

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Υπεύθυνος Επιμέλειας
Υγιεινής Κουζίνας

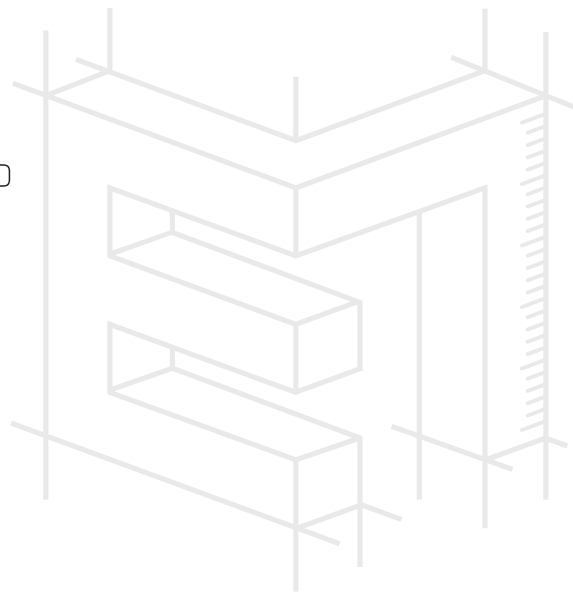




ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ



Υπεύθυνος Επιμέλειας Υγιεινής Κουζίνας

Εκδόσεις				
Περιγραφή	Έτος	Φορέας συντονισμού ομάδας εκπόνησης	Συνεργαζόμενος/οι φορέας/εις	Ομάδα εκπόνησης ΕΠ
Πρώτη έκδοση	2023	ΙΝΣΕΤΕ	ΙΝΕ ΓΣΕΕ	• Ζήσιμος Λυκούδης • Χρήστος Φώης • Γεώργιος Παλησίδης • Χριστίνα Δημητρακοπούλου • Μάγδα Πειστικού • Δερμετζόπουλος Αθανάσιος

**Το παρόν Επαγγελματικό Περίγραμμα πιστοποιήθηκε
με την υπ' αριθ. πρωτ.: 53242/28-11-2024 Απόφαση
της 605^{ης}/28.11.2024 Συνεδρίασης του Δ.Σ. του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.**

Συγγραφέας

Ζήσιμος Λυκούδης

Εμπειρογνώμονες επαγγέλματος

Χρήστος Φώης

Γεώργιος Παλησίδης

Εμπειρογνώμονας εκπρόσωπος συνεργαζόμενης αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργαζομένων (ΓΣΕΕ)

Χριστίνα Δημητρακοπούλου

Εμπειρογνώμονας εκπρόσωπος συνεργαζόμενης αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργοδοτών (ΙΝΣΕΤΕ)

Μάγδα Πειστικού

Σύμβουλος Επαγγελματικού Περιγράμματος

Δερμετζόπουλος Αθανάσιος

Το περιεχόμενο της παρούσας μελέτης διαμορφώθηκε από ομάδα εκπόνησης υπό την εποπτεία του **ΙΝΣΕΤΕ** 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 Πλαισίων Εκπαιδευτικών Προδιαγραφών Προγραμμάτων» με κωδικό **ΟΠΣ (MIS) 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 εταίρων ΓΣΕΕ, ΣΕΒ, ΓΣΕΒΕΕ, ΕΣΕΕ, 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 ΕΣΕΕ),
- 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 Κατσαμάνη (Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.),
- Χρήστος Γούλας, Ρένα Βαρβιτσιώτη, Ιάκωβος Καρατράσσογλου, Παναγιώτης Νάτσης (ΙΝΕ ΓΣΕΕ),
- Τέσσα Μίχου, Χριστίνα Παππά, Ελευθερία Ρώμα (ΣΤΕΓΗ της ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ),
- Δημήτρης Πρίφτης, Χρήστος Συρομάχος, Μαρία Περγιουδάκη, Δέσποινα Ρέππα, Πηνελόπη Γιαννακοπούλου (ΚΑΕΛΕ ΕΣΕΕ),
- Μιχάλης Κυριακίδης, Γιώργος Δαλκίδης, Αναστασία Αντωνοπούλου (ΙΝΣΕΤΕ).

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.....	14
Α.4 Ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος.....	14
Α.5 Οικονομία και επιχειρηματικό περιβάλλον.....	17
Α.6 Εργασία, ανθρώπινο δυναμικό και συνθήκες απασχόλησης.....	20
Α.7 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα, έντυπα ή άλλα μέσα ή πηγές πληροφόρηση.....	23
Α.8 Θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας του επαγγέλματος.....	24
Α.9 Τεχνολογίες / τεχνολογικές αλλαγές που επηρεάζουν το επάγγελμα.	24
Α.10 Εξελίξεις αναφορικά με την κλιματική αλλαγή και την περιβαλλοντική προστασία που επηρεάζουν το επάγγελμα.....	25
ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «Ανάλυση του επαγγέλματος ή/και ειδικότητας – Προδιαγραφές»	29
ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «Απαιτούμενες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες»	29
ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «Υφιστάμενες και προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων»	37
ΕΝΟΤΗΤΑ Ε «Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων»	39
Κατάλογος συντομογραφιών	41
Γλωσσάρι όρων επαγγέλματος.....	42
Βιβλιογραφικές Αναφορές.....	43
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ. Πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης/κατάρτισης.....	45

Η παρούσα μελέτη αφορά στο επαγγελματικό περίγραμμα του/της Υπευθύνου Επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας . Είναι κυρίως το άτομο που έχει την ευθύνη για τη λειτουργία και συντήρηση του εξοπλισμού και των εργαλείων καθαρισμού. Είναι το εξειδικευμένο εκείνο στέλεχος το οποίο αναλαμβάνει τη διατήρηση υψηλού επιπέδου καθαριότητας και οργάνωσης στην κουζίνα ενός χώρου εστίασης. Εκτελεί μια ποικιλία εργασιών και είναι απαραίτητο για την επιτυχία κάθε γαστρονομικής εγκατάστασης. Είναι ένα βασικό στέλεχος σε κάθε επαγγελματική κουζίνα εστιατορίων, πιτσαρίας, fast food, μπαρ, καφετέριας, catering κλπ.

Ασχολείται με τον καθαρισμό σκευών και εργαλείων που χρησιμοποιούνται σε οποιοδήποτε χώρο εστίασης. Πλένει, ξεπλένει και στεγνώνει κάθε σκεύος που χρησιμοποιείται κατά την προετοιμασία των φαγητών, αλλά και για την εξυπηρέτηση των πελατών. Φροντίζει να συλλέγει μεταχειρισμένα πιάτα και σκεύη, τα τοποθετεί στο πλυντήριο πιάτων, τα αδειάζει στο τέλος του κύκλου πλύσης και, στη συνέχεια, τα τακτοποιεί στο κατάλληλο σημείο.

Ελέγχει επίσης αν τα πλυντήρια πιάτων λειτουργούν πάντα με πλήρη δυναμικότητα και οργανώνει την εργασία σε συνεχείς διαδοχικές εργασίες για να διαχειριστεί το φορτίο των σκευών που πρέπει να πλυθούν με βέλτιστο τρόπο και να εξασφαλίσει την συνεχή παροχή καθαρών έτοιμων για χρήση. Επιπλέον, επαληθεύει ότι λειτουργούν πάντα με τον καλύτερο δυνατό τρόπο αναφέροντας οποιαδήποτε τεχνική δυσλειτουργία. Η συγκεκριμένη εργασία απαιτεί φυσική αντοχή μιας και γίνεται μέσα σε ένα δύσκολο από πλευράς ωρών και συνθηκών εργασιακού περιβάλλοντος

ABSTRACT

This study concerns the professional outline of the Supervisor of Hygienic Kitchen-Lanza. It is mainly the person who has the responsibility for the operation and maintenance of the equipment and cleaning tools. It is the specialized staff who undertakes to maintain a high level of cleanliness and organization in the kitchen of a restaurant. It performs a variety of tasks and is essential to the success of any culinary establishment. It is a key element in every professional kitchen of restaurants, pizzerias, fast food, bars, cafeterias, catering, etc.

It deals with the cleaning of utensils and tools used in any catering area. Washes, rinses and dries every utensil used during food preparation, but also for customer service. He makes sure to collect used dishes and utensils, puts them in the dishwasher, empties them at the end of the wash cycle, and then arranges them in the appropriate place.

It also checks that the dishwashers are always running at full capacity and organizes work into continuous sequential tasks to manage the load of dishes to be washed optimally and ensure a continuous supply of clean ready-to-use dishes. In addition, it verifies that they are always working in the best possible way by reporting any technical malfunction. This specific work requires physical endurance since it is done in a difficult working environment in terms of hours and conditions.

Η παρούσα μελέτη περιλαμβάνει το επαγγελματικό περίγραμμα και το πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης για το επάγγελμα του/της «Υπεύθυνος/η Επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας».

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 566/8.5.06) 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 τη 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 Πλαισίων 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 εμπεριέχει: 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.

¹ Όπου στο κείμενο του επαγγελματικού περιγράμματος αναφέρεται ο όρος «Ινστιτούτο 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, Ρ., Νάτσας, Π., Καρατράσογλου, Ι., Παπαευσταθίου, Κ., Γούλας, Χ., & Λιντζέρης, Π. (2021) *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*, Αθήνα: ΙΝΕ ΓΣΕΕ.

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 οι ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων.

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

Για την ανάπτυξη της παρούσας μελέτης συστάθηκε ομάδα εργασίας στην οποία συμμετείχαν ο κος Λυκούδης Ζήσιμος (συγγραφέας), η κα Πειστικού Μάγδα (εμπειρογνώμονας-εκπρόσωπος αντιπροσωπευτικής εργοδοτικής οργάνωσης, εν προκειμένω του ΙΝΣΕΤΕ), η κα Δημητρακοπούλου Χριστίνα (εμπειρογνώμονας-εκπρόσωπος αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργαζομένων, εν προκειμένω της ΓΣΕΕ), ο κος , Φώης Χρήστος και ο κος Παλησίδης Γεώργιος (εμπειρογνώμονες επαγγέλματος) και ο κος Αθανάσιος Δερμετζόπουλος (σύμβουλος επαγγελματικού περιγράμματος),.

Η τελική σύνθεση του Επαγγελματικού Περιγράμματος πραγματοποιήθηκε από τον συγγραφέα, υπό τη συμβουλευτική υποστήριξη του Αθανάσιου Δερμετζόπουλου και υπό την επιστημονική εποπτεία και τον συντονισμό των επιστημονικών στελεχών του ΙΝΣΕΤΕ.

Υπεύθυνος επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας ³

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Ο/Η Υπεύθυνος/η επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας είναι ο/η επαγγελματίας εκείνος/η ο/η οποίος/α εργάζεται σε κουζίνες καταστημάτων Υγειονομικού ενδιαφέροντος Δημόσιων και Ιδιωτικών και φροντίζει τον καθαρισμό σκευών και εργαλείων εφαρμόζοντας κατάλληλες τεχνικές. Επιμελείται το πλύσιμο πιάτων, πορσελάνινων σερβιτσιών, μαχαιροπέρων, σκευών κουζίνας καθώς και τη λειτουργία και συντήρηση εξοπλισμού και εργαλείων καθαρισμού. Διατηρεί την κουζίνα σε κατάσταση έτοιμη για επιθεώρηση σύμφωνα με το πλάνο καθαρισμού και απολύμανσης. Ελέγχει το απόθεμα των προϊόντων καθαρισμού (απορρυπαντικά, σφουγγάρια, σκούπες, πανιά γάντια κ.λπ.), και αναφέρει τυχόν ελλείψεις στο προσωπικό που είναι υπεύθυνο για τις παραγγελίες. Διαχειρίζεται τη διάθεση των απορριμμάτων αφαιρώντας τις σακούλες, μεταφέροντάς τις στον καθορισμένο χώρο για συλλογή και καθαρίζει και απολυμαίνει τους κάδους απορριμμάτων. Συνεργάζεται στον χώρο της κουζίνας με επαγγελματίες διαφορετικών ειδικοτήτων, αλλά και με προμηθευτές υλικών ή συντηρητές οργάνων και συσκευών. Συμμετέχει στην οργάνωση της κουζίνας και αποτελεί μέρος του δυναμικού αυτής. Τηρεί τα αρχεία καθαρισμού, απολύμανσης και συντήρησης σύμφωνα με το σύστημα HACCP. Παρασκευάζει τα απαραίτητα διαλύματα καθαρισμού και προετοιμάζει τις προς χρήση συσκευές. Δίνει οδηγίες για την κατάλληλη προετοιμασία των προς καθαρισμό εργαλείων και σκευών προκειμένου να αποφευχθεί διασταυρούμενη επιμόλυνση.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

- Κουζίνα εστιατορίων
- Κουζίνα catering
- Κουζίνα πλοίων
- Κουζίνα ξενοδοχείων
- Καφετέριες
- Κουζίνα κρουαζιερόπλοιων
- Ζαχαροπλαστεία
- Κέντρα διασκέδασης
- Αναψυκτήρια
- Οινομαγειρεία
- Ταβέρνες
- Ψαροταβέρνες
- Ψητοπωλεία
- Οβελιστήρια
- Πιτσαρίες
- Νοσοκομεία-Κλινικές
- Παιδικοί Σταθμοί
- Fast Food

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Για το επάγγελμα του/της Υπεύθυνου/ης επιμέλειας κουζίνας δεν απαιτείται κανενός είδους άδεια ασκήσεως επαγγέλματος ούτε εγγραφή σε επαγγελματικό ή συνδικαλιστικό όργανο. Ισχύουν οι ίδιες διατάξεις που ισχύουν για τους χειριστές τροφίμων (καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος) του ΕΦΕΤ και απαιτείται το πιστοποιητικό υγείας για χειριστές τροφίμων και η εκπαίδευση στις βασικές αρχές ασφάλειας τροφίμων.

³ Στην παρούσα μελέτη η φράση «Υπεύθυνος επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας» αναφέρεται και στα δύο φύλα. Το αρσενικό γραμματικό γένος χρησιμοποιείται για καθαρά πρακτικούς λόγους.

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΑΠΟΚΤΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

1η Διαδρομή: Απόφοιτοι Υποχρεωτικής Εκπαίδευσης → Τέσσερα (4) έτη συναφής επαγγελματική εμπειρία → Συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση (θεωρία) για το σύνολο των γνώσεων που αντιστοιχούν στην ΚΕΛ του επαγγέλματος.

2η Διαδρομή: Απολυτήριο Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης → Τρία (3) έτη συναφής επαγγελματική εμπειρία → Συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση (θεωρία) για το σύνολο των γνώσεων που αντιστοιχούν στην ΚΕΛ του επαγγέλματος.

3η Διαδρομή: Πτυχίο Επαγγελματικού Λυκείου (ΕΠΑΛ) της ειδικότητας «Τεχνικός Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών (ΕΠΑΛ)» → Ένα (1) έτος συναφής επαγγελματική εμπειρία → Συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση (θεωρία) για το σύνολο των γνώσεων που αντιστοιχούν στην ΚΕΛ του επαγγέλματος.

4η Διαδρομή: Πτυχίο Επαγγελματικού Λυκείου (ΕΠΑΛ) της ειδικότητας «Τεχνικός Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών (ΕΠΑΛ)» → Δύο (2) έτη συναφής επαγγελματική εμπειρία → Συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση (θεωρία) για το σύνολο των γνώσεων που αντιστοιχούν στην ΚΕΛ του επαγγέλματος.

5η Διαδρομή: Δίπλωμα Ινστιτούτων Επαγγελματικής κατάρτισης (ΙΕΚ) της ειδικότητας «Στέλεχος Τεχνολογίας και Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών» → Συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση για το σύνολο των γνώσεων που αντιστοιχούν στην ΚΕΛ του επαγγέλματος.

