε όλες τις εξεταζόμενες αγορές.

Στοιχεία ερευνών δείχνουν ότι ο κλάδος της βιοτεχνικής αρτοποιίας παραμένει αρκετά ανθεκτικός στην απελευθέρωση του «bake-off», παρά τις αρχικές ανησυχίες και αντιδράσεις. Η πλειονότητα των καταναλωτών εξακολουθεί να προμηθεύεται ψωμί από τον φούρνο της γειτονιάς, με τις απώλειες σε τζιρους για τα αρτοποιεία να προέρχονται κυρίως από τη μείωση της ζήτησης των άλλων προϊόντων που διαθέτουν, όπως για παράδειγμα τα γλυκά. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι ο συγκεκριμένος κλάδος είναι από τους λίγους που φρόντισαν να εκσυγχρονισθούν εγκαίρως, πολύ πριν από την κρίση, διευρύνοντας σημαντικά την ποικιλία των προϊόντων που διαθέτουν και καταφέροντας έτσι να προσαρμοσθούν στις ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή. Επιπλέον, το ψωμί αποτελεί έναν κλάδο που παραδοσιακά αντέχει σε περιόδους οικονομικών δυσκολιών, αφού θεωρείται βασικό προϊόν κατανάλωσης (ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, 2020).

Συγκεκριμένα, τη δεκαετία (2001 – 2011), σύμφωνα με την πιο πρόσφατη σχετική έρευνα του Ινστιτούτου Έρευνας Λιανεμπορίου Καταναλωτικών Αγαθών (ΙΕΛΚΑ), τη μεγαλύτερη ανάπτυξη δικτύων στην ελληνική αγορά είχαν τα αρτοποιεία (+25%) και τα σουπερμάρκετ (+17,5%). Οι Έλληνες επιχειρηματίες έχουν στραφεί στο ψωμί, γιατί ο συγκεκριμένος κλάδος έχει προοπτικές ανάπτυξης. Ο τζίρος που καταγράφεται ετησίως υπολογίζεται πάνω από ένα δισ. ευρώ (αυτό αφορά μόνο τις ετήσιες πωλήσεις ψωμιού – αρτοποιημάτων στην Ελλάδα) και επιδιώκει να κερδίσει κομμάτι από την πίτα του κλάδου της μαζικής εστίασης, που υπολογίζεται στα τρία δισ. ευρώ. «Οι αλυσίδες άρτου», αποτυπώνουν την *«εξέλιξη της αγοράς σε πιο οργανωμένες και μοντέρνες μορφές πώλησης. Σύγχρονα καταστήματα, τεράστια ποικιλία προϊόντων, υγιεινά και ασφαλή προϊόντα και ανταγωνιστικές τιμές. Υπάρχουν φυσικά και μεμονωμένα καταστήματα ή μικρότερες αλυσίδες που ακολουθούν τον ίδιο δρόμο με επιτυχία»*.

Σύμφωνα με στοιχεία της Ελληνικής Στατιστικής Υπηρεσίας, ο κύκλος εργασιών αυξήθηκε την τελευταία τριετία αυξήθηκε κατά 7,4% στο Λιανικό εμπόριο ψωμιού, αρτοποιημάτων και λοιπών ειδών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής σε ειδικευμένα καταστήματα (κωδ. 4724), 11,1% στο Λιανικό εμπόριο από επιχειρήσεις πωλήσεων με αλληλογραφία ή μέσω διαδικτύου (κωδ. 4791) και 8,5% στο Άλλο λιανικό εμπόριο εκτός καταστημάτων, υπαίθριων πάγκων ή αγορών (κωδ. 4799) (ΕΛΣΤΑΤ 2022).

Διάγραμμα 3. Κύκλος εργασιών (σε χιλ. ευρώ) για το σύνολο των επιχειρήσεων, ανά τάξη οικονομικής δραστηριότητας του λιανικού εμπορίου (κλάδοι 45 και 47 της Στατιστικής Ταξινόμησης των Οικονομικών Δραστηριοτήτων NACE Αναθ. 2)



Πηγή: ΕΛΣΤΑΤ (2023)

Η απορρίψη του ψωμιού αντανakλά ένα σύνολο περιβαλλοντικών επιπτώσεων, καθώς πρόκειται για ένα προϊόν με μεγάλο κύκλο ζωής για τον οποίο απαιτείται να καταναλωθεί νερό, γη, ενέργεια, καύσιμα για τη μεταφορά του καθώς και σύνολο υλικών που απορρίπτονται για την παρασκευή του. Πρόκειται δηλαδή για ένα προϊόν με ιδιαίτερα σημαντικό περιβαλλοντικό αποτύπωμα το οποίο παράγεται με συνεχής αδιάκοπη ροή και πολύ μεγάλο του ποσοστό απορρίπτεται δίχως να καταναλωθεί. Σύμφωνα με επίσημα δεδομένα, η παγκόσμια παραγωγή ψωμιού υπολογίζεται σε πάνω από 100 εκατομμύρια τόνους από τους οποίους υπολογίζεται περίπου πως τελικώς το 10% απορρίπτεται (Demirci, Palabiyik & Gumus, 2016). Στο Ηνωμένο Βασίλειο, μελέτες αποδεικνύουν πως το 44% του παρασκευασμένου ψωμιού απορρίπτεται, το οποίο αντιστοιχεί σε 292.000 τόνους, το οποίο μέσα από αναλύσεις αντιστοιχεί σε 584.000 τόνους εκπομπών CO₂ στην ατμόσφαιρα. (Ackers, 2021). Στη Γερμανία απορρίπτονται κάθε χρόνο 500.000 τόνοι ψωμιού (ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, 2020).

Το προϊόν λοιπόν αυτό το οποίο παράγεται σε μεγάλη ποσότητα στη χώρα μας και το οποίο αποτελεί σημαντικό κομμάτι της εγχώριας παραγωγικής μας δραστηριότητας, είναι γεγονός πως επιβαρύνει σε σημαντικό βαθμό το περιβάλλον. Βέβαια, μειωμένα απόβλητα έχουμε από τα συνοικιακά αρτοποιεία, τα οποία παράγουν ελεγχόμενες ποσότητες και ό,τι απομένει, στις περισσότερες περιπτώσεις, προσφέρεται στους άπορους.

Τα απόβλητα του ψωμιού, λόγω του όγκου και της ιδιαίτερης σύστασής τους τα κατατάσσουν ως μια ιδιαίτερα ενδιαφέρουσα ροή βιομάζας για τα βιοδιυλιστήρια. Τα απόβλητα ψωμιού αποτελούν μια πηγή καθαρών και ζυμώσιμων σακχάρων καθώς επίσης και πρωτεϊνών, τα οποία μέσα από τις κατάλληλες διεργασίες που λαμβάνουν χώρα στο βιοδιυλιστήριο δύναται να αναβαθμιστούν σε προϊόντα προστιθέμενης αξίας όπως χημικά, βιοαιθανόλη, βιοπλαστικά και πολλά ακόμη βιοπροϊόντα τα οποία δύναται να είναι χρήσιμα σε πολλές βιομηχανίες (Kumar, 2021· Θεοδώρου, 2022).

Όσον αφορά στις θηκικές αξίες, από σχετικές έρευνες προκύπτει ότι το ψωμί παραμένει βασικό στοιχείο της διατροφής και εκτιμάται από το σύνολο σχεδόν των καταναλωτών, οι οποίοι αναγνωρίζουν τις θρεπτικές του ιδιότητες αλλά και την αλλαγή της πραγματικότητας ως προς την ποιότητα. Ο φούρνος της γειτονιάς, το κύριο σημείο προμήθειας ψωμιού, παραμένει βασικός προμηθευτής για την ελληνική οικογένεια (ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, 2020).

Υπάρχουν, επίσης, προστιθέμενες αξίες που δεν λαμβάνονται συχνά υπόψη: Το αρτοποιείο προσφέρει τοπικές θέσεις εργασίας, αγοράζει τοπικά, υποστηρίζει τοπικούς συλλόγους, προμηθεύεται υπηρεσίες από τοπικούς τεχνίτες κ.λπ. Το αρτοποιείο σήμερα είναι, επίσης, ένας σημαντικός τόπος συνάντησης για πολλά μέρη, συχνά το τελευταίο του είδους του. Το αρτοποιείο δεν είναι πλέον απλά ένα κατάστημα αρτοποιίας, αλλά το κέντρο κάθε κοινότητας. Σε εκείνους τους χώρους όπου δεν υπάρχει φούρνος, δεν λείπει μόνο το ψωμί (αυτό είναι κάτι που μπορεί και ένα βενζινάδικο να προσφέρει), αλλά ψυχή.

Όμως, απαραίτητο στοιχείο για την ασφαλή λειτουργία μιας μονάδας παραγωγής προϊόντων άρτου αποτελεί ο ενδελεχής έλεγχος της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων ο οποίος πιστοποιείται μέσω της εφαρμογής διεθνών προτύπων όπως το σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP, Hazzard Analysis Critical Control Point). Ο έλεγχος της εφαρμογής του συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου για τις μονάδες παραγωγής προϊόντων άρτου στην Ευρωπαϊκή Ένωση, διενεργείται από την Αρμόδια Αρχή του κράτους Μέλους (Ε.Φ.Ε.Τ., 2010). Στην Ελλάδα ο έλεγχος του HACCP γίνεται κυρίως από

φορείς πιστοποίησης που είναι διαπιστευμένοι από το ΕΣΥ (Εθνικό Σύστημα Υγείας), αλλά και από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.). Το σύστημα HACCP παρέχει μία ισχυρή επιστημονική βάση που αποδεικνύει ότι έχουν ληφθεί όλα τα απαραίτητα μέτρα που αποτρέπουν τον οποιοδήποτε κίνδυνο σε επίπεδο υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων να φτάσει στον καταναλωτή. Με αυτόν τον τρόπο ενισχύεται η πίστη ότι τα προϊόντα είναι ασφαλή και προωθείται, τόσο η εμπιστοσύνη στη βιομηχανία τροφίμων, όσο και η σταθερότητα των επιχειρήσεων τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ., 2010). Επίσης, χρήσιμο για την ασφαλή λειτουργία μιας μονάδας παραγωγής προϊόντων άρτου αποτελεί και το διεθνές πρότυπο ασφάλειας τροφίμων ISO 22000. Το εν λόγω πρότυπο ασφάλειας τροφίμων εφαρμόζεται σε όλο το φάσμα δραστηριοτήτων μιας μονάδας παραγωγής προϊόντων άρτου από την παραγωγή ως την μεταποίηση, τη συσκευασία, τη μεταφορά και την πώληση των προϊόντων (ISO 22000, κ.κ.).

A.6 Εργασία, ανθρώπινο δυναμικό και συνθήκες απασχόλησης

Σύμφωνα με στοιχεία της Ελληνικής Στατιστικής υπηρεσίας, το 2020 στο χονδρικό εμπόριο τροφίμων, ποτών και καπνού (κωδ. 463) ήταν εγγεγραμμένοι 68.652 απασχολούμενοι, στο λιανικό εμπόριο τροφίμων, ποτών και καπνού (κωδ. 472) 59.363 απασχολούμενοι και στο λιανικό εμπόριο εκτός καταστημάτων, υπαίθριων πάγκων ή αγορών (κωδ. 479) 8.772 απασχολούμενοι. Συγκεκριμένα, στο χονδρικό εμπόριο ζάχαρης, σοκολάτας και ειδών ζαχαροπλαστικής (κωδ. 4636) οι εργαζόμενοι ανέρχονταν σε 7016, εκ των οποίων οι 5.651 ήταν μισθωτοί και ημερομίσθιοι, στο λιανικό εμπόριο ψωμιού, αρτοσκευασμάτων και λοιπών ειδών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής σε ειδικευμένα καταστήματα (κωδ. 4724) οι εργαζόμενοι ανέρχονταν σε 22.440, εκ των οποίων 15.945 ήταν μισθωτοί και ημερομίσθιοι, στο λιανικό εμπόριο από επιχειρήσεις πωλήσεων με αλληλογραφία ή μέσω διαδικτύου (κωδ. 4791) σε 4.841, εκ των οποίων 2.529 ήταν μισθωτοί και ημερομίσθιοι και στο Άλλο λιανικό εμπόριο εκτός καταστημάτων, υπαίθριων πάγκων ή αγορών (κωδ. 4799) σε 3.931, εκ των οποίων 1.033 ήταν μισθωτοί και ημερομίσθιοι. Συνεπώς, παρατηρούμε ότι το λιανικό εμπόριο προϊόντων άρτου και ζαχαροπλαστικής απασχολεί τους περισσότερους εργαζόμενους.

Στο επάγγελμα δεν υπάρχουν ειδικεύσεις, κατευθύνσεις και διακρίσεις. Επιπλέον, δεν υπάρχει θεσμοθετημένη επαγγελματική άδεια. Ως εκ τούτου, οι όποιες διαβαθμίσεις στην επαγγελματική ιεραρχία είναι άτυπες, τις συναντάμε όμως με διάφορες παραλλαγές στο πραγματικό εργασιακό περιβάλλον.

Στην κορυφή της επαγγελματικής πυραμίδας βρίσκεται ο επιχειρηματίας-αρτοποιός, που μπορεί να είναι ο οποιοσδήποτε θέλει να ασκήσει το επάγγελμα, αρκεί να διαθέτει όσα ορίζει η νομοθεσία. Στην παραδοσιακή βιοτεχνική αρτοποιία, ο επιχειρηματίας-αρτοποιός είθισται να είναι παράλληλα και αρτοτεχνίτης, να μπορεί δηλαδή με λειτουργική αυτονομία να ασκήσει την αρτοποιητική τέχνη και παράλληλα να οργανώσει τον χώρο του αρτοποιείου και την προώθηση των προϊόντων.

Βάση του ν.3526/2007 για τη λειτουργία ενός αρτοποιείου απαιτείται να ορίζεται ο υπεύθυνος αρτοποιίας. Ο Υπεύθυνος Αρτοποιίας ασκεί τη δραστηριότητά του ανεξάρτητα κατά το παραγωγικό στάδιο, που περιλαμβάνει τη διαχείριση, την οργάνωση και την εφαρμογή της παραγωγής, διασφαλίζει, στο πλαίσιο λειτουργίας της επιχείρησης, την τήρηση των κανόνων της ορθής επαγγελματικής πρακτικής, τη χρήση των πρώτων υλών, κατά την κείμενη νομοθεσία, την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο εργασίας, καθώς και την ποιότητα του τελικού προϊόντος και υποχρεούται να τηρεί τις διατάξεις του Ν. 3526/2007, καθώς και τις υγειονομικές διατάξεις που αφορούν στη διάθεση, πώληση και διανομή των προϊόντων αρτοποιίας και ζύμης.

Η βασική επαγγελματική κατηγορία είναι ο αρτοτεχνίτης, ο οποίος θα πρέπει να γνωρίζει καθ' όλη την παραγωγή προϊόντων άρτου. Επίσης, θα πρέπει να έχει γνώσεις επίλυσης τυχόν σφαλμάτων κατά την παραγωγή, καθώς και επισταμένη γνώση της λειτουργίας των μηχανημάτων παραγωγής και συντήρησης αυτών. Τέλος, είναι βασικό να γνωρίζει πρακτικές μεθόδους που θα τον καθιστούν ικανό να ελέγχει την ποιότητα των πρώτων υλών, αλλά και των τελικών προϊόντων. Παράλληλα, είναι υπεύθυνος για την καλή λειτουργία του εργαστηρίου, για την παραγωγή των προϊόντων, για την καθαριότητα του χώρου και των μέσων αρτοποίησης, καθώς και για την τήρηση των κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας και των προτύπων ποιότητας.

Ως αμέσως επόμενη κατηγορία μπορεί να θεωρηθεί ο βοηθός αρτοποιείου, ο οποίος συνήθως είναι ανειδίκευτος νέος εργαζόμενος στον κλάδο, που μαθητεύει δίπλα σε εμπειρότερους αρτοτεχνίτες ούτως ώστε μέχρι να μάθει το αντικείμενο, έχει επικουρικό ρόλο στην παραγωγική διαδικασία, ασχολείται με την καθαριότητα του χώρου, τη μεταφορά των πρώτων υλών καθώς και με βοηθητικές εργασίες.

