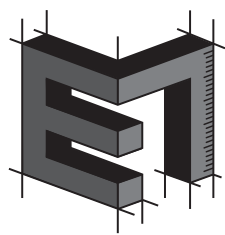


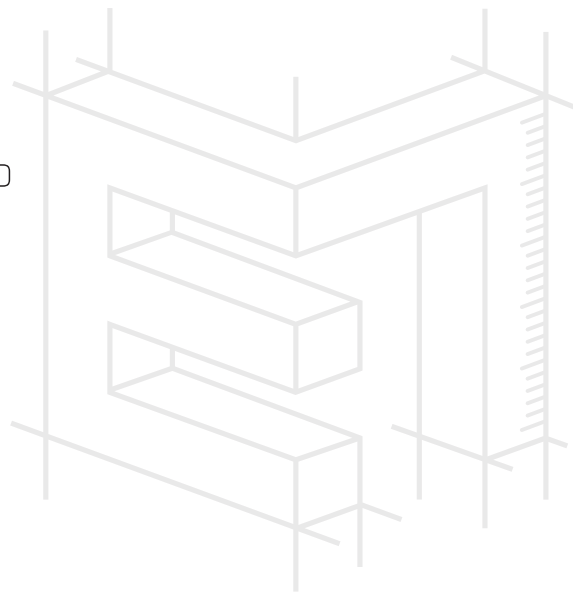
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Ζαχαροπλάστης/Ζαχαροπλάστισα





ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ



Ζαχαροπλάστης/Ζαχαροπλάστισσα

Εκδόσεις				
Περιγραφή	Έτος	Φορέας συντονισμού ομάδας εκπόνησης	Συνεργαζόμενος φορέας	Ομάδα εκπόνησης ΕΠ
Πρώτη έκδοση	2023	ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ	ΙΝΕ ΓΣΕΕ	<ul style="list-style-type: none">• Θεοφάνης Γεωργόπουλος• Νικόλαος Λάσκος• Άρτεμις Τσάκλα• Μιχάλης Φραγκιαδουλάκης• Παναγιώτης Στεργίου• Γεωργία Μιχαλοπούλου

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

Συγγραφέας

Θεοφάνης Γεωργόπουλος

Εμπειρογνώμονες επαγγέλματος

Νικόλαος Λάσκος, Άρτεμις Τσάκλα

Εμπειρογνώμονας εκπρόσωπος συνεργαζόμενης αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργαζομένων (ΓΣΕΕ)

Μιχάλης Φραγκιαδουλάκης

Εμπειρογνώμονας εκπρόσωπος συνεργαζόμενης αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργοδοτών (ΓΣΕΒΕΕ)

Παναγιώτης Στεργίου

Σύμβουλος επαγγελματικού περιγράμματος

Γεωργία Μιχαλοπούλου

Το περιεχόμενο της παρούσας μελέτης διαμορφώθηκε από ομάδα εκπόνησης υπό την εποπτεία του **ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ** με βάση μεθοδολογικές προδιαγραφές και ειδικά πρότυπα που αναπτύχθηκαν από τα Ινστιτούτα ΙΝΕ ΓΣΕΕ και ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ και εγκρίθηκαν από τον Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π., στο πλαίσιο της Πράξης «Ανάπτυξη, Επικαιροποίηση και Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων και 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, ΕΣΣΕ, ΣΕΤΕ:

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

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

Συντονιστής φορέας της σύμπραξης ήταν το ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ.

Ομάδα διοίκησης και διαχείρισης του έργου αποτέλεσαν οι:

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

Περιεχόμενα

ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	6
ABSTRACT.....	7
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	8
ΣΥΝΟΨΗ.....	10
ΕΝΟΤΗΤΑ Α: «Τίτλος και ορισμός του επαγγέλματος».....	15
A.1 Προτεινόμενος γενικός τίτλος του επαγγέλματος.....	15
A.2 Ορισμός του επαγγέλματος.....	15
A.3 Αντιστοίχιση με το ισχύον Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμάτων και Κλάδων Οικονομίας.....	16
A.4 Ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος.....	16
A.5 Οικονομία και επιχειρηματικό περιβάλλον.....	18
A.6 Εργασία, ανθρώπινο δυναμικό και συνθήκες απασχόλησης.....	19
A.7 Συνδικαλιστικές ή επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με το επάγγελμα, έντυπα ή άλλα μέσα ή πηγές πληροφόρηση.....	20
A.8 Θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας του επαγγέλματος.....	21
A.9 Τεχνολογίες / τεχνολογικές αλλαγές που επηρεάζουν το επάγγελμα.....	21
A.10 Εξελίξεις αναφορικά με την κλιματική αλλαγή και την περιβαλλοντική προστασία που επηρεάζουν το επάγγελμα.....	22
ΕΝΟΤΗΤΑ Β: «Ανάλυση του επαγγέλματος ή/και ειδικότητας – Προδιαγραφές».....	25
ΕΝΟΤΗΤΑ Γ: «Απαιτούμενες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες».....	25
ΕΝΟΤΗΤΑ Δ: «Υφιστάμενες και προτεινόμενες διαδρομές για την απόκτηση των απαιτούμενων προσόντων».....	37
ΕΝΟΤΗΤΑ Ε «Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων».....	39
Περαιτέρω πληροφορίες επαγγέλματος.....	40
Κατάλογος συντομογραφιών.....	41
Βιβλιογραφία.....	42
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ. Πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης/κατάρτισης.....	45

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

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

Ως Ζαχαροπλάστης/Ζαχαροπλάστισσα ορίζεται ο/η εργαζόμενος/η στον κλάδο των τροφίμων και πιο συγκεκριμένα, στον κλάδο της ζαχαροπλαστικής, ο/η οποίος/-α φροντίζει για την προετοιμασία και παρασκευή γλυκών και λοιπών προϊόντων που έχουν ως βάση τη ζάχαρη ή άλλες γλυκαντικές ουσίες, καθώς και εκλεκτών γλυκών και αλμυρών αρτοσκευασμάτων με βάση το αλεύρι.

Η βασική εκπαίδευση του/της Ζαχαροπλάστη/Ζαχαροπλάστισσας παρέχεται κυρίως από τις σχολές της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.Υ.Π.Α.), τα Επαγγελματικά Λύκεια (ΕΠ.Α.Λ) και από Σχολές Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Σ.Α.Ε.Κ.). Στην Ελλάδα, οι Ζαχαροπλάστες/Ζαχαροπλάστισσες εργάζονται είτε ως αυτοαπασχολούμενοι στην δική τους επιχείρηση ζαχαροπλαστικής είτε ως υπάλληλοι σε επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής ή γενικά εστίασης (HORECA - Hotels, Restaurants, Café) ή σε ευρύτερους χώρους που διαθέτουν σχετικούς αδειοδοτημένους χώρους υπηρεσιών ζαχαροπλαστικής (ξενοδοχεία, εστιατόρια, εταιρείες έτοιμων γευμάτων, κρουαζιερόπλοια, σχολεία, εταιρίες πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας). Επιπλέον, μπορούν να εργαστούν ως εκπαιδευτές αρχικής και συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης.

Το παρόν επαγγελματικό περίγραμμα καθώς και η μελλοντική νομική κατοχύρωση του θεωρείται ότι θα συντελέσουν στην ομαλή και ασφαλή λειτουργικότητα και ανάπτυξη του κλάδου και κατ' επέκταση στην παραγωγή και παροχή ασφαλών προϊόντων στον κλάδο των τροφίμων, άρα και στην παραγωγή προϊόντων υψηλότερης διατροφικής αξίας και τεχνικών προδιαγραφών.

ABSTRACT

The present study concerns the occupational profile of the “Confectioner” and the framework of educational specifications of vocational education and training programs for the profession of “Confectioner”.

“Confectioner” is defined as the worker in the food sector, and, more specifically, in the sector of confectionery, who is responsible for the preparation and manufacture of sweets- or other sugar-based products and fine bakery wares based on flour.

The basic training of the confectioners is provided mainly by the schools of the Public Employment Service (DYPA) or by Vocational Training Institutes (IEK). In Greece, the confectioners, work either as self-employed in their own confectionery business, or as employees in confectionery or general catering enterprises (HORECA Hotels, Restaurants, Café) or in wider areas that have relevant licensed pastry service areas (hotels, restaurants, ready to eat companies, cruise ships, schools). Furthermore, he/she can work as an instructor/trainer in initial and continuing vocational training.

This occupational profile and the future legislative registration of this profession is considered to contribute to the smooth and safe functionality and development of the sector and thus to the production and supply of safe products in the food sector and thus to the production of higher nutritional value products and technical specifications.

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

Το επαγγελματικό περίγραμμα συνιστά μια κωδικοποιημένη αποτύπωση του περιεχομένου του επαγγέλματος, καθώς και των απαιτούμενων για την άσκηση του προσόντων, όπως ορίζονται στην υπ' αριθμ. 110988 ΚΥΑ (ΦΕΚ Β' 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 την παροχή των υπηρεσιών τους,
- φορείς εκπαίδευσης/κατάρτισης, για να προσαρμόσουν τα προγράμματά τους,
- επιχειρήσεις, για να περιγράψουν με μεγαλύτερη ακρίβεια τις δεξιότητες και τα προσόντα των εργαζομένων στις σχετικές θέσεις εργασίας.

Η μελέτη ακολουθεί ένα δομημένο πρότυπο με συγκεκριμένες μεθοδολογικές προδιαγραφές που ορίζονται στις *Προδιαγραφές Εκσυγχρονισμένης Μεθοδολογίας, Προτύπων και Εργαλείων Εκπόνησης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων και Πλαισίων Προδιαγραφών Προγραμμάτων²*, 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:

¹ Όπου στο κείμενο του επαγγελματικού περιγράμματος αναφέρεται ο όρος «Ινστιτούτα 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)
²Καραλής, Θ., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσος, Π., Καρατράσογλου, Ι., Παπαευσταθίου, Κ., Γούλας, Χ., & Λιντζέρης, Π. (2021). *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*. Αθήνα: ΙΝΕ ΓΣΕΕ.

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

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

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

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

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

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

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

Για την ανάπτυξη της παρούσας μελέτης συστάθηκε ομάδα εργασίας στην οποία συμμετείχαν ο κος Θεοφάνης Γεωργόπουλος (συγγραφέας), ο κος Μιχάλης Φραγκιαδουλάκης (εμπειρογνώμονας-εκπρόσωπος αντιπροσωπευτικής οργάνωσης εργαζομένων, εν προκειμένω της ΓΣΕΕ), ο κος Παναγιώτης Στεργίου (εμπειρογνώμονας-εκπρόσωπος αντιπροσωπευτικής εργοδοτικής οργάνωσης, εν προκειμένω της ΓΣΕΒΕΕ), ο κος Νικόλαος Λάσκος και η κα Άρτεμις Τσάκλα (εμπειρογνώμονες επαγγέλματος) και η κα Γεωργία Μιχαλοπούλου (σύμβουλος επαγγελματικού περιγράμματος).

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

Ζαχαροπλάστης³

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

Το επάγγελμα του Ζαχαροπλάστη αφορά στην παρασκευή γλυκών και λοιπών προϊόντων που έχουν ως βάση τη ζάχαρη ή άλλες γλυκαντικές ουσίες, καθώς και εκλεκτών γλυκών και αλμυρών αρτοποιασμάτων με βάση το αλεύρι. Η βασική εκπαίδευση του Ζαχαροπλάστη παρέχεται κυρίως από τις σχολές της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.Υ.Π.Α.), Επαγγελματικά Λύκεια (ΕΠΑ.Λ) ή από Σχολές Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Σ.Α.Ε.Κ.). Στην Ελλάδα οι Ζαχαροπλάστες εργάζονται είτε ως αυτοαπασχολούμενοι στην δική τους επιχείρηση ζαχαροπλαστικής είτε ως υπάλληλοι σε επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής ή γενικά εστίασης (HORECA - Hotels, Restaurants, Café, οπ. αναφ. στο Τρίγκα, 2021:5) ή σε ευρύτερους χώρους που διαθέτουν σχετικούς αδειοδοτημένους χώρους υπηρεσιών ζαχαροπλαστικής (ξενοδοχεία, εστιατόρια, εταιρείες έτοιμων γευμάτων, κρουαζιερόπλοια, σχολεία εταιρείες πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας.). Επιπλέον, μπορεί να εργαστεί ως εκπαιδευτής αρχικής και συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης.

Δεν υφίστανται συγκεκριμένες ρυθμίσεις από τη νομοθεσία για την άσκηση του επαγγέλματος, παρά μόνο έγγραφες συστάσεις του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) σχετικά με απαιτήσεις της νομοθεσίας που πρέπει να τηρεί μια μικρή επιχείρηση για να εφαρμόζει τα απαιτούμενα υγειονομικά μέτρα με βάση τις αρχές του HACCP (Τρίγκα, 2021:13), καθώς οι συνθήκες παραγωγής και διάθεσης προϊόντων ζαχαροπλαστικής και εκλεκτών γλυκών και αλμυρών αρτοποιασμάτων σχετίζονται άμεσα με τη δημόσια υγεία.

Ο Ζαχαροπλάστης, λοιπόν, είναι υπεύθυνος για τη συνολική παραγωγική διαδικασία που απαιτείται για την παρασκευή και διακόσμηση γλυκών και λοιπών προϊόντων που έχουν ως βάση τη ζάχαρη ή άλλες γλυκαντικές ουσίες, καθώς και εκλεκτών γλυκών και αλμυρών αρτοποιασμάτων με βάση το αλεύρι, τα οποία και εκθέτει με ειδικές συνθήκες σε ψυγεία ή σε ειδικές προθήκες και τα διαθέτει στο καταναλωτικό κοινό ή σε καταστήματα χονδρικής ή λιανικής πώλησης.

Αναλυτικότερα είναι υπεύθυνος για την παροχή μιας σειράς υπηρεσιών που σχετίζονται με:

- την παρασκευή, μορφοποίηση, σύνθεση, διακόσμηση και χειρισμό μειγμάτων προκειμένου για την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής (με βάση τη ζάχαρη, τη σοκολάτα, τα γαλακτοκομικά προϊόντα κ.ά.),
- την παραγωγή εκλεκτών γλυκών και αλμυρών αρτοποιασμάτων, π.χ., βουτήματα, κέικ, τσουρέκι, τυρόψωμο
- την οργάνωση και διαχείριση της συνολικής παραγωγικής διαδικασίας προϊόντων ζαχαροπλαστικής και εκλεκτών γλυκών και αλμυρών αρτοποιασμάτων και του χώρου ευθύνης στην οποία τελείται αυτή.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΕΝΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

Στην Ελλάδα, οι Ζαχαροπλάστες εργάζονται είτε ως αυτοαπασχολούμενοι στη δική τους επιχείρηση ζαχαροπλαστικής είτε ως υπάλληλοι σε επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής ή γενικά εστίασης (HORECA - Hotels, Restaurants, Café) ή σε βιομηχανίες παραγωγής προϊόντων ζαχαροπλαστικής ή σε μεγάλες αλυσίδες λιανικού εμπορίου ή σε ευρύτερους χώρους που διαθέτουν σχετικούς αδειοδοτημένους χώρους υπηρεσιών ζαχαροπλαστικής (ξενοδοχεία, εστιατόρια, εταιρείες έτοιμων γευμάτων, κρουαζιερόπλοια, σχολεία, εταιρείες πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας). Επιπλέον, μπορούν να εργαστούν ως εκπαιδευτές αρχικής και συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης.

ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

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

Δεν υφίστανται συγκεκριμένες ρυθμίσεις από τη νομοθεσία για την άσκηση του επαγγέλματος, παρά μόνο έγγραφες συστάσεις του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) σχετικά με απαιτήσεις της νομοθεσίας που πρέπει να τηρεί μια μικρή επιχείρηση για να εφαρμόζει τα απαιτούμενα υγειονομικά μέτρα με βάση τις αρχές του HACCP (Τρίγκα, 2021:13), καθώς οι συνθήκες παραγωγής και διάθεσης προϊόντων ζαχαροπλαστικής και εκλεκτών γλυκών και αλμυρών αρτοσκευασμάτων σχετίζονται άμεσα με τη δημόσια υγεία. Σε κάθε περίπτωση, είναι σημαντικό να ακολουθηθεί για το επάγγελμα του Ζαχαροπλάστη το παράδειγμα συγγενών επαγγελμάτων (ενδεικτικά Αρτοποιός-Αρτοτεχνίτης) και να δρομολογηθεί νομοθετικά, ως απαραίτητη προϋπόθεση για να προσληφθεί ή να εργαστεί ένα άτομο ως Ζαχαροπλάστης, η κατοχή σχετικής άδειας άσκησης επαγγέλματος.