6η Διαδρομή: Δίπλωμα Ινστιτούτων Επαγγελματικής κατάρτισης (ΙΕΚ) των ειδικοτήτων της ομάδας προσανατολισμού τεχνολογίας τροφίμων και διατροφής (εκτός της ειδικότητας που αναφέρεται στην 5η διαδρομή) → Ένα (1) έτος συναφής επαγγελματική εμπειρία → Συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση (θεωρία) για το σύνολο των γνώσεων που αντιστοιχούν στην ΚΕΛ του επαγγέλματος.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ

- «Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών και Συναφών Επαγγελμάτων» (Π.Ο.Ε.Σ.Σ.Ε.)
- «Πανελλήνια Ομοσπονδία Εργατών Επισιτισμού και Υπαλλήλων Τουριστικών Επαγγελμάτων» (Π.Ο.Ε.Ε.Υ.Τ.Ε.)
- Ομοσπονδία Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος (ΟΕΖΕ)
- Ευρωπαϊκός Σύνδεσμος Ξενοδοχείων, Εστιατορίων, Μπαρ, Καφέ και παρόμοιων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, Association of Hotels, Restaurants, Cafés & similar establishments in Europe, (HOT.RE.C)
- Ευρωπαϊκή Ομοσπονδία Συνδικάτων στους τομείς της διατροφής, της γεωργίας και του τουρισμού, European Federation of Food, Agriculture and Tourism Trade Unions, (E.F.F.A.T.)
- Ευρωπαϊκός οργανισμός εκπροσώπησης εταιρειών κέτερινγκ, organization represents European catering sector (Food Service Europe)
- Επιχειρηματική Ένωση εστιατορίων Ηνωμένων Πολιτειών Αμερικής, που αντιπροσωπεύει περισσότερα από 380.000 εστιατόρια. [https:// www.restaurant.org/home](https://www.restaurant.org/home) (NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION)

ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ

- Μεριμνά για τον καθαρισμό εργαλείων και σκευών της κουζίνας
- Μεριμνά, ελέγχει και προετοιμάζει τον χώρο ευθύνης του/της σε περιβάλλον κουζίνας ή προετοιμασίας φαγητού
- Φροντίζει για την συντήρηση του εξοπλισμού και την επάρκεια των υλικών καθαρισμού

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Βασικές αρχές καθαρισμού-απολύμανσης. Απορρυπαντικές-Απολυμαντικές ουσίες.
- Ορολογία καθαρισμού. Προετοιμασία διαλυμάτων-Δοσολόγηση
- Βασικοί κανόνες αναγνώρισης τύπων ρύπων
- Διαδικασίες κατηγοριοποίησης και αποκομιδής απορριμμάτων
- Εφαρμοσμένες τεχνικές καθαρισμού εργαλείων σκευών.
- Μέθοδοι-τεχνικές ελέγχου αποτελέσματος καθαρισμού.
- Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας Εργασίας
- Χαρακτηριστικά, μέθοδοι λειτουργίας και συντήρηση εξοπλισμού καθαρισμού
- Βασικές αρχές οργάνωσης, δομής και λειτουργίας επαγγελματικής κουζίνας.
- Βασικοί κανόνες ελέγχου και προετοιμασίας εξοπλισμού και αναλωσίμων
- Βασικές αρχές επικοινωνίας

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Χειρισμός και λειτουργία επαγγελματικών πλυντηρίων εργαλείων και σκευών της κουζίνας
- Χρήση οργάνων μέτρησης δοσολογίας απορρυπαντικών και μικροβιολογικού φορτίου εργαλείων και σκευών
- Εφαρμογή κανόνων υγείας και ασφάλειας κατά την χρήση εξοπλισμού και απολυμαντικών της κουζίνας
- Χρήση μέσων ατομικής προστασίας.
- Λειτουργικότητα εξοπλισμού καθαρισμού
- Καταγραφή φθορών και βλαβών των εργαλείων και του εξοπλισμού της κουζίνας.
- Χειρισμός και λειτουργία σκευών καθαρισμού της κουζίνας
- Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου αποτελέσματος καθαρισμού εργαλείων και εξοπλισμού της κουζίνας
- Έλεγχος αποτελέσματος καθαρισμού.
- Εντοπισμός βλαβών και φθορών ακίνητου και κινητού εξοπλισμού της κουζίνας
- Συντήρηση και ρύθμιση εξοπλισμού της κουζίνας.
- Τήρηση αρχείων τεκμηρίωσης Haccp.

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Δεν υπάρχουν

ΕΝΟΤΗΤΑ Α

ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ



Α.1 Προτεινόμενος γενικός τίτλος του επαγγέλματος

Υπεύθυνος επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας

Α.2 Ορισμός του επαγγέλματος

Ο/Η Υπεύθυνος/η επιμέλειας κουζίνας είναι ο/η επαγγελματίας εκείνος/η ο/η οποίος/α εργάζεται σε κουζίνες καταστημάτων Υγειονομικού ενδιαφέροντος Δημόσιων και Ιδιωτικών και φροντίζει τον καθαρισμό σκευών και εργαλείων εφαρμόζοντας κατάλληλες τεχνικές. Επιμελείται το πλύσιμο πιάτων, πορσελάνινων σερβιτσιών, μαχαιροπήρουνων, σκευών κουζίνας καθώς και τη λειτουργία και συντήρηση εξοπλισμού και εργαλείων καθαρισμού. Διατηρεί την κουζίνα, σε κατάσταση έτοιμη για επιθεώρηση σύμφωνα με το πλάνο καθαρισμού και απολύμανσης. Ελέγχει το απόθεμα των προϊόντων καθαρισμού (απορρυπαντικά, σφουγγάρια, σκούπες, πανιά, γάντια κ.λπ.) και αναφέρει τυχόν ελλείψεις στο προσωπικό που είναι υπεύθυνο για τις παραγγελίες. Διαχειρίζεται τη διάθεση των απορριμμάτων αφαιρώντας τις σακούλες, μεταφέροντας τις στον καθορισμένο χώρο για συλλογή και καθαρίζει και απολυμαίνει τους κάδους απορριμμάτων. Συνεργάζεται στον χώρο της κουζίνας με επαγγελματίες διαφορετικών ειδικοτήτων, αλλά και με προμηθευτές υλικών ή συντηρητές οργάνων και συσκευών. Συμμετέχει στην οργάνωση της κουζίνας και αποτελεί μέρος του δυναμικού αυτής. Τηρεί τα αρχεία καθαρισμού, απολύμανσης και συντήρησης σύμφωνα με το σύστημα HACCP. Παρασκευάζει τα απαραίτητα διαλύματα καθαρισμού και προετοιμάζει τις προς χρήση συσκευές. Δίνει οδηγίες για την κατάλληλη προετοιμασία των προς καθαρισμό εργαλείων και σκευών προκειμένου να αποφευχθεί διασταυρούμενη επιμόλυνση. Έχει διευρυμένα καθήκοντα σε σχέση με τον απλό λαντζέρη.

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

Σύμφωνα με τη Διεθνή Τυποποιημένη Ταξινόμηση των Επαγγελμάτων του 2008 (ISCO-08) το επάγγελμα του Υπεύθυνου επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας , ταξινομείται πλησιέστερα σε τετραψήφια ανάλυση στον κωδικό:

9412 Βοηθοί Μαγειρείων

Ως προς τη Στατιστική Ταξινόμηση Οικονομικών Δραστηριοτήτων, η αντιπροσωπευτικότερη κατάταξη του επαγγέλματος του/της Υπεύθυνου/ης επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας είναι οι κωδικοί:

56.10 Δραστηριότητες Υπηρεσιών Εστιατορίων αυτοεξυπηρέτησης (self service), υπηρεσίες

56.21 Δραστηριότητες υπηρεσιών τροφοδοσίας για εκδηλώσεις

56.29 Εστιατορίων, άλλες υπηρεσίες επί συμβάσει

56.10 Εστιατορίων, υπηρεσίες

Α.4 Ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος

Η έννοια της Υγιεινής και της καθαριότητας είναι απόλυτα συνυφασμένη με τον επισιτιστικό τομέα και τα καταστήματα που εξυπηρετούν αυτόν. Όλο και περισσότερα δεδομένα είναι διαθέσιμα που δείχνουν ότι πολλά τροφιμογενή νοσήματα σχετίζονται με το περιβάλλον της κουζίνας και τον τρόπο χειρισμού των σκευών. Στην Ευρώπη και τη Βόρεια Αμερική, περισσότερες από τις μισές καταγεγραμμένες λοιμώξεις τροφίμων φαίνεται να δημιουργούνται από ακάθαρτα σκεύη.

Οι κύριες πηγές μόλυνσης στο επαγγελματικό περιβάλλον είναι οι άνθρωποι, τα παράσιτα, τα κατοικίδια ζώα, τα μολυσμένα τρόφιμα, τα ακάθαρτα σκεύη και το νερό. Τα μικρόβια μεταδίδονται με άμεση επαφή με ανθρώπους ή ζώα, με μολυσμένα τρόφιμα, νερό, επιφάνειες, σκεύη και τον αέρα.

Υπό συνθήκες ευνοϊκές για τους μικροοργανισμούς, είναι σε θέση να επιβιώσουν ή να πολλαπλασιαστούν σε μεγάλους αριθμούς. Ειδικά σε μέρη που παραμένουν υγρά για μεγάλο χρονικό διάστημα εντοπίζονται σημαντικές ποσότητες μικροοργανισμών, μεταξύ των οποίων και παθογόνοι τύποι αυτών.

Η φράση «επαγγελματική υγιεινή» δεν αναφέρεται απλώς στον καθαρισμό της επιχείρησης καθημερινά. Η επαγγελματική υγιεινή είναι το συνολικό άθροισμα των μέτρων που χρησιμοποιούνται για την πρόληψη (στο μέτρο του δυνατού) της μόλυνσης από παθογόνους παράγοντες, μειώνοντας έτσι τον αριθμό των μολυσματικών ασθενειών. Τα απαιτούμενα μέτρα υγιεινής μπορούν να χωριστούν σε τρεις ομάδες:

- Υγιεινή κατά την προετοιμασία του φαγητού.
- Ατομική υγιεινή.
- Επαγγελματικό περιβάλλον.

Οι εστίες τροφικής δηλητηρίασης συμβαίνουν συχνά ως αποτέλεσμα ακατάλληλης προετοιμασίας τροφίμων στην οποία η διασταυρούμενη μόλυνση κυρίως από ακάθαρτους περιέκτες, ανεπαρκή αποθήκευση ή μαγείρεμα εμπλέκονται σε πολλές περιπτώσεις (Olsen et al., 2000). Η μελέτη δείχνει ότι αν και η πρώτη ύλη είναι πιθανώς η κύρια πηγή μόλυνσης στην κουζίνα, όλες οι περιοχές μέσα σ' αυτή θα μπορούσαν επίσης να λειτουργήσουν ως πηγές βακτηριακών πληθυσμών που ζουν ελεύθερα. Τα πιάτα και τα σφουγγάρια αναγνωρίστηκαν ως πιθανή πηγή εξάπλωσης μικροοργανισμών και παρατηρήθηκε ότι τα βακτήρια παρέμεναν σε αυτά τα οχήματα (Josephson et al., 1997; Rusin et al, 1998). Απομονώθηκαν εντερικά παθογόνα, όπως *Escherichia coli*, *Klebsiella pneumoniae* και *Enterobacter cloacae*, καθώς και άλλοι τύποι παθογόνων (*Staphylococcus aureus*) και ευκαιριακών παθογόνων (*Pseudomonas spp.*).

Πολλά αντιβακτηριακά προϊόντα, κατασκευάζονται ειδικά για τη μείωση των βακτηρίων στα πανιά καθαρισμού και τα σφουγγάρια. Αυτά περιλαμβάνουν διαλύματα χλωρίνης, απορρυπαντικό και υγρό πιάτων. Περιορισμένες μελέτες έχουν εξετάσει την αποτελεσματικότητα αυτών των προϊόντων για την αδρανολογία μικροοργανισμών σε σφουγγάρια. Οι Kusumaningrum et al. (2002) μελέτησαν το αποτέλεσμα ενός αντιβακτηριακού υγρού πιάτων σε *Escherichia coli*, *Salmonella Enteritidis*, *Staphylococcus aureus* και *Bacillus cereus* σε δοκιμή εναιωρήματος *modiEed* και σε χρησιμοποιημένους σπόγγους με και χωρίς υπολείμματα τροφίμων υπό εργαστηριακές συνθήκες.

Στις δοκιμές εναιωρήματος, οι *S. aureus* και *B. cereus* ήταν ευαίσθητοι σε χαμηλές συγκεντρώσεις αντιβακτηριακού υγρού πιάτων (0,5%), ενώ οι *E. coli* και *S. enteritidis* διατήρησαν τους αρχικούς αριθμούς τους για τουλάχιστον 24 ώρες στους 25° C. Με υψηλότερες συγκεντρώσεις (2-4%), όλοι οι οργανισμοί δοκιμής μειώθηκαν κάτω από το όριο ανίχνευσης μετά από 24 ώρες. Κατά τη διάρκεια μιας περιόδου 24 ωρών, το αντιβακτηριακό υγρό πιάτων δεν μείωσε σημαντικά αυτούς τους οργανισμούς σε χρησιμοποιημένα σφουγγάρια στα οποία υπήρχαν υπολείμματα τροφίμων. Το αντιβακτηριακό προϊόν δεν μείωσε ούτε τους ανταγωνιστικούς μικροοργανισμούς. Παρόμοια αποτελέσματα βρέθηκαν σε σφουγγάρια που εμπλέκονται στην καθημερινή επαγγελματική και οικιακή χρήση (P.M. Lin, et al 2016).

Υπό το πρίσμα αυτό, η έννοια της καθαριότητας και της Υγιεινής στο χώρο της κουζίνας αποκτά επιτακτική σημασία. Παρά ταύτα όμως σχεδόν κανείς δεν ονειρεύεται να ακολουθήσει καριέρα λαντζέρη στη ζωή του, και στην πραγματικότητα υπάρχουν πολύ σπάνιες, αν όχι απολύτως ανύπαρκτες, περιπτώσεις ανθρώπων που έχουν κάνει αυτή τη δουλειά για σημαντικές περιόδους της ζωής τους. Είναι ο ρόλος του κατώτερου επιπέδου επαγγελματικού προσωπικού κουζίνας και δεν απαιτεί συγκεκριμένα προσόντα. Όμως παραμένει το γεγονός ότι είναι συχνά μια δουλειά που επιτρέπει να έρθει κάποιος σε επαφή με τον κόσμο της επαγγελματικής εστίασης και να αποκτήσει εμπειρία και δεξιότητες που μπορεί να είναι εξαιρετικά χρήσιμες εάν θέλει να ακολουθήσει μια καριέρα σε άλλους ρόλους στην κουζίνα (J.-S. Horng 2008).

Ωστόσο, για να εκτελέσει αυτή τη δουλειά στο μέγιστο δυνατό βαθμό και επομένως να μπορέσει να κάνει καλή εντύπωση στους εργοδότες, ώστε να επιδιώξει ρόλους με μεγαλύτερο κύρος και ανταμοιβή, απαιτούνται ορισμένες συγκεκριμένες δεξιότητες που μπορούν να κάνουν τη διαφορά. Όπως γίνεται κατανοητό ο λαντζέρης έχει το κύριο καθήκον να πλένει πιάτα, ποτήρια, μαχαιροπίρουνα, τηγάνια, κατσαρόλες και όλα τα σερβίτσια της κουζίνας: Πλένει, ξεπλένει και στεγνώνει κάθε σκεύος που χρησιμοποιείται για την εξυπηρέτηση του τραπεζιού στους πελάτες. Έχει επίσης καθήκον να διατηρεί το χώρο της κουζίνας ευπρεπή και καθαρό, σύμφωνα με τα πρότυπα υγιεινής που απαιτούνται από το κατάστημα εστίασης όπου εργάζεται. Επιπλέον, συχνά καλείται να

πραγματοποιήσει εργασίες φόρτωσης και εκφόρτωσης, να κανονίσει προμήθειες ή να υποστηρίξει το προσωπικό της κουζίνας σε απλές εργασίες όπως ο καθαρισμός λαχανικών και φρούτων. Παρόλο που ο λαντζέρης έχει μια απλή εργασία, είναι απαραίτητος σε κάθε επαγγελματική κουζίνα: αν δεν κάνει τη δουλειά του γρήγορα και αποτελεσματικά, τα βρώμικα σκεύη θα συσσωρεύονται γρήγορα στην κουζίνα και θα εμποδίζουν την κανονική λειτουργία, αναγκάζοντάς την να επιβραδύνει ή ακόμα και να αναστείλει την εργασία σε σύντομο χρονικό διάστημα (Oanh Thi Kim Vu 2023).

Για να προσφέρουν γρήγορη, έγκαιρη και ποιοτική εξυπηρέτηση, όλες οι κουζίνες είναι εξοπλισμένες με προσωπικό για το πλύσιμο των σκευών: οι λαντζέρηδες εργάζονται σε επιχειρήσεις εστίασης όπως εστιατόρια, εστιατόρια γρήγορου φαγητού, πιτσαρίες, σνακ μπαρ, μπιστρό, εταιρικές καντίνες ή σχολεία, αλλά και για εταιρείες που παρέχουν υπηρεσίες εστίασης. Διαχρονικά η εργασία του λαντζέρη επειδή απαιτούσε μυϊκή δύναμη γι' αυτό και προτιμούνταν οι άνδρες. Η ολοένα και αυξανόμενη είσοδος των γυναικών στην παραγωγή και την αγορά εργασίας έφερε και μεγαλύτερη συμμετοχή των γυναικών στην θέση αυτή. Στις αρχές του 19^{ου} αιώνα δειλά-δειλά γίνονται προσπάθειες να ελαττωθεί η χειρωνακτική εργασία που κατά κύριο λόγο αφορά το επάγγελμα και να αυτοματοποιηθεί. Ήταν μια γυναίκα, η Josephine Cochran, που εφεύρε το πρώτο πλυντήριο πιάτων.

Συσκευές Πλυντηρίων πιάτων

Η εφεύρεση του πλυντηρίου πιάτων ως αυτόματης συσκευής για το πλύσιμο των πιάτων και των λοιπών σκευών χρονολογείται από τα μέσα του 19^{ου} αιώνα. Το 1850, ο Joel Houghton κατοχύρωσε για πρώτη φορά με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας μια ξύλινη συσκευή, που οδηγούσε από μια μανιβέλα χειρός, η οποία ψέκαζε νερό στα πιάτα. Με αυτόν τον τρόπο, γεννήθηκε η πρώτη ιδέα του ημιαυτόματου πλυντηρίου πιάτων.

Το 1865, ο Levi A. Alexander κατοχύρωσε με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας (Levi A., patent US 51000) ένα μηχάνημα με κάποιες βελτιώσεις. Η συσκευή είχε κυκλικό σχήμα και λειτουργούσε επίσης με μανιβέλα. Στο κεντρικό μέρος τα πιάτα ήταν τοποθετημένα σε ξύλινο καλάθι. Το σύστημα ήταν αεροστεγές για να αποτρέψει τη διαρροή νερού από πιτσίσιασμα.

Η εφεύρεση της Josephine Cochran

Η ιδέα του πλυντηρίου πιάτων κάνει ένα μεγάλο βήμα μπροστά, χάρη στη Josephine Garis Cochran. Η κυρία Cochran ήταν μια πλούσια Αμερικανίδα, ο παππούς της ήταν ο εφευρέτης του ατμόπλοιου, ενώ ο πατέρας της ήταν πολιτικός μηχανικός. Η Josephine, ανήσυχη για τα σερβίτσια από την πολύτιμη κινέζικη πορσελάνη του 17^{ου} αιώνα που είχε στην κατοχή της, αποφάσισε να βρει μια καλύτερη εναλλακτική λύση στο χειροκίνητο πλύσιμο και το 1886 εφεύρε ένα πλήρως αυτόματο πλυντήριο πιάτων. Η φράση της «αν κανείς άλλος δεν πρόκειται να εφεύρει πλυντήριο πιάτων, θα το κάνω μόνη μου» έγινε διάσημη.