Οι Αρτοποιοί εργάζονται είτε ως ελεύθεροι επαγγελματίες σε δικές τους επιχειρήσεις, είτε απασχολούνται ως αρτοτεχνίτες (μισθωτοί) σε άλλες μικρές επιχειρήσεις της επισιτιστικής βιοτεχνίας, του εμπορίου άρτου ή του ξενοδοχειακού – τουριστικού τομέα, είτε στη βιομηχανία προϊόντων άρτου, καθώς και σε μεγάλες αλυσίδες του λιανικού εμπορίου. Όσον αφορά τις μικρές επιχειρήσεις, είναι κυρίως οικογενειακού χαρακτήρα, χωρίς ωστόσο να υπάρχουν κάποιοι σημαντικοί περιορισμοί για την πρόσβαση στο επάγγελμα, καθώς για την άσκηση του επαγγέλματος δεν απαιτείται επαγγελματική άδεια.

Ενδεικτικά οι Αρτοποιοί – Αρτοτεχνίτες μπορούν να εργαστούν σε:

- Ανεξάρτητες επιχειρήσεις αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής, μικρές ή αλυσίδες (Αρτοποιείο),
- Τμήματα ή εστιατόρια αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής (ξενοδοχεία, βίλες, ταβέρνες, κατασκηνώσεις αναψυχής, κρουαζιερόπλοια, επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (catering) κ.ά.),
- Βιομηχανία τροφίμων (Εργαστήρια ζύμης και αρτοποιημάτων),
- Τμήματα εστιατορίων φορέων, όπως π.χ. πανεπιστήμιων, κοινωφελών οργανισμών, ενόπλων δυνάμεων κ.α. στον τομέα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής,
- Εστιατόρια σε χώρους αναμονής μεταφορικών μέσων, π.χ. αεροδρόμια ή εστιατόρια πλοίων και τρένων.

Οι αμοιβές των Αρτοποιών – Αρτοτεχνιτών ορίζονται βάσει συλλογικών συμβάσεων που καταρτίζονται κάθε 2 χρόνια περίπου, μεταξύ της Πανελληνίας Ομοσπονδίας Εργαζομένων στον Επισιτισμό – Τουρισμό (ΠΟΕΕΤ), της Γενικής Συνομοσπονδίας Επαγγελματιών Βιοτεχνών και Εμπόρων Ελλάδος (ΓΣΕΒΕΕ) και της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος (ΟΑΕ).

Το επάγγελμα του Αρτοποιού δεν είναι μόνο απαιτητικό ως προς την ποιότητα και τα υψηλά κριτήρια υγιεινής και διατροφικής αξίας των παραγόμενων προϊόντων, αλλά και του σύνθετου χαρακτήρα του αντικειμένου. Επιπλέον, το επάγγελμα ασκείται και σε ένα ιδιαίτερος απαιτητικό εργασιακό περιβάλλον. Ο συνδυασμός του πολύ πρωινού ωραρίου εργασίας, της έκθεσης σε υψηλές θερμοκρασίες, ιδίως κατά τους θερινούς μήνες, η συνεχής έκθεση σε επιβαρυνόμενο περιβάλλον λόγω των σωματιδίων αλεύρου και ο χειρισμός μηχανολογικού εξοπλισμού συνιστούν την αιτιολογική βάση του βαρύ και ανθυγιεινού χαρακτήρα του επαγγέλματος (ΕΛΙΝΥΑΕ, 2015).

Ο Αρτοποιός εργάζεται σκληρά σε καθημερινή βάση κάτω από συνθήκες πίεσης για την παρασκευή των προϊόντων αρτοποιίας και πάντα σε κλειστούς χώρους, όπως σε φούρνους ή εργαστήρια παρασκευής αρτοσκευασμάτων και ξεκινάει την εργασία του πολύ νωρίς κάθε μέρα, τις πρώτες πρωινές ώρες και παραμένει συνήθως μέχρι το μεσημέρι. Οι συνθήκες είναι αρκετά δύσκολες, καθώς ο χώρος έχει υψηλές θερμοκρασίες και υγρασία, ενώ υπάρχουν κίνδυνοι για καψίματα ή από τα μηχανήματα. Όταν διατηρεί δική του επιχείρηση, εργάζεται κάθε ημέρα ακόμα και το Σάββατο, χειμώνα-καλοκαίρι. Το ωράριο αυτό δημιουργεί περιορισμούς στην κοινωνική του ζωή. Εργάζεται ομαδικά και η εργασία του είναι αρκετά κοπιαστική και απαιτεί πολλή ώρα ορθοστασίας. Για αυτούς τους λόγους ένας Αρτοποιός – Αρτοτεχνίτης πρέπει να έχει καλή υγεία και φυσική αντοχή, ταχύτητα στην εργασία και δεξιότητα στα χέρια.

Για να ασκήσει κάποιος το επάγγελμα του Αρτοποιού – Αρτοτεχνίτη, πρέπει να διαθέτει επιπλέον τα εξής χαρακτηριστικά:

- συνέπεια, συνεργατικότητα και ευσυνειδησία,
- υπευθυνότητα, αγάπη για την καθαριότητα και την τάξη,
- ικανότητα χειρισμού των μηχανημάτων για την παραγωγή και παρασκευή του ψωμιού,
- γνώσεις για τον σωστό υπολογισμό των υλικών και των συστατικών των παρασκευασμάτων,
- γνώσεις οργάνωσης ενός αρτοποιείου.

Τέλος, οι δυνατότητες απασχόλησης για άτομα με αναπηρίες εξαρτώνται από το είδος αναπηρίας του ατόμου. Τα άτομα με αναπηρία μπορούν να έχουν πρόσβαση και να απασχολούνται με την προϋπόθεση ότι οι παραπάνω υπηρεσίες υποστηρίζονται και από ειδικά διαμορφωμένους χώρους εργασίας (δηλαδή ράμπες εργασίας, εύκολη πρόσβαση σε χώρους εργασίας, εργονομικός σχεδιασμός, χρήση κατάλληλων μέσων).

A.7 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα, έντυπα ή άλλα μέσα ή πηγές πληροφόρησης

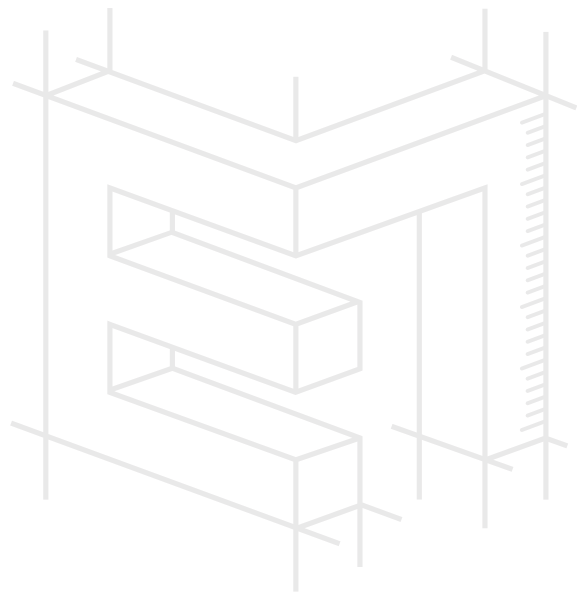
Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος <https://www.oae.gr/>

Ελληνική Ένωση Επιχειρήσεων Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής (ΕΕΠΑΖ)

Σωματεία Αρτοποιών Μέλη της Ομοσπονδίας Αρτοποιών Ελλάδος (Ο.Α.Ε.)

- Σωματείο Αγρίνιου & Περίχωρων
- Συντεχνία Αθηνών, Προαστίων & Περίχωρων <https://www.saapp.gr/>
- Συντεχνία Αιγιάλειας & Καθαβρύτων
- Σωματείο Αλεξάνδρειας, Μελικής & Περίχωρων
- Σωματείο Αθμωπίας
- Ένωση Ανατολικής Αττικής
- Σωματείο Άνδρου
- Σωματείο Αργολίδος
- Συντεχνία Αρκαδίας
- Σωματείο Άρτας
- Σωματείο Βέροιας
- Σωματείο Γρεβενών
- Σωματείο Δράμας
- Συντεχνία Έβρου
- Σωματείο Ηρακλείου
- Σωματείο Έδεσσας
- Σωματείο Θεσσαλονίκης <https://www.artos-sath.gr>
- Συντεχνία Ιωαννίνων
- Συντεχνία Καβάλλας <https://www.oevok.gr>
- Σωματείο Καρδίτσας
- Σωματείο Καστοριάς
- Ένωση Κεφαλονιάς
- Συντεχνία Κιθκίς
- Σωματείο Κοζάνης <https://artos-kozani.blogspot.com>
- Συντεχνία Κορίνθου

- Συντεχνία Λακωνίας
- Συντεχνία Λάρισας
- Σωματείο Λειβαδιάς
- Σωματείο Λέσβου
- Σωματείο Μαγνησίας
- Συντεχνία Μεσσηνίας
- Συντεχνία Νάουσας
- Σωματείο Ναύπακτου
- Σωματείο Ξάνθης
- Συντεχνία Πατρών
- Σωματείο Πειραιά <https://fournosmethea.gr/>
- Σωματείο Πιερίας
- Ένωση Πτολεμαΐδας
- Σωματείο Ροδόπης
- Σωματείο Σερρών
- Σωματείο Τρικάλων
- Σωματείο Υπαίθρου Θεσσαλονίκης
- Συντεχνία Φθιώτιδας
- Σωματείο Φλώρινας
- Σύλλογος Φωκίδας
- Ένωση Χαλκιδικής
- Σωματείο Χανίων <https://www.oebenx.gr/content/sullogos-artopoion-o-euaggelismos>
- Σύνδεσμος Χίου
- Σωματείο Εύβοιας <https://eviabakers.wordpress.com/>



Συνδικαλιστικές οργανώσεις εργαζομένων:

- Ομοσπονδία Ιδιωτικών Υπαλλήλων Ελλάδος (ΟΙΥΕ) <https://oiye.gr/>
- Εργατοϋπαλληλικό Κέντρο Αθήνας <http://www.eka.org.gr/>
- Γενική Συνομοσπονδία Εργατών Ελλάδος (ΓΣΕΕ) <https://gsee.gr/>

Το έντυπο που εκδίδεται από την Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος είναι το ακόλουθο:

- Περιοδικό ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ-BAZ <https://bakery-pastry.gr/periodiko-artopios/>

Έντυπα και άλλα μέσα πληροφόρησης για το επάγγελμα του Αρτοποιού-Αρτοτεχνίτη είναι τα εξής:

- Α-Ζ (ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ) <https://www.forumsa.gr/ekdoseis/a-z/>
- «Ο Αρτοποιός και η δουλειά του» <https://issuu.com/kormos/stacks/f2724852f3d34e4488a5ec12ce255873>

Επιπλέον πηγές πληροφόρησης για το επάγγελμα αποτελούν οι:

- Εθνικός Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ): <http://www.efet.gr>
- Ελληνικός Οργανισμός Τουρισμού (ΕΟΤ): <http://www.gnto.gr>
- Ευρωπαϊκή Ένωση: Γενική Διεύθυνση Προστασίας Καταναλωτή και Υγείας : http://www.europa.eu.int/comm/dgs/health_consumer/index.en.htm
- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης : Γενική Γραμματεία Εμπορίου: <http://www.gge.gr>
- European Food Information Council (EUFIC): <http://www.eufic.org/>
- Confederation of food and Drink Industries (CIAA): <http://www.ciaa.be/>
- Institute of Food Research: <http://www.nutritionorg.uk/>
- World Health Organization (WHO): <http://www.fao.org/>

A.8 Θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας του επαγγέλματος

Σύμφωνα με τον Ν.3526/2007, η δραστηριότητα αρτοποιίας, από την επεξεργασία των πρώτων υλών μέχρι την τελική έψηση των προϊόντων αρτοποιίας, μπορεί να ασκείται μόνο από επιχειρήσεις αρτοποιίας που είναι εφοδιασμένες με άδεια εγκατάστασης και άδεια λειτουργίας ή με ειδική δήλωση, σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν.3325/2005 και, με τις απαιτούμενες υποδομές και την οργάνωση της εργασίας, ολοκληρώνουν στον χώρο της εγκατάστασής τους, τη διαδικασία παραγωγής του άρτου, πλήρους ή μερικής έψησης, καθώς και των λοιπών προϊόντων αρτοποιίας. Οι ανωτέρω επιχειρήσεις μπορούν να παράγουν και ζύμη άρτου εφόσον, με τις απαιτούμενες υποδομές και την οργάνωση της εργασίας, είναι σε θέση να πραγματοποιούν στον χώρο της εγκατάστασής τους τον κύκλο παραγωγής της ζύμης. Η δραστηριότητα που προβλέπεται στο προηγούμενο εδάφιο αποτελεί επέκταση ή εκσυγχρονισμό επιχείρησης, σύμφωνα με τις περιπτώσεις θ' και ι' της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του ν.3325/2005. Στο αρτοποιείο επιτρέπεται και η παρασκευή και η πώληση γλυκισμάτων, εφόσον τηρούνται οι σχετικές διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας και η δραστηριότητα αυτή προβλέπεται στην άδεια λειτουργίας του.

Σύμφωνα με το άρθρο 13 Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π/ οικ. 96967/8-10-2012 , Εγκύκλιος 2 Αριθμός Πρωτ.Υ1γ/Γ.Π/οικ.4476, οι επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης προϊόντων αρτοποιίας υπάγονται στις επιχειρήσεις θιανικού και χονδρικού εμπορίου και συγκεκριμένα στις Επιχειρήσεις θιανικής και χονδρικής διάθεσης τροφίμων και ποτών και στις μεταποιητικές επιχειρήσεις (ν.3982/2011). Για τη χορήγηση άδειας λειτουργίας αρτοποιείου απαιτούνται αίτηση και υποβολή δικαιολογητικών με σκοπό τη χορήγηση άδειας λειτουργίας στην αρμόδια Δ/ση Ανάπτυξης της οικείας Περιφέρειας ή στα ΚΕΠ (ν. 3402/2013).

Τα βήματα για τη διεκπεραίωση της διαδικασίας αναφέρονται εκτενώς στην ιστοσελίδα: (<http://politis.gov.gr/guide/377-xorigisi-adeias-leitourgias-artopoiείου.html>) (Πρόσβαση, 18 Φεβρουαρίου 2023):

Αναφορικά με τον Υπεύθυνο Αρτοποιίας, τα στοιχεία που πρέπει να διαθέτει κάποιος είναι:

- Δίπλωμα διαιτητή επαγγελματικής σχολής αρτοποιίας και πρακτική εξάσκηση τουλάχιστον ενός έτους σε επιχείρηση αρτοποιίας, η οποία θα αποδεικνύεται με την προσκόμιση είτε αντίστοιχων ενσήμων ασφάλισης είτε σχετικής βεβαίωσης του οικείου Ασφαλιστικού Οργανισμού.
- Εναλλασστικά, προϋπηρεσία τουλάχιστον τριών (3) ετών ειδικευμένου εργάτη επιχείρησης αρτοποιίας, η οποία θα αποδεικνύεται με την προσκόμιση είτε αντίστοιχων ενσήμων ασφάλισης είτε σχετικής βεβαίωσης του οικείου Ασφαλιστικού Οργανισμού.
- Εναλλασστικά, προϋπηρεσία τουλάχιστον τριών (3) ετών σε επιχείρηση αρτοποιίας, με την παροχή υπηρεσιών παραγωγικού χαρακτήρα ως:
 - οικογενειακού συνεργάτη, συνδεδεμένου με α΄ ή β΄ βαθμού συγγένεια εξ αίματος ή εξ αγχιστείας με τον ιδιοκτήτη της επιχείρησης του αρτοποιείου. Τόσο ο βαθμός συγγένειας όσο το είδος και η διάρκεια των παρασχεθεισών υπηρεσιών θα βεβαιώνονται με Υπεύθυνη Δήλωση του Ν. 1599/1986 του ιδιοκτήτη ή του νόμιμου εκπροσώπου της επιχείρησης του αρτοποιείου. Ειδικότερα, η εν λόγω προϋπηρεσία που θα διανύεται μετά την 1.1.2009 θα αποδεικνύεται με την προσκόμιση είτε αντίστοιχων ενσήμων ασφάλισης είτε βεβαίωσης του οικείου Ασφαλιστικού Οργανισμού.
 - εταίρου επιχείρησης αρτοποιίας, όπως θα προκύπτει από επικυρωμένο καταστατικό της επιχείρησης και, όσον αφορά μεν στο είδος των παρεχομένων υπηρεσιών, θα βεβαιώνεται με Υπεύθυνη Δήλωση του ν. 1599/1986 του ίδιου του εταίρου, καθόσον δε αφορά στη διάρκεια της προϋπηρεσίας, αυτή θα αποδεικνύεται με την προσκόμιση είτε αντίστοιχων ενσήμων ασφάλισης είτε σχετικής βεβαίωσης του οικείου Ασφαλιστικού Οργανισμού.
 - Τήρηση των ειδικών όρων ή περιορισμών, που τίθενται ακολούθως, σύμφωνα με το άρθρο 20 παρ. 7 του Ν.3982/2011.