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ ΑΠΟΚΤΗΣΗΣ ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ

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

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

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

Παρακάτω προτείνονται εναλλακτικές επιλογές διαδρομών που μπορεί να ακολουθήσει κάποιος για να αποκτήσει τα απαιτούμενα προσόντα άσκησης του επαγγέλματος.

Ζαχαροπλάστης	
1 ^η Διαδρομή	Δίπλωμα Σχολής Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΑΕΚ) επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) στην ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής»
2 ^η Διαδρομή	Πτυχίο δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης των ΕΠΑΣ επιπέδου 3 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) ειδικότητας «Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής» + Επαγγελματική εμπειρία ενός (1) έτους + Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση για το θεωρητικό μέρος του συνόλου των ΚΕΛ
3 ^η Διαδρομή	Απολυτήριο δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης (Λύκειο) επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) + Επαγγελματική εμπειρία τριών (3) ετών + Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση για το θεωρητικό μέρος του συνόλου των ΚΕΛ

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΕΙΣ

Η κύρια εργοδοτική οργάνωση εκπροσώπησης των Ζαχαροπλαστών είναι η Ομοσπονδία Ζαχαροπλαστών Ελλάδας (Ο.Ε.Ζ.Ε.), ενώ σημαντικά σωματεία-μέλη της είναι το Σωματείο Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Αθηνών Πειραιώς & Προαστίων, το Σωματείο Θεσσαλονίκης και σωματεία σε όλες τις μεγάλες πόλεις της χώρας.

Για τους εργαζόμενους στον κλάδο η μόνη αναφορά που μπορεί να γίνει αφορά συνδικαλιστικούς φορείς ευρύτερης εμβέλειας εργαζομένων, όπως:

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

ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ

- Παρασκευάζει προϊόντα ζαχαροπλαστικής
- Παρασκευάζει εκλεκτά γλυκά και αλμυρά αρτοσκευάσματα με βάση το αλεύρι
- Οργανώνει και διαχειρίζεται τα οικονομικά στο ζαχαροπλαστέιο

- Οργανώνει προμήθειες, παραγγελίες και την αποθήκη
- Οργανώνει και υπολογίζει τις απαιτούμενες ποσότητες για την παράθεση των γλυκών σε χώρους εστίασης (π.χ. γάμους, βαπτίσεις)
- Διαχειρίζεται τους ανθρωπίνους πόρους, τα υλικά, τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Αρτοποιητική τέχνη
- Αρχές λογιστικής
- Αρχές οικονομικών
- Βασικά στοιχεία διατροφής
- Βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
- Γενική και ανόργανη χημεία
- Διαχείριση ανθρωπίνου δυναμικού
- Διοίκηση επιχειρήσεων
- Ζαχαροπλαστική τέχνη
- Ιδιότητες και χρήση των πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής
- Κοστολόγηση προϊόντων
- Μηχανολογικό εξοπλισμό του ζαχαροπλαστείου, χειρισμό, συντήρηση και τεχνικές εγκαταστάσεις
- Μικροβιολογία τροφίμων
- Παρασκευές εκλεκτών γλυκών και αλμυρών αρτοσκευασμάτων
- Παρασκευές προϊόντων ζαχαροπλαστικής
- Ποιοτικός έλεγχος πρώτων υλών και τελικών προϊόντων
- Προδιαγραφές εγκαταστάσεων και εξοπλισμού των εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής
- Προώθηση, μάρκετινγκ προϊόντων
- Πρώτες ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- Στοιχεία νομοθεσίας των τροφίμων και του κλάδου
- Στοιχεία συστημάτων διαχείρισης της ποιότητας
- Συσκευασία τροφίμων
- Σύστημα HACCP, ISO 22000 και η σημασία της παραγωγής ασφαλών τροφίμων
- Τεχνολογία τροφίμων
- Υγιεινή και ασφάλεια στους χώρους εργασίας
- Χημεία τροφίμων

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Αποθήκευση των προϊόντων με τις ορθές πρακτικές
- Ανάλυση των τάσεων στους κλάδους τροφίμων και ποτών
- Ανάμειξη μείγματος
- Αξιολόγηση των προδιαγραφών των προμηθευτών
- Δημιουργία νέων συνταγών
- Διακόσμηση των γλυκών, χρησιμοποιώντας διαφορετικά είδη επικαλύψεων
- Διαπραγμάτευση των όρων συνεργασίας με τους προμηθευτές
- Έλεγχος πρώτων υλών και άλλων υλικών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- Εντοπισμός εξειδικευμένων αγορών πρώτων υλών
- Εξέταση των δειγμάτων παραγωγής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- Έρευνα αγοράς για προμηθευτές και υλικά αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας για τα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- Εφαρμογή οδηγιών λειτουργίας του εξοπλισμού
- Εφαρμογή προδιαγραφών των προϊόντων
- Εφαρμογή συνταγής
- Εφαρμογή των κατάλληλων απολυμαντικών και καθαριστικών
- Παραλαβή και αποθήκευση πρώτων υλών και τελικών προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- Παρασκευή ζαχαρωδών προϊόντων
- Προγραμματισμός παραγωγής προϊόντων ζαχαροπλαστικής
- Προώθηση προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής



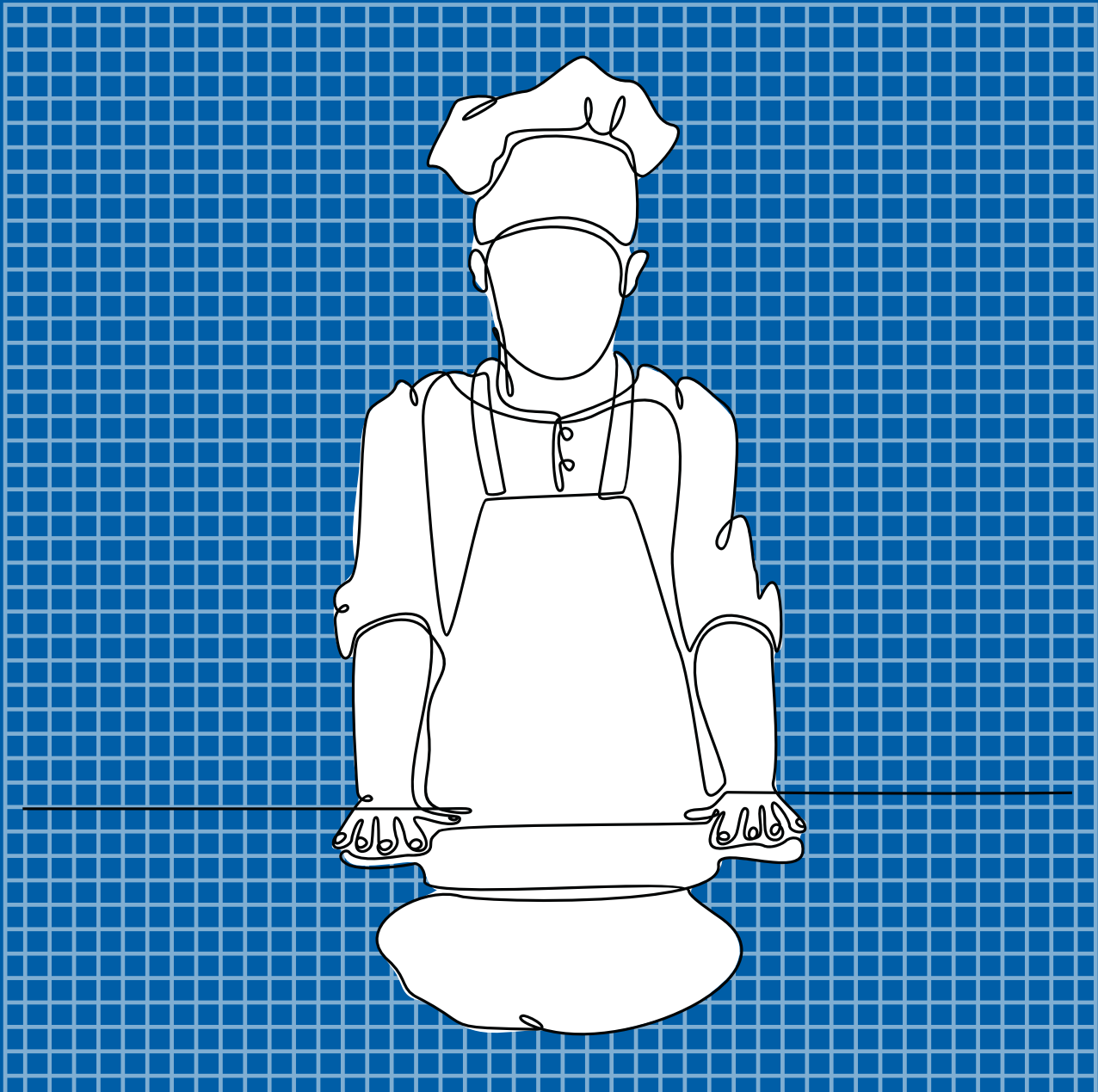
- Πώληση προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- Υπολογισμός αποθεμάτων αποθήκης τροφίμων
- Υπολογισμός κόστους των παραγομένων προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής
- Χειρισμός εργαλείων και εξοπλισμού ζαχαροπλαστικής
- Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Το επάγγελμα του Ζαχαροπλάστη ανήκει στον μεγαλύτερο κλάδο της ελληνικής μεταποίησης, αυτόν των τροφίμων. Οι υφιστάμενες επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής έχουν διάφορες μορφές, από μικρά ζαχαροπλαστεία τοπικής εμβέλειας, μέχρι μεγάλες αλυσίδες ζαχαροπλαστέων και βιοτεχνίες γλυκισμάτων και συναφών προϊόντων. Στις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής απασχολείται κατά κανόνα ειδικευμένο προσωπικό (τεχνίτες ζαχαροπλαστικής). Η έλλειψη όμως αρχικής (τυπικής) εκπαίδευσης και η διαχείριση της επιχείρησης συνήθως από τον επαγγελματία ζαχαροπλάστη, καθιστά τις επιχειρήσεις ευάλωτες σε θέματα ανταγωνιστικότητας, διαχείρισης ανθρώπινου δυναμικού, οικονομικής διαχείρισης κτλ. Σε κάθε περίπτωση, όμως, και δεδομένου ότι ο επισιτισμός αποτελεί πάντοτε μια σταθερή οικονομική και εργασιακή αξία, επαγγέλματα όπως του ζαχαροπλάστη, κατόπιν φυσικά κατάλληλης εκπαίδευσης και συνεχούς κατάρτισης, εξασφαλίζουν ένα σίγουρο επαγγελματικό μέλλον με πολύ καλές αποδοχές, τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό.

Η ζαχαροπλαστική είναι μια τέχνη που συνδυάζει την ποιότητα με τη γεύση και την αισθητική παρουσίαση. Βασίζεται πάνω σε σωστούς υπολογισμούς και συνδυασμούς υλικών, καθώς και στη δημιουργική φαντασία του Ζαχαροπλάστη. Ο Ζαχαροπλάστης, προκειμένου να είναι ανταγωνιστικός, χρειάζεται να ανανεώνει τις γνώσεις του και να εμπλουτίζει την τέχνη του διαρκώς, να πειραματίζεται πάνω σε νέα υλικά και συνδυασμούς αυτών, γι' αυτό και πρέπει να ενημερώνεται για τα νέα υλικά ζαχαροπλαστικής που παράγονται και κυκλοφορούν, καθώς και για ό,τι αφορά τον εξοπλισμό ενός σύγχρονου εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής. Επιπλέον, ο Ζαχαροπλάστης χρειάζεται να είναι συνεπής, να έχει καλό συγχρονισμό και ικανότητα συνεργασίας, να λαμβάνει τα απαραίτητα μέτρα για την υγιεινή προστασία του χώρου, των υλικών και των εργαλείων που χειρίζεται. Χρειάζεται επίσης να διαθέτει αρκετή σωματική αντοχή και δύναμη, καθώς δουλεύει όρθιος αρκετές ώρες και σε χώρους όπου έχει να αντιμετωπίσει και υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται από το ψήσιμο των γλυκών. Συχνά χρειάζεται να σηκώνει βαριά υλικά που αφορούν πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής. Πρέπει να είναι εξυπηρετικός, ευγενικός και φιλικός με τους πελάτες, να διαθέτει υπομονή και ευσυνειδησία και να αγαπά την καθαριότητα και την τάξη, καθώς τα προϊόντα είναι ευρείας κατανάλωσης και οι συνθήκες παραγωγής και διάθεσής τους σχετίζονται άμεσα με τη δημόσια υγεία. Το ωράριό του είναι ιδιαίτερα κουραστικό. Στην περίοδο των εορτών εργάζεται καθημερινά, Κυριακές και αργίες. Οι οικονομικές του αποδοχές θεωρούνται ικανοποιητικές, ωστόσο σχετίζονται με την ποιότητα της δουλειάς του, αλλά και τη φήμη και πελατεία του καταστήματος ή της επιχείρησης που εργάζεται.

ΕΝΟΤΗΤΑ Α
ΤΙΤΛΟΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ



A.1 Προτεινόμενος γενικός τίτλος του επαγγέλματος

«Ζαχαροπλάστης» (Confectioner) είναι ο προτεινόμενος γενικός τίτλος του επαγγέλματος, ο οποίος προκύπτει από τον πλησιέστερο διεθνή τίτλο «Αρτοποιοί, Ζαχαροπλάστες» κατά ISCO-08 (ISCO-08, 2008:303) και είναι ο τίτλος που έχει σήμερα καθιερωθεί στην σύγχρονη ελληνική αγορά εργασίας για το επάγγελμα, δεδομένου ότι η συμμετοχή των προϊόντων ζαχαροπλαστικής στις σύγχρονες διατροφικές συνήθειες επιβάλλει την ανάγκη αυτού του είδους εξειδικευμένου επαγγελματία (Τρίγκας, 2021:12).

A.2 Ορισμός του επαγγέλματος

Το επάγγελμα του Ζαχαροπλάστη αφορά στην παρασκευή γλυκών και λοιπών προϊόντων που έχουν ως βάση τη ζάχαρη ή άλλες γλυκαντικές ουσίες, καθώς και εκλεκτών γλυκών και αλμυρών αρτοποιημάτων με βάση το αλεύρι. Η βασική εκπαίδευση του ζαχαροπλάστη παρέχεται κυρίως από τις σχολές της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.Υ.Π.Α.), Επαγγελματικά Λύκεια (ΕΠΑ.Λ) ή από Σχολές Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Σ.Α.Ε.Κ.). Στην Ελλάδα οι Ζαχαροπλάστες εργάζονται είτε ως αυτοαπασχολούμενοι στη δική τους επιχείρηση ζαχαροπλαστικής είτε ως υπάλληλοι σε επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής ή γενικά εστίασης (HORECA - Hotels, Restaurants, Café, Τρίγκας, 2021:5) ή σε ευρύτερους χώρους που διαθέτουν σχετικούς αδειοδοτημένους χώρους υπηρεσιών ζαχαροπλαστικής (ξενοδοχεία, εστιατόρια, εταιρείες έτοιμων γευμάτων, κρουαζιερόπλοια, σχολεία, εταιρείες πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής και αρτοποιίας). Επιπλέον, μπορεί να εργαστεί ως εκπαιδευτής αρχικής και συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης.

Δεν υφίστανται συγκεκριμένες ρυθμίσεις από τη νομοθεσία για την άσκηση του επαγγέλματος, παρά μόνο έγγραφες συστάσεις του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) σχετικά με απαιτήσεις της νομοθεσίας που πρέπει να τηρεί μια μικρή επιχείρηση για να εφαρμόζει τα απαιτούμενα υγειονομικά μέτρα με βάση τις αρχές του HACCP (Τρίγκας, 2021:13), καθώς οι συνθήκες παραγωγής και διάθεσης προϊόντων ζαχαροπλαστικής και εκλεκτών αρτοποιημάτων σχετίζονται άμεσα με τη δημόσια υγεία.

Ο Ζαχαροπλάστης, λοιπόν, είναι υπεύθυνος για τη συνολική παραγωγική διαδικασία που απαιτείται για την παρασκευή και διακόσμηση γλυκών και λοιπών προϊόντων που έχουν ως βάση τη ζάχαρη ή άλλες γλυκαντικές ουσίες, καθώς και εκλεκτών γλυκών και αλμυρών αρτοποιημάτων με βάση το αλεύρι, τα οποία και εκθέτει με ειδικές συνθήκες σε ψυγεία ή σε ειδικές προθήκες και τα διαθέτει στο καταναλωτικό κοινό, ή σε καταστήματα χονδρικής ή λιανικής πώλησης.