Η Cochran, εκείνη την εποχή, ήταν μια πολύ χειραφετημένη, δυνατή, με αυτοπεποίθηση και ικανή να επιβεβαιώσει τον εαυτό της, παρά το γεγονός ότι πολλοί άνδρες είχαν προσπαθήσει να την κάνουν να σταματήσει να αναπτύξει την εφεύρεσή της, λόγω της έντονα ανδροκρατούμενης κουλτούρας. Χάρη επίσης στην Cochran, σήμερα, σχεδόν 150 χρόνια μετά την εφεύρεσή της, συνεχίζουμε να εκμεταλλευόμαστε το αποτέλεσμα της γυναικείας διαίσθησης.

Η εφεύρεσή της συνίσταται σε μια συσκευή που λειτουργούσε από έναν ηλεκτρικό κινητήρα στον οποίο ψεκαζόταν από πάνω σαπουνόνερο στα πιάτα που ήταν τοποθετημένα στα διάφορα διαμερίσματα του καλαθιού. Η συσκευή κατοχυρώθηκε με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας το 1886 (Josephine C, patent US 355,139). Αυτή η εφεύρεση προκάλεσε αίσθηση, τόσο που εκτέθηκε στην Παγκόσμια Έκθεση στο Σικάγο το 1893, γεγονός που αύξησε περαιτέρω τη φήμη της (ThoughtCo.com, 2019), (D'Ambrosio, B., 2012). Η Cochran, χάρη σε αυτή την εφεύρεση, ίδρυσε την εταιρεία ρούχων της Josephine Cochran's Crescent.

Το 1917 το πρώτο πρωτότυπο του 1886 βελτιώθηκε σημαντικά με ένα νέο δίπλωμα ευρεσιτεχνίας (Josephine C patent US 1,223,380).

Σε αυτή τη νέα έκδοση μπορούμε να βρούμε πολλά κοινά στοιχεία με τα σύγχρονα πλυντήρια πιάτων. Ο ηλεκτροκινητήρας ο οποίος, μέσω ενός ιμάντα, κινεί την αντλία η οποία σπρώχνει το νερό μέσω της στήλης πλύσης και, στη συνέχεια, στον άνω περιστρεφόμενο βραχίονα πλύσης. Στο κάτω μέρος, η δεξαμενή γεμίζει με νερό και η

περίσσεια νερού υπερχειλίζει μέσω του πώματος υπερχειλίσας προς τον σωλήνα αποστράγγισης. Οι πλάκες τοποθετούνται στα καλάθια.

Η Josephine Cochran συμπεριλήφθηκε στο "National Inventors Hall of Fame" το 2006 λόγω της μεγάλης συμβολής της στην αμερικανική τεχνολογική ανάπτυξη (National Inventors Hall of Fame, 2021). Ως απόδειξη του εκτεταμένου αντίκτυπου της εφεύρεσής της, η κυβέρνηση της Ρουμανίας –μια χώρα με την οποία στην πραγματικότητα δεν είχε δεσμούς η Κόχραν– εξέδωσε ένα γραμματόσημο με το πρόσωπό της το 2013 ενόψει της Παγκόσμιας Ημέρας Πνευματικής Ιδιοκτησίας (United States Patent and Trademark Office, 2021).

Σύγχρονα πλυντήρια πιάτων

Τα σύγχρονα χαρακτηριστικά του πλυντηρίου πιάτων ενσωματώθηκαν από τον Βρετανό μηχανικό και στρατιώτη (William H., patent GB219103A). Ο Livens, όπως και η Josephine Cochran, είχαν στόχο τη βελτίωση των συνθηκών εργασίας στον επισιτιστικό τομέα και, τουλάχιστον αρχικά, δεν είχαν καμία πρόθεση να εκμεταλλευτούν οικονομικά την εφεύρεση. Οι βελτιώσεις σε σχέση με τα προηγούμενα μοντέλα ήταν η χρήση περιστρεφόμενων βραχιόνων για τον ψεκασμό ζεστού νερού και το τελικό στέγνωμα. Μετά από κάποιες τροποποιήσεις, το 1940, εισήχθη και η σύνδεση με τους σωλήνες ύδρευσης και ηλεκτρικής ενέργειας. Παρά τις σημαντικές προόδους, αυτό δεν είχε εμπορική επιτυχία.

Μόνο τη δεκαετία του 1950 οι συσκευές έγιναν μικρότερες, φθηνότερες και επομένως πιο βολικές. Η μεγάλη κλίμακας διάδοση διευκολύνθηκε από την εισαγωγή της μαζικής παραγωγής. Τότε ήταν που η χρήση αυτών των μηχανών εξαπλώθηκε στη μεσαία τάξη και στα καταστήματα μαζικής εστίασης. Στην Ιταλία, αυτός ο πολλαπλασιασμός της προσφοράς και της ζήτησης ξεκίνησε με την «οικονομική άνθηση» της δεκαετίας του '60. Πολλές από τις σημερινές εταιρείες κατασκευής πλυντηρίων πιάτων γεννήθηκαν αυτήν την περίοδο.

Το σημερινό τοπίο και η διείσδυση των πλυντηρίων πιάτων

Σήμερα τα πλυντήρια πιάτων είναι μια συσκευή που δεν είναι πλήρως αποδεκτή στο οικιακό περιβάλλον σε αντίθεση με το επαγγελματικό. Η Γερμανία και η Σουηδία συγκαταλέγονται στις χώρες με το υψηλότερο ποσοστό υιοθέτησης οικιακών πλυντηρίων πιάτων (περίπου 72%). Η Πορτογαλία, η Γαλλία, η Ιταλία και η Ελλάδα βρίσκονται σε ελαφρώς χαμηλότερα επίπεδα χρησιμοποίησης μεταξύ 55% και 65%. Αντίθετα, το πλύσιμο των πιάτων στο χέρι είναι πολύ πιο συνηθισμένο στο Ηνωμένο Βασίλειο και μόνο το 46% των ανθρώπων έχουν πλυντήριο πιάτων στο σπίτι (Statista, 2021). Στον επαγγελματικό τομέα, σύμφωνα με έρευνα που πραγματοποιήθηκε στην Ιταλία, (EFCM, 2019), τα πιο διαδεδομένα πλυντήρια πιάτων είναι τα πλυντήρια γυαλιού (σχεδόν το 80% των μπαρ έχει ένα, μόνο το 50% των εστιατορίων και των ξενοδοχείων έχει ένα). Από το 2008 έως το 2019, τα εστιατόρια και τα ξενοδοχεία ευνόησαν την αγορά ενός πλυντηρίου πιάτων εμπρόσθιας φόρτωσης, το οποίο τα έκανε πολύ πιο διαδεδομένα τα τελευταία χρόνια, χάρη επίσης στο γεγονός ότι καταλαμβάνουν λίγο χώρο και εγγυώνται καλή παραγωγικότητα: το 43% των επιχειρήσεων στην κόσμο της ιταλικής εστίασης κατείχε ένα (ενώ το 2008 μόνο το 23% των επιχειρήσεων κατείχε ένα). Τα μεγαλύτερα μηχανήματα, όπως τα πλυντήρια πιάτων με απορροφητήρα, ή με σχάρα, είναι λιγότερο κοινά, με ποσοστά διείσδυσης στην αγορά 27% και 13% αντίστοιχα.

A.5 Οικονομία και επιχειρηματικό περιβάλλον

Οι κοινωνικές και οικονομικές αλλαγές που έλαβαν μέρος τα τελευταία 20 χρόνια στην Ελλάδα, αλλά και γενικότερα στις αναπτυσσόμενες χώρες, επέφεραν και ριζικές αλλαγές στις διατροφικές συνήθειες των Ελλήνων. Έτσι από το προηγούμενο μοντέλο της εστίασης μέσα στο σπίτι με την κλασική πατροπαράδοτη κουζίνα την οποία επιμελούνταν κυρίως η νοικοκυρά του σπιτιού, περάσαμε σταδιακά και σε ένα δεύτερο μοντέλο, αυτό της εστίασης εκτός κατοικίας, το οποίο άρχισε να κερδίζει έδαφος σε σχέση με το πρώτο και να καθιερώνεται τελικά ως ένας δεύτερος εναλλακτικός τρόπος εστίασης για τους Έλληνες. Και δεν είναι δύσκολο ν' απαριθμήσουμε τους λόγους που επέφεραν αυτά τα νέα δεδομένα στην εστίαση στην Ελλάδα στις αρχές της περασμένης εικοσαετίας. Αυτοί είναι (ΕΕΘ 2020) :

Η δυναμική είσοδος της γυναίκας στην αγορά εργασίας την έφερε έξω από το χώρο του σπιτιού αρκετές ώρες της ημέρας, με αποτέλεσμα η ενασχόλησή της με την διαδικασία της διατροφής να περιορισθεί σημαντικά. Η καταστρατήγηση του θεσμοθετημένου οκταώρου εργασίας και η αντικατάστασή του από το διακεκομμένο ωράριο ή από την εργασία σε βάρδιες προκάλεσαν τον αποπροσανατολισμό των εργαζομένων ως προς τον καθημερινό ωρολόγιο προγραμματισμό τους, με αποτέλεσμα η διαδικασία του μαγειρέματος στο σπίτι να φαντάζει σε αρκετές περιπτώσεις δυσεπίλυτο πρόβλημα. Η αύξηση των οικογενειών με ένα παιδί δημιούργησε ένα έδαφος πρόσφορο για αναζήτηση διατροφικών λύσεων και εκτός οικίας, αφού αυτού του τύπου οι οικογένειες τείνουν να μαγειρεύουν λιγότερο σε σχέση με τις παλιότερου τύπου πολυμελείς οικογένειες (Statista 2023).

Η αύξηση των εισοδημάτων στην αρχή της τελευταίας εικοσαετίας μέχρι και τις παρυφές έναρξης της οικονομικής κρίσης, έδωσε ώθηση στις οικογενειακές δαπάνες για διασκέδαση και αναψυχή σε χώρους εστίασης εκτός του σπιτιού. Η δυναμική εμφάνιση και εγκατάσταση στην ελληνική αγορά εστίασης αλυσίδων φαγητού άλλαξε τις διατροφικές συνήθειες μεγάλου μέρους του ελληνικού πληθυσμού αφού αυτές οι αλυσίδες επέφεραν ριζικές αλλαγές στους όρους ποιότητας και εξυπηρέτησης, στο μενού, στη διαμόρφωση των χώρων και στο κομμάτι των χρεώσεων. Αυτή δε η επιτυχημένη πορεία έγινε το έναυσμα για τη δημιουργία αλυσίδων και σε νέους τομείς μαζικής εστίασης όπως αλυσίδες καφέ, *snake-sandwich*, σουβλάκι-ethnic κ.λ.π. Η διεύδυση της εστίασης σε πολλούς χώρους συνάθροισης όπως σχολεία, αθλητικοί χώροι και χώροι εργασίας.

Όλοι αυτοί οι προαναφερθέντες λόγοι συνετέλεσαν στην αλλαγή της διατροφικής νοοτροπίας των Ελλήνων. Η σοβαρότητα καθώς και το μέγεθος αυτής της αλλαγής δημιούργησαν την ανάγκη μέτρησής της για την εξαγωγή ποιοτικών και ποσοτικών αποτελεσμάτων και ασφαλών συμπερασμάτων. Το μερίδιο του αγοραστικού κοινού που είχαν τα παραπάνω καταστήματα, παρουσιάζονται στον ακόλουθο πίνακα:

Κωδικός Κλάδου (NACE)	Περιγραφή	Σύνολο Επιχειρήσεων	Επιχειρήσεις σε Αναστολή Λειτουργίας	% Επιχειρήσεων Κλάδου σε Αναστολή
85	Εκπαίδευση	20.517	18.222	88,8%
55	Καταλύματα	29.368	25.591	87,1%
93	Αθλητικές δραστηριότητες και ψυχαγωγία	7.975	6.918	86,7%
56	Δραστηριότητες υπηρεσιών εστίασης	82.412	66.681	80,9%
91	Πολιτιστικές δραστηριότητες	630	490	77,8%
92	Τυχερά παιχνίδια και στοιχήματα	4.709	3.546	75,3%
96	Παροχή προσωπικών υπηρεσιών	23.113	16.717	72,3%
88	Δραστηριότητες κοινωνικής μέριμνας	2.705	1.311	48,5%
47	Λιανικό εμπόριο	150.251	59.838	39,8%
90	Δημιουργικές δραστηριότητες, τέχνες	7.543	2.022	26,8%
94	Δραστηριότητες οργανώσεων	7.955	2.010	25,3%
77	Δραστηριότητες ενοικίασης και εκμίσθωσης	5.901	1.326	22,5%
82	Διοικητικές δραστηριότητες γραφείου	4.055	882	21,8%

59	Παραγωγή οπτικοακουστικών μέσων	1.770	180	10,2%
71	Αρχιτεκτονικές/τεχνικές δραστηριότητες	49.246	250	0,5%

Πίνακας 1. Πηγή: Ελληνική Στατιστική Αρχή – Ενημερωτικό Δελτίο (16 Απριλίου 2020)

Ο κλάδος της Εστίασης στην Ελλάδα αποτελείται από 82.412 επιχειρήσεις οι οποίες απασχολούν 384.196 εργαζόμενους (Πίνακας 1 - Απρίλιος 2020). Είναι ο 2^{ος} πιο πολυπληθής κλάδος μετά το λιανικό εμπόριο.

- Η πορεία του κλάδου της Εστίασης είναι άμεσα συνδεδεμένη με την εξέλιξη της Ελληνικής οικονομίας.
- Βάσει επίσημων ιστορικών στοιχείων, η μεταβολή στον συνολικό κύκλο εργασιών του κλάδου παρατηρείται ότι είναι υψηλότερη των αντίστοιχων μεταβολών στο Ακαθάριστο Εγχώριο Προϊόν (ΑΕΠ). Ως εκ τούτου, η απώλεια εσόδων του κλάδου της Εστίασης το 2022 εκτιμάται ότι θα είναι σημαντικά υψηλότερη από την εκτιμώμενη συρρίκνωση του ΑΕΠ η οποία (εκτιμάται ότι θα κυμανθεί μεταξύ -4% και -10%) (Deloitte 13/6/20).

Αρνητικοί παράγοντες ανάπτυξης

Στην πορεία του κλάδου της Εστίασης ιδιαίτερως σημαντική είναι η επίδραση:

- της απρόσκοπτης κίνησης και λειτουργίας της αγοράς και της πλήρους λειτουργίας των καταστημάτων εστίασης,
- του διαθέσιμου εισοδήματος των καταναλωτών, και
- της πορείας του τουρισμού, ιδιαίτερα δε του προερχόμενου από το εξωτερικό.

Λόγω της πανδημίας Covid-19 τα τρία προηγούμενα χρόνια, αναμένεται:

- Πτώση της ιδιωτικής κατανάλωσης το 2020 και
- Σημαντική μείωση των τουριστικών εισπράξεων, δεδομένης της μηδενικής ταξιδιωτικής κίνησης κατά τους πρώτους θερινούς μήνες και του αναμενόμενου περιορισμένου εισερχόμενου τουρισμού από τον Ιούλιο και κατά τους υπόλοιπους μήνες.
- Περιορισμένα έσοδα λόγω διακοπής λειτουργίας, για τις περισσότερες επιχειρήσεις (πλην ορισμένων που πρόσφεραν παράδοση), αφού δημιούργησαν σημαντική απώλεια εσόδων και λειτουργικές ζημιές.
- Απώλειες από λήξη/καταστροφές τροφίμων κατά το απότομο κλείσιμο των επιχειρήσεων.

Εκτιμάται ότι οι επιχειρήσεις του κλάδου της Εστίασης θα έχουν περιορισμένη κίνηση και έσοδα λόγω:

- Μη χρήσης, ή περιορισμένης χρήσης, εσωτερικών χώρων και διατήρησης μεγαλύτερων αποστάσεων στους εξωτερικούς χώρους,
- Περιορισμού εισερχόμενου τουρισμού,
- Συνέχισης της τηλεργασίας,
- Ενδοιασμού καταναλωτών σε εξόδους λόγω υγειονομικών κινδύνων,
- Μη λειτουργίας θεάτρων, επιχειρήσεων διασκέδασης, συναυλιακών χώρων, και
- Γενικότερου περιορισμού του διαθέσιμου εισοδήματος.
- Αύξηση κόστους αναλωσίμων και νέου εξοπλισμού (π.χ. γάντια, μάσκες, υλικά καθαριότητας, ανασκευών, προστατευτικά μέσα κ.λπ.).
- Επιβάρυνση κόστους λόγω της λειτουργίας επιχειρήσεων με πολύ περιορισμένη δυναμικότητα.

Ο κλάδος της Εστίασης επηρεάζεται επίσης σε μεγάλο βαθμό από:

- το ευμετάβλητο φορολογικό καθεστώς, ειδικά όσον αφορά το φόρο προστιθέμενης αξίας (ΦΠΑ) και τον ειδικό φόρο κατανάλωσης (ΕΦΚ) οιοπνευματούχων ποτών,
- το κόστος εργασίας, δεδομένου ότι το μέσο μη-μισθολογικό κόστος (π.χ. εργοδοτικές εισφορές εργαζομένων) στην Ελλάδα είναι πολύ υψηλότερο του Ευρωπαϊκού μέσου όρου, σε αντίθεση με το μέσο μισθολογικό κόστος που είναι ανταγωνιστικότερο του αντίστοιχου Ευρωπαϊκού,
- το κόστος του ενοικίου, δημοτικών και άλλων φόρων, τελών και λογαριασμών κοινής ωφέλειας,
- την επίδραση των κοινωνικών και πολιτιστικών συνθηκών στις διατροφικές συνήθειες των καταναλωτών (π.χ. ζήτηση έτοιμου φαγητού) (Deloitte 2020).