Τα Υπουργεία που έχουν υπό την εποπτεία τους το εν λόγω επάγγελμα είναι:

- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων. <http://www.minagric.gr>
- Υπουργείο Τουρισμού. <https://mintour.gov.gr/>
- Υπουργείο Ανάπτυξης: Γενική Γραμματεία Εμπορίου. <http://www.gge.gr>
- Υπουργείο Υγείας <https://www.moh.gov.gr/>

Το επάγγελμα του Αρτοποιού – Αρτοτεχνίτη υπάγεται στο ακόλουθο νομικό πλαίσιο:

- Ν. 3325/2005
- Ν. 3526/2007
- Ν. 3982/2011
- Ν. 2718/2012

Η βασική νομοθεσία σε εθνικό επίπεδο σε επίπεδο επαγγέλματος/κλάδου είναι η εξής:

- ΦΕΚ Β΄ 1616/17-08-2007. Υπ. Απόφαση Αριθ.14708 Όροι, προϋποθέσεις και διαδικασία υλοποίησης υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων και των Ελεγκτικών Αρχών και Φορέων του Επισήμου Ελέγχου Τροφίμων (Ανάκτηση, 15 Ιανουαρίου 2023, από: <https://www.elinyae.gr/ethniki-nomothesia/ya-147082007-fek-1616b-1782007>)
- ΦΕΚ Β΄ 2161/23-06-2017. Υπ. Απόφαση Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017. Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών και άλλες διατάξεις. Ανάκτηση, 15 Ιανουαρίου 2023, από: <https://www.kodiko.gr/nomothesia/document/690823>.
- Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ Β΄ 788/31-12-1987, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σύμφωνα με τις εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία). Ανάκτηση, 25 Νοεμβρίου 2022, από: <https://www.aade.gr/himeio/xii-dimitriaka-proionta-ex-ayton>

Η βασική νομοθεσία σε ευρωπαϊκό/διεθνές επίπεδο είναι η ακόλουθη:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28ης Ιανουαρίου 2002 «για

τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων». Ανάκτηση, 15 Ιανουαρίου 2023, από: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/ALL/?uri=CELEX%3A32002R0178>.

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 «για την υγιεινή των τροφίμων». Ανάκτηση, 15 Ιανουαρίου 2023, από: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&from=EL>
- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 «Σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές». Ανάκτηση, 15 Ιανουαρίου 2023, από: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EL:PDF>
- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.1935/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 27ης Οκτωβρίου 2004 «σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα». Ανάκτηση, 15 Ιανουαρίου 2023, από: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R1935&from=DE>
- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.2073/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 15ης Νοεμβρίου 2005 «περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα». Ανάκτηση, 15 Ιανουαρίου 2023, από: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/LSU/?uri=celex:32005R2073>

Τέλος, για την άσκηση του επαγγέλματος, ο επαγγελματίας πρέπει να είναι εφοδιασμένος με πιστοποιητικό υγείας (ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε. 2021). Αναλυτικότερα, σύμφωνα με Υγειονομική Διάταξη: Αρ. Πρωτ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.60325/2012 (ΦΕΚ Β΄ 1199/11-04-2012): Όσοι απασχολούνται ή επιθυμούν να απασχοληθούν σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος ή και έχουν άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με πιστοποιητικό υγείας. Στο πιστοποιητικό θα βεβαιώνεται ότι ο κάτοχός του υποβλήθηκε σε ιατρικές εξετάσεις και δεν βρέθηκε να πάσχει από μεταδοτικό ή άηθο νόσημα μη συμβατό με την απασχόλησή του. Για την απόκτηση του πιστοποιητικού υγείας οι εργαζόμενοι σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος, εκτός από τη ιατρική κλινική εξέταση η οποία θα γίνεται από Κρατικό ή Ιδιώτη Ιατρό θα υποβάλλονται υποχρεωτικά όλοι σε ακτινογραφία θώρακος. Οι χειριστές τροφίμων επιπλέον, θα υποβάλλονται σε καλλιέργεια και παρασιτολογική κοπράνων. Το Πιστοποιητικό υγείας ισχύει για πέντε χρόνια από την έκδοσή του και ανανεώνεται μετά τη λήξη του επαναλαμβάνοντας όλες τις εξετάσεις (Ιατρική κλινική εξέταση κ.λπ.).

A.9 Τεχνολογίες / τεχνολογικές αλλαγές που επηρεάζουν το επάγγελμα

Η τεχνολογική και ψηφιακή αναβάθμιση των αρτοποιείων είναι απαραίτητη για την προσαρμογή τους στις νέες ανάγκες και απαιτήσεις της αγοράς. Παρακάτω αναφέρονται παραδείγματα εφαρμογής τεχνολογίας στον τομέα της παραγωγής προϊόντων άρτου:

- Χρήση ψηφιακών καταλόγων (QR Code) πάνω στις ετικέτες των προϊόντων, για πληρέστερη ενημέρωση των καταναλωτών ή και για παρουσίαση διαφορετικών τρόπων κατανάλωσης ή προεργασίας.
- Τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως μέσο προβολής των επιχειρήσεων και των προϊόντων τους.
- Μέθοδοι παραγγελιών μέσω έξυπνων συσκευών και οθονών στον χώρο του αρτοποιείου, για πιο άμεση και γρήγορη μετάβαση της πληροφορίας και εξυπηρέτησης του πελάτη.
- Σύγχρονες μέθοδοι απογραφής και καταγραφής της αποθήκης με τη δυνατότητα λεπτομερών αναλύσεων με δεδομένα που διαμορφώνονται σε πραγματικό χρόνο (real time Management Systems).
- Προγράμματα ανάλυσης πωλήσεων, διαχείριση προγράμματος ανθρώπινου δυναμικού και οικονομικών στατιστικών στοιχείων.

Προς αυτή την κατεύθυνση απαιτούνται ενέργειες σχετικές με την αναβάθμιση του εξοπλισμού ενός αρτοποιείου, εγκατάσταση σύγχρονου εξοπλισμού μηχανημάτων και πληροφορικών συστημάτων, δημιουργία και προσαρμογή ιστοσελίδας της επιχείρησης για την διευκόλυνση ατόμων με αναπηρία, ανάπτυξη εφαρμογών για κινητά (mobile apps) καθώς και η υιοθέτηση παροχής υπηρεσιών μέσω υπολογιστή (cloud computing), η εφαρμογή εξειδικευμένων προγραμμάτων διαχείρισης πελατών και προσωπικού της επιχείρησης (τύπου, Customer Relationship Management, Human Resources Management System) (Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων ΓΣΒΕΕ, 2022 α, β).

Η ολοκλήρωση της ψηφιοποίησης των διαδικασιών εντός της επιχείρησης, όπως είναι η ηλεκτρονική τήρηση των βιβλίων, η χρήση προγράμματος εμπορικής διαχείρισης, η ηλεκτρονική τιμολόγηση, η τήρηση του συστήματος ποιότητας ή HACCP κατά το δυνατόν ηλεκτρονικά, οι ηλεκτρονικές πωλήσεις μπορούν να συμβάλουν επιπλέον και στη μείωση του λειτουργικού κόστους, στη βελτίωση της οργάνωσης και παράλληλα στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος της επιχείρησης. Παράλληλα, και οι αλληλεπιδράσεις με το Δημόσιο και τις Τράπεζες ολοκληρώνονται στον μεγαλύτερο βαθμό ηλεκτρονικά (Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων ΓΣΒΕΕ, 2022 α, β).

Σημαντικό κομμάτι αποτελεί και η προσαρμογή των παραγόμενων προϊόντων στις νέες τάσεις της αγοράς. Ο σύγχρονος καταναλωτής δίνει έμφαση σε νέες συνταγές, στη διαφοροποίηση και στην παρουσίαση των προϊόντων, κάτι το οποίο πρέπει να ενσωματωθεί στη μελλοντική εξέλιξη της αρτοποιίας. Επιπλέον, υπάρχει αυξημένη ζήτηση προϊόντων με υγιεινές πρώτες ύλες, άρα και ανάγκη δημιουργίας τους (Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων ΓΣΒΕΕ, 2022α).

Τεχνολογική αναβάθμιση μπορεί να επιτευχθεί και στην εικόνα των σημείων πώλησης των προϊόντων. Συγκεκριμένα μπορούν να εγκατασταθούν αυτόματοι πωλητές προϊόντων άρτου, έξυπνα σημεία πώλησης και έξυπνα ψυγεία με αναφορά υπολείμματος κ.ά.

Μεγάλες τεχνολογικές εξελίξεις εμφανίζονται και όσον αφορά την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Έξυπνα σημεία ελέγχου της παραγωγής, ετικέτες επισήμανσης διατήρησης ψυκτικής αλυσίδας πάνω στα τρόφιμα, τεστ γρήγορης ανίχνευσης επιμολύνσεων κ.ά. είναι μερικές εξελίξεις που μπορούν να ενσωματωθούν στο μέλλον στις μονάδες

παραγωγής προϊόντων άρτου.

A.10 Εξελίξεις αναφορικά με την κλιματική αλλαγή και την περιβαλλοντική προστασία που επηρεάζουν το επάγγελμα

Το επάγγελμα συγκαταλέγεται σε τομέα της οικονομίας ο οποίος επηρεάζεται από εξελίξεις, προκειμένου για την αναγκαία μετάβαση σε μια κλιματικά ουδέτερη κοινωνία.

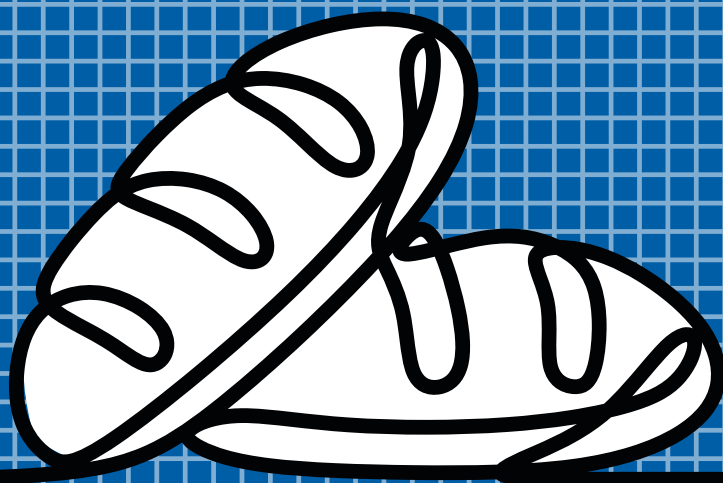
Η εξοικονόμηση ενέργειας μέσω της χρήσης εξοπλισμού υψηλής ενεργειακής απόδοσης σε συνδυασμό με την ενεργειακή αναβάθμιση κτηρίων οδηγεί σε μείωση κόστους λειτουργίας και παραγωγής, ενώ παράλληλα προστατεύει το περιβάλλον και τους φυσικούς πόρους. Στο πλαίσιο αυτό, με σκοπό την εξοικονόμηση ενέργειας και τη βελτίωση του οικολογικού αποτυπώματος των μονάδων παραγωγής προϊόντων άρτου μπορούν να ληφθούν τα παρακάτω μετρά (Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων ΓΣΒΕΕ, 2022 α,β):

- χρήση λιγότερο ενεργοβόρων συσκευών όπως αντικατάσταση κυρίως των φούρνων, της στόφας / προστόφας και των ψυγείων με νέα, καλύτερης ενεργειακής κλάσης και ρύθμισης της υγρασίας για εξοικονόμηση ενέργειας αλληλά και καλύτερη υφή των προϊόντων,
- χρήση εναλλακτικών καυσίμων όπως φυσικό αέριο, pellet και βιομάζα,
- χρήση λιγότερων ενεργοβόρων λαμπτήρων,
- υιοθέτηση πρακτικών εξοικονόμησης ενέργειας,
- πρακτικές εξοικονόμησης ενέργειας που αφορούν κυρίως στον δροσισμό και στη θέρμανση των χώρων,
- καλύτερη διαχείριση της χρήσης νερού με λιγότερη σπατάλη,
- εκπαίδευση προσωπικού στους τομείς της μείωσης της σπατάλης του φαγητού (πολιτική zerowaste) και της ανακύκλωσης των ελαίων, του γυαλιού, του χαρτιού και του π्लाστικού,
- αποφυγή χρήσης π्लाστικών και υλικών μιας χρήσης,
- μείωση απορριμμάτων,
- χρήση επαναχρησιμοποιήσιμων υλικών,
- κομποστοποίηση οργανικών απορριμμάτων,
- χρήση τοπικών, εποχιακών και οικολογικών πρώτων υλών.

Η μείωση του οικολογικού αποτυπώματος των μονάδων παραγωγής προϊόντων άρτου εξαρτάται άμεσα και από τις πρακτικές που εφαρμόζονται από τους εργαζόμενους. Συγκεκριμένα, ο Αρτοποιός – Αρτοτεχνίτης πρέπει να επιμορφώνεται τακτικά για τις ορθές πρακτικές μείωσης των απορριμμάτων, επαναχρησιμοποίησης υλικών (όπου είναι εφικτό) και ορθής απόρριψης των απορριμμάτων, ώστε η επιχείρηση να συμμορφώνεται με τα περιβαλλοντικά πρότυπα που εφαρμόζει. Επιπλέον ο Αρτοποιός – Αρτοτεχνίτης πρέπει να ενημερώνεται σχετικά με τα μέτρα εξοικονόμησης ενέργειας και νερού που οφείλει να εκτελεί κατά την εργασία του. Μόνο μέσω των σωστών χειρισμών των εργαζομένων επιτυγχάνονται οι επιδιωκόμενοι στόχοι μιας επιχείρησης.