Αναλυτικότερα είναι υπεύθυνος για την παροχή μιας σειράς υπηρεσιών που σχετίζονται με:

- την παρασκευή, μορφοποίηση, σύνθεση, διακόσμηση και χειρισμό μειγμάτων προκειμένου για την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής (με βάση τη ζάχαρη, τη σοκολάτα, τα γαλακτοκομικά προϊόντα κ.ά.),
- την παραγωγή εκλεκτών αρτοποιημάτων π.χ., βουτήματα, κέικ, τσουρέκι, τυρόψωμο
- την οργάνωση και διαχείριση της συνολικής παραγωγικής διαδικασίας προϊόντων ζαχαροπλαστικής και εκλεκτών αρτοποιημάτων και του χώρου ευθύνης στην οποία τελείται αυτή.

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

Αντιστοίχιση με το Σύστημα Ταξινόμησης Επαγγελμαμάτων ISCO-08

Σύμφωνα με την Τυποποιημένη Διεθνή Ταξινόμηση Επαγγελμαμάτων (International Standard Classification of Occupations -ISCO -08) ,το επάγγελμα του Ζαχαροπλάστη ταξινομείται ως εξής:

751 – Τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων και συναφή επαγγέλματα

7512 Αρτοποιοί, ζαχαροπλάστες

Αντιστοίχιση με τους κλάδους οικονομικών δραστηριοτήτων ΣΤΑΚΟΔ 08

Σύμφωνα με τη Στατιστική Ταξινόμηση Κλάδων Οικονομικών δραστηριοτήτων (ΣΤΑΚΟΔ 08), το εν λόγω επάγγελμα υπάγεται πλησιέστερα στους εξής κλάδους:

10 Βιομηχανία τροφίμων

10.39 Άλλη επεξεργασία και συντήρηση φρούτων και λαχανικών

10.52 Παραγωγή παγωτών

10.7 Παραγωγή ειδών αρτοποιίας και αλευρωδών προϊόντων

10.71 Αρτοποιία, παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής

10.72 Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων, παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής

10.82 Παραγωγή κακάου, σοκολάτας και ζαχαρωτών

10.89 Παραγωγή άλλων ειδών διατροφής

A.4 Ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος

Η ιστορική εξέλιξη του επαγγέλματος στην Ελλάδα ξεκινάει τον 5ο αιώνα π.Χ., από αναφορές σε έργα του Αριστοφάνη για γλειφιτζούρια και άλλα μικρά γλυκίσματα με φρούτα. Επιπλέον, η ιστορία της ζαχαροπλαστικής συχνά αναφέρεται και στην εποχή της ζύμης από φύλλο κρούστας. Στην αρχαία Μεσόγειο, οι Ρωμαίοι, οι Έλληνες και οι Φοίνικες είχαν στις μαγειρικές παραδόσεις τους, το άνοιγμα φύλλου σε όλα τα γλυκά τους. Υπάρχουν επίσης ισχυρές ενδείξεις ότι οι Αιγύπτιοι παρήγαγαν γλυκίσματα, άρα διέθεταν επαγγελματίες που σίγουρα είχαν τις ικανότητες να τα παράγουν και είχαν επίσης τα απαραίτητα υλικά όπως ήταν το αλεύρι, το ελαιόλαδο και το μέλι, φρούτα και ξηρούς καρπούς.

Στην Ελλάδα, τα ζαχαροπλαστεία τα πρώτα χρόνια της βασιλείας του Όθωνος, βρίσκονται στο κέντρο της πόλης. Στη συνέχεια, ακολουθώντας την ανάπτυξη της πόλης, κατευθύνονται προς τις πλατείες Λουδοβίκου και Όθωνος, δηλαδή τις σημερινές Κοτζιά (Δημαρχείου) και Ομονοίας. Ο Αθηναίος Σαρρής άνοιξε το πρώτο ζαχαροπλαστείο ή μάλλον λουκουματζίδικο στην Αθήνα το 1835. Ο Καρδαμάτης άνοιξε το πρώτο πραγματικό ζαχαροπλαστείο το 1840 που πωλούσε μπακλαβά και κανταΐφι. Το ζαχαροπλαστείο του Καρδαμάτη βρισκόταν στη συμβολή της οδού Αιόλου με την Αγίου Μάρκου. Μπορεί να μην είχε πολλά γλυκίσματα, αλλά διέθετε την πολυτέλεια Ζαχαροπλαστείου του Παρισιού. Κάθε χρόνο ο Καρδαμάτης προσωπικά πήγαινε στην Ευρώπη από όπου μετέφερε στην Αθήνα τις νέες συνταγές ζαχαροπλαστικής. Μάλιστα φέρεται ως ο πρώτος που έφερε στην Αθήνα και την πρώτη χειροκίνητη μηχανή για την κατασκευή σοκολάτας, ιδρύοντας το σοκολατοποιείο του στην οικία Γέροντα (<https://www.taathinaika.gr/apo-ta-protazacharoplasteia-epi-othonos-sta-glykatzidika-tou-podariou-tou-mesopolemou/>).

Το 1841, στη διασταύρωση με τη σημερινή οδό Βύσσης, θα ιδρυθεί το πρώτο «γλυκισματοποιείον» της Αθήνας, ιδιοκτησίας του Κωνσταντίνου πολίτη Σπυρίδωνα Παυλίδη, που πουλάει μπακλαβά, λουκούμια και κουφέτα. Ταξιδεύει ανά τις ευρωπαϊκές πρωτεύουσες, από όπου αντιγράφει και μεθοδικά εισάγει στο κατάστημά του νέα γλυκίσματα, που ενθουσιάζουν τους Αθηναίους. Το 1852 προσφέρει στους πελάτες το ρόφημα που θα τον καταχωρήσει στην ιστορία ως τον πρώτο Έλληνα που παρασκευάζει ρόφημα σοκολάτα.

Το 1861, από το κατάστημα του Παυλίδη στην Αιολική Οδό, θα παρασκευαστεί και πουληθεί η πρώτη σοκολάτα. (<https://www.iefimerida.gr/ellada/odos-aioloy-i-istoria-tis-meta-othomanikis-elladas>).

Σε κάθε περίπτωση, η ανάπτυξη της ζαχαροπλαστικής στην Ελλάδα επηρεάστηκε αρνητικά εξαιτίας της καθυστέρησης της παρασκευής της ζάχαρης. Η ιστορία της ζάχαρης είναι άμεσα συνδεδεμένη με την ιστορία του πολιτισμού και της ζαχαροπλαστικής. Η λέξη «ζάχαρη» προέρχεται από τη σανσκριτική λέξη ΣΑΡΚΑΡΑ και αρχίζει την ιστορία της τον 4ο αιώνα π.Χ. με την ανακάλυψη από τους στρατιώτες του Μεγάλου Αλεξάνδρου, στην κοιλάδα του Ινδού ποταμού, ενός καλαμιού που δίνει «μέλι χωρίς μέλισσες». Το ζαχαροκάλαμο καλλιεργήθηκε σε τροπικά κλίματα, π.χ., στα νησιά της Καραϊβικής που ονομάστηκαν έτσι ως νησιά της ζάχαρης. Η ζάχαρη εισαγόταν ακατέργαστη και γινόταν καθαρισμός της στις ραφινερίες που είχαν ανεγερθεί κυρίως κοντά στα μεγάλα ευρωπαϊκά λιμάνια. Μέχρι και τον 19^ο αιώνα, η ζάχαρη δεν ήταν ευρέως διαδεδομένη μεταξύ των Ελλήνων, οι οποίοι καταναλώναν τον καφέ χωρίς ζάχαρη. Για να καλυφθούν οι ανάγκες σε ζάχαρη γινόταν εισαγωγή του προϊόντος από τη Γαλλία και Αγγλία. Το 1842 ιδρύεται το πρώτο ελληνικό ζαχαρουργείο κοντά στο χωριό Καινούργιο της Λοκρίδας, ύστερα από σύμβαση που υπέγραψε το 1839 το Ελληνικό Δημόσιο με Γαλλοβελγική Εταιρεία. Η εταιρία όμως χρεοκόπησε και η προσπάθεια εγκαταλείφθηκε. Το 1892 θεμελιώθηκε το «ΣΑΚΧΑΡΟΠΟΙΕΙΟΝ ΧΡΗΣΤΑΚΗ Β. ΖΩΓΡΑΦΟΥ» στη Λαζαρίνα της Θεσσαλίας. Λειτουργήσε από το 1894 μέχρι το 1909. Ο σκληρός ανταγωνισμός της ξένης ζάχαρης και η αδυναμία καταπολέμησης των ζωικών εχθρών των τεύτλων ήταν οι κύριοι λόγοι που οδήγησαν το ζαχαρουργείο σε κλείσιμο με αποτέλεσμα να υπάρχει έλλειψη για τη ζάχαρη ως πρώτη ύλη. Το 1960 ιδρύθηκε η Ελληνική Βιομηχανία Ζάχαρης Α.Ε. με έδρα τη Θεσσαλονίκη. Το 1961 λειτουργήσε το πρώτο εργοστάσιο στη Λάρισα, το 1962 στο Πλατύ, στο 1963 στις Σέρρες (Χεκιμόγλου & Ρούπα, 2006).

Μετά τον 18^ο αιώνα, το γλυκό καθιερώθηκε ως μέρος της καθημερινής διατροφής στην Ελλάδα, κυρίως ως κέρασμα ή ως επιδόρπιο. Τα συνήθη γλυκά ήταν τα ζαχαρώδη όπως είναι το γλυκό του κουταλιού, το λουκούμι, ο χαλβάς και τα γλυκά με αλεύρι, όπως ο μπακλαβάς, οι κουραμπιέδες και το κανταΐφι. Τα περισσότερα γλυκά μαγειρεύονταν με ελαιόλαδο και με γλυκαντική ύλη το μέλι χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Ειδικότερα, στη δεκαετία του 1820 στη Θεσσαλονίκη δραστηριοποιούνται συντεχνίες παρασκευής γλυκών (μια εβραϊκή συντεχνία ζαχαροπλαστών, μια χριστιανική συντεχνία και μεικτές συντεχνίες χαλβατζήδων, κατασκευαστών κανταΐφιου και χροσαφτζήδων - παρασκευή γλυκού ροφήματος παρασκευασμένου από ξηρά φρούτα και ζάχαρη). Στην Αθήνα, το 1841, ξεκίνησε να παρασκευάζεται σε δυο χαλβαδοποιεία, χαλβάς (ταχίνι, πολτός του σουσαμιού και μέλι με πρώτη ύλη το ελληνικό σουσάμι από Θεσσαλία, Λήμνο, Μακεδονία. Το 1916 παρήγαγε στην Αθήνα μαρμελάδες η Ελληνική εταιρεία Οίνων και Οινοπνευμάτων καθώς και το ζαχαροπλαστείο του Δ. Παυλίδη. Το 1918, οι τεχνίτες και οι εργάτες των βιομηχανιών σοκολάτας, κακάου, χαλβάδων, ζαχαροπλαστικής σχημάτισαν σωματείο που το 1930 αριθμούσε επτακόσια μέλη. Το 1932, ιδρύθηκε η ένωση βιομηχανιών Χαλβά (Χεκιμόγλου & Ρούπα, 2006).

Μεγάλος σταθμός στη ζαχαροπλαστική ήταν, στα μέσα του 19^{ου} αιώνα, η εισαγωγή στην Ελλάδα, των ζαχαρωδών προϊόντων από τη Δυτική Ευρώπη, όπως είναι η σοκολάτα, τα κουφέτα, οι καραμέλες, οι κρυσταλλωμένοι καρποί και τα πτιφουρ. Η εταιρεία Σπ. Παυλίδη ξεκίνησε την παρασκευή των παραπάνω ζαχαρωδών προϊόντων και με αυτόν τον τρόπο καθιερώθηκε και συνεχίστηκε η παραγωγή τους στην Ελλάδα. Όμως, τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής παρέμεναν προϊόντα ημιπολυτέλειας και γνώρισαν κρίση στην οικονομική ύφεση στη δεκαετία του 1930. Οι ομογενείς που εγκαταστάθηκαν τότε στη χώρα συνέβαλλαν στην αλλαγή των καταναλωτικών συνηθειών για τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής. Στο τέλος της δεκαετίας του 1930, οι μισές επιχειρήσεις ζαχαρωδών προϊόντων και αμυλωδών προϊόντων ανήκαν στους πρόσφυγες.

Στα τέλη του 19^{ου} αιώνα, τα ζαχαροπλαστεία στην Ελλάδα, ξεκίνησαν να παρασκευάζουν προϊόντα με βάση το αλεύρι: βουτήματα, , κέικ, τσουρέκια, κρουασάν, μπριόζ, τα οποία στις αρχές του 20ού αιώνα, άρχισαν να καθιερώνονται λόγω της ανόδου του βιοτικού επιπέδου των Ελλήνων και λόγω των καταναλωτικών συνηθειών.

Η κατανάλωση της σοκολάτας επίσης επηρεάστηκε θετικά με την άνοδο του βιοτικού επιπέδου. Στις αρχές του 20ού αιώνα, παρασκευαζόταν σοκολάτα κουβερτούρα από τη Σοκολατοβιομηχανία Γεωργίου Ζαβορίτη, στην Πλατεία Συντάγματος που τη διέθετε με τα δικά της ζαχαροπλαστεία

[\(https://www.olympia.gr/1515414/viral/to-PROTO-ZACHAROPLASTEIO-TIS-ATHINAS-KAI-TO-MEGALO-FIASKO-ME-TO-PAGOTO-TOY/\)](https://www.olympia.gr/1515414/viral/to-PROTO-ZACHAROPLASTEIO-TIS-ATHINAS-KAI-TO-MEGALO-FIASKO-ME-TO-PAGOTO-TOY/).

Σήμερα, ο κλάδος της ζαχαροπλαστικής είναι πολύ σημαντικός στη χώρα μας, αφού παράγει πολλά καινοτόμα προϊόντα και πρέπει να αντιμετωπίσει αποτελεσματικά τις δύσκολες δημοσιονομικές και διατροφικές συνθήκες. Οι ζαχαροπλάστες προσφέρουν στους πελάτες τους νέες, εναλλακτικές και πρωτοποριακές γεύσεις καθημερινά.

A.5 Οικονομία και επιχειρηματικό περιβάλλον

Στο οικονομικό και επιχειρηματικό περιβάλλον του επαγγέλματος εντάσσονται πολύ μικρές επιχειρήσεις τοπικής εμβέλειας (π.χ., ζαχαροπλαστεία της γειτονιάς), βιοτεχνικές μονάδες παραγωγής προϊόντων ζαχαροπλαστικής, μεγάλες αλυσίδες εμπορίας προϊόντων ζαχαροπλαστικής, υπεραγορές του λιανικού εμπορίου με τομείς εμπορίας προϊόντων ζαχαροπλαστικής ή ακόμη και βιομηχανικές μονάδες μαζικής παραγωγής προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Ο εξοπλισμός ενός εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής περιλαμβάνει τον φούρνο, ψυγείο, καταψύκτη, πραλινομηχανή, αποφλοιωτή ξηρών καρπών, θερμοτράπεζες, πάγκους εργασίας, ζυγαριές, μίξερ, σοκολατομηχανή, βραστήρα παστερίωσης, παγωτομηχανή, στόφα, κύλινδρο, κοπτικό μηχανήμα, σφολιατομηχανή, αποθήκες πρώτων υλών, διάφορα ράφια, λαμαρίνες, μπασίνες, κόσκινα, πλάστες, κοπίδια διάφορα, βούρτσες, φούρνο μικροκυμάτων, ψυγείο ταχείας ψύξης και κατάψυξης (blast chiller), ραβδομπλέντερ (bimber), καρότσι λαμαρινών, καρότσι μεταφοράς, πολυκοπτικό, παλέτες, μαχαίρια, κορνέ, φόρμες γλυκισμάτων, κατσαρόλες, αυγοδάρτες, θερμομέτρο караμέλας, θερμομέτρο σοκολάτας.

Η σύγχρονη ζαχαροπλαστική στηρίζει τους Έλληνες παραγωγούς τροφίμων και τις ελληνικές πρώτες ύλες. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι ζάχαρη, άλευρα, χημικές διογκωτικές ύλες, μαγιά, έτοιμα μείγματα ζαχαροπλαστικής, άμυλα, φυτικά λίπη και έλαια, ζωικά λίπη και έλαια, σιρόπι γλυκόζης, αυγά, γάλα και γαλακτοκομικά παράγωγα, πρόσθετα (όπως γαλακτωματοποιητές, σταθεροποιητές, αντιοξειδωτικά, χρωστικές, συντηρητικά), κακάο, σοκολάτα, τρούφα σοκολάτας, σιρόπια, κανέλλα, αρτυματικές ύλες, αρώματα, λικέρ, ζάχαρη άχνη, αλάτι, σουσάμι, ξηροί καρποί, νωπά φρούτα, κατεψυγμένα φρούτα, αφυδατωμένα φρούτα, μαρμελάδες, ζελέδες, ποτά, μέλι.