A.6 Εργασία, ανθρώπινο δυναμικό και συνθήκες απασχόλησης

Επάγγελμα Υπεύθυνος επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας : μισθός, καθήκοντα και προοπτικές εργασίας

Σχεδόν κανείς δεν ονειρεύεται να ακολουθήσει μια καριέρα ως Υπεύθυνος επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας στη ζωή του, και στην πραγματικότητα υπάρχουν πολύ σπάνιες, αν όχι απολύτως ανύπαρκτες, περιπτώσεις ανθρώπων που έχουν κάνει αυτή τη δουλειά για σημαντικές περιόδους της ζωής τους. Είναι ο ρόλος του κατώτερου επιπέδου επαγγελματικού προσωπικού κουζίνας και δεν απαιτεί συγκεκριμένα προσόντα.

Αλλά το γεγονός παραμένει ότι είναι συχνά μια δουλειά που μας επιτρέπει να έρθουμε σε επαφή με τον κόσμο της επαγγελματικής εστίασης και να αποκτήσουμε εμπειρία και δεξιότητες που μπορεί να είναι εξαιρετικά χρήσιμες εάν θέλουμε να ακολουθήσουμε μια καριέρα σε άλλους ρόλους στην κουζίνα. Ωστόσο, για να εκτελέσουμε αυτή τη δουλειά στο μέγιστο δυνατό βαθμό και επομένως να επιδιώξουμε ρόλους με μεγαλύτερη κύρος και ανταμοιβή, απαιτούνται ορισμένες συγκεκριμένες δεξιότητες που μπορούν να κάνουν τη διαφορά.

Εργασία ως Υπεύθυνος επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας .

Όπως γίνεται κατανοητό το κύριο καθήκον του επαγγέλματος είναι το πλύσιμο πιάτων, ποτηριών, μαχαιροπίρουνων, τηγανιών, κατσαρόλες και όλα τα σερβίτσια της κουζίνας: πλένει, ξεπλένει και στεγνώνει κάθε σκεύος που χρησιμοποιείται στην προετοιμασία του φαγητού, αλλά επίσης και όλα τα σερβίτσια που χρησιμοποιούνται για την εξυπηρέτηση του τραπεζιού στους πελάτες. Έχει επίσης καθήκον να διατηρεί τους χώρους ευθύνης του καθαρούς, σύμφωνα με τα πρότυπα υγιεινής που απαιτούνται από το κατάστημα εστίασης όπου εργάζεται. Επιπλέον, συχνά καλείται να πραγματοποιήσει εργασίες φόρτωσης και εκφόρτωσης, να επιβλέψει προμήθειες ή να υποστηρίξει το προσωπικό της κουζίνας σε απλές εργασίες όπως ο καθαρισμός λαχανικών και φρούτων.

Παρόλο που εκτελεί μια απλή εργασία, είναι απαραίτητος σε κάθε επαγγελματική κουζίνα: αν δεν κάνει τη δουλειά του γρήγορα και αποτελεσματικά, τα βρώμικα πιάτα θα συσσωρεύονται γρήγορα στην κουζίνα, και θα εμποδίζουν την κανονική λειτουργία, αναγκάζοντάς την να επιβραδύνει ή ακόμα και να αναστείλει την λειτουργία της.

Για να προσφέρουν γρήγορη, έγκαιρη και ποιοτική εξυπηρέτηση, όλες οι κουζίνες είναι εξοπλισμένες με προσωπικό για το πλύσιμο των πιάτων: Εργάζονται σε επιχειρήσεις εστίασης όπως εστιατόρια, εστιατόρια γρήγορου φαγητού, πιτσαρίες, σνακ μπαρ, μπιστρό, εταιρικές καντίνες ή σχολεία, catering κλπ.

Η εργάσιμη ημέρα ενός Υπεύθυνος επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας περιστρέφεται κυρίως γύρω από τις ακόλουθες εργασίες:

- Πλένει πιάτα, ποτήρια, μαχαιροπίρουνα, εργαλεία κουζίνας και σκεύη στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, φροντίζοντας να τα καθαρίσει όλα από υπολείμματα τροφίμων.
- Στεγνώνει τα πιάτα και τα τοποθετεί ξανά στη θέση τους.
- Καθαρίζει τις μηχανές κοπής, μίξερ, φούρνους, ψυγεία, απορροφητήρες και όλο τον εξοπλισμό μέσα στην κουζίνα, ελέγχοντας πάντα τη λειτουργία τους.
- Καθαρίζει, και απολυμαίνει τα δάπεδα και τις επιφάνειες εργασίας της κουζίνας στο τέλος κάθε βάρδιας, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα πρότυπα υγιεινής.
- Παρέχει υποστήριξη στην προετοιμασία των πιάτων στον μάγειρα και το προσωπικό της κουζίνας όταν απαιτείται.
- Διατηρεί την τάξη και την καθαριότητα στην κουζίνα ανά πάσα στιγμή, τακτοποιώντας την στο τέλος κάθε βάρδιας και προετοιμάζοντας τα εργαλεία, ώστε να είναι έτοιμα για την επόμενη βάρδια.
- Διαχειρίζεται τη διάθεση των απορριμμάτων.
- Παρέχει βοήθεια στις φάσεις προμήθειας αποθήκης και απόσυρσης προϊόντων από προμηθευτές.

Παραλαμβάνει τα χρησιμοποιημένα σκεύη και εργαλεία που του παραδίδονται από τους σερβιτόρους που καθαρίζουν τα τραπεζία πελατών.

Τοποθετεί σωστά στο πλυντήριο πιάτων τα προς πλύση αντικείμενα και στο τέλος του κύκλου πλύσης το αδειάζει και τακτοποιεί αυτά στις κατάλληλες προθήκες. Επίσης πλένει στο χέρι συγκεκριμένα αντικείμενα, τα οποία δεν

μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων, όπως μεγάλες κατσαρόλες και τηγάνια, γυάλινα σκεύη, ασημικά και κεραμικά, ξύλα κοπής ή μηχανήματα όπως φούρνοι, τεμαχιστές, φριτέζες ή μηχανές καφέ.

Είναι δική του ευθύνη να ελέγχει ότι τα πλυντήρια πιάτων λειτουργούν πάντα με πλήρη δυναμικότητα και να οργανώνει την εργασία κατά τέτοιο τρόπο ώστε όλα τα φορτία των πιάτων να είναι διαδοχικά και να συνάδουν με τον κύκλο πλύσης, έτσι ώστε η παροχή καθαρών πιάτων έτοιμων για χρήση να είναι πάντα εγγυημένη και ότι τα σκεύη και τα εργαλεία είναι πάντα έτοιμα όταν τα χρειάζεται το λοιπό προσωπικό (Suhairom, et al 2019).

Ελέγχει την σωστή λειτουργία των μηχανημάτων, αναφέροντας στον υπεύθυνο της κουζίνας οποιαδήποτε τεχνική δυσλειτουργία.

Εκτός από το πλύσιμο των πιάτων, οι εργασίες καθαρισμού επεκτείνονται επίσης στο δάπεδο και τις επιφάνειες του περιβάλλοντος εργασίας: κουζίνα, ψυκτικοί θάλαμοι, ντουλάπια, προθήκες κ.λπ.

Διατηρεί υπό έλεγχο το απόθεμα όλων των προϊόντων καθαρισμού, από απορρυπαντικά και καθαριστικά μέχρι σφουγγάρια, πανιά, γάντια, σκούπες κ.λπ. ευρισκόμενος/η πάντα σε συνεννόηση με το προσωπικό που είναι υπεύθυνο για την προμήθεια υλικών.

Διαχειρίζεται τη διάθεση των απορριμμάτων, φροντίζει για τη χωριστή συλλογή, μεταφέρει τις σακούλες στους κατάλληλους κάδους και καθαρίζει και απολυμαίνει τους κάδους απορριμμάτων.

Στην κουζίνα, μπορεί να του ζητηθεί να αναλάβει απλές υποστηρικτικές εργασίες για την προετοιμασία των πιάτων, να εκτελεί καθήκοντα βοηθού μάγειρα (για παράδειγμα, να καθαρίζει τα λαχανικά), καθώς και να φροντίζει για τις εργασίες φόρτωσης και εκφόρτωσης των πρώτων υλών όταν οι προμηθευτές πραγματοποιούν τις παραδόσεις να μεριμνά ώστε όλα τα τρόφιμα να τοποθετούνται σε ψυκτικούς θαλάμους και αποθήκες, φροντίζοντας επίσης τη μεταφορά των τροφίμων από τα ντουλάπια στην κουζίνα όταν αυτό ζητηθεί από τους μάγειρες. Εν ολίγοις, είναι ένας επαγγελματίας της κουζίνας που πρέπει να κάνει όλες εκείνες τις λειτουργίες που είναι απαραίτητες για να κάνει τη δουλειά των σεφ όσο το δυνατόν ομαλότερη (Ponting, 2007).

Πρέπει να ανταποκρίνεται γρήγορα στα αιτήματα του επικεφαλής σεφ και να συνεργάζεται με όλο το προσωπικό της κουζίνας, από τον βοηθό σεφ μέχρι τους σερβιτόρους. Σε μεγαλύτερες επιχειρήσεις μπορεί να υπάρχουν ομάδες εργαζομένων που εργάζονται μαζί και συγχρονισμένα, μοιράζοντας τα διάφορα καθήκοντα του υπεύθυνου επιμέλειας υγιεινής κουζίνας μεταξύ τους.

Είναι μια εργασία που απαιτεί καλή φυσική κατάσταση: εργάζεται σε όρθια στάση για πολλές ώρες την ημέρα, εκτελώντας επαναλαμβανόμενες εργασίες, σε κλειστό και ζεστό περιβάλλον, πάντα σε επαφή με νερό και απορρυπαντικά, μετακινώντας και ανυψώνοντας μεγάλες ποσότητες πιάτων, γυαλικών και μαχαίροπίρουνων.

Εργάζεται γρήγορα και με ακρίβεια, σεβόμενος τους χρόνους της κουζίνας, φροντίζοντας να υπάρχουν πάντα διαθέσιμα σκεύη και σερβίτσια έτοιμα για χρήση, διατηρώντας πάντα υψηλό επίπεδο προσοχής για αποφυγή τραυματισμών με τα εργαλεία κουζίνας.

Τα χρονοδιαγράμματα εργασίας ακολουθούν τις ανάγκες της κουζίνας και συχνά οργανώνονται σε βάρδιες: μπορεί να χρειαστεί να εργαστεί για το ημερήσιο σέρβις καθώς και για τις βραδινές και νυχτερινές ώρες, μπορεί να χρειαστεί να εργαστεί τα Σαββατοκύριακα και τις επίσημες αργίες.

Μπορούμε συχνά να βρούμε αγγελίες εργασίας για λαντζέρη/ισσα οι οποίες προσφέρονται εποχιακά, συχνά για την κάλυψη της καλοκαιρινής ή χειμερινής τουριστικής περιόδου, κυρίως στα τουριστικά θέρετρα. Οι συμβάσεις εργασίας για το επάγγελμα του λαντζέρη/ισσας μπορεί να είναι πλήρους απασχόλησης, αλλά και οι συμβάσεις μερικής απασχόλησης είναι επίσης συχνές στον χώρο της εστίασης.

Άσκηση επαγγέλματος

Δεν απαιτείται ειδική εκπαίδευση για να γίνει κάποιος Υπεύθυνος επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας, αλλά είναι πολύ σημαντικό να έχει δεξιότητες και να ξέρει πώς να χρησιμοποιεί το πλυντήριο πιάτων και άλλα εργαλεία που είναι απαραίτητα για τον καθαρισμό και την τακτοποίηση της κουζίνας.

Για να ασκήσει κάποιος το επάγγελμα πρέπει να αποκτήσει συγκεκριμένες δεξιότητες. Ειδικότερα, είναι απαραίτητο να μάθει πώς να χρησιμοποιεί τον εξοπλισμό, και την χρήση των εργαλείων για το πλύσιμο και το στέγνωμα των πιάτων.

Απαραίτητο επίσης να γνωρίζει το χρονοδιάγραμμα και την οργάνωση της κουζίνας καθώς επίσης και ποιες είναι οι υγειονομικές προδιαγραφές στις οποίες υπόκεινται οι κουζίνες καθώς και ποια προϊόντα και απορρυπαντικά πρέπει να χρησιμοποιεί για τις διάφορες εργασίες. Απαιτείται ακρίβεια, υψηλή αίσθηση υγιεινής και καλή φυσική κατάσταση καθώς πρέπει να εργάζεται όρθιος/α για πολλές ώρες, να κινείται συνεχώς, να σηκώνει και να χειρίζεται τρόφιμα και πιάτα. Πρέπει επίσης να διαθέτει καλές διαπροσωπικές και επικοινωνιακές δεξιότητες, οι οποίες είναι σημαντικές τόσο για τη διαχείριση των σχέσεων με άλλα μέλη του προσωπικού στην κουζίνα και όπου απαιτείται, με πελάτες ή προμηθευτές. Να διαθέτει ευελιξία στο ωράριο, αφού γενικά είναι οι τελευταίοι που βγαίνουν από την κουζίνα αφού έχουν καθαρίσει και τακτοποιήσει τα πάντα.

Πολύ συχνά, οι μεγαλύτερες και πιο δομημένες κουζίνες έχουν ήδη μια συγκεκριμένη οργάνωση εργασίας που εξασφαλίζει το πλούσιμο των πιάτων σε συνεχή κύκλο, και προκειμένου το νεοπροσλαμβανόμενο προσωπικό ως Υπεύθυνος επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας να συμπεριληφθεί σε αυτές τις λειτουργίες, πραγματοποιείται ένα είδος εκπαίδευσης πεδίου για εκμάθηση όλων των διαδικασιών.

Διαδικασίες οι οποίες είναι άρρηκτα συνδεδεμένες με την Υγεία και Ασφάλεια του εργαζομένου. Οφείλουν να παρακολουθούν την εκπαίδευση και τις κατάλληλες οδηγίες που τους παρέχει ο εργοδότης. Οφείλουν να αναφέρουν αμέσως στον εργοδότη ή/και σε όσους ασκούν αρμοδιότητες τεχνικού ασφαλείας και ιατρού εργασίας, όλες τις καταστάσεις που μπορεί να θεωρηθεί εύλογα ότι παρουσιάζουν άμεσο και σοβαρό κίνδυνο για την ασφάλεια και την υγεία.

Ανάλυση Κινδύνων στον χώρο εργασίας.

Κίνδυνοι για την Υγεία

Μυοσκελετική καταπόνηση

Πνευματική και ψυχική κόπωση

Κίνδυνοι για την Ασφάλεια

Πτώση στο ίδιο επίπεδο

Τραυματισμοί από αντικείμενα

Πτώσεις από ύψος

Επαφή με χημικές ουσίες

Ηλεκτρικοί Κίνδυνοι

Εργονομικοί Κίνδυνοι

Οι αιτίες των εργονομικών κινδύνων είναι οι εξής:

Οργανωτικοί παράγοντες (μονοτονία, πίεση χρόνου)

Ψυχολογικοί – ψυχοκοινωνικοί παράγοντες (κακές διαπροσωπικές σχέσεις) Μορφολογικοί/σχεδιαστικοί παράγοντες (ακατάλληλος σχεδιασμός θέσης εργασίας)

Αντίξοες συνθήκες χώρου εργασίας (δυσμενείς κλιματολογικές συνθήκες)

Συνοψίζοντας, μπορεί εύκολα κάποιος να εργαστεί ως υπεύθυνος επιμέλειας υγιεινής κουζίνας ακόμη και χωρίς εμπειρία και ιδιαίτερες δεξιότητες, εφόσον πληροί τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- Ικανότητα στο πλύσιμο και στέγνωμα πιάτων και σκευών
- Σοβαρότητα, καθαριότητα και επαγγελματισμό.
- Ικανότητες οργάνωσης στον χώρο της κουζίνας
- Ευελιξία και διάθεση για εργασία σε βάρδιες
- Σωματική αντοχή
- Ικανότητα ομαδικής εργασίας

Δυνατότητες απασχόλησης για άτομα με αναπηρία (ΑμεΑ)

Οι βασικές κατηγορίες ΑμεΑ αναφέρονται σε άτομα με προβλήματα κινητικά, νοητικά και αισθητηριακά (Υπουργείο Εργασίας & Κοινωνικών Ασφαλίσεων, 2022). Σύμφωνα με το Ν. 2643/1998 «Μέριμνα για την απασχόληση προσώπων ειδικών κατηγοριών και άλλες διατάξεις.» (ΦΕΚ Α'220) άρθρο 2 «Επιχειρήσεις ή εκμεταλλεύσεις, ελληνικές ή ξένες, που λειτουργούν στην Ελλάδα με οποιαδήποτε μορφή, καθώς και οι θυγατρικές τους εταιρείες, εφόσον απασχολούν προσωπικό πάνω από πενήντα (50) άτομα, υποχρεούνται να προσλαμβάνουν προστατευόμενα πρόσωπα που αναφέρονται στο νόμο, σε ποσοστό οκτώ τοις εκατό (8%) επί του συνόλου του προσωπικού της επιχείρησης ή της εκμετάλλευσης».

Ασφαλώς επειδή οι απαιτήσεις του επαγγέλματος είναι πολύ ιδιαίτερες, οι δυνατότητες απασχόλησης εξαρτώνται άμεσα από το ακριβές πεδίο δραστηριοποίησης και το είδος της αναπηρίας. Εφόσον γίνουν κατάλληλες διευθετήσεις και προσαρμογές στο χώρο εργασίας, στην πρόσβαση (που ούτως ή άλλως προβλέπεται από το νόμο), και ανάλογα με το είδος της επιχείρησης και τα καθήκοντα που θα ανατεθούν, θα μπορούσε να ασκηθεί το επάγγελμα από άτομα με προβλήματα όρασης ή ακοής.