ΕΝΟΤΗΤΑ Β
ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ/ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ -
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΕΝΟΤΗΤΑ Γ
ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ
ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ



ΕΝΟΤΗΤΑ Β:

«Ανάλυση του επαγγέλματος ή/και ειδικότητας – Προδιαγραφές»

ΕΝΟΤΗΤΑ Γ:

«Απαραίτητες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες»

| | |
|---------|--|
| ΚΕΛ 1 | ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΕΙ ΑΡΤΟ, ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ |
| | ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΕΙ ΑΡΤΟ ΚΑΙ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ |
| | ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ |
| | 1.1.1. Επιλέγει τα υλικά για την παρασκευή άρτου και αρτοπαρασκευασμάτων |
| | 1.1.2. Ζυγίζει τα υλικά για την παρασκευή άρτου και αρτοπαρασκευασμάτων |
| | 1.1.3. Παρασκευάζει τη ζύμη για τον άρτο και τα αρτοπαρασκευάσματα |
| ΕΕΛ 1.1 | 1.1.4. Κόβει τη ζύμη σε τεμάχια και προσθέτει υλικά για την παραγωγή άρτου και αρτοπαρασκευασμάτων |
| | 1.1.5. Μορφοποιεί τη ζύμη και στολίζει την επιφάνεια για την παραγωγή άρτου και αρτοπαρασκευασμάτων |
| | 1.1.6. Τοποθετεί για διόγκωση τα τεμάχια άρτου και τα αρτοπαρασκευάσματα |
| | 1.1.7. Τοποθετεί τα τεμάχια άρτου και τα αρτοπαρασκευάσματα για ψήσιμο και ελέγχει τη διαδικασία ψησίματος |
| | 1.1.8. Συσκευάζει (αν απαιτείται) και αποθηκεύει τον παραγόμενο άρτο και τα αρτοπαρασκευάσματα |
| | ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ: |
| | <ul style="list-style-type: none">· Επιλέγει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή του άρτου και των αρτοπαρασκευασμάτων, σύμφωνα με τη συνταγή και τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.· Ζυγίζει τα απαραίτητα υλικά στις σωστές ποσότητες σύμφωνα με τη συνταγή για την παρασκευή του άρτου και των αρτοπαρασκευασμάτων.· Παρασκευάζει τη ζύμη για τον άρτο και τα αρτοπαρασκευάσματα χρησιμοποιώντας τα ζυγισμένα υλικά και τον απαιτούμενο εξοπλισμό, και τηρώντας τις προκαθορισμένες συνθήκες θερμοκρασίας, χρόνου και σειράς ανάμειξης των υλικών.· Κόβει τη ζύμη σε τεμάχια, σύμφωνα με τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα και τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας και προσθέτει υλικά για την παραγωγή του άρτου και των αρτοπαρασκευασμάτων.· Μορφοποιεί τη ζύμη για την παραγωγή άρτου και αρτοπαρασκευασμάτων και στολίζει την επιφάνειά τους με τη χρήση διαφόρων υλικών, ενισχύοντας το αισθητικό αποτέλεσμα, σύμφωνα με τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα και τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας για την παραγωγή του άρτου και των αρτοπαρασκευασμάτων.· Τοποθετεί για διόγκωση τα τεμάχια άρτου και τα αρτοπαρασκευάσματα σε ειδικό χώρο, τηρώντας τις απαιτούμενες συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και χρόνου.· Τοποθετεί τα τεμάχια άρτου και τα αρτοπαρασκευάσματα για ψήσιμο και ελέγχει τη διαδικασία ψησίματος ως προς τη θερμοκρασία και τον χρόνο βάσει του χρώματος της επιφάνειας των τεμαχίων άρτου.· Συσκευάζει (αν απαιτείται) και αποθηκεύει τον παραγόμενο άρτο και τα αρτοπαρασκευάσματα, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας. |

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περβήλλον και συνθήκες εργασίας:

Εργαστήριο αρτοποιείου, Χώρος παραγωγής βιομηχανίας/βιοτεχνίας άρτου, Χώρος εστίασης ξενοδοχείου ή τουριστικού καταλύματος, Χώρος εστίασης επισιτιστικού τομέα

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Ζυγαριές, Μπασίνες, Ζυμωτήριο, Κουτάλλες, Σέσουθες, Ζυγοκοπτικό, Κορδέλλα, Στρογγυλοποιητής, Μορφοποιητής, Ψυγείο, Πάγκος εργασίας, Μαχαίρι, Ξύστρα, Ξυράφια, Τασιά, Λαμαρίνες, Φόρμες, Στόφα, Κλίβανος ψήσματος, Φτυάρι, Μαχαίρι, Αλεύρι, Νερό, Μαγιά, Προζύμι, Αλάτι, Ζάχαρη, Λιπαρή ύλη, Σησάμι, Αυγό, Σπόροι Δημητριακών

Παραγόμενη υπηρεσία:

Παρασκευή άρτου και αρτοποιημάτων

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Τυπική διαδικασία παραγωγής διαφόρων ειδών άρτου και αρτοποιημάτων, Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, Κανόνες χειρισμού των μηχανημάτων, Πρότυπα ποιότητας και προδιαγραφές παραγωγής άρτου, Συστήματα Διασφάλισης ποιότητας (ISO, HACCP), Ισχύουσα Νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Ως ελάχιστες προαπαιτούμενες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν :

- στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις, που σχετίζονται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής, που του επιτρέπουν να αντιλαμβάνεται τις διαδικασίες εφαρμογής βασικών καθηκόντων και οδηγιών» για την περίπτωση των πτυχιούχων ΕΠΑΣ, ΕΠΑΛ, και
- στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και ανάλυσης πληροφοριών που του επιτρέπουν να κατανοεί το πεδίο εργασίας ή σπουδής και να εφαρμόζει στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικό πλαίσιο» για την περίπτωση των διπλωματούχων ΙΕΚ.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Αρχές ποιοτικού ελέγχου πρώτων υλών και προϊόντων άρτου
- Βασικές αρχές χημείας τροφίμων
- Βασικές γνώσεις για βιολογικά προϊόντα και προϊόντα ειδικής διατροφής
- Διακόσμηση παρασκευασμάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- Διατροφή – Διαιτολογία
- Παρασκευές άρτου και αρτοποιημάτων κάθε μορφής και ποικιλίας
- Προδιαγραφές εγκαταστάσεων και εξοπλισμού των εργαστηρίων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής και επισιτιστικών επιχειρήσεων
- Προδιαγραφές προϊόντων αρτοποιίας
- Πρότυπα και κανονισμοί υγιεινής και ασφάλειας στο χώρο του αρτοποιείου και του επισιτισμού (π.χ. HACCP, ISO 22000).
- Πρώτες ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και τεχνολογία τροφίμων
- Στοιχεία μικροβιολογίας (στη χρήση πρώτων υλών και προϊόντων άρτου)
- Συστήματα διαχείρισης ποιότητας (π.χ. ISO 9001)

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:

«Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ:

- Δεν υπάρχουν

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Εφαρμογή προτύπων και κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας
- Εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ποιότητας
- Εφαρμογή συνταγής άρτου και αρτοποιημάτων
- Υπολογισμός των υλικών και συστατικών των προϊόντων
- Χειρισμός τεχνικού εξοπλισμού και εργαλείων παρασκευής άρτου και αρτοποιημάτων
- Ψήσιμο προϊόντων

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:

«Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»

| ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ | Επίπεδο χρήστη | Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων | | | | |
|---------------------|--------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------|---------------------|----------|
| | | Επεξεργασία Δεδομένων | Δημιουργία Περιεχομένου | Επικοινωνία | Επίλυση Προβλημάτων | Ασφάλεια |
| | Βασικός | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ανεξάρτητος | - | - | - | - | - |
| | Έμπειρος | - | - | - | - | - |

| | |
|--|--|
| <p>ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ</p> <p>Βασικές Ικανότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> · Ικανότητα γραμματισμού · Πολυγλωσσική ικανότητα · Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική · Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα · Ικανότητα του πολίτη | <p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:</p> <p>«Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»</p> |
|--|--|

| | |
|-----------------------|--|
| <p>ΕΕΛ 1.2</p> | <p>ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΕΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ</p> |
| | <p>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ</p> <p>1.2.1. Επιλέγει τα υλικά για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων</p> <p>1.2.2. Ζυγίζει τα υλικά για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων</p> <p>1.2.3. Παρασκευάζει τη ζύμη για τα αρτοσκευάσματα</p> <p>1.2.4. Δημιουργεί τα φύλλα ζύμης και μορφοποιεί τη ζύμη για την παραγωγή των αρτοσκευασμάτων</p> <p>1.2.5. Προσθέτει τη γέμιση και τα υλικά της επιφάνειας για την παραγωγή των αρτοσκευασμάτων</p> <p>1.2.6 Τοποθετεί για διόγκωση τα αρτοσκευάσματα (αν απαιτείται)</p> <p>1.2.7. Τοποθετεί τα αρτοσκευάσματα για ψήσιμο και ελέγχει τη διαδικασία ψήσιματος των αρτοσκευασμάτων</p> <p>1.2.8. Ξεκουράζει τα ενδιάμεσα προϊόντα των αρτοσκευασμάτων (αν απαιτείται)</p> <p>1.2.9. Τεμαχίζει τα ενδιάμεσα προϊόντα των αρτοσκευασμάτων (αν απαιτείται)</p> <p>1.2.10. Τοποθετεί για ψήσιμο – φρυγάνισμα και ελέγχει τη διαδικασία (αν απαιτείται)</p> <p>1.2.11. Συσκευάζει (αν απαιτείται) και αποθηκεύει τα παραγόμενα αρτοσκευάσματα</p> |

| |
|--|
| <p>ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Επιλέγει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων, σύμφωνα με τη συνταγή και τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. · Ζυγίζει τα απαραίτητα υλικά στις σωστές ποσότητες σύμφωνα με τη συνταγή για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων. · Παρασκευάζει τη ζύμη για τα αρτοσκευάσματα χρησιμοποιώντας τα ζυγισμένα υλικά και τον απαιτούμενο εξοπλισμό, τηρώντας τις προκαθορισμένες συνθήκες θερμοκρασίας, χρόνου και σειρά ανάμειξης των υλικών. · Δημιουργεί τα φύλλα ζύμης και μορφοποιεί τη ζύμη, σύμφωνα με τις προκαθορισμένες οδηγίες για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων. · Προσθέτει τη γέμιση και τα υλικά της επιφάνειας για την παραγωγή των αρτοσκευασμάτων, σύμφωνα με τη συνταγή και τις προκαθορισμένες οδηγίες. · Τοποθετεί για διόγκωση τα αρτοσκευάσματα σε ειδικό χώρο (αν απαιτείται), τηρώντας τις απαιτούμενες συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και χρόνου. · Τοποθετεί τα αρτοσκευάσματα για ψήσιμο και ελέγχει τη διαδικασία ψήσιματος ως προς τη θερμοκρασία και τον χρόνο βάσει του χρώματος της επιφάνειας των αρτοσκευασμάτων. · Ξεκουράζει τα ενδιάμεσα προϊόντα των αρτοσκευασμάτων (αν απαιτείται), τηρώντας τις απαιτούμενες συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και χρόνου και σύμφωνα με τις προδιαγραφές της επιχείρησης. · Τοποθετεί για ψήσιμο – φρυγάνισμα και ελέγχει τη διαδικασία (αν απαιτείται), ως προς τη θερμοκρασία και τον χρόνο βάσει του χρώματος της επιφάνειας των αρτοσκευασμάτων, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της επιχείρησης. · Συσκευάζει (αν απαιτείται) και αποθηκεύει τα παραγόμενα αρτοσκευάσματα, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας και της επιχείρησης. |
|--|

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:

Εργαστήριο αρτοποιείου, Χώρος παραγωγής βιομηχανίας/βιοτεχνίας άρτου και προϊόντων άρτου, Χώρος εστίασης ξενοδοχείου ή τουριστικού καταλύματος, Χώρος εστίασης επισιτιστικού τομέα

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Ζυγαριές, Μπασίνες, Ζυμωτήριο, Κουτάβες, Σέσουθες, Ζυγοκοπτικό, Κορδέλα, Στρογγυλοποιητής, Μορφοποιητής, Φυλλοποιητής, Σφολιατομηχανή, Μίξερ, Θερμαινόμενες εστίες, Κασαρόθες, Ψυγείο, Πάγκος εργασίας, Πλάστης, Μαχαίρι, Ξύστρα, Ξυράφια, Ταψιά, Λαμαρίνες, Φόρμες, Στόφα, Κλίβανος ψησίματος, Φτυάρι, Μαχαίρι, Αλεύρι, Νερό, Μαγιά, Προζύμι, Αλάτι, Σιμιγδάλι, Ζάχαρη, Γάλα, Λιπαρή ύλη, Σπασίμι, Αυγό, Σπόροι Δημητριακών, Ζάχαρη, Γλυκαντικές ύλες, Βούτυρο, Τυριά, Φρούτα, Λαχανικά, Αλλαντικά

Παραγόμενη υπηρεσία:

Παραγωγή αρτοσκευασμάτων

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Τυπική διαδικασία παραγωγής αρτοσκευασμάτων, Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, Κανόνες χειρισμού των μηχανημάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής, Πρότυπα ποιότητας και προδιαγραφές παραγωγής αρτοσκευασμάτων, Συστήματα Διασφάλισης ποιότητας (ISO, HACCP), Ισχύουσα Νομοθεσία

Σημείωση: Παραγωγή διαφόρων αρτοσκευασμάτων (τα κάθε μορφής και φύσης αρτοσκευάσματα που παρασκευάζονται κατά τρόπο ανάλογο με τον τρόπο παρασκευής του άρτου, διαφέρουν όμως χαρακτηριστικά από αυτόν ως προς τους μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους, λόγω της προσθήκης σε αυτά, πέραν των πρώτων υλών που επιτρέπονται για την παρασκευή του άρτου και άλλων πρώτων υλών που επιτρέπονται από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, όπως γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, τυροκομικά προϊόντα, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, προϊόντα τομάτας, ελιές, αρτυματικές ύλες και προϊόντα αλλαντοποιίας). Συγκεκριμένα: α) παραγωγή διαφόρων αρτοσκευασμάτων ζαχαροπλαστικής όπως παξιμάδια, κουλούρια, φρυγανιές και άλλα βουτήματα ζαχαροπλαστικής, που περιέχουν υποχρεωτικά λιπαρές ύλες και μια τουλάχιστον από τις φυσικές γλυκαντικές ύλες που προσδίδει σε αυτά γλυκιά ή γλυκίζουσα γεύση και β) παραγωγή διαφόρων λοιπών αρτοσκευασμάτων (τα προϊόντα που δεν περιέχουν γλυκαντικές ύλες και τα οποία παρασκευάζονται από τις ίδιες πρώτες ύλες) όπως τυρόπιττες, σπανακόπιτες και πίτσες

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Ως ελάχιστες προαπαιτούμενες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν :

- στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις, που σχετίζονται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής, που του επιτρέπουν να αντιλαμβάνεται τις διαδικασίες εφαρμογής βασικών καθηκόντων και οδηγιών» για την περίπτωση των πτυχιούχων ΕΠΑΣ, ΕΠΑΛ, και
- στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και ανάλυσης πληροφοριών που του επιτρέπουν να κατανοεί το πεδίο εργασίας ή σπουδής και να εφαρμόζει στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικό πλαίσιο» για την περίπτωση των διπλωματούχων ΙΕΚ.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Αρχές ποιοτικού ελέγχου πρώτων υλών και προϊόντων άρτου
- Βασικές αρχές χημείας τροφίμων
- Βασικές γνώσεις για βιολογικά προϊόντα και προϊόντα ειδικής διατροφής
- Διακόσμηση παρασκευασμάτων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- Διατροφή – Διαιτολογία
- Παρασκευές άρτου και αρτοπαρασκευασμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας
- Προδιαγραφές εγκαταστάσεων και εξοπλισμού των εργαστηρίων αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής και επισιτιστικών επιχειρήσεων
- Προδιαγραφές προϊόντων αρτοποιίας
- Πρότυπα και κανονισμοί υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο του αρτοποιείου και του επισιτισμού (π.χ. HACCP, ISO 22000)
- Πρώτες και Βοηθητικές ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και τεχνολογία τροφίμων
- Στοιχεία μικροβιολογίας (στη χρήση πρώτων υλών και προϊόντων άρτου)
- Συστήματα διαχείρισης ποιότητας (π.χ. ISO 9001)

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:

«Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Δεν υπάρχουν

| | | | | | | |
|--|--------------------|---|--------------------------------|--------------------|----------------------------|-----------------|
| ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Εφαρμογή προτύπων και κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας Εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ποιότητας Εφαρμογή συνταγής (τσουρέκια, κουλούρια, παξιμάδια, πίτσες κλπ) Υπολογισμός των υλικών και συστατικών των προϊόντων συνταγής Χειρισμός τεχνικού εξοπλισμού και εργαλείων παρασκευής αρτοσκευασμάτων Χειρισμός φούρνων ψησίματος Ψήσιμο προϊόντων | | <p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:</p> <p>«Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»</p> | | | | |
| ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ | Επίπεδο χρήστη | Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων | | | | |
| | | Επεξεργασία Δεδομένων | Δημιουργία Περιεχομένου | Επικοινωνία | Επίλυση Προβλημάτων | Ασφάλεια |
| | Βασικός | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ανεξάρτητος | - | - | - | - | - |
| | Έμπειρος | - | - | - | - | - |
| ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ | | | | | | |
| Βασικές Ικανότητες | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Ικανότητα γραμματισμού Πολυγλωσσική ικανότητα Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα Ικανότητα του πολίτη | | <p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:</p> <p>«Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να ανθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»</p> | | | | |

| | |
|----------------|--|
| ΚΕΛ 2 | ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ |
| ΕΕΛ 2.1 | ΟΡΓΑΝΩΝΕΙ ΚΑΙ ΕΠΙΜΕΛΕΙΤΑΙ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΟΥ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ |
| | <p>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ</p> <p>2.1.1. Οργανώνει την παραγωγική διαδικασία</p> <p>2.1.2. Ορίζει τις προδιαγραφές των πρώτων και βοηθητικών υλών και των τελικών προϊόντων</p> <p>2.1.3. Συλλέγει τις προσφορές για την προμήθεια των πρώτων και βοηθητικών υλών</p> <p>2.1.4. Επιλέγει τρόπους παρουσίασης και προώθησης των προϊόντων</p> <p>2.1.5. Συμμετέχει σε διαδικασίες εκπαίδευσης συνεργατών/τιδών ως προς την παραγωγική διαδικασία του αρτοποιείου</p> |
| | <p>ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ:</p> <ul style="list-style-type: none"> Οργανώνει την παραγωγική διαδικασία, ώστε να καλύπτονται οι απαιτήσεις της αγοράς και των πελατών/πελατιστών. Ορίζει τις προδιαγραφές των πρώτων και βοηθητικών υλών και των τελικών προϊόντων που διαχειρίζεται, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας. Συλλέγει τις προσφορές για την προμήθεια των πρώτων και βοηθητικών υλών, που συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας και επιζητά την πλέον συμφέρουσα επιλογή. Επιλέγει τους τρόπους παρουσίασης και προώθησης των προϊόντων, ώστε αυτά να είναι ικανά να προσελκύσουν το ενδιαφέρον των πελατών. Συμμετέχει σε διαδικασίες εκπαίδευσης συνεργατών/τιδών, ως προς την παραγωγική διαδικασία του αρτοποιείου, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας. |

| | |
|--|--|
| <p>ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ</p> <p>Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:</p> <p>Εργαστήριο αρτοποιείου, Διοικητικές υπηρεσίες αρτοποιείου, Χώρος πώλησης αρτοποιείου, Χώρος παραγωγής, παραλαβής και αποθήκευσης βιομηχανίας/βιοτεχνίας, Διοικητικές υπηρεσίες βιομηχανίας/βιοτεχνίας προϊόντων άρτου, Ξενοδοχείο ή τουριστικό κατάλυμα, Επιχείρηση επισιτιστικού τομέα</p> <p>Μέσα/εργαλεία/υλικά:</p> <p>Ηλεκτρονικός υπολογιστής, Προγράμματα Διαχείρισης Αποθήκης (Logistics), Λογιστικά φύλλα, Χαρτί, Γραφική ύλη, Υλικά συσκευασίας, Ράφια παρουσίασης, Βιτρίνες προϊόντων, Γυάλινες προθήκες, Ψυγεία, Πάγκοι</p> <p>Παραγόμενη υπηρεσία:</p> <p>Οργάνωση και επιμέλεια της παραγωγικής διαδικασίας του αρτοποιείου</p> <p>Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:</p> <p>Προγραμματισμός παραγωγικής διαδικασίας, Πρωτόκολλα παραγωγικής διαδικασίας, Πρότυπα ποιότητας και προδιαγραφές παραγωγής προϊόντων άρτου, Συστήματα Διασφάλισης ποιότητας (ISO, HACCP), Προδιαγραφές πρώτων και βοηθητικών υλών και τελικών προϊόντων, Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας στην Εργασία, Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, Ισχύουσα Νομοθεσία</p> | |
| <p>ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</p> <p>Ως ελάχιστες προαπαιτούμενες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν :</p> <ul style="list-style-type: none"> - στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις, που σχετίζονται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής, που του επιτρέπουν να αντιλαμβάνεται τις διαδικασίες εφαρμογής βασικών καθηκόντων και οδηγιών» για την περίπτωση των πτυχιούχων ΕΠΑΣ, ΕΠΑΛ, και - στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και ανάλυσης πληροφοριών που του επιτρέπουν να κατανοεί το πεδίο εργασίας ή σπουδής και να εφαρμόζει στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικό πλαίσιο» για την περίπτωση των διπλωματούχων ΙΕΚ. | |
| <p>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> · Αρχές marketing · Βασικές γνώσεις για βιολογικά προϊόντα και προϊόντα ειδικής διατροφής · Διατροφή – Διαιτολογία · Επιχειρησιακές επικοινωνίες · Οργάνωση και λειτουργία αρτοποιείου · Προγράμματα διαχείρισης αποθήκης (Logistics) · Προγράμματα επεξεργασίας κειμένου · Προγράμματα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου · Προγράμματα λογιστικών φύλλων · Προδιαγραφές προϊόντων αρτοποιίας · Πρότυπα και κανονισμοί υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο του αρτοποιείου και του επισιτισμού (π.χ. HACCP, ISO 22000) · Πρώτες και βοηθητικές ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής και Τεχνολογία Τροφίμων · Στοιχεία μικροβιολογίας (στη χρήση πρώτων υλών και προϊόντων άρτου) · Συστήματα διαχείρισης ποιότητας (π.χ. ISO 9001) | <p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:</p> <p>«Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»</p> |
| <p>ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> · Δεν υπάρχουν | |
| <p>ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> · Διαχείριση προσφορών πρώτων υλών · Εφαρμογή βασικών αρχών marketing & marketing mix · Εφαρμογή προτύπων και κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας · Εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ποιότητας · Υπολογισμός των υλικών και συστατικών των προϊόντων · Χειρισμός τεχνικού εξοπλισμού και εργαλείων | <p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:</p> <p>«Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»</p> |

| ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ | Επίπεδο χρήστη | Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων | | | | |
|--|--|--|-------------------------|-------------|---------------------|----------|
| | | Επεξεργασία Δεδομένων | Δημιουργία Περιεχομένου | Επικοινωνία | Επίλυση Προβλημάτων | Ασφάλεια |
| | Βασικός | - | - | - | ✓ | ✓ |
| | Ανεξάρτητος | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| Έμπειρος | - | - | - | - | - | |
| ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Βασικές Ικανότητες | | <p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:</p> <p>«Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλληλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»</p> | | | | |
| ΕΕΛ 2.2 | ΔΙΑΧΕΙΡΙΖΕΤΑΙ ΥΛΙΚΑ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ, ΠΕΛΑΤΕΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΣΥΝΑΛΛΑΓΕΣ | | | | | |
| | ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ | | | | | |
| | 2.2.1. Παρακολουθεί την επάρκεια των αποθεμάτων και πραγματοποιεί τις απογραφές | | | | | |
| | 2.2.2. Ελέγχει, παραλαμβάνει και τακτοποιεί πρώτες και βοηθητικές ύλες | | | | | |
| | 2.2.3. Υποδέχεται και εξυπηρετεί τους/τις πελάτες/πελάτισσες | | | | | |
| | 2.2.4. Πραγματοποιεί τις διαδικασίες κοστολόγησης των προϊόντων | | | | | |
| | 2.2.5. Διεκπεραιώνει οικονομικές συναλλαγές | | | | | |
| 2.2.6. Αναλαμβάνει το ψήσιμο φαγητών και γλυκών πελατών/πελατισσών | | | | | | |
| ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ: | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> · Παρακολουθεί την επάρκεια των αποθεμάτων και πραγματοποιεί τις προγραμματισμένες απογραφές, ώστε να ικανοποιούνται οι απαιτήσεις της παραγωγικής διαδικασίας ακολουθώντας τις τυπικές διαδικασίες. · Ελέγχει, παραλαμβάνει και τακτοποιεί τις πρώτες και τις βοηθητικές ύλες, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. · Υποδέχεται και εξυπηρετεί τους/τις πελάτες/πελάτισσες, ώστε να καλύπτονται οι επιθυμίες και απαιτήσεις τους, σύμφωνα με τις βασικές αρχές των δημοσίων σχέσεων και του marketing προϊόντων άρτου. · Πραγματοποιεί τις διαδικασίες κοστολόγησης των προϊόντων, ώστε να υπάρχει άμεση συσχέτιση κόστους και κέρδους. · Διεκπεραιώνει οικονομικές συναλλαγές, σύμφωνα με τις βασικές αρχές οικονομίας. · Αναλαμβάνει το ψήσιμο φαγητών και γλυκών που προσκομίζονται από πελάτες/πελάτισσες, σύμφωνα με τις επιθυμίες τους και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, υπό την προϋπόθεση ότι είναι σύμφωνο με τα πρότυπα και τους κανονισμούς υγιεινής και ασφάλειας στο χώρο του αρτοποιείου και του επισιτισμού. | | | | | | |

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:

Εργαστήριο αρτοποιείου, Αποθηκευτικός χώρος αρτοποιείου, Διοικητικές υπηρεσίες αρτοποιείου, Χώρος πώλησης αρτοποιείου, Χώρος παραγωγής βιομηχανίας/βιοτεχνίας, Αποθηκευτικός χώρος βιομηχανίας/βιοτεχνίας, Διοικητικές υπηρεσίες βιομηχανίας/βιοτεχνίας προϊόντων άρτου, Ξενοδοχείο ή τουριστικό κατάλυμα, Επιχείρηση επισιτιστικού τομέα

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Ηλεκτρονικός υπολογιστής, Λογιστικά φύλλα, Προγράμματα διαχείρισης αποθήκης (Logistics), Προγράμματα κοστολόγησης, Χαρτί, Γραφική ύλη, Δειγματολήπτες, Δοχεία τοποθέτησης δειγμάτων, Ταμειακή μηχανή, Λαβίδες, Ταψιά, Λαμαρίνες, Κλίβανος ψασίματος, Φτυάρι

Παραγόμενη υπηρεσία:

Διαχείριση υλικών, προϊόντων, πελατών και οικονομικών συναλλαγών

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Προγράμματα κοστολόγησης, Λογιστικά Προγράμματα, Προγράμματα διαχείρισης αποθήκης (Logistics), Βασικές αρχές Marketing προϊόντων άρτου, Προγραμματισμός παραγωγικής διαδικασίας, Διαδικασίες ψασίματος φαγτών και γλυκών, Πρωτόκολλα παραγωγικής διαδικασίας, Πρότυπα ποιότητας και προδιαγραφές παραγωγής προϊόντων άρτου, Συστήματα Διασφάλισης ποιότητας (ISO, HACCP), Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας στην Εργασία, Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, Ισχύουσα Νομοθεσία

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

Ως ελάχιστες προαπαιτούμενες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν :

- στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις, που σχετίζονται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής, που του επιτρέπουν να αντιλαμβάνεται τις διαδικασίες εφαρμογής βασικών καθηκόντων και οδηγιών» για την περίπτωση των πτυχιούχων ΕΠΑΣ, ΕΠΑΛ, και
- στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και ανάλυσης πληροφοριών που του επιτρέπουν να κατανοεί το πεδίο εργασίας ή σπουδής και να εφαρμόζει στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικό πλαίσιο» για την περίπτωση των διπλωματούχων ΙΕΚ.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Αρχές marketing
- Αρχές ποιοτικού ελέγχου πρώτων και βοηθητικών υλών και προϊόντων άρτου
- Αρχές ποιοτικού ελέγχου πρώτων υλών και προϊόντων άρτου
- Διαχείριση προμηθειών και αποθεμάτων
- Διαχείριση προμηθειών και αποθεμάτων
- Επιχειρησιακές επικοινωνίες
- Οργάνωση και λειτουργία αρτοποιείου
- Προγράμματα διαχείρισης αποθήκης (Logistics)
- Προγράμματα επεξεργασίας κειμένου
- Προγράμματα ηλεκτρονικού ταχυδρομείου
- Προγράμματα λογιστικών φύλλων
- Προδιαγραφές προϊόντων αρτοποιίας
- Πρότυπα και κανονισμοί υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο του αρτοποιείου και του επισιτισμού (π.χ. HACCP, ISO 22000)
- Συστήματα διαχείρισης ποιότητας (π.χ. ISO 9001)
- Τιμολόγηση προϊόντων άρτου

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:

«Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Δεν υπάρχουν

| | |
|--|---|
| ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ <ul style="list-style-type: none"> · Κοστολόγηση-προϊόντων άρτου · Εφαρμογή βασικών αρχών marketing & marketing mix · Εφαρμογή προτύπων και κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας · Εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ποιότητας · Παρακολούθηση ύψους αποθεμάτων · Υπολογισμός των υλικών και συστατικών των προϊόντων | <p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:</p> <p>«Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»</p> |
|--|---|

| ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ | Επίπεδο χρήστη | Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων | | | | |
|---------------------|--------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------|---------------------|----------|
| | | Επεξεργασία Δεδομένων | Δημιουργία Περιεχομένου | Επικοινωνία | Επίλυση Προβλημάτων | Ασφάλεια |
| | Βασικός | - | - | - | ✓ | ✓ |
| | Ανεξάρτητος | ✓ | ✓ | ✓ | - | - |
| | Έμπειρος | - | - | - | - | - |

| | |
|--|--|
| ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Βασικές Ικανότητες <ul style="list-style-type: none"> · Ικανότητα γραμματισμού · Πολυγλωσσική ικανότητα · Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική · Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα · Ικανότητα του επιχειρείν · Ψηφιακή ικανότητα | <p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:</p> <p>«Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»</p> |
|--|--|

| | |
|----------------|--|
| | ΕΦΑΡΜΟΖΕΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΕΙ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ |
| | ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ |
| ΕΕΛ 2.3 | 2.3.1. Φροντίζει για την καθαριότητα του χώρου ευθύνης του και όλων των χώρων του αρτοποιείου 2.3.2. Καθαρίζει και απολυμαίνει εξοπλισμό και εργαλεία 2.3.3. Ελέγχει και φροντίζει τη λειτουργία του εξοπλισμού και των εργαλείων |

| |
|---|
| ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ: <ul style="list-style-type: none"> · Φροντίζει για την καθαριότητα του χώρου ευθύνης του και όλων των χώρων του αρτοποιείου, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, τα συστήματα διαχείρισης ποιότητας και την ισχύουσα νομοθεσία. · Καθαρίζει και απολυμαίνει εξοπλισμό και εργαλεία, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, τα συστήματα διαχείρισης ποιότητας και την ισχύουσα νομοθεσία. · Ελέγχει και φροντίζει τη λειτουργία του εξοπλισμού και των εργαλείων, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, τα συστήματα διαχείρισης ποιότητας και την ισχύουσα νομοθεσία. |
|---|

| |
|---|
| ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας: Χώρος ευθύνης και όλοι οι χώροι του αρτοποιείου, Χώρος ευθύνης βιομηχανίας/βιοτεχνίας, Χώρος ευθύνης ξενοδοχείου ή τουριστικού καταλύματος, Χώρος ευθύνης επιχείρησης επισιτιστικού τομέα Μέσα/εργαλεία/υλικά: Απορρυπαντικά, απολυμαντικά, Λοιπά είδη καθαρισμού, Ατομικά μέτρα προστασίας, Μέσα συντήρησης εξοπλισμού και εργαλείων Παραγόμενη υπηρεσία: Εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας και συντήρηση του εξοπλισμού και των εργαλείων Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες: Πρότυπα ποιότητας και προδιαγραφές παραγωγής προϊόντων άρτου, Συστήματα Διασφάλισης ποιότητας (ISO, HACCP), Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας στην Εργασία, Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, Ισχύουσα Νομοθεσία |
|---|

| ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ | | | | | | |
|--|----------------|--------------------------------|--|-------------|---------------------|----------|
| <p>Ως ελάχιστες προαπαιτούμενες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν :</p> <ul style="list-style-type: none"> - στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις, που σχετίζονται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής, που του επιτρέπουν να αντιλαμβάνεται τις διαδικασίες εφαρμογής βασικών καθηκόντων και οδηγιών» για την περίπτωση των πτυχιούχων ΕΠΑΣ, ΕΠΑΛ, και - στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και ανάλυσης πληροφοριών που του επιτρέπουν να κατανοεί το πεδίο εργασίας ή σπουδής και να εφαρμόζει στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικό πλαίσιο» για την περίπτωση των διπλωματούχων ΙΕΚ. | | | | | | |
| ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ <ul style="list-style-type: none"> · Βασικές Αρχές Μηχανολογίας · Πρότυπα και κανονισμοί υγιεινής και ασφάλειας στον χώρο του αρτοποιείου και του επισιτισμού (π.χ. HACCP, ISO 22000) · Συστήματα διαχείρισης ποιότητας (π.χ. ISO 9001) | | | Αντιστοιχισια με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5: «Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών» | | | |
| ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ <ul style="list-style-type: none"> · Δεν υπάρχουν | | | | | | |
| ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ <ul style="list-style-type: none"> · Εφαρμογή προτύπων και κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας · Εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ποιότητας · Χειρισμός τεχνικού εξοπλισμού και εργαλείων · Προκαθορισμένη συντήρηση τεχνικού εξοπλισμού και εργαλείων | | | Αντιστοιχισια με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5: «Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα» | | | |
| ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ | Επίπεδο χρήστη | Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων | | | | |
| | | Επεξεργασία Δεδομένων | Δημιουργία Περιεχομένου | Επικοινωνία | Επίλυση Προβλημάτων | Ασφάλεια |
| | Βασικός | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ανεξάρτητος | - | - | - | - | - |
| | Έμπειρος | - | - | - | - | - |
| ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Βασικές Ικανότητες <ul style="list-style-type: none"> · Ικανότητα γραμματισμού · Πολυγλωσσική ικανότητα · Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική · Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα | | | Αντιστοιχισια με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5: «Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων» | | | |