Οι σύγχρονες τάσεις στην ελληνική και ευρωπαϊκή ζαχαροπλαστική είναι:

- η παραγωγή προϊόντων vegan, χωρίς λακτόζη (lactosefree), χωρίς γλουτένη (glutenfree)
- η παραγωγή προϊόντων «cleanlabel», δηλ. χωρίς πρόσθετα τροφίμων (<https://www.ertnews.gr/video/i-viosimotita-sti-viomichania-proton-ylon-zacharoplastikis/>),
- νέοι συνδυασμοί, χρώματα, νέες φυσικές πρώτες ύλες. Η τάση επιβάλλει να χρησιμοποιούνται είτε βιολογικά είτε ειδικά διαλεγμένα υλικά και όχι προπαρασκευασμένα προϊόντα,
- η χρήση ξηρών καρπών και φρέσκων φρούτων στα προϊόντα όπως είναι οι μηλόπιτες, Μιλφέιγ, λεμονόπιτες, κέικ καρότου, αμυγδαλόπιτα και πολλές άλλες γεύσεις στις βασικές συνταγές (<https://pastrysinners.gr/ta-trend-sti-zacharoplastiki-gia-to-2020/>)
- η δυνατότητα παραγωγής προϊόντων με υποκατάσταση του γάλακτος με άλλα συστατικά π.χ. σόγια, καθώς στην εποχή μας πολλοί άνθρωποι έχουν δυσανεξίες και αλλεργίες σε ξηρούς

Οι ηθικές αξίες του επαγγέλματος και οι στάσεις, όπως η αξιοπιστία, η εργασιακή ηθική, η ακεραιότητα και η υπευθυνότητα είναι χαρακτηριστικά που απαραίτητα πρέπει να διαθέτει ο επαγγελματίας Ζαχαροπλάστης.

Τα πρότυπα ποιότητας της σειράς ISO (ISO 9001, ISO 22000) είναι προαιρετικά, εφαρμόζονται στις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής και στοχεύουν στη βελτίωση της εξυπηρέτησης των πελατών πριν και μετά την πώληση των προϊόντων. Οι επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής δεσμεύονται να διασφαλίσουν την τήρηση της πολιτικής για την ποιότητα, την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων σε όλα τα στάδια της προετοιμασίας, της παραγωγής, της διακίνησης και της παράδοσης των προϊόντων. Στόχος είναι η επίτευξη της διασφάλισης του βέλτιστου αποτελέσματος σε υπηρεσίες και προϊόντα μέσα από τις κανονιστικές και νομοθετικές απαιτήσεις και τη διαρκή προσπάθεια για βελτίωση.

A.6 Εργασία, ανθρώπινο δυναμικό και συνθήκες απασχόλησης

Ο κλάδος της ζαχαροπλαστικής προσφέρει απασχόληση σε έναν μεγάλο αριθμό εργαζόμενων, καθώς και σε συγγενικά επαγγέλματα (όπως παραγωγούς και προμηθευτές πρώτων υλών, εξοπλισμού και σκευών).

Το επάγγελμα εμφανίζει υψηλό δυναμισμό καθώς,

- η ζαχαροπλαστική είναι ένας από τους μεγαλύτερους κλάδους της ελληνικής μεταποίησης σε αριθμό επιχειρήσεων,
- υπάρχει μεγάλη διαθεσιμότητα πρώτων υλών απευθείας από την Ελλάδα,
- ισχύουν νομοθετικές ρυθμίσεις εφαρμογής υγειονομικών μέτρων με βάση τις αρχές του HACCP,
- λειτουργούν επαγγελματικές οργανώσεις με παροχή ενημέρωσης, διοργάνωσης εκθέσεων (ΑΡΤΟΖΑ και ΑΡΤΟΖΥΜΑ κάθε δύο χρόνια) και συνεδρίων,
- συνδέεται με την τουριστική βιομηχανία,
- επικουρείται από την αυξανόμενη τάση υγιεινής διατροφής και νέων διατροφικών προτύπων.

Στην κορυφή της επαγγελματικής πυραμίδας βρίσκεται ο Ζαχαροπλάστης, που μπορεί να είναι ο οποιοσδήποτε που θέλει να ασκήσει το επάγγελμα. Στην παραδοσιακή βιοτεχνική ζαχαροπλαστική ο Ζαχαροπλάστης είθισται να είναι παράλληλα και Αρχιζαχαροπλάστης (ονομάζεται και αρχιμάστορας), να μπορεί δηλαδή με λειτουργική αυτονομία να ασκεί τη ζαχαροπλαστική τέχνη. Οπότε, ο Αρχιζαχαροπλάστης πρέπει να γνωρίζει την παραγωγή προϊόντων ζαχαροπλαστικής και όλων των αρτοποιημάτων με βάση το αλεύρι. Επίσης, πρέπει να έχει γνώση για την αντιμετώπιση σφαλμάτων και προβλημάτων κατά την παραγωγή με τους τρόπους επίλυσής τους, καθώς και επισταμένη γνώση της λειτουργίας του εξοπλισμού της παραγωγής. Επιπλέον, είναι βασικό να γνωρίζει πρακτικές μεθόδους που θα τον καθιστούν ικανό να ελέγχει την ποιότητα των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων. Παράλληλα, είναι υπεύθυνος για την καλή λειτουργία του εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής, για την προώθηση των προϊόντων, καθώς και για την αποτελεσματική καθαριότητα του χώρου.

Οι Ζαχαροπλάστες μπορούν να εργαστούν είτε ως ελεύθεροι επαγγελματίες σε δικές τους επιχειρήσεις, είτε να απασχοληθούν ως ζαχαροπλάστες σε άλλες επιχειρήσεις της επισιτιστικής βιοτεχνίας, του εμπορίου άρτου ή του ξενοδοχειακού-τουριστικού τομέα, είτε ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια στην αναπτυσσόμενη βιομηχανία προϊόντων ζαχαροπλαστικής, κρουαζιερόπλοια καθώς και σε μεγάλες αλυσίδες του λιανικού εμπορίου

Οι επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής χρησιμοποιούν πρώτες ύλες χωρίς γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (GMOfree). Δημιουργούν συνταγές λαμβάνοντας υπόψη τη διατροφική αξία, διακόσμηση, χρώμα, υφή και τη γεύση. Επενδύουν στην καλή λειτουργία και στη συντήρηση των υποδομών, των εξοπλισμών τους και στη συνεχή βελτίωσή τους έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στα νέα δεδομένα της αγοράς που συνεχώς μεταβάλλονται. Εκπαιδεύουν και καταρτίζουν συνεχώς το ανθρώπινο δυναμικό τους, έτσι ώστε να αποκτήσουν την απαιτούμενη τεχνογνωσία, ακολουθώντας τις πλέον σύγχρονες μεθόδους ορθών πρακτικών για τα προϊόντα τους. Εργάζονται καθημερινά εφαρμόζοντας τις γνώσεις, την εμπειρία και την παραγωγή ευρείας γκάμας φρέσκων γλυκών βασιζόμενοι πάντα στην Ελληνική παράδοση και τις εκλεκτές φρέσκες πρώτες ύλες. Οι οικονομικές αποδοχές του Ζαχαροπλάστη θεωρούνται ικανοποιητικές και κυμαίνονται από 800 ευρώ-2.000 ευρώ ανάλογα με τις απαιτήσεις και την εμπειρία. Πολλές φορές η αμοιβή σχετίζεται με την ποιότητα της δουλειάς, αλλά και τη φήμη και την πελατεία του καταστήματος ή της επιχείρησης που εργάζεται.

Η εργασία του Ζαχαροπλάστη απαιτεί ιδιαίτερες χειρωνακτικές δεξιότητες και πολλές ώρες ορθοστασίας. Ο Ζαχαροπλάστης εργάζεται σε συνεργασία με άλλους υπαλλήλους και έρχεται σε επαφή με πολύ κόσμο. Το ωράριό του είναι ιδιαίτερα κουραστικό, ενώ στην περίοδο των εορτών εργάζεται καθημερινά, Κυριακές και αργίες. Ο συνδυασμός του εντατικού ωραρίου εργασίας και ο χειρισμός μηχανολογικού εξοπλισμού ισοδυναμεί με το βαρύ και ανθυγιεινό χαρακτήρα του επαγγέλματος. Ως εκ τούτου, οι δυνατότητες

απασχόλησης ατόμων με ειδικές ανάγκες (ΑμεΑ) στον κλάδο είναι ιδιαίτερα περιορισμένες εξαιτίας του χαρακτήρα του επαγγέλματος, το οποίο απαιτεί την καταβολή σημαντικής σωματικής προσπάθειας σε ένα ιδιαίτερος ανθυγιεινό περιβάλλον εργασίας.

Πίνακας 1. Αριθμός απασχολούμενων σε σχετικούς ΚΑΔ με το επάγγελμα

Αριθμός Απασχολούμενων	2018	2019	2020
ΚΩΔΙΚΟΣ ΚΑΔ 1071 - Αρτοποιία· παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής	46.643	51.160	47.572
ΚΩΔΙΚΟΣ ΚΑΔ 1072 - Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων, παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής	6.579	.6757	8350
ΚΩΔΙΚΟΣ ΚΑΔ 1082 - Παραγωγή κακάου, σοκολάτας και ζαχαρωτών	4.275	4.461	4.090

Πηγή: Ελληνική Στατιστική Αρχή (2018,2019,2020). [https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SBR01/-](https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SBR01/)

Πίνακας 2. Αριθμός επιχειρήσεων σε σχετικούς ΚΑΔ με το επάγγελμα

Αριθμός Επιχειρήσεων	2018	2019	2020
ΚΩΔΙΚΟΣ ΚΑΔ 1071 - Αρτοποιία· παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής	8.847	8.847	8.507
ΚΩΔΙΚΟΣ ΚΑΔ 1072 - Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων, παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής	437	466	460
ΚΩΔΙΚΟΣ ΚΑΔ 1082 - Παραγωγή κακάου, σοκολάτας και ζαχαρωτών	466	478	449

Πηγή: Ελληνική Στατιστική Αρχή(2018,2019,2020). [https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SBR01/-](https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SBR01/)

Πίνακας 3. Κύκλος εργασιών σε σχετικούς ΚΑΔ με το επάγγελμα

Κύκλος εργασιών σε χιλιάδες ευρώ	2018	2019	2020
ΚΩΔΙΚΟΣ ΚΑΔ 1071 - Αρτοποιία· παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής	850.631	1.948.048	1.710.850
ΚΩΔΙΚΟΣ ΚΑΔ 1072 - Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων, παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής	514.374	554.533	809.836
ΚΩΔΙΚΟΣ ΚΑΔ 1082 - Παραγωγή κακάου, σοκολάτας και ζαχαρωτών	505.367	528.464	451.072

Πηγή: Ελληνική Στατιστική Αρχή (2018,2019,2020). [https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SBR01/-](https://www.statistics.gr/el/statistics/-/publication/SBR01/)

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

Η κύρια συνδικαλιστική εργοδοτική οργάνωση εκπροσώπησης των Ζαχαροπλαστών είναι η ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΩΝ ΕΛΛΑΔΟΣ (Ο.Ε.Ζ.Ε.). Σημαντικά σωματεία-μέλη της είναι το Σωματείο Καταστηματαρχών Ζαχαροπλαστών Αθηνών Πειραιώς και Προαστίων, το Σωματείο Θεσσαλονίκης και τα σωματεία σε όλες τις μεγάλες πόλεις της χώρας.

Άλλες επιστημονικές οργανώσεις σχετικές με τη ζαχαροπλαστική είναι η Λέσχη Αρχιζαχαροπλαστών Ελλάδος και η Ομοσπονδία Αρχιμαγείρων Ελλάδος.

Ο κλάδος χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη ελληνικών και ξένων εντύπων για επαγγελματίες ζαχαροπλάστες, καθώς και από μεγάλο αριθμό διαδικτυακών τόπων. Περιοδικό εκδίδει μάλιστα και η ίδια η Ομοσπονδία Ζαχαροπλαστών Ελλάδας (ΟΕΖΕ), ενώ υπάρχουν και άλλα κλαδικά περιοδικά από ιδιωτικές εκδόσεις, όπως είναι το περιοδικό *A-Z Αρτοποιία και Ζαχαροπλαστική* (εκδόσεις forum), το περιοδικό *Ο κόσμος της Ζαχαροπλαστικής* (ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΟΕΖΕ), το περιοδικό *Αρτοποιός, βιοτεχνική αρτοποιία, βιοτεχνική*

ζαχαροπλαστική (εκδόσεις Κορμός).

Για τους εργαζόμενους στον κλάδο η μόνη αναφορά που μπορεί να γίνει αφορά συνδικαλιστικούς φορείς ευρύτερης εμβέλειας εργαζομένων, όπως:

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

A.8 Θεσμικό πλαίσιο λειτουργίας του επαγγέλματος

Το θεσμικό πλαίσιο και εν γένει οι κρατικές πολιτικές που επηρεάζουν το επάγγελμα είναι:

- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28^{ης} Ιανουαρίου 2002 «για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων».
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29^{ης} Απριλίου 2004 για «την υγιεινή των τροφίμων».
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27^{ης} Οκτωβρίου 2004 «σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα».
- Κανονισμός (ΕΕ) 2019/649 της Επιτροπής της 24^{ης} Απριλίου 2019 «όσον αφορά τα trans-λιπαρά, πλην των trans-λιπαρών που αποτελούν φυσικά συστατικά του λίπους ζωικής προέλευσης».
- Οδηγία (ΕΕ) αριθ. 904/2019 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 5ης Ιουνίου 2019.

Δεν αναμένονται σημαντικές αλλαγές στο πλαίσιο λειτουργίας των επιχειρήσεων ζαχαροπλαστικής. Για την αδειοδότηση της επιχείρησης, ακολουθείται η διαδικασία της γνωστοποίησης, σύμφωνα με τον Ν. 4442/2016 και την ΚΥΑ 16228/2017, όπου υπάγονται τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος. Απαιτείται δε η συνδρομή εξειδικευμένου επαγγελματία (συνήθως μηχανικού), ενώ εξασφαλίζεται η νομιμότητα σε όλα τα επίπεδα (υγειονομικά και πολεοδομικά) με αποκλειστική ευθύνη του ιδιοκτήτη της επιχείρησης. Το σχετικά σταθερό κανονιστικό πλαίσιο λειτουργίας είναι θετικός παράγοντας για την ανάπτυξη του κλάδου. Συνολικά οι απαιτήσεις για την αδειοδότηση κρίνονται θετικά και συμβάλλουν στη βιώσιμη δραστηριοποίηση των επιχειρήσεων ζαχαροπλαστικής, στην αύξηση της εμπιστοσύνης των καταναλωτών και στην προστασία του περιβάλλοντος. Από την πλευρά της Διοίκησης, απαιτείται να υπάρχει ενιαίο πλαίσιο ελέγχου καθώς και έγκαιρη ενημέρωση των επαγγελματιών για τις υποχρεώσεις τους μαζί με κανόνες ορθών πρακτικών λειτουργίας, οι οποίοι γενικά σήμερα παρέχονται από τον ΕΦΕΤ.

A.9 Τεχνολογίες / τεχνολογικές αλλαγές που επηρεάζουν το επάγγελμα

Ο Ζαχαροπλάστης είναι ένα επάγγελμα που επηρεάζεται σε μικρότερο βαθμό από την εξέλιξη της τεχνολογίας σε σχέση με άλλα επαγγέλματα. Στόχος των επιχειρήσεων είναι η αναβάθμιση του εξοπλισμού (μίξερ, φούρνοι, υγεία, καταψύκτες) και προβλέπεται η αύξηση της τάσης για ηλεκτρονικές πωλήσεις των προϊόντων και η ψηφιοποίηση ορισμένων διαδικασιών, όπως η ηλεκτρονική τιμολόγηση, η τήρηση των συστημάτων ποιότητας και ασφάλισης τροφίμων, οι συναλλαγές με το δημόσιο, οι ηλεκτρονικές πληρωμές και οι σχέσεις με τις τράπεζες. Επιπλέον, το μάρκετινγκ, ενισχύεται με την επαγγελματική και οργανωμένη παρουσίαση των προϊόντων μέσω του διαδικτύου και των μέσων κοινωνικής δικτύωσης που αποκαθιστούν σταδιακά τις συνηθισμένες μορφές προώθησης (π.χ. έντυπα μέσα, τηλεόραση, ραδιόφωνο).