Κωδικός Αριθμός Δραστηριότητας (ΚΑΔ)	Αριθμός Απασχολούμενων		
	2016	2017	2018
5610 - Δραστηριότητες υπηρεσιών εστιατορίων και κινητών μονάδων εστίασης	209.182	216.973	243.105
5621 - Δραστηριότητες υπηρεσιών τροφοδοσίας για εκδηλώσεις	3.683	3.937	4.658
5629 - Άλλες υπηρεσίες εστίασης	7.745	7.022	7.947

Πίνακας 2. Πηγή: ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ 2021

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

Σε εθνικό επίπεδο:

- Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών και Συναφών Επαγγελματιών (Π.Ο.Ε.Σ.Ε.)
- Ομοσπονδία Αρχιμαγείρων Ελλάδος, Ομοσπονδία Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος (ΟΕΖΕ)
- Ένωση Βιομηχανιών Βιοτεχνιών Ζαχαρωδών Ελλάδος (ΕΒΒΖΕ)
- Γενική Συνομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών και Εμπόρων Ελλάδος (ΓΣΕΒΕΕ)
- ΣΕΒ - Σύνδεσμο επιχειρήσεων και βιομηχανιών

Σε ευρωπαϊκό/διεθνές επίπεδο:

- Ευρωπαϊκός Σύνδεσμος Ξενοδοχείων, Εστιατορίων, Μπαρ, Καφέ και παρόμοιων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, Association of Hotels, Restaurants, Cafés & similar establishments in Europe (HOT.RE.C)
- Ευρωπαϊκή Ομοσπονδία Συνδικάτων στους τομείς της διατροφής, της γεωργίας και του τουρισμού, European Federation of Food, Agriculture and Tourism
- Trade Unions, (E.F.F.A.T.)
- Ευρωπαϊκός οργανισμός εκπροσώπησης εταιρειών κέτερινγκ, organization represents European catering sector (Food Service Europe)
- Επιχειρηματική Ένωση εστιατορίων Ηνωμένων Πολιτειών Αμερικής, που αντιπροσωπεύει περισσότερα από 380.000 εστιατόρια. [https:// www.restaurant.org/home](https://www.restaurant.org/home) (NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION)

A.8 Θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας του επαγγέλματος

Οι προϋποθέσεις για την άσκηση του επαγγέλματος του/της «Υπεύθυνου/ης Επιμέλειας κουζίνας» δεν καθορίζονται από συγκεκριμένη νομοθεσία.

Βασική νομοθεσία σε εθνικό επίπεδο σε επίπεδο επαγγέλματος/κλάδου:

- ΝΟΜΟΣ ΥΠ'ΑΡΙΘΜ.4442 - ΦΕΚ 230/7-12-2016 «Νέο θεσμικό πλαίσιο για την άσκηση οικονομικής δραστηριότητας και άλλες διατάξεις»
- Υπουργική Απόφαση Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 -ΦΕΚ 2161/Β/23-6-2017 «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων/ ποτών και άλλες διατάξεις»
- Κανόνες Δι.Ε.Π.Π.Υ - ΦΕΚ 2983/Β/30-08-2017 «Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών»
- Οδηγός υγιεινής Νο1 του ΕΦΕΤ για τις «επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής».
- Υπουργική Απόφαση Αριθ.14708 -ΦΕΚ 1616/Β/17-08-2007, «Όροι, προϋποθέσεις και διαδικασία υλοποίησης υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων και των Ελεγκτικών Αρχών και Φορέων του Επισήμου Ελέγχου Τροφίμων»
- ΝΟΜΟΣ ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 3420, ΦΕΚ 298, 06-12-2005, «Κύρωση της Σύμβασης Πλαίσιο του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας για τον έλεγχο του καπνού»
- ΝΟΜΟΣ ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 3730, ΦΕΚ 262/Α/23-12-2008, «Προστασία ανηλίκων από τον καπνό και τα αλκοολούχα ποτά και άλλες διατάξεις».
- ΝΟΜΟΣ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 4212, ΦΕΚ 257/Α/3-12-2013«Πνευματική ιδιοκτησία, συγγενικά δικαιώματα και πολιτιστικά θέματα»
- Κοινή Υπουργική Απόφαση Αριθ. Η.Π. 18694/658/Ε 103/11-04-2012, Καθορισμός αρμόδιων αρχών, μέτρων και διαδικασιών για την εφαρμογή του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθ. 842/2006 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 2000, «για ορισμένα φθοριούχα αέρια του θερμοκηπίου», και των Κανονισμών που εκδίδονται σε εφαρμογή του.

Βασική νομοθεσία σε ευρωπαϊκό/διεθνές επίπεδο:

- 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 ασφάλειας των τροφίμων»
- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29^{ης} Απριλίου 2004 «για την υγιεινή των τροφίμων»
- 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»
- 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»
- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ.2073/2005 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 15^{ης} Νοεμβρίου 2005 «περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα

A.9 Τεχνολογίες / τεχνολογικές αλλαγές που επηρεάζουν το επάγγελμα

Στον σύγχρονο κόσμο της εργασίας που χαρακτηρίζεται από συνεχείς αλλαγές, οι απαιτούμενες γνώσεις και δεξιότητες υπερβαίνουν ένα συγκεκριμένο πεδίο ειδίκευσης. Οι νεοεισερχόμενοι στην αγορά εργασίας χρειάζεται να συνδυάζουν την κύρια ειδικότητά τους με ευρύτερες γνώσεις και δεξιότητες, καθώς και με άλλες εξειδικεύσεις. Παράλληλα, όσο πιο γρήγορα αλλάζει ο κόσμος, τόσο μειώνεται ο χρόνος ζωής των δεξιοτήτων. Ως εκ τούτου, οι εργαζόμενοι θα πρέπει να αναβαθμίζουν τις δεξιότητές τους και να επανειδικεύονται καθ' όλη τη διάρκεια της σταδιοδρομίας τους ενώ θα πρέπει να μπορούν να προσαρμόζονται σε κάθε αλλαγή. Για την εξισορρόπηση της προσφοράς και της ζήτησης εργασίας χρειάζεται οι εργαζόμενοι να διαθέτουν τις κατάλληλες δεξιότητες. Οι εργαζόμενοι χρειάζονται και συμπληρωματικές κοινωνικές και συναισθηματικές δεξιότητες και αξίες, όπως δεκτικότητα σε νέες εμπειρίες, προσαρμοστικότητα, επικοινωνία και ομαδικότητα. Οι εκτιμήσεις (Oanh Thi Kim Vu et al 2023) είναι ότι την τρέχουσα δεκαετία όσον αφορά το επάγγελμα του Υπευθύνου/ης Επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας θα δεχθεί ισχυρή επίδραση από την αυτοματοποίηση, πράγμα το οποίο σημαίνει αλλαγές ως προς το περιεχόμενο και την οργάνωση της εργασίας.

Ο «κίνδυνος» από την αυτοματοποίηση εξαρτάται, μεταξύ άλλων, από τη διάρθρωση της παραγωγής, το επίπεδο ανάπτυξης μιας οικονομίας και κυρίως από τον βαθμό ενσωμάτωσης νέων τεχνολογιών στην παραγωγική διαδικασία. Σε οικονομικά και τεχνολογικά προηγμένες οικονομίες και κοινωνίες (π.χ. Νορβηγία, Φινλανδία) ο

«κίνδυνος» από την αυτοματοποίηση των θέσεων εργασίας είναι πολύ μικρότερος έναντι οικονομιών και κοινωνιών, που υστερούν τεχνολογικά (όπως, π.χ. η Ελλάδα) (Suhairom et al., 2019).

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

Η οικονομική ανάπτυξη στο σύγχρονο κόσμο συνέβαλε στην ανάπτυξη της φιλοξενίας και του τουρισμού. Ο κλάδος της εστίασης έχει κεντρικό ρόλο στο πλαίσιο της φιλοξενίας και του τουρισμού, που είναι ένας από τους πυλώνες της βιομηχανίας (Census and Statistics Department, 2017). Η ποιότητα του φαγητού και των υπηρεσιών είναι βασικοί παράγοντες για μια επιτυχημένη λειτουργία εστιατορίου. Η ανάπτυξη, η ενθάρρυνση και η υποστήριξη της γαστρονομικής δημιουργικότητας είναι απαραίτητη για την επιχειρηματική στρατηγική. Ο σεφ πρέπει να αναπτύξει τις δημιουργίες του/της για να καλύψει τη ζήτηση της αγοράς καθώς και να επιτύχει κερδοφορία (Lin and Baum, 2016). Έτσι, το επίπεδο της γαστρονομικής δημιουργικότητας ενός σεφ σχετίζεται στενά με το εργασιακό περιβάλλον, τη ζήτηση εργασίας και τους πελάτες.

Η βιβλιογραφία σχετικά με την κλιματική αλλαγή και τους περιβαλλοντικούς παράγοντες της γαστρονομικής δημιουργικής διαδικασίας είναι περιορισμένη (Hornig and Hu, 2009). Επίσης, η εννοιολογική προσέγγιση και η μέτρηση των παραγόντων που επηρεάζουν όλο το φάσμα των επισιτιστικών επαγγελματιών στερείται συνέπειας.

Η ζήτηση των πελατών και οι καταναλωτικές συνήθειες αλλάζουν συνεχώς επηρεαζόμενες από πολλούς παράγοντες, ανάμεσα σ' αυτούς και η κλιματική αλλαγή. Επομένως αλλάζουν και οι μέθοδοι παραγωγής. Οι σεφ αντιμετωπίζουν τις προκλήσεις της διατήρησης και της δημιουργίας καινοτόμου κουζίνας υιοθετώντας διάφορες μεθόδους μαγειρέματος οι οποίες τις περισσότερες φορές επιβαρύνουν το περιβάλλον. Ηλεκτρική ενέργεια, νερό και υπολείμματα τροφίμων αφήνουν ισχυρό περιβαλλοντικό αποτύπωμα.

Το περιβαλλοντικό αποτύπωμα της εστίασης, για το οποίο γίνεται παγκόσμια συζήτηση, είναι συνδυασμός πολλών παραγόντων, κορυφαίοι των οποίων είναι: α) η αύξηση της κατανάλωσης έτοιμου φαγητού που παράγεται εκτός οικίας και έχει την ανάγκη να συσκευαστεί προκειμένου να μεταφερθεί και να καταναλωθεί και β) η συνεχής αύξηση της κατανάλωσης επεξεργασμένων τροφίμων τα οποία απαιτούν, πριν φτάσουν στον καταναλωτή, περίπλοκες διαδικασίες παρασκευής, σημαντικά ποσά δαπανώμενης ενέργειας για τη μεταφορά, την αποθήκευση και τη συντήρησή τους και ιδιαίτερα ογκώδεις – σε σχέση με την τελική ποσότητα του τροφίμου- συσκευασίες.

Ιστορική πορεία της επεξεργασίας τροφίμων

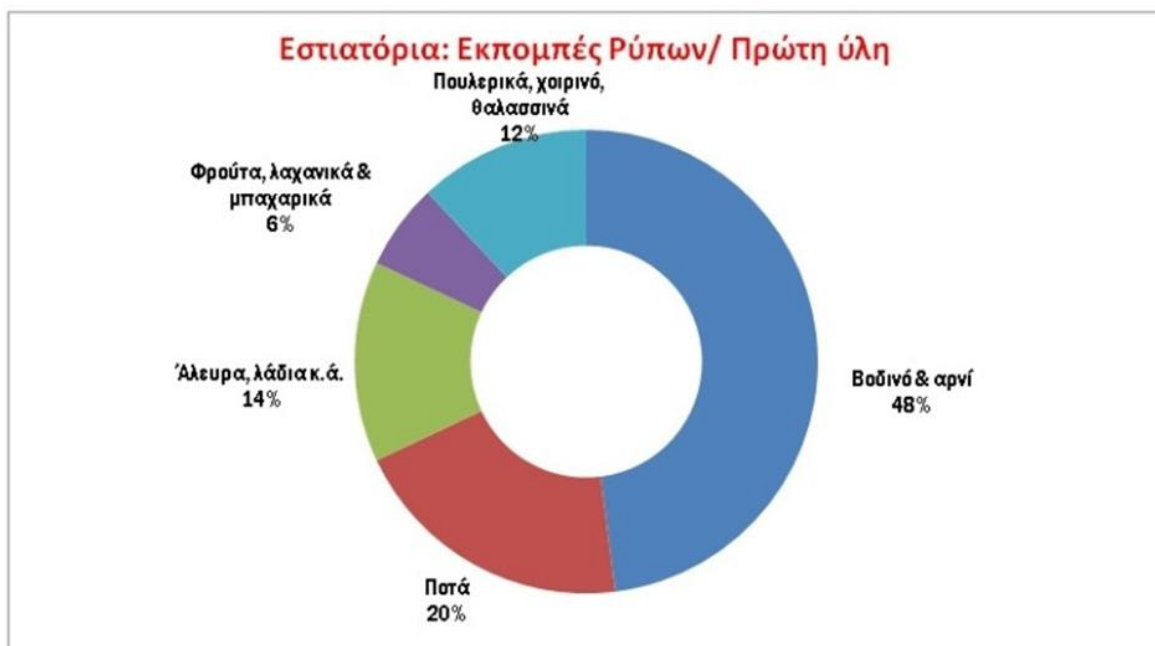
Η αύξηση της επεξεργασίας των τροφίμων είναι ίδιον του σύγχρονου πολιτισμού και πέρασε σε εντελώς άλλη διάσταση από αυτή που είχε τους προηγούμενους αιώνες στα τέλη του 19^{ου} αιώνα. Στις αρχές του 19^{ου} αιώνα, στη Νορβηγία, τη Γαλλία και τη Γερμανία η μέση κατανάλωση τροφής ήταν χαμηλότερη από ότι είναι σήμερα στη Λατινική Αμερική. Σε όλη την Ευρώπη οι περισσότεροι άνθρωποι ζούσαν με ανώτατο όριο 2.000 θερμίδων την ημέρα- περίπου το επίπεδο της σημερινής Ινδίας. Το 1870 το 70% της διατροφής των Γάλλων περιλάμβανε μόνο ψωμί και πατάτες και μάλιστα σε όσο το δυνατόν πιο ελαφρά επεξεργασία, ενώ το 1900 μόνο το ένα πέμπτο των θερμίδων που κατανάλωνε ο μέσος άνθρωπος στην Ευρώπη προέρχονταν από ζωικά προϊόντα (Gerken 2007).

Η πραγματική επανάσταση στην επισιτιστική κατάσταση της Ευρώπης συντελέστηκε μετά το 1850, με τη μεγάλης κλίμακας μετανάστευση προς τις αποικίες, συμπεριλαμβανομένης της Βόρειας και της Λατινικής Αμερικής, την εξίσου ευρείας κλίμακας εισαγωγή τροφίμων από τον υπόλοιπο κόσμο (αρχικά μπαχαρικά, στη συνέχεια καρπούς, όσπρια κ.ά.) και τη χρήση εισαγόμενων φυσικών πόρων. Το κλειδί για την επιτυχία της Δυτικής Ευρώπης να αποδράσει τον 19^ο αιώνα από τον μακροχρόνιο αγώνα για επιβίωση, που ήταν το κυρίαρχο χαρακτηριστικό κάθε κοινωνίας μετά την ανάπτυξη της γεωργίας επί αιώνες, βρίσκεται στην αλλαγή των σχέσεων της με τον υπόλοιπο κόσμο και, ειδικότερα, στην ικανότητα να ελέγχει ποσοστό από τις παγκόσμιες πλουτοπαραγωγικές πηγές. Με την εκμετάλλευση των αποικιών, το ποσοστό αυτό αυξανόταν συνεχώς. Από μια άποψη, η επινόηση νέων τεχνικών μεταφοράς και συντήρησης, η χρήση όλο και πιο σύνθετων διαδικασιών παραγωγής και η κατανάλωση περισσότερων πρώτων υλών μπορεί να θεωρηθούν πρόοδος, αυξημένη ικανότητα των ανθρώπινων κοινωνιών να προκαλούν ριζικές αλλαγές στο περιβάλλον και να χρησιμοποιούν τις πρώτες ύλες του για να ανταποκριθούν στις αυξανόμενες ανάγκες τους. Αυτό όμως δεν αλλάζει το γεγονός ότι όλες αυτές οι διαδικασίες προκάλεσαν πολύ μεγάλες περιβαλλοντικές καταστροφές (Ponting 2007).

Εστίαση, απορρίμματα και περιβαλλοντικό αποτύπωμα

Το περιβαλλοντικό αποτύπωμα των χώρων εστίασης δεν είναι εύκολο να αποτιμηθεί. Στις ΗΠΑ το εστιατόριο αντιμετωπίζεται ως συνολικό οικοδόμημα και στο περιβαλλοντικό αποτύπωμά του συνυπολογίζονται και 'αφανή' κόστη τα οποία στην Ελλάδα συχνά δεν προσμετρούνται, όπως π.χ. η ενεργειακή απόδοση του κτηρίου, το κόστος των μετασκευών και της συντήρησης κ.ά.