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ISCED⁴

| ISCED | ΕΠΙΠΕΔΟ 4 |
|---------------------|--|
| ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ | Αρτοποιοί – Αρτοτεχνίτες/τριες ειδικεύονται και στις ΕΠΑΣ ΟΑΕΔ (ν. 3475/2006) επιπέδου 3 και στις ΕΠΑΣ ΔΥΠΑ (ν. 4763/2020) επιπέδου 2. |

ΕΝΟΤΗΤΑ Δ
ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ
ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΚΤΗΣΗ ΤΩΝ
ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΩΝΤΩΝ



ΕΝΟΤΗΤΑ Δ:

«Υφιστάμενες και προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων»

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

Οι υφιστάμενες εκπαιδευτικές διαδρομές είναι αυτές που προσδιορίζονται από νομοθετικές ρυθμίσεις, οι οποίες είναι σε ισχύ και περιγράφουν τις προϋποθέσεις για την απόκτηση επαγγελματικών αδειών και επαγγελματικών δικαιωμάτων για ένα συγκεκριμένο επάγγελμα.

Δεν υπάρχουν υφιστάμενες διαδρομές απόκτησης των απαιτούμενων προσόντων, που να ρυθμίζουν το συγκεκριμένο επάγγελμα.

Παρακάτω προτείνονται εναλλακτικές επιλογές διαδρομών που μπορεί να ακολουθήσει κάποιος για να αποκτήσει τα απαιτούμενα προσόντα άσκησης του επαγγέλματος του Αρτοποιού – Αρτοτεχνίτη/τριας.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

| Αρτοποιός - Αρτοτεχνίτης | |
|--------------------------|---|
| 1 ^η Διαδρομή | Δίπλωμα Σοφής Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΑΕΚ) επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) στην ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής» |
| 2 ^η Διαδρομή | Πτυχίο δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης των ΕΠΑΣ επιπέδου 3 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) ειδικότητας «Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής» ή ισότιμοι τίτλοι + Επαγγελματική εμπειρία ενός (1) έτους + Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση για το θεωρητικό μέρος του συνόλου των ΚΕΛ |
| 3 ^η Διαδρομή | Πτυχίο δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης των ΕΠΑΣ επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) ειδικότητας «Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής» (ΚΥΑ 40052/2007 (Β' 1500)) ή ισότιμοι τίτλοι + Επαγγελματική εμπειρία ενός (1) έτους + Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση για το θεωρητικό μέρος του συνόλου των ΚΕΛ |
| 4 ^η Διαδρομή | Απολυτήριο δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης (Λύκειο) επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) + Επαγγελματική εμπειρία τριών (3) ετών + Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση για το θεωρητικό μέρος του συνόλου των ΚΕΛ |

ΕΝΟΤΗΤΑ Ε
ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ
ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ
ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ



ΕΝΟΤΗΤΑ Ε:

«Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων»

Η αξιολόγηση επαγγελματικών γνώσεων και δεξιοτήτων προϋποθέτει την επιλογή της κατάλληλης μεθόδου και των ανάλογων μεθοδολογικών εργαλείων, ανάλογα με το είδος των γνώσεων και δεξιοτήτων που πρόκειται να αξιολογηθούν, τον σκοπό της αξιολόγησης και, ενδεχομένως, τα χαρακτηριστικά του πληθυσμού-στόχου των εργαζόμενων που πρόκειται να αξιολογηθούν ως προς τις γνώσεις και δεξιότητές τους.

Στον πίνακα που ακολουθεί, προτείνονται ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης του συνόλου των απαιτούμενων Γνώσεων και Δεξιοτήτων ανά Επιμέρους Επαγγελματική Λειτουργία:

| ΕΕΛ | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ | |
|----------------------|--|--|
| | Γνώσεων | Δεξιοτήτων |
| ΕΕΛ 1.1 | ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ/Η/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ | ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ/Η/ΚΑΙ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ/Η/ΚΑΙ ΑΝΑΘΕΣΗ PROJECT |
| Παρατηρήσεις: | <p>Το αντικείμενο αξιολόγησης σε επίπεδο γνώσεων απαιτεί:</p> <ul style="list-style-type: none"> Την κινητοποίηση γλωσσικών και λεκτικών ικανοτήτων και προϋποθέτει ευχέρεια στη χρήση γραπτού κώδικα. Για τον λόγο αυτόν προτείνεται ο τρόπος αξιολόγησης «Γραπτή Εξέταση» που είναι κατάλληλος για την αξιολόγηση διαδικαστικών γνώσεων και δηλωτικών γνώσεων, δεξιοτήτων, ανάληψης, σύνθεσης και μεταγνωστικών ικανοτήτων, που ευνοεί τους αξιολογούμενους πληθυσμούς που διαθέτουν ανεπτυγμένες ικανότητες χρήσης του γραπτού γλωσσικού κώδικα. Την κινητοποίηση δηλωτικής μνήμης και μάλιστα προϋποθέτει την ανάκληση αυτού του είδους γνώσεων μέσω της αξιολόγησής τους. Η επιλογή του «Τεστ πολλαπλών ερωτήσεων» επιλέχθηκε για να ευνοήσει τους αξιολογούμενους πληθυσμούς με ανεπτυγμένες τις ικανότητες κινητοποίησης της δηλωτικής μνήμης. <p>Το αντικείμενο αξιολόγησης σε επίπεδο δεξιοτήτων απαιτεί:</p> <ul style="list-style-type: none"> Την κινητοποίηση γλωσσικών και λεκτικών ικανοτήτων και προϋποθέτει ευχέρεια στην προφορική έκφραση και στην επικοινωνία. Εξαιτίας αυτού προτείνεται η «Προφορική Εξέταση» που θεωρείται κατάλληλη για την αξιολόγηση διαδικαστικών και δηλωτικών γνώσεων, καθώς και επάρκειας επικοινωνιακών και οριζοντίων δεξιοτήτων. Αυτό ευνοεί τους αξιολογούμενους πληθυσμούς με ανεπτυγμένη την προφορική γλωσσική έκφραση και επικοινωνιακές δεξιότητες και διευκολύνει πληθυσμούς με διαγνωσμένες μαθησιακές δυσκολίες και αναπτυξιακές διαταραχές που επηρεάζουν τον λόγο. Την επιτέλεση διαδικασιών, που κινητοποιούν ιδιαίτερα τις αισθητικοκινητικές ικανότητες ενώ ταυτόχρονα επιτρέπει την αξιολόγηση της υπονοούμενης γνώσης. Η «Παρατήρηση Εκτέλεσης Εργασίας» θεωρείται κατάλληλη για την αξιολόγηση υπονοούμενων διαδικαστικών γνώσεων και αισθητικοκινητικών δεξιοτήτων ενώ ευνοεί πληθυσμούς που επιτελούν επαγγελματικές εργασίες μέσω αισθητικοκινητικών δεξιοτήτων χωρίς την παρεμβολή γλωσσικών και λεκτικών ικανοτήτων. Επίσης, διευκολύνει πληθυσμούς με διαγνωσμένες μαθησιακές δυσκολίες και αναπτυξιακές διαταραχές που επηρεάζουν τον λόγο. Την συνδυαστική κινητοποίηση σύνθετων γνωστικών και μεταγνωστικών δεξιοτήτων. Μέσω της «Ανάθεσης Project» αξιολογούνται κατάλληλα οι δηλωτικές και διαδικαστικές γνώσεις, καθώς και οι σύνθετες μεταγνωστικές δεξιότητες. Προϋποθέτει ικανότητες επιτέλεσης σύνθετων γνωστικών και μεταγνωστικών ικανοτήτων, που να μπορούν να προγραμματιστούν και να αναπτυχθούν σε μεγάλη χρονική έκταση. | |
| ΕΕΛ 1.2 | ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ/Η/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ | ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ/Η/ΚΑΙ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ/Η/ΚΑΙ ΑΝΑΘΕΣΗ PROJECT |
| Παρατηρήσεις: | Όπως στην ΕΕΛ 1.1 | |
| ΕΕΛ 2.1 | ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ/Η/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ | ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ/Η/ΚΑΙ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ |

| | | |
|-----------------------------|--|---|
| <p>Παρατηρήσεις:</p> | <p>Το αντικείμενο αξιολόγησης σε επίπεδο γνώσεων απαιτεί:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Την κινητοποίηση γλωσσικών και λεκτικών ικανοτήτων και προϋποθέτει ευχέρεια στη χρήση γραπτού κώδικα. Για τον λόγο αυτόν προτείνεται ο τρόπος αξιολόγησης «Γραπτή Εξέταση» που είναι κατάλληλος για την αξιολόγηση διαδικαστικών γνώσεων και δηλωτικών γνώσεων, δεξιοτήτων, ανάλυσης, σύνθεσης και μεταγνωστικών ικανοτήτων, που ευνοεί τους αξιολογούμενους πληθυσμούς που διαθέτουν ανεπτυγμένες ικανότητες χρήσης του γραπτού γλωσσικού κώδικα. · Την κινητοποίηση δηλωτικής μνήμης και μάλιστα προϋποθέτει την ανάκληση αυτού του είδους γνώσεων μέσω της αξιολόγησής τους. Η επιλογή του «Τεστ πολλαπλών ερωτήσεων» επιλέχθηκε για να ευνοήσει τους αξιολογούμενους πληθυσμούς με ανεπτυγμένες τις ικανότητες κινητοποίησης της δηλωτικής μνήμης. <p>Το αντικείμενο αξιολόγησης σε επίπεδο δεξιοτήτων απαιτεί:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Την κινητοποίηση γλωσσικών και λεκτικών ικανοτήτων και προϋποθέτει ευχέρεια στην προφορική έκφραση και στην επικοινωνία. Εξαιτίας αυτού προτείνεται η «Προφορική Εξέταση» που θεωρείται κατάλληλη για την αξιολόγηση διαδικαστικών και δηλωτικών γνώσεων, καθώς και επάρκειας επικοινωνιακών και οριζοντίων δεξιοτήτων. Αυτό ευνοεί τους αξιολογούμενους πληθυσμούς με ανεπτυγμένη την προφορική γλωσσική έκφραση και επικοινωνιακές δεξιότητες και διευκολύνει πληθυσμούς με διαγνωσμένες μαθησιακές δυσκολίες και αναπτυξιακές διαταραχές που επηρεάζουν τον λόγο. · Την επιτέλεση διαδικασιών, που κινητοποιούν ιδιαίτερα τις αισθητικοκινητικές ικανότητες ενώ ταυτόχρονα επιτρέπει την αξιολόγηση της υπονοούμενης γνώσης. Η «Παρατήρηση Εκτέλεσης Εργασίας» θεωρείται κατάλληλη για την αξιολόγηση υπονοούμενων διαδικαστικών γνώσεων και αισθητικοκινητικών δεξιοτήτων ενώ ευνοεί πληθυσμούς που επιτελούν επαγγελματικές εργασίες μέσω αισθητικοκινητικών δεξιοτήτων χωρίς την παρεμβολή γλωσσικών και λεκτικών ικανοτήτων. Επίσης, διευκολύνει πληθυσμούς με διαγνωσμένες μαθησιακές δυσκολίες και αναπτυξιακές διαταραχές που επηρεάζουν τον λόγο. | |
| <p>ΕΕΛ 2.2</p> | <p>ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ/Η/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ</p> | <p>ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ/Η/ΚΑΙ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</p> |
| <p>Παρατηρήσεις:</p> | <p><i>Όπως στην ΕΕΛ 2.1</i></p> | |
| <p>ΕΕΛ 2.3</p> | <p>ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ/Η/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ</p> | <p>ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ/Η/ΚΑΙ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</p> |
| <p>Παρατηρήσεις:</p> | <p><i>Όπως στην ΕΕΛ 2.1</i></p> | |

Κατάλογος συντομογραφιών

| | |
|----------|---|
| ΚΕΛ: | Κύρια Επαγγελματική Λειτουργία |
| ΕΕΛ: | Επιμέρους Επαγγελματική Λειτουργία |
| ΕΕ: | Επαγγελματική Εργασία |
| ΚΕΑ: | Κριτήρια Επαγγελματικής Ανταπόκρισης |
| ΕυΕ: | Εύρος Εφαρμογής |
| Ε.Π.: | Επαγγελματικό Περίγραμμα |
| ISCED: | International Standard Classification of Education |
| NQF-ΕΠΠ: | National Qualifications Framework-Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων |
| ΣΤΕΠ: | Στατιστική ταξινόμηση επαγγελμάτων |
| ΣΤΑΚΟΔ: | Στατιστική ταξινόμηση κλάδων οικονομικών δραστηριοτήτων |
| ISCO: | Διεθνής Τυποποιημένη Ταξινόμηση Επαγγελμάτων |
| ESCO: | Ευρωπαϊκή ταξινόμηση δεξιοτήτων, ικανοτήτων και επαγγελμάτων |
| ΠΕΠ: | Πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης/κατάρτισης |

Γλωσσάρι όρων επαγγέλιματος

Αρτοπαρασκευάσματα: προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται από άλευρα ενός δημητριακού ή προσμειξείς αλεύρων διαφόρων δημητριακών και ο τρόπος παρασκευής του δεν συμπίπτει με τον τρόπο παρασκευής των ειδών άρτου όπως η ψαγάνα και το πρέτζελ

Άρτος: προϊόν αρτοποιίας που παρασκευάζεται με ψήσιμο μέσα σε ειδικούς κλιβάνους, υπό καθορισμένες συνθήκες μάζας, η οποία αποτελείται από αλεύρι σίτου, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού

Αρτοσκευάσματα: προϊόντα αρτοποιίας τα οποία μπορεί να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως φρυγανιές, αρτίδια, φραντζολάκια, κουλιούρια, παξιμάδια, διπυρίτης άρτος, πίττες για σουβλάκια