Η πώληση των προϊόντων μέσω ηλεκτρονικού καταστήματος ή απευθείας μέσω των μέσων κοινωνικής δικτύωσης (social media) ενισχύεται συνεχώς, όπως και η κατ' οίκον παράδοση γλυκών (delivery) είτε ανεξάρτητα είτε μέσω ηλεκτρονικών εφαρμογών. Η τάση της ηλεκτρονικής πώλησης μέσω ηλεκτρονικού

καταστήματος (eshop), απευθείας μέσω των μέσων κοινωνικής δικτύωσης ή μέσω πλατφόρμας παραγγελίας φαγητού και της κατ' οίκον διανομής γλυκών (delivery) έχει αυξηθεί αρκετά από το 2020 και αναμένεται η περαιτέρω ανάπτυξή της, ειδικά μεταξύ των νεότερων ηλικιών. Στα θετικά στοιχεία καταγράφονται η ευκολότερη κατανάλωση, η άμεση παραγγελία, η δημιουργία ενός νέου καναλιού πώλησης και η διαφήμιση. Αντίθετα, προκύπτει αύξηση του λειτουργικού κόστους για προμήθειες σε πλατφόρμες παραγγελίας ή για την απασχόληση νέου προσωπικού (διανομέας και παραγγελιοδόχος).

Η ολοκλήρωση της ψηφιοποίησης των διαδικασιών εντός της επιχείρησης, όπως είναι η ηλεκτρονική τήρηση των βιβλίων, η χρήση προγράμματος εμπορικής διαχείρισης, η ηλεκτρονική τιμολόγηση, η τήρηση του συστήματος ποιότητας ή HACCP κατά το δυνατόν ηλεκτρονικά και οι ηλεκτρονικές πωλήσεις συμβάλλουν στη μείωση του λειτουργικού κόστους, στη βελτίωση της οργάνωσης και παράλληλα στη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος της επιχείρησης. Παράλληλα, και οι αλληλεπιδράσεις με το Δημόσιο και τις Τράπεζες ολοκληρώνονται στον μεγαλύτερο βαθμό ηλεκτρονικά. Ο επαγγελματίας Ζαχαροπλάστης πρέπει να διαθέτει βασικές ψηφιακές δεξιότητες, τις οποίες μπορεί να αποκτήσει μέσω κατάρτισης, είτε με δική του πρωτοβουλία είτε μέσω σεμιναρίων από τους φορείς εκπροσώπησης.

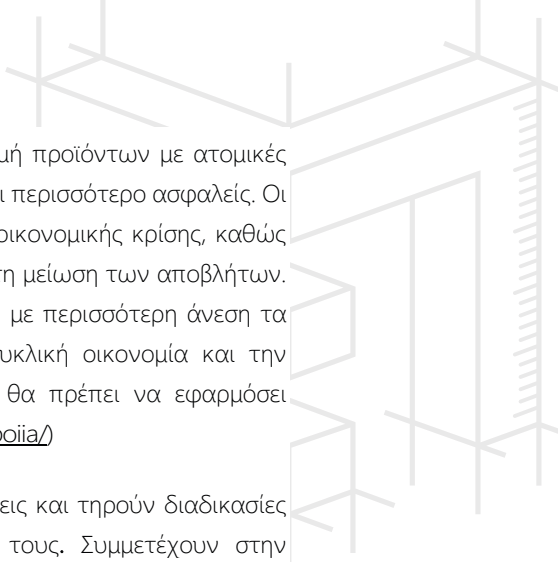
Προκειμένου να ικανοποιούνται οι ανάγκες των καταναλωτών οι οποίες προκύπτουν μέσα από αναδυόμενα πρότυπα πιο υγιεινού τρόπου ζωής, με έμφαση στην άσκηση και τη διατροφή, ο κλάδος της ζαχαροπλαστικής εμφανίζει συνεχή εξέλιξη στα προϊόντα του. Παράγονται ολοένα και περισσότερα γλυκά με πιο υγιεινές πρώτες ύλες (π.χ., γλυκαντικά ως υποκατάστατα της ζάχαρης όπως οι γλυκοζίτες του φυτού στέβια, η μαλτιτόλη, και γλυκαντικές ύλες (π.χ. πετιμέζι, μέλι), γλυκά και παγωτά χωρίς ζάχαρη, μπάρες δημητριακών και μπισκότα, κέικ με ισχυρισμούς διατροφής και υγείας. Ιδιαίτερη έμφαση δίδεται στον τρόπο παρουσίασης των προϊόντων (συσκευασία, τρόπος προβολής). Σημαντική είναι και η τάση παραγωγής προϊόντων με ιδιαίτερες διακοσμήσεις (με ζαχαρόπαστα) κατά παραγγελία κυρίως για γιορτές, γάμους, βαφτίσια και εκδηλώσεις.

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

Το κόστος της ενέργειας για την παράγωγη των προϊόντων ζαχαροπλαστικής έχει υπερδιπλασιαστεί τα τελευταία δυο χρόνια (2021-2023) και αναζητούνται φθηνότερες πηγές ενέργειας λόγω χάρη με επένδυση σε φωτοβολταϊκά στοιχεία. Επίσης, οι επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής θα πρέπει να εφαρμόσουν τον Νόμο 4736/2020 σχετικά με τη μείωση των επιπτώσεων ορισμένων πλαστικών προϊόντων στο περιβάλλον και να λάβουν υπόψη τους τη θέσπιση εθνικών μέτρων με κίνητρα για την προώθηση της πρόληψης, της επαναχρησιμοποίησης και την ενίσχυση της ανακύκλωσης, που αποτελούν και τις πρώτες αρχές στην «πυραμίδα» της σύγχρονης διαχείρισης αποβλήτων, όπως αντίστοιχα προβλέπει και το νέο Εθνικό Σχέδιο Διαχείρισης Αποβλήτων (ΕΣΔΑ 2020 – 2030).

Οι επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής, έχοντας ως στόχο τη βελτίωση των προϊόντων τους, τη μείωση του κόστους λειτουργίας τους και την αύξηση της αποδοτικότητάς τους, επίσης λόγω των τεχνολογικών εξελίξεων, επενδύουν πλέον στην αντικατάσταση παλαιότερου ενεργοβόρου εξοπλισμού. Στο πλαίσιο αυτό, γίνεται αντικατάσταση κυρίως των ψυγείων (βιτρίνες, συντήρηση, κατάψυξη παγωτού) με νέα, καλύτερης ενεργειακής κλάσης και ρύθμισης της υγρασίας για εξοικονόμηση ενέργειας αλλά και για καλύτερη ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων. Επίσης, σε μικρότερο βαθμό και όπου χρησιμοποιούνται, αναμένεται η αντικατάσταση παλαιότερων φούρνων πετρελαίου με αντίστοιχους φούρνους φυσικού αερίου. Στα σημεία πώλησης θα συνεχίσουν να υιοθετούνται πρακτικές εξοικονόμησης ενέργειας που αφορούν κυρίως στον δροσισμό και στη θέρμανση των χώρων. Οι επενδύσεις αυτές σε νέο εξοπλισμό απαιτούν κεφάλαια και θα πραγματοποιηθούν σταδιακά, μακροπρόθεσμα ωστόσο αναμένεται να μειώσουν το λειτουργικό κόστος των επιχειρήσεων ζαχαροπλαστικής. Ο χρόνος υλοποίησής τους σε κάθε επιχείρηση εξαρτάται από την ύπαρξη διαθέσιμων κεφαλαίων και τη δυνατότητα εξωτερικής χρηματοδότησης από τραπεζικά δάνεια και από συγχρηματοδοτούμενα προγράμματα.

Το υψηλό αίσθημα περιβαλλοντικής ευθύνης των καταναλωτών, οι νομοθετικές επιταγές για χρήση βιώσιμης συσκευασίας είναι οι παράγοντες που επηρεάζουν και διαμορφώνουν πλέον και την παραγωγή της συσκευασίας που αφορά τους ζαχαροπλάστες. Επίσης, η πανδημία διαμόρφωσε νέες συνθήκες στον



κλάδο, καθώς ένα μεγάλο ποσοστό των ζαχαροπλαστείων ξεκίνησε τη διανομή προϊόντων με ατομικές συσκευασίες στο σπίτι για να εξυπηρετήσει τους πελάτες του για να αισθάνονται περισσότερο ασφαλείς. Οι ατομικές συσκευασίες βέβαια είναι μία τάση που ήρθε για να μείνει λόγω της οικονομικής κρίσης, καθώς είναι και πιο προσιτές όσον αφορά την τιμή τους αλλά και γιατί συμβάλλουν στη μείωση των αποβλήτων. Οι «έξυπνες» συσκευασίες που βοηθούν τους καταναλωτές να χρησιμοποιούν με περισσότερη άνεση τα προϊόντα εντός και εκτός σπιτιού, οι συσκευασίες που ακολουθούν την κυκλική οικονομία και την προστασία του περιβάλλοντος, είναι τα ζητούμενα που ο Ζαχαροπλάστης θα πρέπει να εφαρμόσει (<https://globalpackexpo.gr/ekthesi/se-poiious-apefthynetai/zacharoplastiki-kai-artopoiia/>)

Συνοψίζοντας, οι επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής αναλαμβάνουν συνεχώς δράσεις και τηρούν διαδικασίες με σκοπό τη μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος στα προϊόντα τους. Συμμετέχουν στην ανακύκλωση και ορθολογική διαχείριση όλων των μεταλλικών, πλαστικών και χάρτινων συσκευασιών, των σσσωρευτών, των λιπαντικών των μηχανημάτων και οχημάτων. Χρησιμοποιούν τα βιοδιασπώμενα καθαριστικά και ενεργούν σεβόμενοι τους ενεργειακούς πόρους, εντάσσοντας τις ανανεώσιμες πηγές ενέργειας στο βιομηχανικό τους γίνεσθαι. Διαχειρίζονται κατάλληλα τις απορρίψεις (φύρες) της παραγωγικής διαδικασίας και ταξινομούν κάθε υλικό με σκοπό την ανακύκλωσή του. Η διαχείριση των απορριμμάτων συνολικά μπορεί να πραγματοποιηθεί από εταιρείες ανακύκλωσης ή διαχείρισης αποβλήτων μεταφέροντάς τα σε εγκεκριμένες μονάδες επεξεργασίας-ανακύκλωσης. Τα εναπομείναντα άχρηστα υλικά καταλήγουν σε νόμιμο Χώρο Υγειονομικής Ταφής Απορριμμάτων (ΧΥΤΑ). Είναι σημαντική λοιπόν η συμβολή των ζαχαροπλαστών, στην προστασία του περιβάλλοντος, στην προστασία των οικοσυστημάτων και της βιοποικιλότητας, στη μείωση της κατανάλωσης ενέργειας και πρώτων υλών ή στη μείωση των αποβλήτων και της ρύπανσης. Για τον σκοπό αυτόν, είναι εφικτό να εφαρμοστούν και σχέδια για την επίτευξη μηδενικών εκπομπών CO₂ (διοξείδιο του άνθρακα), την υπεύθυνη χρήση του νερού στην παραγωγική διαδικασία και τη μείωση των αποβλήτων.

ΕΝΟΤΗΤΑ Β
ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ/ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ -
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΕΝΟΤΗΤΑ Γ
ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ, ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ
ΚΑΙ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ



ΚΕΛ 1	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΕΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΚΛΕΚΤΑ ΓΛΥΚΑ ΚΑΙ ΑΛΜΥΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ
ΕΕΛ 1.1	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΕΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ
	<p>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ</p> <p>1.1.1. Ζυγίζει την απαιτούμενη αναλογία υλικών για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής</p> <p>1.1.2. Αναμειγνύει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής</p> <p>1.1.3. Θερμαίνει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής</p> <p>1.1.4. Ψύχει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής</p> <p>1.1.5. Καταψύχει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής</p> <p>1.1.6. Κατανέμει σε μερίδες το προϊόν ζαχαροπλαστικής</p> <p>1.1.7. Συνθέτει και διακοσμεί το προϊόν ζαχαροπλαστικής</p> <p>1.1.8. Συσκευάζει και συντηρεί το προϊόν ζαχαροπλαστικής</p>
ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ:	
<ul style="list-style-type: none"> • Ζυγίζει την απαιτούμενη αναλογία υλικών για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής, τηρώντας τις οδηγίες παρασκευής και τις προδιαγραφές του τελικού προϊόντος και χρησιμοποιώντας με επιμέλεια τον διαθέσιμο εξοπλισμό. • Αναμειγνύει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής, τηρώντας τις οδηγίες παρασκευής και χρησιμοποιώντας με επιμέλεια τον διαθέσιμο εξοπλισμό. • Θερμαίνει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής, τηρώντας τις οδηγίες που αφορούν τις θερμοκρασίες και τους χρόνους θέρμανσης της αντίστοιχης συνταγής και χρησιμοποιώντας τον διαθέσιμο εξοπλισμό. • Ψύχει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής, τηρώντας με επιμέλεια τις οδηγίες που αφορούν τις θερμοκρασίες και τους χρόνους ψύξης της αντίστοιχης συνταγής και χρησιμοποιώντας τον διαθέσιμο εξοπλισμό. • Καταψύχει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής, τηρώντας με επιμέλεια τις οδηγίες που αφορούν τις θερμοκρασίες και τους χρόνους κατάψυξης της αντίστοιχης συνταγής και χρησιμοποιώντας τον διαθέσιμο εξοπλισμό. • Κατανέμει σε μερίδες το προϊόν ζαχαροπλαστικής, σύμφωνα με την τελική προδιαγραφή του, αλλά και τις απαιτήσεις του καταναλωτή, χρησιμοποιώντας τον διαθέσιμο εξοπλισμό. • Συνθέτει και διακοσμεί το προϊόν ζαχαροπλαστικής, σύμφωνα με την τελική προδιαγραφή του αλλά και τις απαιτήσεις του καταναλωτή. • Συσκευάζει και συντηρεί το προϊόν ζαχαροπλαστικής, τηρώντας τις απαραίτητες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας και τις ορθές πρακτικές υγιεινής, χρησιμοποιώντας τον διαθέσιμο εξοπλισμό. 	
ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	
<i>Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:</i>	
<p>Ζαχαροπλαστείο και ευρύτεροι χώροι εστίασης ή χώροι που διαθέτουν σχετικούς αδειοδοτημένους χώρους υπηρεσιών ζαχαροπλαστικής (ξενοδοχεία, εστιατόρια, εταιρείες έτοιμων γευμάτων, κρουαζιερόπλοια, σχολεία)</p>	
<i>Μέσα/εργαλεία/υλικά:</i>	
<p>Ζυγαριές ακριβείας, Θερμόμετρα ακριβείας, Μηχανήματα για ζύωμα, Μίξερ, Βραστήρες, Μορφοποιητικές μηχανές, Φούρνοι, Ψυγείο, Κατάψυξη, Πραλίνομηχανή, Αποφλοιωτής ξηρών καρπών, Θερμοτράπεζες, Ηλεκτρικές εστίες, Εστίες γκαζιού, Επαγγελματικές εστίες, Πάγκοι εργασίας, Σοκολατομηχανή, Βραστήρας παστερίωσης, Κύλινδρος, Κοπτικό μηχανήμα, Πάγκοι εργασίας, Διάφορα ράφια, Λαμαρίνες, Μπασίνες, Κόσκινα, Πλάστες, Κοπίδια διάφορα, Βούρτσες, Ταψιά, Τελάρα, Κατσαρόλες, Τηγάνια, Δοχεία φύλαξης, Φόρμες κ.λπ., Καλούπια για σοκολάτα και κρέμες, Τσέρκια διάφορα, Σχάρες, Δίσκοι, Πλάστες, Χτυπητήρια Αυγοδάρτες, Σουρωτήρια, Σινοιά, Παλέτες, Σακούλες, Διάφορα μαχαίρια, Καρότσια μεταφοράς και ψησίματος, Φτυάρια φουρνίσματος, Λαβίδες, Σέσουλες, Χωνιά, Διάφορα πινέλα, Κουπ-πατ, Τρίφτες,</p>	

Ζάχαρη κρυσταλλική, Ζάχαρη άχνη, Αλεύρι σίτου, Διάφορα άλευρα σιτηρών, Χημικές διογκωτικές ύλες, Έτοιμα μείγματα ζαχαροπλαστικής, Άμυλα, Φυτικά λίπη και έλαια, Ζωικά λίπη και έλαια, Σιρόπι γλυκόζης, Αυγά, γάλα & γαλακτοκομικά προϊόντα, Πρόσθετα (όπως γαλακτωματοποιητές, χρωστικές, συντηρητικά, σταθεροποιητές), Κακάο, Σοκολάτα, Τρούφα σοκολάτας, Κανέλλα, Μαστίχα, Αρωματικές και αρτυματικές ύλες, Αρώματα, Λικέρ, Αλάτι, Σουσάμι, Ξηροί καρποί, Νωπά φρούτα, Κατεψυγμένα φρούτα, Μαρμελάδες, Ζελέδες

Παραγόμενη υπηρεσία:

Παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Τήρηση της καθορισμένης προδιαγραφής του τελικού προϊόντος και των μειγμάτων του, όσον αφορά τις απαραίτητες ποσότητες υλικών, Διαδικασίες παρασκευής, Τήρηση χρόνων και θερμοκρασιών θέρμανσης ή ψήσιματος καθώς επίσης και συνθήκες συντήρησης-διατήρησής τους, Τυπική προετοιμασία εξοπλισμού και υλικών, Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, Τυπικές διαδικασίες παρασκευής προϊόντων ζαχαροπλαστικής βάσει συγκεκριμένων οδηγιών.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

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

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

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Παρασκευές προϊόντων ζαχαροπλαστικής
- Προδιαγραφές εγκαταστάσεων και εξοπλισμού των εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής
- Υγιεινή και ασφάλεια στους χώρους εργασίας και ζαχαροπλαστικής
- Πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής
- Τεχνολογία τροφίμων
- Στοιχεία συστημάτων διαχείρισης της ποιότητας –ποιοτικός έλεγχος
- Ζαχαροπλαστική τέχνη
- Στοιχεία μικροβιολογίας (στη χρήση αρτοσκευασμάτων και ζαχαροπλαστικής
- Σύστημα HACCP, ISO 22000 και η σημασία της παραγωγής ασφαλών τροφίμων
- Βασικές γνώσεις διατροφής
- Συσκεασία τροφίμων

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:
«Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Δεν υπάρχουν

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Δημιουργία νέων συνταγών
- Εφαρμογή κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας για τα προϊόντα
- Εφαρμογή των προδιαγραφών των προϊόντων
- Εφαρμογή διαδικασιών υγιεινής κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας τροφίμων
- Παρασκευή ζαχαρωδών προϊόντων
- Διακόσμηση των προϊόντων ζαχαροπλαστικής
- Χειρισμός εργαλείων και εξοπλισμού ζαχαροπλαστικής

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:
«Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων οι οποίες απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»

<ul style="list-style-type: none"> • Προγραμματισμός παραγωγής προϊόντων ζαχαροπλαστικής • Εφαρμογή συνταγής 						
ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	Επίπεδο χρήστη	Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων				
		Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια
	Βασικός	✓	✓	✓	✓	✓
	Ανεξάρτητος	-	-	-	-	-
	Έμπειρος	-	-	-	-	-
ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Βασικές Ικανότητες <ul style="list-style-type: none"> • Ικανότητα γραμματισμού • Πολυγλωσσική ικανότητα • Μαθηματική ικανότητα και ικανότητα στις θετικές επιστήμες, την τεχνολογία και τη μηχανική • Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα 		<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:</p> <p>«Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»</p>				

ΕΕΛ 1.2	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΕΙ ΕΚΛΕΚΤΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΑΛΕΥΡΙ	
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	
	1.2.1. Ζυγίζει την απαιτούμενη αναλογία υλικών για την παρασκευή του ζυμαριού του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι	
	1.2.2. Παρασκευάζει το ζυμάρι του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι	
	1.2.3. Μορφοποιεί και σχηματοποιεί το ζυμάρι του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι	
	1.2.4. Στοφάρει το ζυμάρι του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι	
	1.2.5. Ψήνει το ζυμάρι του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι	
	1.2.6. Γεμίζει και γαρνίρει το εκλεκτό αρτοσκεύασμα με βάση το αλεύρι	
1.2.7. Τεμαχίζει το προϊόν και διακοσμεί το εκλεκτό αρτοσκεύασμα με βάση το αλεύρι		
1.2.8. Συσκευάζει και αποθηκεύει το εκλεκτό αρτοσκεύασμα με βάση το αλεύρι		

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ:

- Ζυγίζει την απαιτούμενη αναλογία υλικών για την παρασκευή του ζυμαριού του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι χρησιμοποιώντας την απαιτούμενη αναλογία συστατικών για κάθε είδους ζυμαριού, σύμφωνα με την αντίστοιχη συνταγή.
- Παρασκευάζει το ζυμάρι του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι αναμειγνύοντας τα απαιτούμενα υλικά και τηρώντας τον προκαθορισμένο χρόνο ανάμιξης.
- Μορφοποιεί και σχηματοποιεί το ζυμάρι του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι δίνοντάς του την απαιτούμενη μορφή, το κατάλληλο σχήμα και μέγεθος προκειμένου να λάβει το κατάλληλο πάχος για την Παρασκευή, σύμφωνα με τις οδηγίες και τους κανόνες υγιεινής και ασφαλείας.
- Στοφάρι το ζυμάρι του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι τοποθετώντας το για ξεκούραση σε ειδικά διαμορφωμένο θάλαμο (στόφα) ώστε να αποκτήσει το κατάλληλο μέγεθος και ύψος τηρώντας τις σωστές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας κατά τη διάρκεια της παραμονής του στη στόφα τις οδηγίες και τις διαδικασίες παραγωγής.
- Ψήνει το ζυμάρι του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι στον κατάλληλο φούρνο ώστε να είναι αποτελεσματικό το ψήσιμο ανάλογα με το προϊόν και να αποκτήσει τα κατάλληλα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, να είναι ασφαλές για τους καταναλωτές, παρακολουθώντας και καταγράφοντας τις θερμοκρασίες και τον χρόνο ψησίματος σύμφωνα με τις προκαθορισμένες οδηγίες.
- Γεμίζει και γαρνίρει το εκλεκτό αρτοσκευάσμα με βάση το αλεύρι σύμφωνα με τις οδηγίες παρασκευής του προϊόντος.
- Τεμαχίζει το προϊόν χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα κοπής και διακοσμεί το εκλεκτό αρτοσκευάσματα με βάση το αλεύρι χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά ώστε το προϊόν να ικανοποιεί τις ανάγκες του καταναλωτή.
- Συσκευάζει στην κατάλληλη συσκευασία τηρώντας τους κανόνες και τις οδηγίες υγιεινής και ασφάλειας και αποθηκεύει το εκλεκτό αρτοσκευάσμα με βάση το αλεύρι στις σωστές συνθήκες θερμοκρασίας τηρώντας τις οδηγίες σωστής αποθήκευσης.

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:

Ζαχαροπλαστείο και ευρύτεροι χώροι που διαθέτουν σχετικούς αδειοδοτημένους χώρους υπηρεσιών ζαχαροπλαστικής (ξενοδοχεία, εστιατόρια, εταιρείες έτοιμων γευμάτων, κρουαζιερόπλοια, σχολεία)

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Ζυγαριές ακριβείας, Θερμόμετρα ακριβείας, Μηχανήματα για ζύμμα, Μίξερ, Βραστήρες, Μορφοποιητικές μηχανές, Στόφες, Φούρνοι, Εξοπλισμός μαζικής εστίασης (όπως σπάτουλες, κουτάλες, κ.ά.), Ψυγεία, Κατάψυξη, Πραλινόμηχανή, Θερμοτράπεζες, Ηλεκτρικές εστίες, Εστίες γκαζιού, Επαγωγικές εστίες, Πάγκοι εργασίας, Κοπτικό μηχανήμα, Σφρολιανομηχανή, Πάγκους εργασίας, Διάφορα ράφια, Λαμαρίνες, Κόσκινα, Πλάστες, Κοπίδια διάφορα, Βούρτσες, Διάφορες μπασίνες, Ταψιά, Τελάρα, Κατσαρόλες, Τηγάνια, Δοχεία φύλαξης, Φόρμες για κέικ, Κολούπια για σοκολάτα και κρέμες, Τσέρκια διάφορα, Σχάρες, Δίσκοι, Πλάστες, Χτυπητήρια, Σουρωτήρια, Σινοτά, Κόσκινα, Παλέτες, Καρνέ, Σακούλες, Διάφορα μαχαίρια, Καρότσια μεταφοράς και ψησίματος, Φτυάρια φουρνίσματος, Σέσουλες, Σπάτουλες, Λαβίδες, Χωνιά, Υλικά συσκευασίας, Συσκευαστικές μηχανές, Καρότσια, Ζάχαρη, Αλεύρι, Μαγιά, Χημικές διογκωτικές ύλες, Φυτικά λίπη και έλαια, Ζωικά λίπη και έλαια, Σιρόπι γλυκόζης, Αυγά, γάλα & γαλακτοκομικά παράγωγα, Πρόσθετα (όπως γαλακτωματοποιητές, αρώματα, αρτυματικές ύλες, χρωστικές, συντηρητικά), Κακάο, Σοκολάτα, Τρούφα σοκολάτας, Σιρόπια, Κανέλλα, Ζάχαρη άχνη, Αλάτι, Σουσάμι, Ξηροί καρποί, Μαρμελάδες, Ζελέδες

Παραγόμενη υπηρεσία:

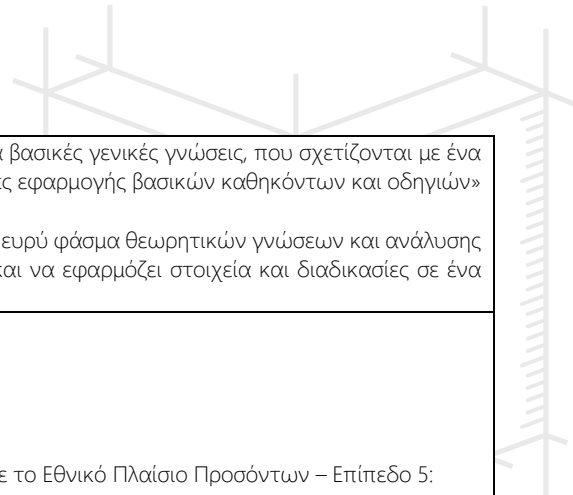
Παρασκευή εκλεκτών αρτοσκευασμάτων με βάση το αλεύρι

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Καθορισμένη προδιαγραφή των εκλεκτών αρτοσκευασμάτων όσον αφορά τις απαραίτητες ποσότητες υλικών, τις διαδικασίες παρασκευής, τους χρόνους και θερμοκρασίες ψησίματος καθώς επίσης και τις συνθήκες συντήρησής τους, Τυπική προετοιμασία εξοπλισμού και υλικών, Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, Τυπικές διαδικασίες παρασκευής εκλεκτών αρτοσκευασμάτων βάσει συγκεκριμένων οδηγιών.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

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



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

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ <ul style="list-style-type: none"> • Γενική χημεία • Χημεία τροφίμων • Μικροβιολογία τροφίμων • Ιδιότητες και χρήση των πρώτων υλών της Ζαχαροπλαστικής • Μηχανολογικό εξοπλισμό του ζαχαροπλαστείου, χειρισμό, συντήρηση και τεχνικές εγκαταστάσεις • Αρτοποιητική τέχνη • Στοιχεία συστημάτων διαχείρισης της ποιότητας –ποιοτικός έλεγχος • Βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων • Στοιχεία νομοθεσίας των τροφίμων και του κλάδου • Σύστημα HACCP, ISO 22000 και η σημασία της παραγωγής ασφαλών τροφίμων • Βασικά στοιχεία διατροφής • Συσκευασία τροφίμων 	Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5: «Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»
--	---

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ <ul style="list-style-type: none"> • Δεν υπάρχουν 	
--	--

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ <ul style="list-style-type: none"> • Δημιουργία νέων συνταγών • Εφαρμογή κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας για τα προϊόντα • Εφαρμογή συνταγής • Ανάμειξη μείγματος • Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων • Προγραμματισμός παραγωγής 	Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5: «Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων οι οποίες απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»
--	--

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

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

ΚΕΛ 2	ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ
ΕΕΛ 2.1	ΟΡΓΑΝΩΝΕΙ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΖΕΤΑΙ ΤΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΤΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ
	2.1.1. Πραγματοποιεί διαδικασίες κοστολόγησης των προϊόντων
	2.1.2. Επιλέγει τρόπους παρουσίασης και προώθησης των προϊόντων
	2.1.3. Διεκπεραιώνει τις οικονομικές συναλλαγές πώλησης των προϊόντων
ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ:	
<ul style="list-style-type: none"> • Πραγματοποιεί διαδικασίες κοστολόγησης των προϊόντων με τη χρήση εξειδικευμένου ηλεκτρονικού λογισμικού ακολουθώντας τις τυπικές διαδικασίες. • Επιλέγει τρόπους παρουσίασης και προώθησης των προϊόντων με σκοπό τη βελτιστοποίηση πώλησης και εμπορίας των παραγόμενων προϊόντων ακολουθώντας τις τυπικές διαδικασίες. • Διεκπεραιώνει τις οικονομικές συναλλαγές πώλησης των προϊόντων εκδίδοντας τις απαραίτητες αποδείξεις και τιμολόγια. 	
ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	
<i>Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:</i>	
Ζαχαροπλαστείο και ευρύτεροι χώροι που διαθέτουν σχετικούς αδειοδοτημένους χώρους υπηρεσιών ζαχαροπλαστικής (ξενοδοχεία, εστιατόρια, εταιρείες έτοιμων γευμάτων, κρουαζιερόπλοια, σχολεία)	
<i>Μέσα/εργαλεία/υλικά:</i>	
Μπλοκ, Τιμολόγια, Δελτίο αποστολής, Αποδείξεις λιανικής, Αριθμομηχανή, Ηλεκτρονικός υπολογιστής και λογισμικό, Προϊόντα αρτοποιίας, Προϊόντα ζαχαροπλαστικής	
<i>Παραγόμενη υπηρεσία:</i>	
Οργάνωση και διαχείριση των οικονομικών στο ζαχαροπλαστείο	
<i>Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:</i>	
Τήρηση της διαδικασίας κοστολόγησης των πρώτων υλών, υλικών συσκευασίας και των τελικών προϊόντων, προώθησης των προϊόντων	
ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ	
Ως ελάχιστες προαπαιτούμενες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν:	

<ul style="list-style-type: none"> - στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις, που σχετίζονται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής, που του επιτρέπουν να αντιλαμβάνεται τις διαδικασίες εφαρμογής βασικών καθηκόντων και οδηγιών» για την περίπτωση των πτυχιούχων ΕΠΑΣ, ΕΠΑΛ, και - στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και ανάλυσης πληροφοριών που του επιτρέπουν να κατανοεί το πεδίο εργασίας ή σπουδής και να εφαρμόζει στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικό πλαίσιο» για την περίπτωση των διπλωματούχων ΙΕΚ. 							
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ							
<ul style="list-style-type: none"> • Παρασκευές αρτοποιημάτων και ζαχαροπλαστικής κάθε μορφής και ποικιλίας • Πρώτες ύλες αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής • Αρχές λογιστικής • Αρχές οικονομικών • Προώθηση, μάρκετινγκ προϊόντων • Κοστολόγηση προϊόν ζαχαροπλαστικής • Τεχνικές πώλησης προϊόντων 			<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5: «Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»</p>				
ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ							
<ul style="list-style-type: none"> • Δεν υπάρχουν 							
ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ							
<ul style="list-style-type: none"> • Υπολογισμός κόστους των παραγομένων προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής • Πώληση προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής • Προώθηση προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής 			<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5: «Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων που απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα</p>				
ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ			Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων				
	Επίπεδο χρήστη		Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια
	Βασικός		✓	✓	✓	✓	✓
	Ανεξάρτητος		-	-	-	-	-
	Έμπειρος		-	-	-	-	-
ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ							
Βασικές Ικανότητες <ul style="list-style-type: none"> • Βασικές ικανότητες • Ικανότητα γραμματισμού • Πολυγλωσσική ικανότητα • Ψηφιακή ικανότητα • Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα, • Ικανότητα του επιχειρείν 			<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5: «Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»</p>				