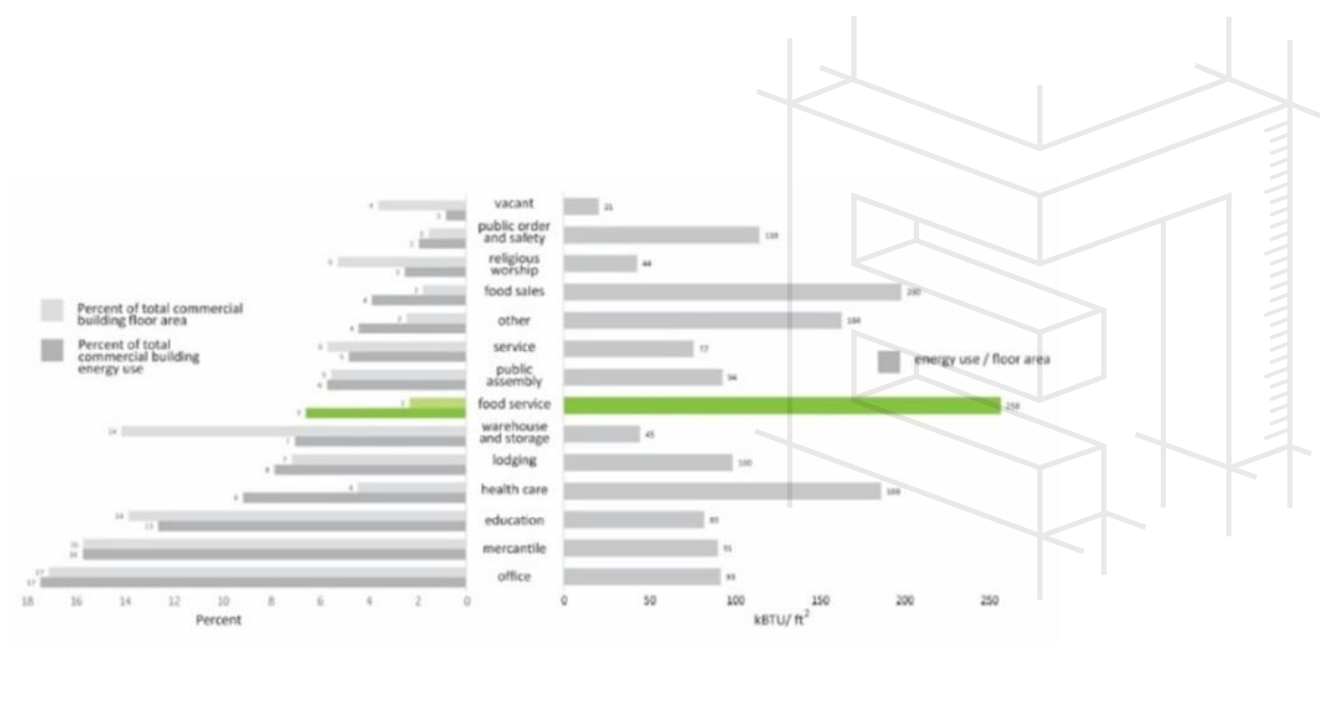
Η ολιστική αντιμετώπιση του εστιατορίου αποκαλύπτει το βαρύ περιβαλλοντικό 'αποτύπωμά' του το οποίο ασφαλώς δεν περιορίζεται στη χρήση πλαστικών ειδών μιας χρήσης ή στην ενέργεια που καταναλώνουν τα μηχανήματα της κουζίνας.



Ενεργειακό μερίδιο διαδικασιών και μαγειρικών πράξεων στην αμερικανική αγορά μέχρι και το 2010.

Πηγή: **National Restaurant Association.**

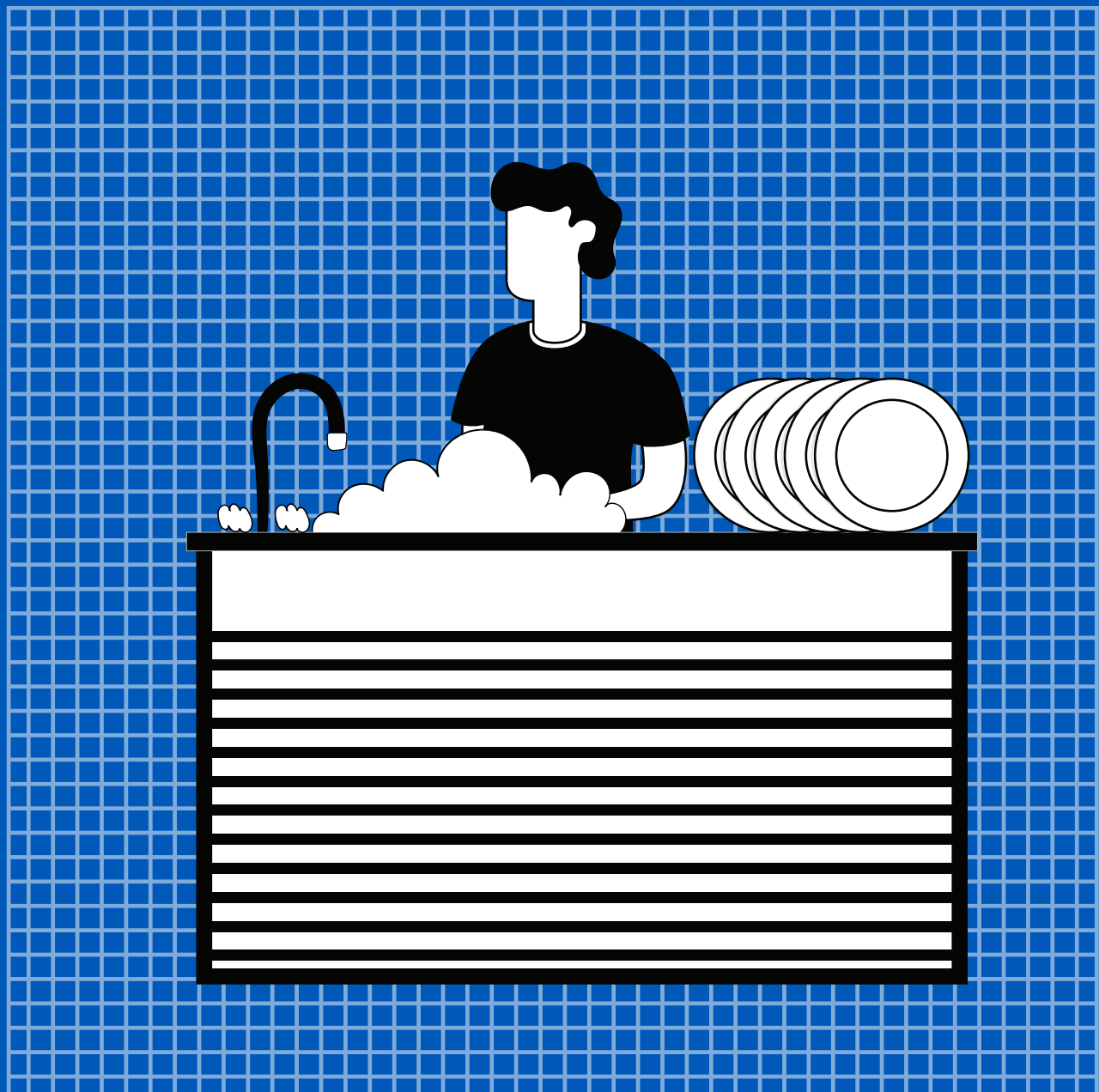
Οι πολλές και μικρές συσκευασίες δημιουργούν μεγαλύτερο όγκο απορριμμάτων σε αντίθεση με τις μεγάλες συσκευασίες που είναι περισσότερο οικονομικές. Η αγορά προϊόντων χωρίς συσκευασίες σε συνδυασμό με την προσπάθεια επιστροφής στους προμηθευτές των τελάρων των λαχανικών, δημιουργούν μικρότερους όγκους απορριμμάτων και εξοικονόμηση χρημάτων. Η σωστή αξιοποίησή τους μπορεί να αποφέρει στο εστιατόριο έσοδα αν διαχωρίζονται και συλλέγονται σε διαφορετικά δοχεία χαρτί, αλουμίνιο, φελλοί, υπολείμματα φαγητών και ελαίων, πλαστικές ύλες, αφού το ποσοστό των αξιοποιήσιμων υλών αγγίζει πλέον το 70% και επιπλέον με τον τρόπο αυτόν άμεσα και έμμεσα προστατεύεται το περιβάλλον (Κ. Αρβανίτης, Δ. Αρβανίτης, 2018).



Ενεργειακή δαπάνη εστιατορίων σε σχέση με άλλους επαγγελματικούς χώρους στις ΗΠΑ μέχρι το 2016.
 Πηγή: U.S. Energy Information Administration.

ΕΝΟΤΗΤΑ Β
ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ/ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ -
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΕΝΟΤΗΤΑ Γ
ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ
ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ



ΚΕΛ 1	ΠΑΡΕΧΕΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ, ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΑΙ ΣΚΕΥΩΝ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΦΥΣΙΚΟ ΕΛΕΓΧΟ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ ΕΥΘΥΝΗΣ ΤΟΥ/ΤΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
ΕΕΛ 1.1	ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΑΙ ΣΚΕΥΩΝ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ 1.1.1. Συγκεντρώνει τα προς καθαρισμό σκεύη και εργαλεία, προκειμένου να προβεί στην κατάλληλη τεχνική καθαρισμού. 1.1.2. Προετοιμάζει τα απαραίτητα υλικά και μηχανήματα για τον καθαρισμό των εργαλείων και σκευών. 1.1.3. Κατανέμει τα προς καθαρισμό σκεύη ανάλογα με το είδος και την τεχνική καθαρισμού. 1.1.4. Τοποθετεί τα καθαρά σκεύη και εργαλεία στις αντίστοιχες προθήκες. 1.1.5. Προετοιμάζει τις απαραίτητες δοσολογίες των απολυμαντικών ουσιών. 1.1.6. Επιλέγει το κατάλληλο πρόγραμμα καθαρισμού. 1.1.7. Επαληθεύει την δραστική ικανότητα των απολυμαντικών και καθαριστικών. 1.1.8. Τηρεί αρχεία καθαρισμού και απολύμανσης.
ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ: • Συγκεντρώνει τα προς καθαρισμό σκεύη και εργαλεία διασφαλίζοντας την ορθή και ανά κατηγορία τμηματοποίηση αυτών, προκειμένου να προβεί στην κατάλληλη τεχνική καθαρισμού. • Προετοιμάζει τα απαραίτητα υλικά (απορρυπαντικά, απολυμαντικά, παστίλιες χλωρίου κλπ) και μηχανήματα για τον καθαρισμό των εργαλείων και σκευών πχ πλυντήριο, στεγνωτήριο, βούρτσες καθαρισμού καταλωνιστήρας επιτραπέζιος κλπ), εφαρμόζοντας σαφώς τις οδηγίες χρήσης και τις δοσολογίες προς αποφυγή λαθών και ελλειπών καθαρισμού. • Κατανέμει τα προς καθαρισμό σκεύη ανάλογα με το είδος και την τεχνική καθαρισμού διασφαλίζοντας τον σωστό καθαρισμό αυτών. • Τοποθετεί τα καθαρά σκεύη και εργαλεία στις αντίστοιχες προθήκες εφαρμόζοντας το σχετικό πρωτόκολλο οργάνωσης αυτών προκειμένου να διευκολύνει την εργασία των σερβιτόρων που θα τα χειριστούν. • Προετοιμάζει τις απαραίτητες δοσολογίες των απολυμαντικών ουσιών ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσης εξασφαλίζοντας τον σωστό καθαρισμό σκευών και εργαλείων. • Επιλέγει το κατάλληλο πρόγραμμα καθαρισμού υλοποιώντας σχετικά πρωτόκολλα, διασφαλίζοντας τον κατά περίπτωση καθαρισμό ανάλογα με την φύση των υλικών και τον βαθμό ρυπαρότητας των σκευών. • Επαληθεύει την δραστική ικανότητα των απολυμαντικών και καθαριστικών μέσω τεχνικής swab test ή λουμινόμετρου μετά την εφαρμογή καθαρισμού. • Τηρεί αρχεία καθαρισμού και απολύμανσης καταγράφοντας τα αποτελέσματα, τον τρόπο και τις διαδικασίες εκτέλεσης αυτών ως μέρος αρχείου τεκμηρίωσης των εσωτερικών και εξωτερικών επιθεωρήσεων (audits).	

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας: Κουζίνα: Εστιατορίων, Ξενοδοχείων, Οινομαγειρείων, Catering, Κρουαζιερόπλοιων, Ζαχαροπλαστείων, Κέντρων Διασκέδασης, Αναψυκτηρίων, Οινομαγειρείων, Ταβέρνες, Ψαροταβέρνες, Ψητοπωλεία, Νοσοκομείων-Κλινικών, Παιδικών Σταθμών, Fast Food κ.λπ. Ο Υπεύθυνος επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας εργάζεται σε περιβάλλον με μεταβαλλόμενες θερμοκρασίες, όπου εφαρμόζονται αυστηροί κανόνες στην υγιεινή των τροφίμων και στην ασφάλεια στην εργασία. Στο πλαίσιο εκτέλεσης των εργασιών του απαιτείται η χρήση μηχανημάτων και κατάλληλων Μέσων Ατομικής Προστασίας.

Μέσα / εργαλεία / υλικά:

Έντυπα-αρχεία καταγραφής καθαρισμού απολύμανσης, έντυπα - έγγραφα διαδικασιών-οδηγιών προγράμματος καθαρισμού - απολύμανσης, συνήθης εξοπλισμός γραφείου, λουμινόμετρο, Swab test, Απολυμαντικά σε υγρή μορφή, Πανάκια απολυμαντικών, Γάντια, Ποδιά μιας χρήσης, Μάσκα, Δοχεία απολυμαντικών, Δοσομετρητές, Δοχεία καθαριστικών.

Παραγόμενη υπηρεσία:

Μέριμνα για τον καθαρισμό εργαλείων και σκευών της κουζίνας.

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Βασικοί κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας. Τυπικές διαδικασίες παραλαβής των προς καθαρισμό εργαλείων και σκευών, Προκαθορισμένες οδηγίες προϊσταμένου, Τυπική προετοιμασία εξοπλισμού και υλικών καθαριότητας. Τυπικές διαδικασίες εκτέλεσης καθαρισμού σκευών και εργαλείων. Τυπικές διαδικασίες λειτουργίας επαγγελματικού πλυντηρίου και στεγνωτηρίου, Πιστοποιητικά χρήσης καθαριστικών απολυμαντικών, Προδιαγραφές καθαρισμού και απολύμανσης εξοπλισμού, Πρωτόκολλο μικροβιολογικών κριτηρίων επιφανειών τροφίμων και εργαλείων, Προδιαγραφές χρήσης Swab Test, Σύστημα HACCP.

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).

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ:

- Βασικές αρχές καθαρισμού-απολύμανσης. Απορρυπαντικές-Απολυμαντικές ουσίες.
- Ορολογία καθαρισμού. Προετοιμασία διαλυμάτων-Δοσολόγηση
- Βασικοί κανόνες αναγνώρισης τύπων ρύπων
- Διαδικασίες κατηγοριοποίησης και αποκομιδής απορριμμάτων
- Εφαρμοσμένες τεχνικές καθαρισμού εργαλείων σκευών.
- Μέθοδοι-τεχνικές ελέγχου αποτελέσματος καθαρισμού.
- Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας Εργασίας.
- Χαρακτηριστικά, μέθοδοι λειτουργίας και συντήρηση εξοπλισμού καθαρισμού.

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων –Επίπεδο 3:

«Αποκτά βασικές γνώσεις που του επιτρέπουν να κατανοεί τη σχέση της θεωρητικής γνώσης και πληροφορίας με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής. Κατανοεί τα στοιχεία και τις διαδικασίες εφαρμογής σύνθετων καθηκόντων και οδηγιών.»

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ:

- Δεν υπάρχουν

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Χειρισμός και λειτουργία επαγγελματικών πλυντηρίων εργαλείων και σκευών της κουζίνας.
- Χρήση οργάνων μέτρησης δοσολογίας απορρυπαντικών και μικροβιολογικού φορτίου εργαλείων και σκευών.
- Εφαρμογή κανόνων υγείας και ασφάλειας κατά την χρήση εξοπλισμού και απολυμαντικών της κουζίνας.

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 4

«Μπορεί να χρησιμοποιήσει με ευχέρεια τις γνώσεις και την ικανότητα να εφαρμόσει ένα φάσμα τεχνικών και εξειδικευμένων δεξιοτήτων σε πεδίο εργασίας ή σπουδής. Διαθέτει επικοινωνιακές δεξιότητες σε επίπεδο θεωρητικής και τεχνικής πληροφόρησης και βρίσκει λύσεις σε συγκεκριμένα προβλήματα σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής.»

- Χρήση μέσων ατομικής προστασίας.

ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	Επίπεδο χρήστη	Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων				
		Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια
	Βασικός	✓	✓	✓	✓	✓
	Ανεξάρτητος					
ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ	Έμπειρος					
	Βασικές Ικανότητες	Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 4: «Μπορεί να επιτελέσει αυτόνομα ποιοτικά και ποσοτικά εργασίες σε ένα συγκεκριμένο επίπεδο εργασίας ή σπουδής που απαιτεί επαγγελματική επάρκεια. Έχει τη δυνατότητα να επιβλέπει την ποιότητα και ποσότητα της εργασίας άλλων ατόμων με υπευθυνότητα και αυτονομία. Επιδεικνύει αυξημένο επίπεδο βασικών ικανοτήτων που μπορούν να αποτελέσουν τη βάση για σπουδές ανώτατης εκπαίδευσης.»				
ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ	Βασικές Ικανότητες	• Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα. • Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική.				