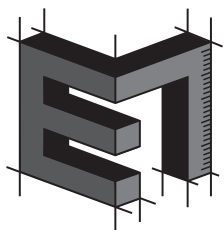
Βιβλιογραφικές Αναφορές

Ελληνόγλωσσες

- Αβραμίδου, Σ. (2022). Πολιτική οικονομία: ανθρωπολογική προσέγγιση της ανάπτυξης και της κρίσης (Μεταπτυχιακή εργασία). Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου, Εθνικό Κέντρο Κοινωνικών ερευνών, Τμήμα Κοινωνικής & Εκπαιδευτικής Πολιτικής, ΔΠΜΣ Κοινωνική Καινοτομία, Στρατηγικές Ανάπτυξης.
- Βλιώρας, Α. (2018). Μελέτη του ρόλου της στην παρασκευή ψωμιού χωρίς γλυουτένη (Πτυχιακή Εργασία). Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας, Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος.
- ΕΟΠΠΕΠ (2008). *Επαγγελματικό Περιγραμμά «Αρτοποιός – Αρτοτεχνίτης»*. Ανακτήθηκε 20 Νοεμβρίου, 2022, από https://www.eoppep.gr/images/EP/EP_4.pdf.
- ΕΛΙΝΥΑΕ (2015). *Κλαδική αναφορά για τα Αρτοποιεία και τα Ζαχαροπλαστεία. Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας*. Ανακτήθηκε 20 Ιανουαρίου, 2023, από <https://www.elinyae.gr/ekdoseis/biblia/kladiki-anafora-gia-ta-artopoeia-kai-ta-zaharoplasteia>.
- Ελληνική Στατιστική Αρχή. *Στατιστική Ταξινόμηση Οικονομικών Δραστηριοτήτων (ΣΤΑΚΟΔ 08) Δομή και Τίτλοι (Βασίζεται στη Στατιστική Ταξινόμηση των Οικονομικών Δραστηριοτήτων NACE Rev. 2 της Ευρωπαϊκής Ένωσης)*. Ανακτήθηκε 15 Δεκεμβρίου, 2022, από <https://www.statistics.gr/>
- Ελληνική Στατιστική Αρχή. Ανακτήθηκε 20 Φεβρουαρίου, 2023, από <https://www.statistics.gr/el/statistics/>
- ΕΟΠΠΕΠ Κατάλογος Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων. Ανακτήθηκε 15 Δεκεμβρίου, 2022, από <https://proson.eoppep.gr/el/HQFLlevels>
- Θεοδώρου, Μ.Ε. (2022). *Διερεύνηση και Ανάπτυξη Βιοδιυλιστηρίου Βιομάζας στην Περιφέρεια Αττικής (Μεταπτυχιακή εργασία)*. Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Διεπιστημονικό - Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (Δ.Π.Μ.Σ.) «Περιβάλλον Και Ανάπτυξη».
- ΙΕΛΚΑ, (2011). *Λιανεμπόριο τροφίμων: Κλαδική μελέτη και καταγραφή της συνεισφοράς του στην εθνική οικονομία. Ινστιτούτο Έρευνας Λιανεμπορίου Καταναλωτικών Αγαθών (ΙΕΛΚΑ)*. Ανακτήθηκε 20 Φεβρουαρίου, 2023, από <http://www.ielka.gr/>
- ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ (2020). *Άρτος & Καταναλωτής: Όροι ανταγωνισμού στην Ελλάδα και την Ευρώπη*. Netrino RASS, Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδας. Ανακτήθηκε 20 Ιανουαρίου, 2023, από file:///C:/Users/Dell/Downloads/%CE%86%CF%81%CF%84%CE%BF%CF%82_%CE%BA_%CE%9A%CE%B1%CF%84%CE%B1%CE%BD%CE%B1%CE%BB%CF%89%CF%84%CE%AE%CF%82%20_0%CF%81%CE%BF%CE%B9%20%CE%91%CE%BD%CF%84%CE%B1%CE%B3%CF%89%CE%BD%CE%B9%CF%83%CE%BC%CE%BF%CF%8D_Report.pdf
- ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ (2022α). *Οδικός Χάρτης προσαρμογής του επαγγέλματος «Ζαχαροπλάστης»*. Εκδόσεις: ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ. Ανακτήθηκε 18 Φεβρουαρίου, 2023, από https://imegsevee.gr/wp-content/uploads/2022/01/Odikos_Xartis_zaxaroplastis_ByTBD02.pdf.
- ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ (2022β). *Οδικός Χάρτης Προσαρμογής Επαγγέλματος «Υπεύθυνος καταστήματος εστίασης/ υγειονομικού ενδιαφέροντος»*. Εκδόσεις: ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ. Ανακτήθηκε 18 Φεβρουαρίου, 2023, από <https://imegsevee.gr/%CE%B4%CE%B7%CE%BC%CE%BF%CF%83%CE%B9%CE%B5%CF%8D%CF%83%CE%B5%CE%B9%CF%82/odikos-chartis-prosarmogis-tou-epangelmatos-ypefthynos-katastimatos-estiasis-yeionomikou-entiaferontos/>.
- Καραλής, Θ., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσος, Π., Καρατράσογλου, Ι., Παπαευσταθίου, Κ., Γούλας, Χ., & Λιντζέρης, Π. (2021). *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*. Αθήνα: ΙΝΕ ΓΣΕΕ.
- Κατσή, Π. (2018). *Αξιολόγηση των ποιοτικών παραμέτρων ψωμιού με την προσθήκη προζύμης (Μεταπτυχιακή εργασία)*. Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Σχολή Θετικών Επιστημών, Τμήμα Χημείας, Τομέας Βιομηχανικής Χημείας και Χημείας Τροφίμων, ΠΜΣ «Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων».
- Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β'31-12-1987, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σύμφωνα με την Εθνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία). Ανακτήθηκε, 25 Νοεμβρίου 2022, από: <https://www.aade.gr/himeio/xii-dimitriaka-proionta-ex-ayton>
- ΝΟΜΟΣ 3526/2007 - ΦΕΚ Α' 24/09-02-2007. Ανακτήθηκε 1 Δεκεμβρίου, 2022, από <https://www.kodiko.gr/nomothesia/document/153531/nomos-3526-2007>
- ΝΟΜΟΣ 3982/2011. Ανακτήθηκε, 25 Φεβρουαρίου 2023, από: <https://www.kodiko.gr/nomothesia/document/60779/nomos-3982-2011>
- Σουροπάνη, Α. (2010). *Παρασκευή αρτοσκευασμάτων με χαμηλή θερμιδική αξία (Πτυχιακή Εργασία)*. Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Λάρισας, Παράρτημα Καρδίτσας, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων.

Ξενόγλωσσες

- Demirci, A., Palabiyik, I., & Gumus, T. (2016). Bread wastage and recycling of waste bread by producing biotechnological products. *Journal of Biotechnology*, 231, S13. [10.1016/j.jbiotec.2016.05.071](https://doi.org/10.1016/j.jbiotec.2016.05.071)
- ESCO (2022). Ανακτήθηκε 29 Νοεμβρίου, 2022, από <https://esco.ec.europa.eu/el/classification/occupation?uri=http://data.europa.eu/esco/isco/C7512>
- Federation of Bakers, UK Bread Industry. <https://www.fob.uk.com/>
- Nagodawithana, T.W., & Trivedi, N. (1990). Yeast selection for baking. In *Yeast Strain Selection* (editors Panchal, C.J., & Decker, M.), pp. 139-184.
- O*NET-SOC (2019). *Taxonomy* (51-3011.00 – Bakers). <https://www.onetonline.org>
- Reed, G., & Nagodawithana, T.W. (1991). *Yeast Technology*. Van Nostrand-Reinhold.
- Wood, E. (1989). *World sourdoughs from antiquity*. Sinclair Pub.
- Zohary, D. (1969). The progenitors of wheat and barley in relation to domestication and agricultural dispersion on the Old World. In *The domestication and exploitation of plants and animals* (editors Ucko, P.J., Dimbleby B.W., Duckworth, G., & Co, pp. 47-66.



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ/ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης/κατάρτισης

Σκοπός της ανάπτυξης του Πλαισίου Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών Προγραμμάτων Επαγγελματικής Εκπαίδευσης/Κατάρτισης και Γενικής Εκπαίδευσης Ενηλίκων είναι να αποτελέσει έναν εύληπτο, χρηστικό Οδηγό, ο οποίος θα μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ευκολία από σχεδιαστές Προγραμμάτων Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης.

Είναι σαφές ότι το Πλαίσιο Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών δεν μπορεί και δεν πρέπει να καλύψει με πληρότητα και ακρίβεια το σύνολο των απαιτήσεων που διαμορφώνουν ένα πρόγραμμα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης, για δύο κυρίως λόγους:

α) Τα Επαγγελματικά Περιγράμματα (ΕΠ) σχεδιάζονται με στόχο την κωδικοποίηση της επαγγελματικής και κοινωνικής εμπειρίας ενός συγκεκριμένου εργασιακού αντικειμένου το οποίο διαθέτει ένα ειδικό και αναγνωρίσιμο σώμα γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων. Είναι λοιπόν δεδομένο ότι η απόκτηση και η ανάπτυξή τους, προϋποθέτει τη διαμόρφωση και τη λειτουργία συγκεκριμένων περιβαλλόντων εκπαίδευσης και κατάρτισης που να ανταποκρίνονται σε συγκεκριμένες μεθοδολογικές και θεσμικές προϋποθέσεις: αναλυτικά προγράμματα επαγγελματικής εκπαίδευσης, προγράμματα αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης, συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης κ.λπ. Τα Πλαίσια Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών δεν μπορούν να καλύψουν με ενιαίο και απόλυτο τρόπο το σύνολο των προδιαγραφών όλων των δυνατών εκδοχών εκπαίδευσης και κατάρτισης. Για αυτόν ακριβώς τον λόγο, περιοριζόμαστε στον προσδιορισμό ενιαίων εκπαιδευτικών προϋποθέσεων και προδιαγραφών, διατυπώνοντας κάποιες ελάχιστες βασικές προδιαγραφές που προηγούνται του κάθε εκπαιδευτικού σχεδιασμού, ανεξάρτητα από τα ιδιαίτερα θεσμικά του χαρακτηριστικά.

β) Τα Πλαίσια Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών συντελούν στον εκπαιδευτικό σχεδιασμό προγραμμάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης, αλλά σε καμιά περίπτωση δεν μπορούν να υποκαταστήσουν τη διαδικασία σχεδιασμού και διαμόρφωσης ενός συγκεκριμένου προγράμματος εκπαίδευσης και κατάρτισης. Στην πραγματικότητα πρόκειται για δύο εντελώς διαφορετικές διεργασίες οι οποίες υπηρετούν διαφορετικούς στόχους και αξιοποιούν ειδικές και ιδιαίτερες μεθοδολογικές προσεγγίσεις. Ο/Η συγγραφέας ενός Επαγγελματικού Περιγράμματος επιδιώκει να αποτυπώσει με ακρίβεια και εγκυρότητα μια συγκεκριμένη επαγγελματική δραστηριότητα, κωδικοποιώντας τα επιμέρους στοιχεία της, έτσι ώστε να εντάσσεται σε έναν ενιαίο και ομοιογενή μηχανισμό συστηματικής κατάταξης επαγγελματιών. Ο/η σχεδιαστής/στρια ενός εκπαιδευτικού προγράμματος ή ενός προγράμματος κατάρτισης, από την πλευρά του/της, οργανώνει τον χρόνο, τον τόπο και διατάσσει τα αναγκαία διδακτικά μέσα, έτσι ώστε να επιτευχθούν συγκεκριμένα προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα.

Είναι απολύτως κατανοητό ότι στα προκαταρκτικά στάδια ενός εκπαιδευτικού σχεδιασμού επιχειρείται η διερεύνηση των συγκεκριμένων εκπαιδευτικών αναγκών των εκπαιδευομένων και λαμβάνεται υπόψη το συγκεκριμένο θεσμικό πλαίσιο εκπαίδευσης και κατάρτισης. Από αυτήν την άποψη, τα ΕΠ είναι μια από τις πολλές δυνατές πηγές τροφοδότησης τόσο σε επίπεδο εκπαιδευτικών περιεχομένων όσο και μεθοδολογικών κατευθύνσεων. Με άλλα λόγια, τα ΕΠ, και πιο συγκεκριμένα τα Πλαίσια Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών, προαναγγέλλουν, αλλά δεν καθορίζουν με απόλυτο τρόπο τη μορφή και τη διάρθρωση όλων των δυνατών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης. Αντίθετα, μπορούν να προτείνουν συγκεκριμένα μεθοδολογικά πλαίσια, τα οποία να συστήνουν ένα είδος ελάχιστης ποιοτικής βάσης ή ακόμη μια δέσμη μεθοδολογικών κατευθύνσεων που να μπορούν να προσανατολίσουν τη διεργασία του εκπαιδευτικού σχεδιασμού προγραμμάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης.

Στη συνέχεια, αξιοποιώντας το ΕΠ και τις Προδιαγραφές Εκσυγχρονισμένης Μεθοδολογίας, Προτύπων και Εργαλείων Εκπόνησης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων και Πλαισίων Προδιαγραφών Προγραμμάτων⁵ παρουσιάζεται το Πλαίσιο Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών Προγραμμάτων για τον/την «Αρτοποιό – Αρτοποιήτρια/τρια», βάσει των παρακάτω θεμελιωδών εννοιών:

- 1) Ενότητα Προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων, όπως περιγράφεται στο ΕΠ με όρους ΕΕΛ και ΚΕΑ.
- 2) Γενική θεσμική περιγραφή των διαθέσιμων δομών εκπαίδευσης και κατάρτισης.
- 3) Γενικό προφίλ καταρτιζομένων/εκπαιδευομένων.
- 4) Γενικό προφίλ εκπαιδευτών.

5 Καραλής, Θ., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσος, Π., Καρατράσογλου, Ι., Παπαευσταθίου, Κ., Γούλας, Χ., & Λιντζέρης, Π. (2021). *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*. Αθήνα: ΙΝΕ ΓΣΕΕ.

**ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ/
ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΓΙΑ ΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ «ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ – ΑΡΤΟΤΕΧΝΗΤΗΣ/ΤΡΙΑ »**

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

| | | |
|---|---|--|
| A. «Παρασκευή άρτου, αρτοσκευασμάτων και αρτοπαρασκευασμάτων» | B. «Οργάνωση και διαχείριση αρτοποιείου» | Γ. «Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας και συντήρηση του εξοπλισμού» |
|---|---|--|

| | |
|---|--|
| A. «Παρασκευή άρτου, αρτοσκευασμάτων και αρτοπαρασκευασμάτων» | <i>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Α Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων</i> |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Επιλέγει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή του άρτου, των αρτοσκευασμάτων και των αρτοπαρασκευασμάτων, σύμφωνα με τη συνταγή και τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. • Ζυγίζει τα απαραίτητα υλικά στις σωστές ποσότητες σύμφωνα με τη συνταγή για την παρασκευή του άρτου, των αρτοσκευασμάτων και των αρτοπαρασκευασμάτων. • Παρασκευάζει τη ζύμη για τον άρτο, τα αρτοσκευάσματα και τα αρτοπαρασκευάσματα χρησιμοποιώντας τα ζυγισμένα υλικά και τον απαιτούμενο εξοπλισμό και τηρώντας τις προκαθορισμένες συνθήκες θερμοκρασίας, χρόνου και σειρά ανάμειξης των υλικών. • Κόβει τη ζύμη σε τεμάχια, σύμφωνα με τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα και τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας και προσθέτει υλικά για την παραγωγή του άρτου και των αρτοπαρασκευασμάτων. • Μορφοποιεί τη ζύμη για την παραγωγή άρτου και αρτοπαρασκευασμάτων στολίζοντας την επιφάνειά τους με τη χρήση διαφόρων υλικών, ενισχύοντας το αισθητικό αποτέλεσμα σύμφωνα με τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα και τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας για την παραγωγή του άρτου και των αρτοπαρασκευασμάτων. • Δημιουργεί τα φύλλα ζύμης και μορφοποιεί τη ζύμη, σύμφωνα με τις προκαθορισμένες οδηγίες για την παρασκευή των αρτοσκευασμάτων. • Προσθέτει τη γέμιση και τα υλικά της επιφάνειας για την παραγωγή των αρτοσκευασμάτων, σύμφωνα με τη συνταγή και τις προκαθορισμένες οδηγίες. • Τοποθετεί τα τεμάχια άρτου και τα αρτοπαρασκευάσματα για διόγκωση σε ειδικό χώρο, τηρώντας τις απαιτούμενες συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και χρόνου. • Τοποθετεί τα τεμάχια άρτου, τα αρτοσκευάσματα και τα αρτοπαρασκευάσματα για ψήσιμο και ελέγχει τη διαδικασία ψήσιματος ως προς τη θερμοκρασία και τον χρόνο βάσει του χρώματος της επιφάνειας των τεμαχίων άρτου. • Ξεκουράζει τα ενδιάμεσα προϊόντα των αρτοσκευασμάτων (αν απαιτείται), τηρώντας τις απαιτούμενες συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και χρόνου. • Τεμαχίζει τα ενδιάμεσα προϊόντα των αρτοσκευασμάτων (αν απαιτείται), σύμφωνα με τις προδιαγραφές της επιχείρησης. • Τοποθετεί για ψήσιμο – φρυγάνισμα και ελέγχει τη διαδικασία (αν απαιτείται), ως προς την θερμοκρασία και τον χρόνο βάσει του χρώματος της επιφάνειας των τεμαχίων άρτου, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της επιχείρησης. • Συσκευάζει (αν απαιτείται) και αποθηκεύει τα παραγόμενα τεμάχια άρτου, τα αρτοσκευάσματα και τα αρτοπαρασκευάσματα, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας. |

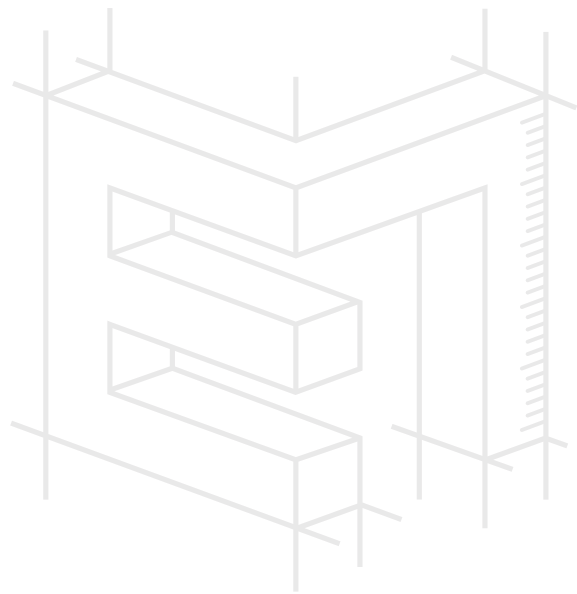
| | |
|--|---|
| <p>Β.</p> <p>Οργάνωση και διαχείριση αρτοποιείου</p> | <p><i>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Β Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · Οργανώνει την παραγωγική διαδικασία, ώστε να καλύπτονται οι απαιτήσεις της αγοράς και των πελατών. · Ορίζει τις προδιαγραφές των πρώτων και βοηθητικών υλών και των τελικών προϊόντων που διαχειρίζεται, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας. · Συλλέγει τις προσφορές για την προμήθεια των πρώτων και βοηθητικών υλών, που συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας και επιζητά την πλέον συμφέρουσα επιλογή. · Επιλέγει τους τρόπους παρουσίασης και προώθησης των προϊόντων, ώστε αυτά να είναι ικανά να προσελκύσουν το ενδιαφέρον των πελατών. · Συμμετέχει σε διαδικασίες εκπαίδευσης συνεργατών/ιδιών, ως προς την παραγωγική διαδικασία του αρτοποιείου, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας. · Παρακολουθεί την επάρκεια των αποθεμάτων και πραγματοποιεί τις προγραμματισμένες απογραφές, ώστε να ικανοποιούνται οι απαιτήσεις της παραγωγικής διαδικασίας ακολουθώντας τις τυπικές διαδικασίες. · Ελέγχει, παραλαμβάνει και τακτοποιεί τις πρώτες και τις βοηθητικές ύλες, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. · Υποδέχεται και εξυπηρετεί τις/τους πελάτισσες/πελάτες, ώστε να καλύπτονται οι επιθυμίες και απαιτήσεις τους, σύμφωνα με τις βασικές αρχές των δημοσίων σχέσεων και του marketing προϊόντων άρτου. · Πραγματοποιεί τις διαδικασίες κοστολόγησης των προϊόντων, ώστε να υπάρχει άμεση συσχέτιση κόστους και κέρδους. · Διεκπεραιώνει οικονομικές συναλλαγές, σύμφωνα με τις βασικές αρχές οικονομίας. · Αναλαμβάνει το ψήσιμο φαγητών και γλυκών που προσκομίζονται από πελάτες, σύμφωνα με τις επιθυμίες των πελατών και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, υπό την προϋπόθεση ότι αυτό είναι σύννομο με τα πρότυπα και τους κανονισμούς υγιεινής και ασφάλειας στο χώρο του αρτοποιείου και του επισιτισμού. |
| <p>Γ.</p> <p>Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας και συντήρηση του εξοπλισμού</p> | <p><i>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Γ Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · Φροντίζει για την καθαριότητα του χώρου ευθύνης του και όλων των χώρων του αρτοποιείου, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, τα συστήματα διαχείρισης ποιότητας και την ισχύουσα νομοθεσία. · Καθαρίζει και απολυμαίνει εξοπλισμό και εργαλεία, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, τα συστήματα διαχείρισης ποιότητας και την ισχύουσα νομοθεσία. · Ελέγχει και φροντίζει τη λειτουργία του εξοπλισμού και των εργαλείων, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, τα συστήματα διαχείρισης ποιότητας και την ισχύουσα νομοθεσία. |
| <p align="center">ΓΕΝΙΚΗ ΘΕΣΜΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΔΙΑΘΕΣΙΜΩΝ ΔΟΜΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ</p> <p>Αφορά σε δυνατότητες εισόδου σε εκπαιδευτικές δομές είτε διαθέσιμες κατά το παρελθόν ή υφιστάμενες κατά την παρούσα περίοδο ή εν δυνάμει διαθέσιμες σε μελλοντική περίοδο</p> | |
| <p>Δομές επαγγελματικής εκπαίδευσης:</p> | <p>ΕΠΑ.Σ. ΔΥΠΑ. «Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική»</p> |
| <p>Δομές αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης:</p> | <p>Ι.Ε.Κ. «Τεχνικός Αρτοποιός - Ζαχαροπλαστικής»</p> |
| <p>Δομές Συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης:</p> | <p>Κέντρα Επαγγελματικής Κατάρτισης (Κ.Ε.Κ.). Επιμορφωτικό Σεμινάριο «Τεχνικός Αρτοποιός – Ζαχαροπλαστικής / Διδακτική και Μεθοδολογία»</p> <p>Ελληνικό Μεσογειακό Πανεπιστήμιο, Τεχνικές Σχολές Επιμελητηρίου Ηρακλείου, «Σχολή Αρτοποιίας Κρήτης»</p> <p>Ομοσπονδία Επαγγελματοβιοτεχνών Ελλάδας (Ο.Ε.Α.Ε.), Επιδοτούμενα Προγράμματα Εργαζομένων Κατάρτισης Πιστοποίησης Στον Τομέα Αρτοποιίας Ζαχαροπλαστικής</p> <p>ΙΕΚ ΔΕΛΤΑ 360, Ετήσιο Πρόγραμμα «Σύγχρονες Τεχνικές και Εφαρμογές Αρτοποιίας»</p> |
| <p align="center">ΓΕΝΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ ΚΑΤΑΡΤΙΖΟΜΕΝΩΝ /ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΩΝ ΑΝΑ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΔΟΜΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ</p> <p>Αφορά την εκπαιδευτική διαδρομή (προφίλ) των απασχολούμενων στην ειδικότητα στην σημερινή αγορά εργασίας</p> | |

| | |
|--|---|
| Δομές επαγγελματικής εκπαίδευσης: | <ul style="list-style-type: none"> · Απόφοιτοι υποχρεωτικής εκπαίδευσης · Απόφοιτοι Δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης Γενικό Λύκειο (ΓΕΛ), Επαγγελματικό Λύκειο (ΕΠΑΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Λύκειο (ΤΕΛ), Ενιαίο Πολυκλαδικό Λύκειο (ΕΠΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Εκπαιδευτήριο (ΤΕΕ) Β' Κύκλου σπουδών, καθώς και οι ισότιμοι προς τους προαναφερόμενους τίτλους. |
| Δομές αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης: | <ul style="list-style-type: none"> · Απόφοιτοι Δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης: Γενικό Λύκειο (ΓΕΛ), Επαγγελματικό Λύκειο (ΕΠΑΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Λύκειο (ΤΕΛ), Ενιαίο Πολυκλαδικό Λύκειο (ΕΠΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Εκπαιδευτήριο (ΤΕΕ) Β' Κύκλου σπουδών, καθώς και οι ισότιμοι προς τους προαναφερόμενους τίτλους. |
| Δομές Συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης: | <ul style="list-style-type: none"> · Απόφοιτοι Υποχρεωτικής Εκπαίδευσης · Απόφοιτοι Δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης: Γενικό Λύκειο (ΓΕΛ), Επαγγελματικό Λύκειο (ΕΠΑΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Λύκειο (ΤΕΛ), Ενιαίο Πολυκλαδικό Λύκειο (ΕΠΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Εκπαιδευτήριο (ΤΕΕ) Β' Κύκλου σπουδών, καθώς και οι ισότιμοι προς τους προαναφερόμενους τίτλους. · Απόφοιτοι Ι.Ε.Κ. |

ΠΡΟΦΙΛ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ ΑΝΑ ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

| ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ | Κωδικοί ΣΤΕΠ Εκπαιδευτών & Αναλυτική Ονομασία | Κωδικοί ΠΕ/ΤΕ/ΔΕ & Αναλυτική Ονομασία (Αν υπάρχει εφαρμογή) | ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ |
|--|---|---|---------------------|
| A. «Παρασκευή άρτου, αρτοσκευασμάτων και αρτοπαρασκευασμάτων» | 7512: Αρτοποιοί, Ζαχαροπλάστες 3434: Αρχιμάγειροι 5120: Μάγειροι 3111: Τεχνικοί φυσικοχημικών επιστημών 3116: Τεχνικοί χημικοί μηχανικοί 2265: Διαιτολόγοι και διατροφολόγοι 2310: Διδακτικό προσωπικό ανώτατων εκπαιδευτικών ιδρυμάτων 2320: Καθηγητές επαγγελματικής εκπαίδευσης 2330: Καθηγητές δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης 2352: Εκπαιδευτικοί ειδικής αγωγής | ΠΕ85-Πτυχίο Χημικού Μηχανικού, ΠΕ88-Πτυχίο Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων ή Τεχνολογίας Τροφίμων ή Διατροφής ή Διατροφής και Διαιτολόγίας ΤΕΙ/ΚΑΤΕΕ της ημεδαπής ΤΕ-Πτυχίο Αρτοποιού - Ζαχαροπλάστη ΔΕ-Πτυχίο Αρτοποιού - Ζαχαροπλάστη, ΔΕ-Πτυχίο Μαγειρικής, ΔΕ.ΕΤ-Αρτοποιός - Ζαχαροπλάστης, ΔΕ.ΕΤ-Μάγειρας | |

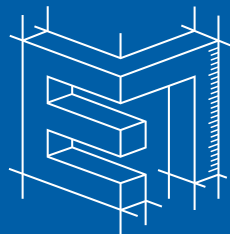
| | | | |
|---|---|--|--|
| <p style="text-align: center;">Β. «Οργάνωση και διαχείριση αρτοποιείου»</p> | <p>7512: Αρτοποιοί, ζαχαροπλάστες 3434: Αρχιμάγειροι 5120: Μάγειροι 7515: Δοκιμαστές και αξιολογητές τροφίμων και ποτών 3111: Τεχνικοί φυσικοχημικών επιστημών 3116: Τεχνικοί χημικοί μηχανικοί 3257: Επιθεωρητές και βοηθοί επαγγελματιών περιβαλλοντικής και επαγγελματικής υγείας 1221: Διευθυντές πωλήσεων και μάρκετινγκ 1222: Διευθυντές διαφήμισης και δημοσίων σχέσεων 1223: Διευθυντές έρευνας και ανάπτυξης 1412: Διευθυντές εστιατορίων 1420: Διευθυντές επιχειρήσεων θηλαστικού και χονδρικού εμπορίου 2113: Χημικοί 2141: Μηχανικοί βιομηχανίας και παραγωγής 2145: Χημικοί μηχανικοί 2263: Επαγγελματίες περιβαλλοντικής και επαγγελματικής υγείας και υγιεινής 2265: Διαιτολόγοι και διατροφολόγοι 2310: Διδακτικό προσωπικό ανώτατων εκπαιδευτικών ιδρυμάτων 2320: Καθηγητές επαγγελματικής εκπαίδευσης 2330: Καθηγητές δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης 2352: Εκπαιδευτικοί ειδικής αγωγής</p> | <p>ΠΕ85-Πτυχίο Χημικού Μηχανικού, ΠΕ88-Πτυχίο Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων ή Τεχνολογίας Τροφίμων ή Διατροφής ή Διατροφής και Διαιτολόγιας ΤΕΙ/ΚΑΤΕΕ της ημεδαπής ΤΕ-Πτυχίο Αρτοποιού - Ζαχαροπλάστη ΔΕ-Πτυχίο Αρτοποιού - Ζαχαροπλάστη, ΔΕ-Πτυχίο Μαγειρικής, ΔΕ.ΕΤ-Αρτοποιός - Ζαχαροπλάστης, ΔΕ.ΕΤ-Μάγειρας</p> | |
| <p style="text-align: center;">Γ. Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας και συντήρηση του εξοπλισμού</p> | <p>7512: Αρτοποιοί, ζαχαροπλάστες 3434: Αρχιμάγειροι 5120: Μάγειροι 7515: Δοκιμαστές και αξιολογητές τροφίμων και ποτών 3111: Τεχνικοί φυσικοχημικών επιστημών 3116: Τεχνικοί χημικοί μηχανικοί 3257: Επιθεωρητές και βοηθοί επαγγελματιών περιβαλλοντικής και επαγγελματικής υγείας 2113: Χημικοί 2141: Μηχανικοί βιομηχανίας και παραγωγής 2145: Χημικοί μηχανικοί 2263: Επαγγελματίες περιβαλλοντικής και επαγγελματικής υγείας και υγιεινής 2265: Διαιτολόγοι και διατροφολόγοι 2310: Διδακτικό προσωπικό ανώτατων εκπαιδευτικών ιδρυμάτων 2320: Καθηγητές επαγγελματικής εκπαίδευσης 2330: Καθηγητές δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης 2352: Εκπαιδευτικοί ειδικής αγωγής</p> | <p>ΠΕ85-Πτυχίο Χημικού Μηχανικού, ΠΕ88-Πτυχίο Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων ή Τεχνολογίας Τροφίμων ή Διατροφής ή Διατροφής και Διαιτολόγιας ΤΕΙ/ΚΑΤΕΕ της ημεδαπής ΤΕ-Πτυχίο Αρτοποιού - Ζαχαροπλάστη ΔΕ-Πτυχίο Αρτοποιού - Ζαχαροπλάστη, ΔΕ-Πτυχίο Μαγειρικής, ΔΕ.ΕΤ-Αρτοποιός - Ζαχαροπλάστης, ΔΕ.ΕΤ-Μάγειρας</p> | |



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Πρόγραμμα
Ανθρώπινο Δυναμικό και
Κοινωνική Συνοχή



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

www.ergonesti.gr



Λεωφόρος Εθνικής Αντιστάσεως 41, 14234 Νέα Ιωνία
210 27 09 000 | www.eoppep.gr