ΕΕΛ 2.2	ΟΡΓΑΝΩΝΕΙ ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ, ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΗ	
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	
	<p>2.2.1. Ορίζει τις προδιαγραφές των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων</p> <p>2.2.2. Πραγματοποιεί έρευνα αγοράς για τους προμηθευτές και τα υλικά</p> <p>2.2.3. Παραλαμβάνει και ελέγχει τις πρώτες ύλες και άλλα υλικά</p> <p>2.2.4. Αποθηκεύει τις παραλαμβανόμενες πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα</p>	
	<p>ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορίζει τις προδιαγραφές των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του καταναλωτή και την εθνική και κοινοτική νομοθεσία. • Πραγματοποιεί έρευνα αγοράς για τους προμηθευτές και τα υλικά συγκεντρώνοντας προσφορές και πληροφορίες, οι οποίες πληρούν τις προδιαγραφές που έχει θέσει, ώστε να επιλέξει τις πλέον συμφέρουσες οικονομικά προσφορές και να πληρούνται οι ποιοτικές προδιαγραφές των προϊόντων. • Παραλαμβάνει και ελέγχει τις πρώτες ύλες και άλλα υλικά που έχει παραγγείλει δειγματοληπτικά φροντίζοντας να τα αναπληρώνει προκειμένου να τα χρησιμοποιήσει στην παραγωγή των προϊόντων. • Αποθηκεύει τις παραλαμβανόμενες πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα στις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας. <p>ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ</p> <p><i>Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:</i></p> <p>Ζαχαροπλαστέιο και ευρύτεροι χώροι που διαθέτουν σχετικούς αδειοδοτημένους χώρους υπηρεσιών ζαχαροπλαστικής (ξενοδοχεία, εστιατόρια, εταιρείες έτοιμων γευμάτων, κρουαζιερόπλοια, σχολεία)</p> <p><i>Μέσα/εργαλεία/υλικά:</i></p> <p>Μπλοκ, Τιμολόγια, Δελτίο αποστολής, Αποδείξεις λιανικής, Αριθμομηχανή, Ηλεκτρονικός υπολογιστής και λογισμικό, Προϊόντα αρτοποιίας, Προϊόντα ζαχαροπλαστικής</p> <p><i>Παραγόμενη υπηρεσία:</i></p> <p>Οργάνωση προμηθειών, παραγγελιών και της αποθήκης</p> <p><i>Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:</i></p> <p>Διαδικασία έρευνας αγοράς, Κατάρτιση των προδιαγραφών των προμηθευτών και παραλαβής των πρώτων υλών, Κανόνες υγείας και ασφάλειας, Εθνική και κοινοτική νομοθεσία</p>	
	<p>ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</p> <p>Ως ελάχιστες προαπαιτούμενες Γνώσεις, Δεξιότητες και Ικανότητες για την περαιτέρω επαγγελματική εκπαίδευση, κατάρτιση ή επαγγελματική δραστηριότητα είναι αυτές που αντιστοιχούν:</p> <ul style="list-style-type: none"> - στο επίπεδο 2 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά βασικές γενικές γνώσεις, που σχετίζονται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής, που του επιτρέπουν να αντιλαμβάνεται τις διαδικασίες εφαρμογής βασικών καθηκόντων και οδηγιών» για την περίπτωση των πτυχιούχων ΕΠΑΣ, ΕΠΑΛ, και - στο επίπεδο 4 του Εθνικού και Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) «Αποκτά ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και ανάλυσης πληροφοριών που του επιτρέπουν να κατανοεί το πεδίο εργασίας ή σπουδής και να εφαρμόζει στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικό πλαίσιο» για την περίπτωση των διπλωματούχων ΙΕΚ. 	
	<p>ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Προδιαγραφές εγκαταστάσεων και εξοπλισμού των εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής • Προδιαγραφές και πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής • Τεχνολογία τροφίμων 	<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:</p> <p>«Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»</p>

<ul style="list-style-type: none"> Στοιχεία συστημάτων διαχείρισης της ποιότητας Ποιοτικός έλεγχος πρώτων υλών και τελικών προϊόντων Ασφάλεια και υγιεινή των προϊόντων κατά την αποθήκευση Εφοδιαστική (logistics) 																														
ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ																														
<ul style="list-style-type: none"> Δεν υπάρχουν 																														
ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ		<p>Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Επίπεδο χρήστη</th> <th>Επεξεργασία Δεδομένων</th> <th>Δημιουργία Περιεχομένου</th> <th>Επικοινωνία</th> <th>Επίλυση Προβλημάτων</th> <th>Ασφάλεια</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Βασικός</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> </tr> <tr> <td>Ανεξάρτητος</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Έμπειρος</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>					Επίπεδο χρήστη	Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια	Βασικός	✓	✓	✓	✓	✓	Ανεξάρτητος	-	-	-	-	-	Έμπειρος	-	-	-	-	-
Επίπεδο χρήστη	Επεξεργασία Δεδομένων						Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια																				
Βασικός	✓						✓	✓	✓	✓																				
Ανεξάρτητος	-						-	-	-	-																				
Έμπειρος	-	-	-	-	-																									
<ul style="list-style-type: none"> Υπολογισμός κόστους των παραγομένων προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής Πώληση προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής Προώθηση προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής Παραλαβή και αποθήκευση πρώτων υλών και τελικών προϊόντων αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής Έλεγχος πρώτων υλών και άλλων υλικών αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής Έρευνα αγοράς για προμηθευτές και υλικά αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας για τα προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής 		<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:</p> <p>«Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων οι οποίες απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»</p>																												
ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	Επίπεδο χρήστη	<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:</p> <p>«Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»</p>																												
	Βασικός																													
	Ανεξάρτητος																													
	Έμπειρος																													
ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ																														
Βασικές Ικανότητες <ul style="list-style-type: none"> Βασικές ικανότητες Ικανότητα γραμματισμού Ψηφιακή ικανότητα Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα Ικανότητα του πολίτη Ικανότητα του επιχειρείν 		<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:</p> <p>«Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»</p>																												

ΕΕΛ 2.3	ΔΙΑΧΕΙΡΙΖΕΤΑΙ ΤΟΥΣ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥΣ ΠΟΡΟΥΣ, ΤΑ ΥΛΙΚΑ, ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ
	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ
	2.3.1. Συμμετέχει σε διαδικασίες εκπαίδευσης συνεργατών/ιδιών ως προς την παραγωγική διαδικασία του ζαχαροπλαστικού
	2.3.2. Επιμελείται την οργάνωση της παραγωγικής διαδικασίας
	2.3.3. Φροντίζει για την άρτια λειτουργία του μηχανολογικού εξοπλισμού, σκευών και εργαλείων
2.3.4. Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους ευθύνης του, τα σκεύη και τον εξοπλισμό	

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΠΟΚΡΙΣΗΣ:

- Συμμετέχει σε διαδικασίες εκπαίδευσης συνεργατών/ιδιών ως προς την παραγωγική διαδικασία του ζαχαροπλαστέιου φροντίζοντας για την ενημέρωση και επικαιροποίηση των γνώσεων του προσωπικού χρησιμοποιώντας κατάλληλες μεθόδους επιλογής και εκπαίδευσης προσωπικού.
- Επιμελείται την οργάνωση της παραγωγικής διαδικασίας φροντίζοντας τη σωστή διαχείριση των ανθρώπινων πόρων, του εξοπλισμού με σκοπό τη βελτιστοποίηση της παραγωγής των προϊόντων.
- Φροντίζει για την άρτια λειτουργία του μηχανολογικού εξοπλισμού, σκευών και εργαλείων, επιθεωρώντας τα ανά τακτά χρονικά διαστήματα σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας και συντήρησης του κατασκευαστή.
- Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους ευθύνης του, τα σκεύη και τον εξοπλισμό σύμφωνα με τις οδηγίες καθαρισμού και απολύμανσης και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.

ΕΥΡΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ***Περιβάλλον και συνθήκες εργασίας:***

Ζαχαροπλαστέιο και ευρύτεροι χώροι που διαθέτουν σχετικούς αδειοδοτημένους χώρους υπηρεσιών ζαχαροπλαστικής (ξενοδοχεία, εστιατόρια, εταιρείες έτοιμων γευμάτων, κρουαζιερόπλοια, σχολεία)

Μέσα/εργαλεία/υλικά:

Καρότσια, Θερμόμετρα, Βιβλία τήρησης αρχείου προμηθευτών, Ηλεκτρονικός υπολογιστής, Μέσα και σκεύη καθαρισμού, Μέσα απολύμανσης, Καθαριστικά, Απολυμαντικά, Πλυντήριο σκευών, Λάντζες

Παραγόμενη υπηρεσία:

Διαχείριση ανθρωπίνων πόρων, υλικών, εξοπλισμού και εγκαταστάσεων

Μέθοδοι εφαρμογής και διαδικασίες:

Διαδικασία διαχείρισης εξοπλισμού, Συνεργασία με εξωτερικούς συνεργάτες (συντηρητές εξοπλισμού), Κανόνες υγείας και ασφάλειας, συντήρησης και χρησιμοποιημένου μηχανολογικού εξοπλισμού, Οδηγίες λειτουργίας και συντήρησης του κατασκευαστή

ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

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

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

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Παρασκευές αρτοποιημάτων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής κάθε μορφής και ποικιλίας
- Πρώτες ύλες ζαχαροπλαστικής
- Τεχνολογία τροφίμων
- Στοιχεία συστημάτων διαχείρισης ποιότητας
- Ασφάλεια και υγιεινή τροφίμων
- Διαχείριση ανθρωπίνου δυναμικού
- Διοίκηση επιχειρήσεων

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:
«Διαθέτει ευρείες, εξειδικευμένες, αντικειμενικές και θεωρητικές γνώσεις σε ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής και έχει επίγνωση των ορίων των γνώσεων αυτών»

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

- Δεν υπάρχουν

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Εφαρμογή κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας για τα προϊόντα αρτοποιίας

Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:

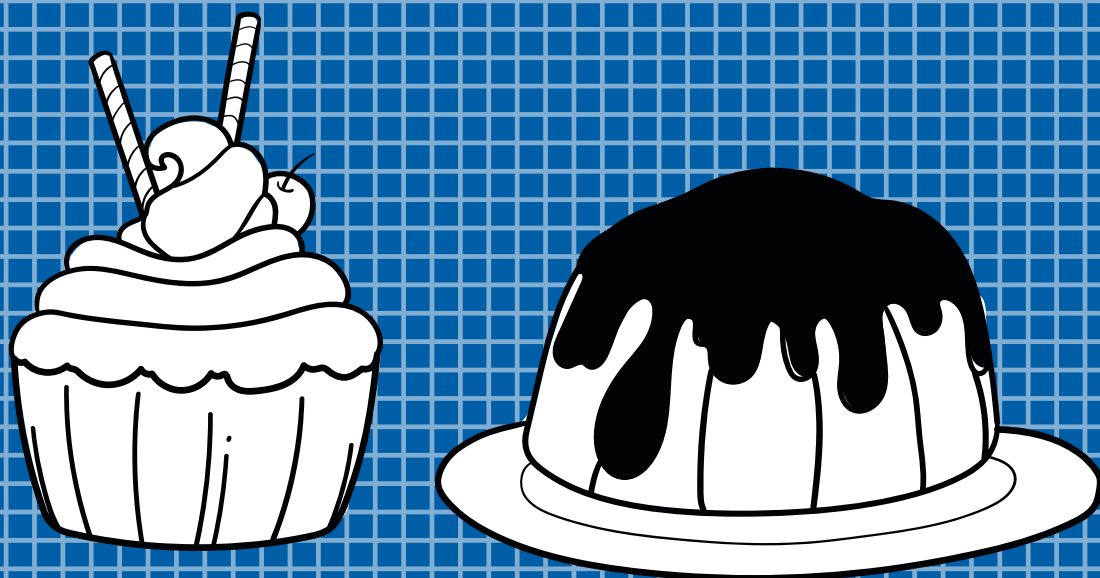
<ul style="list-style-type: none"> Εξέταση των δειγμάτων παραγωγής αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής Εφαρμογή κατάλληλων απολυμαντικών και καθαριστικών Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας Εφαρμογή οδηγιών λειτουργίας του εξοπλισμού 		<p>«Κατέχει ευρύ φάσμα γνωστικών και πρακτικών δεξιοτήτων οι οποίες απαιτούνται για την εξεύρεση δημιουργικών λύσεων σε αφηρημένα προβλήματα»</p>				
ΨΗΦΙΑΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ	Επίπεδο χρήστη	Κατηγορίες Ψηφιακών Δεξιοτήτων				
		Επεξεργασία Δεδομένων	Δημιουργία Περιεχομένου	Επικοινωνία	Επίλυση Προβλημάτων	Ασφάλεια
	Βασικός	✓	✓	✓	✓	✓
	Ανεξάρτητος	-	-	-	-	-
	Έμπειρος	-	-	-	-	-
ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ Βασικές Ικανότητες <ul style="list-style-type: none"> Βασικές ικανότητες Ικανότητα γραμματισμού Πολυγλωσσική ικανότητα Ψηφιακή ικανότητα Προσωπική, κοινωνική και μεταγνωστική ικανότητα Ικανότητα του πολίτη 		<p>Αντιστοίχιση με το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων – Επίπεδο 5:</p> <p>«Μπορεί να διαχειρίζεται και να επιβλέπει στο πλαίσιο συγκεκριμένης εργασίας ή διαδικασίας μάθησης, όπου μπορεί να συμβαίνουν και απρόβλεπτες αλλαγές. Μπορεί να αναθεωρεί και να αναπτύσσει τόσο την προσωπική του απόδοση όσο και άλλων ατόμων»</p>				

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΓΝΩΣΕΩΝ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ & ΙΚΑΝΟΤΗΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΠΕΔΟ ISCED⁴

ISCED	ΕΠΙΠΕΔΟ 4
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	

⁴International 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»

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

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

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

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΡΟΜΕΣ

Παρακάτω προτείνονται εναλλακτικές επιλογές διαδρομών που μπορεί να ακολουθήσει κάποιος για να αποκτήσει τα απαιτούμενα προσόντα άσκησης του επαγγέλματος.

Ζαχαροπλάστης

Ζαχαροπλάστης	
1 ^η Διαδρομή	Δίπλωμα Σχολής Ανώτερης Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΣΑΕΚ) επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) στην ειδικότητα «Τεχνικός Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής»
2 ^η Διαδρομή	Πτυχίο δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης των ΕΠΑΣ επιπέδου 3 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) ειδικότητας «Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής» + Επαγγελματική εμπειρία ενός (1) έτους + Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση για το θεωρητικό μέρος του συνόλου των ΚΕΛ
3 ^η Διαδρομή	Απολυτήριο δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης (Λύκειο) επιπέδου 4 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων (ΕΠΠ) + Επαγγελματική εμπειρία τριών (3) ετών + Συνεχιζόμενη Επαγγελματική Κατάρτιση για το θεωρητικό μέρος του συνόλου των ΚΕΛ

ΕΝΟΤΗΤΑ Ε
ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΤΡΟΠΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ
ΤΩΝ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΓΝΩΣΕΩΝ
ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ



ΕΝΟΤΗΤΑ Ε «Ενδεικτικοί τρόποι αξιολόγησης των απαιτούμενων γνώσεων και δεξιοτήτων»

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

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

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ		
ΕΕΛ	Γνώσεων	Δεξιοτήτων
ΕΕΛ 1.1	ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ Ή/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ	ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ Ή/ΚΑΙ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Παρατηρήσεις:	Δεδομένης της γνώσης που ήδη διαθέτουμε για τα μαθησιακά και εκπαιδευτικά χαρακτηριστικά του Ζαχαροπλάστη, θεωρούμε ότι οι εν λόγω εργαζόμενοι αποκτούν ένα ευρύ φάσμα θεωρητικών γνώσεων και δεξιοτήτων που τους επιτρέπει να κατανοούν το πεδίο εργασίας και να εφαρμόζουν στοιχεία και διαδικασίες σε ένα γενικότερο πλαίσιο. Οι αναγκαίες γνώσεις είναι σκόπιμο να αξιολογηθούν στο πλαίσιο της γραπτής εξέτασης ή/και του τεστ πολλαπλών επιλογών. Η ανταπόκριση στα κριτήρια αποτελεσματικής άσκησης των δεξιοτήτων θα μπορούσε να αξιολογηθεί, τόσο στο πλαίσιο της γραπτής εξέτασης, όσο και μέσω μιας πρακτικής δοκιμασίας που θα βασιζόταν στην παρατήρηση εκτέλεσης εργασίας, εφόσον υπάρχουν οι απαραίτητες συνθήκες	
ΕΕΛ 1.2	ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ Ή/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ	ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ Ή/ΚΑΙ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Παρατηρήσεις:	Όπως στην ΕΕΛ 1.1	
ΕΕΛ 2.1	ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ Ή/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ	ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ Ή/ΚΑΙ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
Παρατηρήσεις:	Όπως στην ΕΕΛ 1.1	
ΕΕΛ 2.2	ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ Ή/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ	ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ Ή/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ
Παρατηρήσεις:	Όπως στην ΕΕΛ 1.1	
ΕΕΛ 2.3	ΕΠΙΛΟΓΩΝ ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ Ή/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ	ΓΡΑΠΤΗ ΕΞΕΤΑΣΗ Ή/ΚΑΙ ΤΕΣΤ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ
Παρατηρήσεις:	Όπως στην ΕΕΛ 1.1	

Ακολουθώντας τις σύγχρονες τάσεις, ο Ζαχαροπλάστης πλέον δείχνει να εστιάζει στην προστιθέμενη αξία κάθε γλυκού για τον πελάτη, κάνοντας πια λόγο για γευστικές εμπειρίες. Η συμπεριφορά του καταναλωτή δείχνει να επηρεάζεται από διάφορους παράγοντες, οι οποίοι σχετίζονται με τις οικονομικές αλλά και κοινωνικές συνθήκες, όπως αυτές έχουν διαμορφωθεί την τελευταία διετία. Οι επιλογές των καταναλωτών έχουν ως κοινή συνισταμένη την «αξία» που τους προσφέρει το προϊόν σε επίπεδο ποιότητας με την τιμή κτήσης να τίθεται σε δεύτερη μοίρα. Οι καταναλωτές δίνουν προτεραιότητα σε γλυκά που τους ευχαριστεί αισθητικά. Επιλέγουν τα γλυκά που τους υπόσχονται μια μοναδική εμπειρία, όπως είναι οι χρωματικοί συνδυασμοί και οι διάφορες ποικίλες γεύσεις. Στην περίπτωση που η γεύση ανταποκρίνεται στις προσδοκίες που έχουν δημιουργηθεί, τότε μιλάμε για μια επιτυχημένη εμπειρία και έτσι όλες οι υπόλοιπες παράμετροι, όπως είναι η τιμή δεν επηρεάζουν την επιλογή. Κάπως έτσι δημιουργείται μια νέα τάση καταναλωτικής συμπεριφοράς. Η αποφυγή της ζάχαρης και κορεσμένων λιπαρών είναι μια τάση που ήρθε για να μείνει, αλλά δεν είναι η επικρατούσα. Θα πρέπει να τονιστεί ότι η ζάχαρη δεν αποτελεί πλέον το συστατικό που χαρακτηρίζει υψηλού επιπέδου επιλογές, σε αντίθεση με άλλες πρώτες ύλες, όπως είναι οι ξηροί καρποί και τα φρούτα. Σε κάθε περίπτωση τον πρώτο ρόλο διατηρεί η ποιότητα των υλικών, καθώς και η σωστή αναλογία με την τιμή. Το καλό γλυκό είναι ένα «είδος πολυτελείας» που δεν μπορεί να στερηθεί από τους καταναλωτές. Συνοψίζοντας, στη σύγχρονη εποχή, η ζαχαροπλαστική, μπαίνει δυναμικά και στην παραγωγή προϊόντων που χρειάζονται ορισμένες ομάδες καταναλωτών λόγω διαβήτη, κοιλιοκάκης ή αλλεργιών, αλλά και άλλες μεγάλες κατηγορίες καταναλωτών που επιλέγουν είτε βάσει διατροφικών περιορισμών, θρησκευτικών οικονομικών περιορισμών είτε περιβαλλοντικής συνείδησης.