ΕΕΛ 1.2	ΜΕΡΙΜΝΑ, ΕΛΕΓΧΕΙ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΖΕΙ ΤΟΝ ΧΩΡΟ ΕΥΘΥΝΗΣ ΤΟΥ/ΤΗΣ ΣΕ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ Η ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	
	1.2.1.	Προετοιμάζει τα προς καθαρισμό σκεύη και εργαλεία.
	1.2.2.	Αποκαθιστά τον χώρο μετά τον καθαρισμό.
	1.2.3.	Αναφέρει τυχόν φθορές και βλάβες των εργαλείων και του εξοπλισμού.
	1.2.4.	Εφαρμόζει διαδικασίες ελέγχου του χώρου ευθύνης του και αναφέρει εκκρεμότητες καθαρισμού:
	1.2.5.	Εκτελεί δοκιμαστικές λειτουργίες του εξοπλισμού καθαρισμού.
ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ:		
• Προετοιμάζει τα προς καθαρισμό σκεύη και εργαλεία τηρώντας τους κανόνες βάσει των προβλεπόμενων προκαθορισμένων τυπικών διαδικασιών. • Αποκαθιστά τον χώρο μετά τον καθαρισμό τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και τις οδηγίες του πρωτοκόλλου καθαρισμού. • Αναφέρει τυχόν φθορές και βλάβες εργαλείων και εξοπλισμού στον υπεύθυνο της κουζίνας εφαρμόζοντας το κατάλληλο πρωτόκολλο. • Εφαρμόζει διαδικασίες ελέγχου του χώρου ευθύνης του χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα και συστήματα και αναφέρει τυχόν εκκρεμότητες καθαρισμού καταγράφοντας τες στο αντίστοιχο αρχείο και ενημερώνοντας για τυχόν ανάγκες παρέμβασης • Εκτελεί δοκιμαστικές λειτουργίες του εξοπλισμού καθαρισμού μετά από τεχνικές παρεμβάσεις με βάση τις προδιαγραφές λειτουργίας του, εξασφαλίζοντας την πλήρη λειτουργικότητά του χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα Μέσα Ατομικής Προστασίας.		
ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ		
Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας: Περιβάλλον κουζίνας, Καταστήματα μαζικής εστίασης, Ξενοδοχεία, Εστιατόρια, Ταβέρνες, Κέντρα διασκέδασης, Οίκοι ευγηρίας, Παιδικοί Σταθμοί, Πιτσαρία, Ψητοπωλείο, Catering, Παρασκευαστήριο Τροφίμων, Βιομηχανίες Παραγωγής τροφίμων, Πιτσαρία, Κατασκηνώσεις. Ο Υπεύθυνος επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας εργάζεται σε περιβάλλον με μεταβαλλόμενες θερμοκρασίες, όπου εφαρμόζονται αυστηροί κανόνες στην υγιεινή των τροφίμων και στην ασφάλεια στην εργασία. Στο πλαίσιο εκτέλεσης των εργασιών του απαιτείται η χρήση μηχανημάτων και κατάλληλων Μέσων Ατομικής Προστασίας. Μέσα/εργαλεία/υλικά: Μέσα προετοιμασίας εξοπλισμού και εργαλείων, Μέσα αποκατάστασης χώρου, Δοχεία μεταφοράς υπολειμμάτων τροφίμων, Σάκοι μεταφοράς απορριμμάτων, Τροχήλατα μεταφοράς δίσκων και εργαλείων, Μετρητές ελέγχου καθαρισμού εργαλείων, σκευών, επιφανειών. Παραγόμενη υπηρεσία: Μέριμνα, έλεγχος και προετοιμασία του χώρου ευθύνης του/της σε περιβάλλον κουζίνας ή προετοιμασίας φαγητού. Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες: Τήρηση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας. Τυποποιημένες διαδικασίες καθαρισμού αντικειμένων και εργαλείων. Τυποποιημένες διαδικασίες προετοιμασίας προϊόντων καθαρισμού. Τυποποιημένες διαδικασίες ελέγχου εξοπλισμού. Οδηγίες προετοιμασίας εργαλείων και σκευών προς καθαρισμό, Οδηγίες αποκατάστασης εξοπλισμού που χρησιμοποιήθηκε για τον καθαρισμό.		
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).		
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ:		Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων –Επίπεδο 4:
• Βασικές αρχές οργάνωσης, δομής και λειτουργίας επαγγελματικής κουζίνας. • Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας εργασίας		«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.»

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ: Δεν υπάρχουν		ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ - Χειρισμός και λειτουργία σκευών καθαρισμού της κουζίνας. - Καταγραφή φθορών και βλαβών των εργαλείων και του εξοπλισμού της κουζίνας. - Εφαρμογή διαδικασιών ελέγχου αποτελέσματος καθαρισμού εργαλείων και εξοπλισμού της κουζίνας.					Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 4 «Μπορεί να χρησιμοποιήσει με ευχέρεια τις γνώσεις και την ικανότητα να εφαρμόσει ένα φάσμα τεχνικών και εξειδικευμένων δεξιοτήτων σε πεδίο εργασίας ή σπουδής. Διαθέτει επικοινωνιακές δεξιότητες σε επίπεδο θεωρητικής και τεχνικής πληροφόρησης και βρίσκει λύσεις σε συγκεκριμένα προβλήματα σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής.»				
ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	Επίπεδο χρήστη	Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων									
		Επεξεργασία Δεδομένου	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια					
	Βασικός	✓	✓	✓	✓	✓					
	Ανεξάρτητος	-	-	-	-	-					
	Έμπειρος	-	-	-	-	-					
ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Βασικές Ικανότητες - Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική - Ψηφιακή ικανότητα - Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα		Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 4: «Μπορεί να επιτελέσει αυτόνομα ποιοτικά και ποσοτικά εργασίες σε ένα συγκεκριμένο επίπεδο εργασίας ή σπουδής που απαιτεί επαγγελματική επάρκεια. Έχει τη δυνατότητα να επιβλέπει την ποιότητα και ποσότητα της εργασίας άλλων ατόμων με υπευθυνότητα και αυτονομία. Επιδεικνύει αυξημένο επίπεδο βασικών ικανοτήτων που μπορούν να αποτελέσουν τη βάση για σπουδές ανώτατης εκπαίδευσης.»									

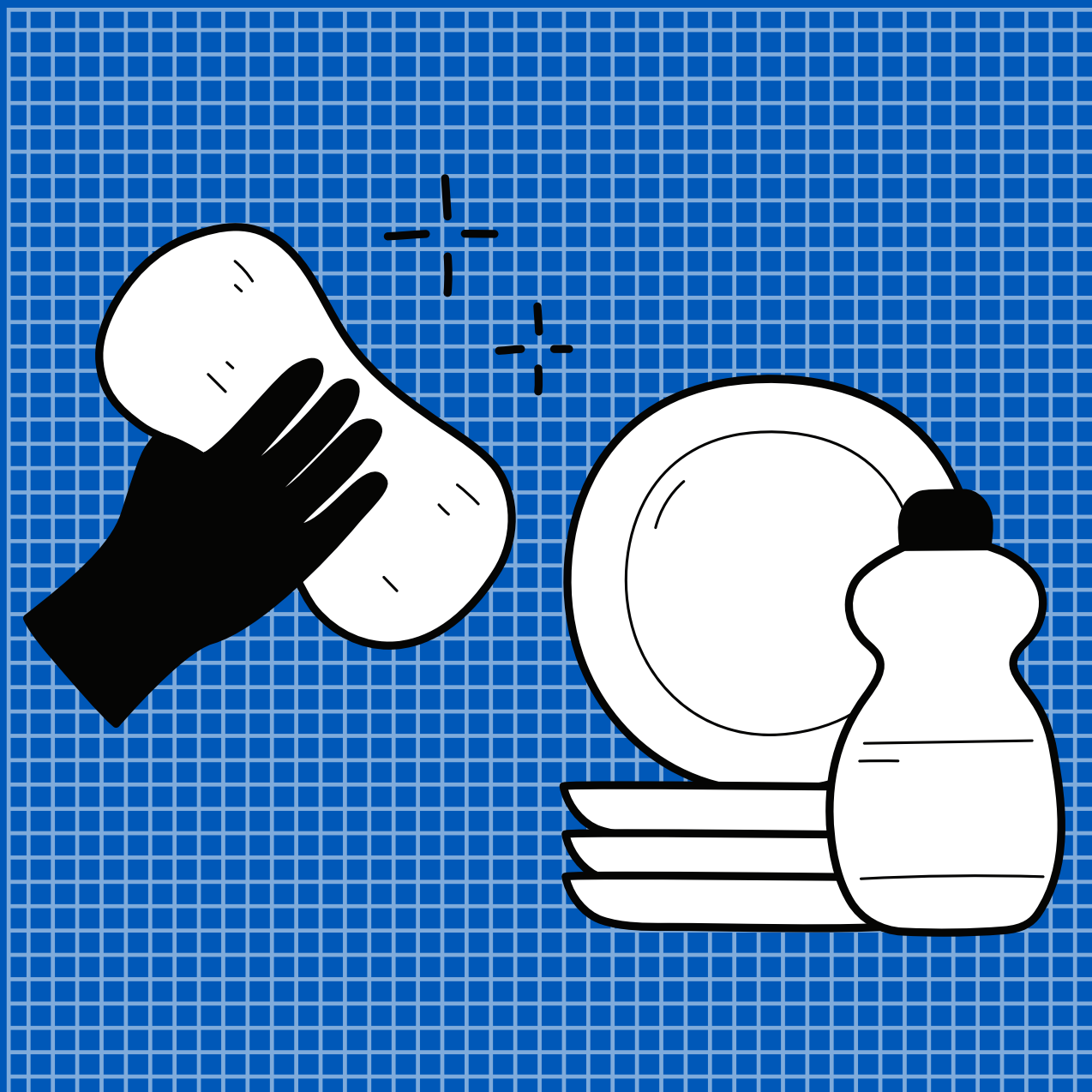
	ΦΡΟΝΤΙΖΕΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΠΑΡΚΕΙΑ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	
ΕΕΛ 1.3	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ 1.3.1. Διαμορφώνει τον διαφορετικό τρόπο χειρισμού του εξοπλισμού. 1.3.2. Ενημερώνει για τις ανάγκες προμήθειας αναλωσίμων και εξοπλισμού καθαρισμού. 1.3.3. Φροντίζει για την τακτική συντήρηση του εξοπλισμού. 1.3.4. Φροντίζει για τον καθαρισμό του εξοπλισμού. 1.3.5. Φροντίζει τα υλικά καθαρισμού.	
	ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ: • Διαμορφώνει τον διαφορετικό τρόπο χειρισμού του εξοπλισμού ακολουθώντας το πρωτόκολλο καθαρισμού ανάλογα με το σκεύος και τους ρύπους που έχει το καθένα. • Ενημερώνει για τις ανάγκες προμήθειας αναλωσίμων και εξοπλισμού καθαρισμού ακολουθώντας τις προκαθορισμένες κατά HACCP διαδικασίες. • Φροντίζει για την τακτική συντήρηση του εξοπλισμού ακολουθώντας το προκαθορισμένο πλάνο. • Φροντίζει για τον καθαρισμό του εξοπλισμού μετά το πέρας της εργασίας ακολουθώντας το πλάνο καθαρισμού και απολύμανσης. • Φροντίζει τα υλικά καθαρισμού να φυλάσσονται σε κλειδωμένα ντουλάπια με ευκρινή σήμανση τηρώντας τις οδηγίες και τις διαδικασίες των κανόνων Υγείας και Ασφάλειας.	
	ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ <i>Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:</i> Χώροι μαζικής εστίασης, Ξενοδοχεία, Εστιατόρια, Ταβέρνες, Κέντρα διασκέδασης, Οίκοι ευγηρίας, Παιδικοί Σταθμοί, Πιτσαρία, Ψητοποιείο, Catering, Παρασκευαστήριο Τροφίμων, Βιομηχανίες Παραγωγής τροφίμων Πιτσαρία, Κατασκηνώσεις. Εργασία ατομική ή ως μέλος ομάδας προσωπικού κουζίνας. Ο Υπεύθυνος Επιμέλειας Υγιεινής Κουζίνας εργάζεται σε περιβάλλον με μεταβαλλόμενες θερμοκρασίες, όπου εφαρμόζονται αυστηροί κανόνες στην υγιεινή των τροφίμων και στην ασφάλεια στην εργασία. Στο πλαίσιο εκτέλεσης των εργασιών του απαιτείται η χρήση μηχανημάτων και κατάλληλων Μέσων Ατομικής Προστασίας. <i>Μέσα/εργαλεία/υλικά:</i> Αρχεία καταγραφής και τεκμηρίωσης συντήρησης εξοπλισμού. Αρχεία καταγραφής προμηθειών υλικών και αναλωσίμων. <i>Παραγόμενη υπηρεσία:</i> Φροντίδα για την συντήρηση του εξοπλισμού και της επάρκειας των υλικών καθαρισμού <i>Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:</i> Τυποποιημένες διαδικασίες συντήρησης εξοπλισμού, Τυποποιημένες διαδικασίες ελέγχου ασφάλειας εξοπλισμού. Διαδικασίες ελέγχου ημερομηνίας λήξης υλικών καθαρισμού. Τήρηση κανόνων υγιεινής και Ασφάλειας. Έντυπο καταγραφής αναγκών προμηθειών.	
	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). <table border="1" data-bbox="97 1599 1495 1827"> <tr> <td data-bbox="97 1599 842 1827"> ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ: • Βασικοί κανόνες ελέγχου και προετοιμασίας εξοπλισμού και αναλωσίμων κουζίνας • Λειτουργία κουζίνας (ρόλοι, ιεραρχίες κλπ.) • Βασικές αρχές επαγγελματικής επικοινωνίας. • Κανόνες Υγιεινής ασφάλειας εργασίας. </td><td data-bbox="842 1599 1495 1827"> Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 4 «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.» </td></tr> </table>	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ: • Βασικοί κανόνες ελέγχου και προετοιμασίας εξοπλισμού και αναλωσίμων κουζίνας • Λειτουργία κουζίνας (ρόλοι, ιεραρχίες κλπ.) • Βασικές αρχές επαγγελματικής επικοινωνίας. • Κανόνες Υγιεινής ασφάλειας εργασίας.
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ: • Βασικοί κανόνες ελέγχου και προετοιμασίας εξοπλισμού και αναλωσίμων κουζίνας • Λειτουργία κουζίνας (ρόλοι, ιεραρχίες κλπ.) • Βασικές αρχές επαγγελματικής επικοινωνίας. • Κανόνες Υγιεινής ασφάλειας εργασίας.	Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 4 «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.»	

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ:						
Δεν υπάρχουν						
ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ		Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 4 «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.»				
- Εντοπισμός βλαβών και φθορών ακίνητου και κινητού εξοπλισμού της κουζίνας - Συντήρηση και ρύθμιση εξοπλισμού της κουζίνας. - Τήρηση αρχείων τεκμηρίωσης HACCP.		Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων				
ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	Επίπεδο χρήστη	Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια
	Βασικός	✓	✓	✓	✓	✓
	Ανεξάρτητος	-	-	-	-	-
		Εμπειρος	-	-	-	-
ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ		Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 4: «Μπορεί να επιτελέσει αυτόνομα ποιοτικά και ποσοτικά εργασίες σε ένα συγκεκριμένο επίπεδο εργασίας ή σπουδής που απαιτεί επαγγελματική επάρκεια. Έχει τη δυνατότητα να επιβλέπει την ποιότητα και ποσότητα της εργασίας άλλων ατόμων με υπευθυνότητα και αυτονομία. Επιδεικνύει αυξημένο επίπεδο βασικών ικανοτήτων που μπορούν να αποτελέσουν τη βάση για σπουδές ανώτατης εκπαίδευσης».				
Βασικές Ικανότητες						
- Ικανότητα γραμματισμού. - Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα. - Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και την μηχανική.						

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ISCED ⁴	
ISCED	ΕΠΙΠΕΔΟ 3
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	

⁴ International Standard Classification of Education

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



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

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται οι διαδρομές μάθησης για το επάγγελμα του Υπευθύνου επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας.

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

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

Υπεύθυνος Επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας	
1 ^η Διαδρομή	Απόφοιτοι Υποχρεωτικής Εκπαίδευσης (Γυμνάσιο) → Τέσσερα (4) έτη συναφής επαγγελματικής εμπειρία → Συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση (θεωρία) για το σύνολο των γνώσεων που αντιστοιχούν στην ΚΕΛ του επαγγέλματος.
2 ^η Διαδρομή	Απόφοιτοι Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης Γενικού Λυκείου → Δύο (2) έτη συναφής επαγγελματική εμπειρία → Συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση (θεωρία) για το σύνολο των γνώσεων που αντιστοιχούν στην ΚΕΛ του επαγγέλματος.
3 ^η Διαδρομή	Απολυτήριο Επαγγελματικού Λυκείου (ΕΠΑΛ) της ειδικότητας «Τεχνικός Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών (ΕΠΑΛ)» → Ένα (1) έτος συναφής επαγγελματικής εμπειρία → Συνεχιζόμενη επαγγελματική κατάρτιση (θεωρία) για το σύνολο των γνώσεων που αντιστοιχούν στην ΚΕΛ του επαγγέλματος.
4 ^η Διαδρομή	Δίπλωμα Μεταλυκειακού έτους-Τάξης Μαθητείας ΕΠΑΛ, της ειδικότητας «Τεχνικός Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών»- Επίπεδο 5.
5 ^η Διαδρομή	Δίπλωμα Ινστιτούτων Επαγγελματικής κατάρτισης (ΙΕΚ) της ειδικότητας «Στέλεχος Τεχνολογίας και Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών» για το σύνολο των γνώσεων που αντιστοιχούν στην ΚΕΛ του επαγγέλματος.

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:

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ		
ΕΕΛ	Γνώσεων	Δεξιοτήτων
ΕΕΛ 1.1	ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ
Παρατηρήσεις:	Στο επάγγελμα του «Υπευθύνου Επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας » και δεδομένης της γνώσης που ήδη διαθέτουμε για τα μαθησιακά και εκπαιδευτικά χαρακτηριστικά του πληθυσμού, θα προκρίνουμε περισσότερο την προφορική εξέταση και την παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας. Παρόλα αυτά, δεν μπορούν να εξαιρεθούν οι τρόποι αξιολόγησης που βασίζονται σε δεξιότητες σχετιζόμενες με τον γραπτό λόγο, διότι πολλές από αυτές σχετίζονται με την κείμενη νομοθεσία και την ανθρώπινη ασφάλεια. Τέλος η παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας δεν είναι πάντα δυνατόν να υλοποιηθεί λόγω υψηλού κόστους προμήθειας εξοπλισμού ή αδυναμίας διαθεσιμότητας πρότυπου εργαστηρίου κουζίνας. Τόσο οι αναγκαίες δηλωτικές γνώσεις όσο και η ανταπόκριση στα κριτήρια αποτελεσματικής άσκησης των δεξιοτήτων θα ήταν προτιμότερο να αποτελέσουν αντικείμενο συνδυασμού προφορικής εξέτασης και τεστ πολλαπλών επιλογών.	
ΕΕΛ 1.2	ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ
Παρατηρήσεις:	Στο επάγγελμα του «Υπευθύνου Επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας » και δεδομένης της γνώσης που ήδη διαθέτουμε για τα μαθησιακά και εκπαιδευτικά χαρακτηριστικά του πληθυσμού, θα προκρίνουμε περισσότερο την προφορική εξέταση και την παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας. Παρόλα αυτά, δεν μπορούν να εξαιρεθούν οι τρόποι αξιολόγησης που βασίζονται σε δεξιότητες σχετιζόμενες με τον γραπτό λόγο, διότι πολλές από αυτές σχετίζονται με την κείμενη νομοθεσία και την ανθρώπινη ασφάλεια. Τέλος η παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας δεν είναι πάντα δυνατόν να υλοποιηθεί λόγω υψηλού κόστους προμήθειας εξοπλισμού ή αδυναμίας διαθεσιμότητας πρότυπου εργαστηρίου κουζίνας. Τόσο οι αναγκαίες δηλωτικές γνώσεις όσο και η ανταπόκριση στα κριτήρια αποτελεσματικής άσκησης των δεξιοτήτων θα ήταν προτιμότερο να αποτελέσουν αντικείμενο συνδυασμού προφορικής εξέτασης και τεστ πολλαπλών επιλογών.	
ΕΕΛ 1.3	ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ	ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ
Παρατηρήσεις:	Στο επάγγελμα του «Υπευθύνου Επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας » και δεδομένης της γνώσης που ήδη διαθέτουμε για τα μαθησιακά και εκπαιδευτικά χαρακτηριστικά του πληθυσμού, θα προκρίνουμε περισσότερο την προφορική εξέταση και την παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας. Παρόλα αυτά, δεν μπορούν να εξαιρεθούν οι τρόποι αξιολόγησης που βασίζονται σε δεξιότητες σχετιζόμενες με τον γραπτό λόγο, διότι πολλές από αυτές σχετίζονται με την κείμενη νομοθεσία	

	και την ανθρώπινη ασφάλεια. Τέλος η παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας δεν είναι πάντα δυνατόν να υλοποιηθεί λόγω υψηλού κόστους προμήθειας εξοπλισμού ή αδυναμίας διαθεσιμότητας πρότυπου εργαστηρίου κουζίνας. Τόσο οι αναγκαίες δηλωτικές γνώσεις όσο και η ανταπόκριση στα κριτήρια αποτελεσματικής άσκησης των δεξιοτήτων θα ήταν προτιμότερο να αποτελέσουν αντικείμενο συνδυασμού προφορικής εξέτασης και τεστ πολλαπλών επιλογών.
--	--

Κατάλογος συντομογραφιών

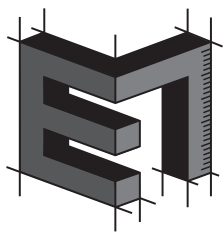
ΚΕΛ:	Κύρια Επαγγελματική Λειτουργία
ΕΕΛ:	Επιμέρους Επαγγελματική Λειτουργία
ΕΕ:	Επαγγελματική Εργασία
ΚΕΑ:	Κριτήρια Επαγγελματικής Ανταπόκρισης
ΕυΕ:	Εύρος Εφαρμογής
Ε.Π.	Επαγγελματικό Περίγραμμα
ISCED:	International Standard Classification of Education
NQF-ΕΠΠ:	National Qualifications Framework-Εθνικό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

Haccp: Ακρωνύμιο του Hazard Analysis & Critical Control Point που σημαίνει Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου. Πρόκειται για σύστημα διασφάλισης της υγιεινής κατάστασης και της ποιότητας των τροφίμων. Έχει ως στόχο τον μηδενισμό ή τον περιορισμό της πιθανότητας εμφάνισης κινδύνων σχετικά με την υγεία του καταναλωτή.

MSDS: Material Safety Data Sheet. Δελτία Δεδομένων Ασφαλείας. Έγγραφα ενημέρωσης για την ασφαλή χρήση μιας ουσίας ή ενός παρασκευάσματος. Επίσης δίνουν τις απαραίτητες πληροφορίες για την μεταφορά, φύλαξη, διαχείριση και διάθεση ως απόβλητο ώστε να μειωθούν τυχόν κίνδυνοι για το περιβάλλον και τον άνθρωπο.

Βιβλιογραφία

- Καραλής, Θ., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσος, Π., Καρατράσoglou, Ι., Παπαευσταθίου, Κ., Γούλας, Χ., & Λιντζέρης, Π. (2021) *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*, Αθήνα: ΙΝΕ ΓΣΕΕ.
- Olsen, A. W.; Vestergaard, E. M. ; Dybkjaer, L., 2000. Roughage as additional rooting substrates for pigs. *Anim. Sci.*, 70: 451-456
- Census and Statistics Department The Four Key Industries and Other Selected Industries in the Hong Kong Economy (2017)
- Josephson, M., Lagerström, M., Hagberg, M., & Hjelm, E. W. (1997). Musculoskeletal symptoms and job strain among nursing personnel: a study over a three year period. *Occupational and environmental medicine*, 54(9), 681-685.
- Rusin, P., Orosz-Coughlin, P., & Gerba, C. (1998). Reduction of faecal coliform, coliform and heterotrophic plate count bacteria in the household kitchen and bathroom by disinfection with hypochlorite cleaners. *Journal of Applied Microbiology*, 85(5), 819-828.
- Kusumaningrum, H. D., Van Putten, M. M., Rombouts, F. M., & Beumer, R. R. (2002). Effects of antibacterial dishwashing liquid on foodborne pathogens and competitive microorganisms in kitchen sponges. *Journal of food protection*, 65(1), 61-65.
- Gerken, T., Girard, C. A., Tung, Y. C. L., Webby, C. J., Saudek, V., Hewitson, K. S., ... & Schofield, C. J. (2007). The obesity-associated FTO gene encodes a 2-oxoglutarate-dependent nucleic acid demethylase. *Science*, 318(5855), 1469-1472.
- Lin, P. M., & Baum, T. (2016). The meaning of applied creativity in the culinary industry. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 17(4), 429-448.
- Census and Statistics Department The Four Key Industries and Other Selected Industries in the Hong Kong Economy (2017)
- P.M. Lin, T. Baum The meaning of applied creativity in the culinary industry International J. Hospital. Tourism Administr., 17 (4) (2016), pp. 429-448
- J.-S. Horng, M.-L. Hu The construction of inventory for culinary creativity process Bull. Education. Psychol. (2008)
- Oanh Thi Kim Vu, Abel Duarte Alonso Alessandro Bressan Luong Ngoc Tran Thanh Duc Tran Gavin John Nicholson Is the cooking profession still 'hot'? A qualitative cross-national study of chefs' career perceptions Journal of Hospitality and Tourism Management Volume 54, March 2023, Pages 255-267
- N. Suhairom, A.H. Musta'amal, N.F.M. Amin, Y. Kamin, N.H.A. Wahid Quality culinary workforce competencies for sustainable career development among culinary professionals International Journal of Hospitality Management, 81 (2019), pp. 205-220
- Ponting Clive, ' *Η Πράσινη Ιστορία Του Κόσμου* ', Κέδρος, Αθήνα, 2007
- Κώστας Αρβανίτης, Δημήτρης Αρβανίτης, ' *Εστιατόριο: Διοίκηση Και Οργάνωση Επιχειρησιακών Επιχειρήσεων* ', Προπομπός, Αθήνα, 2018.
- Alexander, Levi A., "Machine for washing dishes". 21/11/1865, patent US 51000.
- Josephine Cochran, "Dish washing machine", 28/12/1886, patent US 355,139
- Website ThoughtCo.com, "Josephine Cochran and the Invention of the Dishwasher", Mary Bellis, 2019, consulted on 28/03/2021
- D'Ambrosio, B., "From Football to Fig Newtons: 76 American Inventors and The Inventions You Know by Heart", ISBN: 9781476201047, 2012.
- Josephine Cochran, Annie Colt, "Dish-washing machine", 24/04/1917, patent US 1,223,380
- Website National Inventors Hall of Fame, "Josephine Garis Cochran", link, consulted on 28/03/2023
- United States Patent and Trademark Office, "I'll do it myself", link, consulted on 28/03/2023
- Livens W. Howard, "Improvements in apparatus for washing household crockery and the like", patent GB219103A
- Statista, "Household ownership rate of dishwashing machines in most populous countries in Europe in 2020", link, consulted on 23/03/2023
- EFCEM Italia, "Dimensione e dinamicità del mercato degli apparecchi professionali nel comparto della ristorazione commerciale", 07/2019
- ΕΕΘ. Επαγγελματικό Επιμελητήριο Θεσσαλονίκης ΤΕΥΧΟΣ Δ' Μελέτη Κλάδου Εστίασης 2020



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 ανάπτυξη 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. Γι' 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 καμία 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/ρια 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 αυτή 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 συνιστούν 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 «Υπεύθυνος επιμέλειας Υγιεινής κουζίνας », βάσει των παρακάτω θεμελιωδών ενοτήτων:

- 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., Καρατράσoglou, 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 «ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ »

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

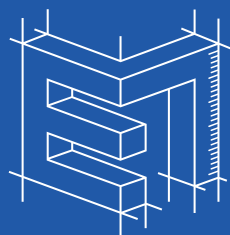
Α. «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΑΙ ΣΚΕΥΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ»	Β. « ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΧΩΡΟΥ ΕΥΘΥΝΗΣ»	Γ. « ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΠΑΡΚΕΙΑ ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ»
Α. « ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΑΙ ΣΚΕΥΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ»	Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Α Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.	
	• Συγκεντρώνει τα προς καθαρισμό σκεύη και εργαλεία διασφαλίζοντας την ορθή και ανά κατηγορία τμηματοποίηση αυτών, προκειμένου να προβεί στην κατάλληλη τεχνική καθαρισμού. • Προετοιμάζει τα απαραίτητα υλικά (απορρυπαντικά, απολυμαντικά, παστίλιες χλωρίου κλπ.) και μηχανήματα για τον καθαρισμό των εργαλείων και σκευών πχ πλυντήρια, στεγνωτήρια, βούρτσες καθαρισμού καταιωτιστηρας επιτραπέζιος κλπ.), εφαρμόζοντας σαφώς τις οδηγίες χρήσης και τις δοσολογίες προς αποφυγή λαθών και ελλειπών καθαρισμού. • Κατανέμει τα προς καθαρισμό σκεύη ανάλογα με το είδος και την τεχνική καθαρισμού διασφαλίζοντας τον σωστό καθαρισμό αυτών. • Τοποθετεί τα καθαρά σκεύη και εργαλεία στις αντίστοιχες προθήκες εφαρμόζοντας το σχετικό πρωτόκολλο οργάνωσης αυτών προκειμένου να διευκολύνει την εργασία των σερβιτόρων που θα τα χειριστούν. • Προετοιμάζει τις απαραίτητες δοσολογίες των απολυμαντικών ουσιών ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσης εξασφαλίζοντας τον σωστό καθαρισμό σκευών και εργαλείων. • Επιλέγει το κατάλληλο πρόγραμμα καθαρισμού υλοποιώντας σχετικά πρωτόκολλα, διασφαλίζοντας τον κατά περίπτωση καθαρισμό ανάλογα με την φύση των υλικών και τον βαθμό ρυπαρότητας των σκευών. • Επαληθεύει την δραστική ικανότητα των απολυμαντικών και καθαριστικών μέσω τεχνικής swab test ή λουμιμόμετρου μετά την εφαρμογή καθαρισμού. • Τηρεί αρχεία καθαρισμού και απολύμανσης καταγράφοντας τα αποτελέσματα, τον τρόπο και τις διαδικασίες εκτέλεσης αυτών ως μέρος αρχείου τεκμηρίωσης των εσωτερικών και εξωτερικών επιθεωρήσεων (audits).	
Β. « ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΧΩΡΟΥ ΕΥΘΥΝΗΣ»	Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Β Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.	
	• Προετοιμάζει τα προς καθαρισμό σκεύη και εργαλεία (λαμαρίνες, πιάτα, σερβίτσια κλπ.) τηρώντας τους κανόνες βάσει των προβλεπόμενων προκαθορισμένων τυπικών διαδικασιών. • Αποκαθιστά τον χώρο μετά τον καθαρισμό τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και τις οδηγίες του πρωτοκόλλου καθαρισμού. • Αναφέρει τυχόν φθορές και βλάβες εργαλείων και εξοπλισμού στον υπεύθυνο της κουζίνας εφαρμόζοντας το κατάλληλο πρωτόκολλο. • Εφαρμόζει διαδικασίες ελέγχου του χώρου ευθύνης του χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα και συστήματα και αναφέρει τυχόν εκκρεμότητες καθαρισμού καταγράφοντας τες στο αντίστοιχο αρχείο και ενημερώνοντας για τυχόν ανάγκες παρέμβασης. • Εκτελεί δοκιμαστικές λειτουργίες του εξοπλισμού καθαρισμού μετά από τεχνικές παρεμβάσεις με βάση τις προδιαγραφές λειτουργίας του, εξασφαλίζοντας την πλήρη λειτουργικότητά του χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα Μέσα Ατομικής Προστασίας.	

Γ. «ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΠΑΡΚΕΙΑ ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ»	Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Γ Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.
	• Διαμορφώνει τον διαφορετικό τρόπο χειρισμού του εξοπλισμού ακολουθώντας το πρωτόκολλο καθαρισμού ανάλογα με το σκεύος και τους ρύπους που έχει το καθένα. • Ενημερώνει για τις ανάγκες προμήθειας αναλωσίμων και εξοπλισμού καθαρισμού ακολουθώντας τις προκαθορισμένες κατά Haccp διαδικασίες. • Φροντίζει για την τακτική συντήρηση του εξοπλισμού ακολουθώντας το προκαθορισμένο πλάνο. • Φροντίζει για τον καθαρισμό του εξοπλισμού μετά το πέρας της εργασίας ακολουθώντας το πλάνο καθαρισμού και απολύμανσης. • Φροντίζει τα υλικά καθαρισμού να φυλάσσονται σε κλειδωμένα ντουλάπια με ευκρινή σήμανση τηρώντας τις οδηγίες και τις διαδικασίες των κανόνων Υγείας και Ασφάλειας.
ΓΕΝΙΚΗ ΘΕΣΜΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΔΙΑΘΕΣΙΜΩΝ ΔΟΜΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ 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	
Δομές επαγγελματικής εκπαίδευσης:	
Δομές αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης:	
ΓΕΝΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ ΚΑΤΑΡΤΙΖΟΜΕΝΩΝ /ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΩΝ ΑΝΑ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΔΟΜΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ Αφορά την εκπαιδευτική διαδρομή (προφίλ) των απασχολούμενων στην ειδικότητα στην σημερινή αγορά εργασίας	
Δομές επαγγελματικής εκπαίδευσης:	
Δομές αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης:	

ΠΡΟΦΙΛ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ ΑΝΑ ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΤΕΠ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΚΩΔΙΚΟΙ ΠΕ/ΤΕ/ΔΕ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ (Αν υπάρχει εφαρμογή)	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Α. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΑΙ ΣΚΕΥΩΝ	Κωδικός 2420 Διδακτικό προσωπικό τεχνολογικών εκπαιδευτικών ιδρυμάτων (Τ.Ε.Ι) και λοιπών σχολών της τριτοβάθμιας τεχνολογικής, επαγγελματικής και εκκλησιαστικής εκπαίδευσης Κωδικός 3182 Επιθεωρητές ασφάλειας, υγείας και ποιοτικού ελέγχου Κωδικός 3222 Τεχνολόγοι υγιεινής, δημόσιας υγείας και περιβάλλοντος Κωδικός 1391 Διευθύνοντες επιχειρηματίες και προϊστάμενοι μικρών επιχειρήσεων παροχής επιχειρησιακής υποστήριξης Κωδικός 2313-1 Φυτικής παραγωγής Κωδικός 2313-3 Γεωπονίας Κωδικός 2313-6 Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων Κωδικός 2313-7 Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης	ΠΕ88.01 ΓΕΩΠΟΝΟΙ ΠΕ88.02 ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΕ88.04 ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	
Β.ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΧΩΡΟΥ ΕΥΘΥΝΗΣ	Κωδικός 2420 Διδακτικό προσωπικό τεχνολογικών εκπαιδευτικών ιδρυμάτων (Τ.Ε.Ι) και λοιπών σχολών της τριτοβάθμιας τεχνολογικής, επαγγελματικής και εκκλησιαστικής εκπαίδευσης Κωδικός 3182 Επιθεωρητές ασφάλειας, υγείας και ποιοτικού ελέγχου Κωδικός 3222 Τεχνολόγοι υγιεινής, δημόσιας υγείας και περιβάλλοντος Κωδικός 1391 Διευθύνοντες επιχειρηματίες και προϊστάμενοι μικρών επιχειρήσεων παροχής επιχειρησιακής υποστήριξης	ΠΕ88.01 ΓΕΩΠΟΝΟΙ ΠΕ88.02 ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΕ88.04 ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	

	Κωδικός 2313-1 Φυτικής παραγωγής Κωδικός 2313-3 Γεωπονίας Κωδικός 2313-6 Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων Κωδικός 2313-7 Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης		
Γ. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΠΑΡΚΕΙΑ ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	Κωδικός 2420 Διδακτικό προσωπικό τεχνολογικών εκπαιδευτικών ιδρυμάτων (Τ.Ε.Ι) και λοιπών σχολών της τριτοβάθμιας τεχνολογικής, επαγγελματικής και εκκλησιαστικής εκπαίδευσης Κωδικός 3182 Επιθεωρητές ασφάλειας, υγείας και ποιοτικού ελέγχου Κωδικός 3222 Τεχνολόγοι υγιεινής, δημόσιας υγείας και περιβάλλοντος Κωδικός 1391 Διευθύνοντες επιχειρηματίες και προϊστάμενοι μικρών επιχειρήσεων παροχής επιχειρησιακής υποστήριξης Κωδικός 2313-1 Φυτικής παραγωγής Κωδικός 2313-3 Γεωπονίας Κωδικός 2313-6 Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων Κωδικός 2313-7 Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης	ΠΕ88.01 ΓΕΩΠΟΝΟΙ ΠΕ88.02 ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΕ88.04 ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

www.ergonesti.gr



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