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 Frame-Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων
ΣΤΕΠ:	Στατιστική ταξινόμηση επαγγελμάτων
ΣΤΑΚΟΔ:	Στατιστική ταξινόμηση κλάδων οικονομικών δραστηριοτήτων
ISCO:	Διεθνής Τυποποιημένη Ταξινόμηση Επαγγελμάτων
ESCO:	Ευρωπαϊκή ταξινόμηση δεξιοτήτων, ικανοτήτων και επαγγελμάτων
ΠΕΠ:	Πλαίσιο εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης/κατάρτισης

Βιβλιογραφικές Αναφορές

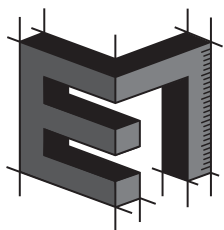
Ελληνόγλωσσες

- ΑΑΔΕ. *Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Άρθρα 111-114 «Άρτος», «Αρτοσκευάσματα (Γενικές Διατάξεις)», «Απλά Αρτοσκευάσματα», «Διάφορα Αρτοσκευάσματα»*. Ανακτήθηκε 15 Ιανουαρίου, 2023, από <https://www.aade.gr/epiheiriseis/ypiresies-genikoy-himeiyoy-toy-kratoys-ghk/trofima-ylika-se-epafi-me-trofima/kodikas-trofimon-kai-poton/ishyoyses>
- Αθανασόπουλος, Π.Ε. (1986). *Αρχές ποιοτικού ελέγχου τροφίμων*.
- Αρκούδηλος, Ι., Γκόλφης, Γ., & Δροσινός, Ε. (1999). *Τρόφιμα έτοιμα προς κατανάλωση*. Παιδαγωγικό Ινστιτούτο.
- Γενική Γραμματεία Δια Βίου Μάθησης (χ.χ.). *Οδηγός σπουδών ΙΕΚ, Ειδικότητα Τεχνικός Αρτοποιός – Ζαχαροπλαστικής*. Ανακτήθηκε 15 Ιανουαρίου, 2023, από <http://www.gsae.edu.gr/el/adiesiiek/1435-neoi-odhgoi>
- Γεωργοπούλου, Ε. (2020). *Τα trend στη ζαχαροπλαστική για το 2020*. Ανακτήθηκε 15 Ιανουαρίου, 2023, από <https://pastry sinners.gr/ta-trend-sti-zacharoplastiki-gia-to-2020/>
- Εθνικό Ινστιτούτο Εργασίας και Ανθρώπινου Δυναμικού-ΕΙΕΑΔ (2020). *Ετήσια Έκθεση 2020 του Μηχανισμού Διάγνωσης Αναγκών της Αγοράς Εργασίας* [Online]. Ανακτήθηκε 15 Ιανουαρίου, 2023, από <https://lmd.eiead.gr/>
- Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικής Κατάρτισης – ΕΟΠΠΕΠ. *Πιστοποιημένο Επαγγελματικό περίγραμμα Αρτοποιός – Αρτοτέχνης*. Ανακτήθηκε 15 Ιανουαρίου, 2023, από https://www.eopppep.gr/images/EP/EP_4.pdf
- Ευρωπαϊκή Επιτροπή (2015). *Πρωτοβουλία για την πράσινη απασχόληση: Αξιοποίηση των δυνατοτήτων της πράσινης οικονομίας για τη δημιουργία θέσεων εργασίας*. Ανακτήθηκε 15 Ιανουαρίου, 2023, από https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/A-8-2015-0204_EL.pdf
- Λεοντόπουλος, Σ, Βαγγέλας, Ι., Γεωργόπουλος, Θ. Κορώνας, Λάσκος, Ν.(2013). *Εκπαιδευτικό υλικό για την ειδικότητα «Ειδικός αρτοποιός & ζαχαροπλάστης», Μεταλυκειακά Ινστιτούτα επαγγελματικής Εκπαίδευσης και κατάρτισης*, Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού Κύπρου, Κύπρος.
- ΕΦΕΤ (2016). *Οδηγός ορθής πρακτικής για επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής και συναφών επαγγελματιών*. Ανακτήθηκε, 15 Ιανουαρίου 2023, από: https://www.efet.gr/files/F9955_odigos_OEZE_11_2016_final.pdf
- Ζησόπουλος, Α., Παγιατάκης, Θ., Πρωτοψάλτης Α., & Σαράβας, Μ. (2007). *Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική. Τόμος Α΄*. LeMonde / LesLivresduTourisme.
- Ζησόπουλος, Α., Παγιατάκης, Θ., Πρωτοψάλτης Α., & Σαράβας, Μ. (2008). *Εκπαιδευτική Ζαχαροπλαστική. Τόμος Β΄*. LeMonde / LesLivresduTourisme.
- Ζησόπουλος, Α., Παγιατάκης, Θ., & Πρωτοψάλτης, Α. (2013). *Εκπαιδευτική και επαγγελματική αρτοποιία*. Le Monde / Les Livres du Tourisme.
- ISCO 08. *Ευρωπαϊκή ταξινόμηση δεξιοτήτων, ικανοτήτων και επαγγελμάτων (ESCO), Επάγγελμα: Ζαχαροπλάστης / ζαχαροπλάστρια*, Ανακτήθηκε, 15 Ιανουαρίου, 2023, από <https://ec.europa.eu/esco/portal/occupation>
- Καλογρίδου-Βασιλειάδου, Δ. (1999). *Γενικοί κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής*. Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων. University Press.
- Καλτσιδη, Μ. (2022). *Η βιωσιμότητα στη βιομηχανία πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής*. Ανακτήθηκε 15 Ιανουαρίου, 2023, από <https://www.ertnews.gr/video/i-viosimotita-sti-viomichania-proton-ylon-zacharoplastikis/>
- Καραλής, Θ., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσης, Π., Καρατράσογλου, Ι., Παπαευσταθίου, Κ., Γούλας, Χ., & Λιντζέρης, Π. (2021). *Μεθοδολογικές προσεγγίσεις ανάπτυξης επαγγελματικών περιγραμμάτων και πλαισίων εκπαιδευτικών προδιαγραφών προγραμμάτων*. Αθήνα, :ΙΝΕ ΓΣΕΕ.
- Μποσδίκος, Δ. (2005). *Από το σιτάρι στο ψωμί, τεχνολογία αρτοποιίας*. Εκδόσεις Κορμός.
- Παγιατάκης Θ., & Πρωτοψάλτης, Α. (2005). *Light - Γλυκά*. Δ. ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΣ- Α.& Ν. ΒΕΛΙΣΣΑΡΟΠΟΥΛΟΣ Ο.Ε.

- Παπαβασιλείου, Κ. (2005). *Από το σιτάρι στο ψωμί συνταγές αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής αλεύρου*. Εκδόσεις Κορμός.
- Πρωτοπαπαδάκης, Π. (2018). *Η αυτοαπασχόληση στην Ευρώπη και την Ελλάδα: Διαχρονική επιλογή και ανθεκτική πραγματικότητα*. ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ.
- Τζια, Κ., & Τσιαπούρης, Α. (1996). *Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) στη βιομηχανία τροφίμων*. Παπασωτηρίου.
- Το πρώτο ζαχαροπλαστείο της Αθήνας και το μεγάλο φιάσκο με το παγωτό του*. (2023, Ιανουάριος, 15). Ανακτήθηκε από <https://www.olympia.gr/1515414/viral/to-proto-zacharoplasteio-tis-athinas-kai-to-megalo-fiasko-me-to-pagoto-toy/>
- Τρίγκας, Ε., & ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ (2021). *Οδικός χάρτης προσαρμογής του επαγγέλματος «Ζαχαροπλάστης». Μελέτη του Εργαστηρίου πρόγνωσης και παρακολούθησης αλλαγών επαγγελματών*. ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ
- Φλωρίδης, Ι.Τ. (1995). *Σεμινάριο: Διασφάλιση Ποιότητας και Υγιεινής Τροφίμων/ Γενικές Αρχές/ HACCP - 150 9000. Θέμα: Η εφαρμογή των Προτύπων 150-9000 στην αρτοποιία*.
- Χεκμιόγλου, Ε., & Ρούπα, Χ.Ε. (2006). *Η Ιστορία της Βιομηχανίας τροφίμων*. Εκδόσεις Κέρκυρα.

Ξενόγλωσσες

- OECD Library (2019). *OECD Employment Outlook 2019: The Future of Work*. Ανακτήθηκε 15 Ιανουαρίου, 2023, από https://www.oecd-ilibrary.org/employment/oecd-employment-outlook-2019_9ee00155-en (<https://doi.org/10.1787/9ee00155-en>).
- Schild, E. (2009). *Τεχνολογία Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής I - Για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες*. Γ.&Σ. ΠΑΡΙΚΟΥ & ΣΙΑ ΕΕ
- Schild, E. (2009). *Τεχνολογία Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής II - Για αρτοποιούς και ζαχαροπλάστες*. Γ.&Σ. ΠΑΡΙΚΟΥ & ΣΙΑ ΕΕ



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 Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης.

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

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

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

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

⁵Καραλής, Θ., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσης, Π., Καρατράσση, 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 «ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ»

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

Α. «Παραγωγή εκλεκτών γλυκών και αλμυρών αρτοσκευασμάτων με βάση το αλεύρι»	Β. «Παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής»	Γ. «Οργάνωση και διαχείριση των οικονομικών, προμηθειών και παραγγελιών στο ζαχαροπλαστείο»	Δ. «Διαχείριση των ανθρώπινων πόρων, των υλικών, του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων»
<p>A.</p> <p>«Παραγωγή εκλεκτών αρτοσκευασμάτων με βάση το αλεύρι»</p>	<p><i>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Α Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ζυγίζει την απαιτούμενη αναλογία υλικών για την παρασκευή του ζυμαριού του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι, χρησιμοποιώντας την απαιτούμενη αναλογία συστατικών για κάθε είδους ζυμαριού, σύμφωνα με την αντίστοιχη συνταγή. • Παρασκευάζει το ζυμάρι του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι αναμειγνύοντας τα απαιτούμενα υλικά και τηρώντας τον προκαθορισμένο χρόνο ανάμιξης. • Μορφοποιεί και σχηματοποιεί το ζυμάρι του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι δίνοντάς του την απαιτούμενη μορφή, το κατάλληλο σχήμα και μέγεθος προκειμένου να λάβει το κατάλληλο πάχος για την παρασκευή, σύμφωνα με τις οδηγίες και τους κανόνες υγιεινής και ασφαλείας. • Στοφάρει το ζυμάρι του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι τοποθετώντας το για ξεκούραση σε ειδικά διαμορφωμένο θάλαμο (στόφα), ώστε να αποκτήσει το κατάλληλο μέγεθος και ύψος, τηρώντας τις σωστές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας κατά τη διάρκεια της παραμονής του στη στόφα, τις οδηγίες και τις διαδικασίες παραγωγής. • Ψήνει το ζυμάρι του εκλεκτού αρτοσκευάσματος με βάση το αλεύρι στον κατάλληλο φούρνο ώστε να είναι αποτελεσματικό το ψήσιμο, ανάλογα με το προϊόν και να αποκτήσει τα κατάλληλα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, να είναι ασφαλές για τους καταναλωτές, παρακολουθώντας και καταγράφοντας τις θερμοκρασίες και τον χρόνο ψήσιματος σύμφωνα με τις προκαθορισμένες οδηγίες. • Γεμίζει και γαρνίρει το εκλεκτό αρτοσκεύασμα με βάση το αλεύρι σύμφωνα με τις οδηγίες παρασκευής του προϊόντος. • Τεμαχίζει το προϊόν χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα κοπής και διακοσμεί τα εκλεκτά αρτοσκευάσματα με βάση το αλεύρι χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα υλικά ώστε το προϊόν να ικανοποιεί τις ανάγκες του καταναλωτή. • Συσκευάζει στην κατάλληλη συσκευασία τηρώντας τους κανόνες και οδηγίες υγιεινής και ασφαλείας των τροφίμων και αποθηκεύει το εκλεκτό αρτοσκεύασμα με βάση το αλεύρι στις σωστές συνθήκες θερμοκρασίας τηρώντας τις οδηγίες σωστής αποθήκευσης. 		
<p>B.</p> <p>«Παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής»</p>	<p><i>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Β Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Ζυγίζει την απαιτούμενη αναλογία υλικών για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής, τηρώντας τις οδηγίες παρασκευής και τις προδιαγραφές του τελικού προϊόντος χρησιμοποιώντας με επιμέλεια τον διαθέσιμο εξοπλισμό. • Αναμειγνύει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής, τηρώντας τις οδηγίες παρασκευής και χρησιμοποιώντας με επιμέλεια τον διαθέσιμο εξοπλισμό. • Θερμαίνει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής, τηρώντας τις οδηγίες που αφορούν τις θερμοκρασίες και χρόνους θέρμανσης της αντίστοιχης συνταγής και χρησιμοποιώντας τον διαθέσιμο εξοπλισμό. • Ψύχει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής, τηρώντας με επιμέλεια τις οδηγίες που αφορούν τις θερμοκρασίες και τους χρόνους ψύξης της αντίστοιχης συνταγής και χρησιμοποιώντας τον διαθέσιμο εξοπλισμό. 		

	<ul style="list-style-type: none"> Καταψύχει τα απαιτούμενα υλικά για την παρασκευή του μείγματος του προϊόντος ζαχαροπλαστικής, τηρώντας με επιμέλεια τις οδηγίες που αφορούν τις θερμοκρασίες και τους χρόνους κατάψυξης της αντίστοιχης συνταγής και χρησιμοποιώντας τον διαθέσιμο εξοπλισμό. Κατανέμει σε μερίδες το προϊόν ζαχαροπλαστικής, σύμφωνα με την τελική προδιαγραφή του αλλά και τις απαιτήσεις του καταναλωτή, χρησιμοποιώντας τον διαθέσιμο εξοπλισμό. Συνθέτει και διακοσμεί το προϊόν ζαχαροπλαστικής, σύμφωνα με την τελική προδιαγραφή του αλλά και τις απαιτήσεις του καταναλωτή. Συσκευάζει και συντηρεί το προϊόν ζαχαροπλαστικής, τηρώντας τις απαραίτητες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας και τις ορθές πρακτικές υγιεινής, χρησιμοποιώντας τον διαθέσιμο εξοπλισμό.
<p>Γ.</p> <p>«Οργάνωση και διαχείριση των οικονομικών, προμηθειών και παραγγελιών στο ζαχαροπλαστείο»</p>	<p><i>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Γ Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> Πραγματοποιεί διαδικασίες κοστολόγησης των προϊόντων με τη χρήση εξειδικευμένου ηλεκτρονικού λογισμικού ακολουθώντας τις τυπικές διαδικασίες. Επιλέγει τρόπους παρουσίασης και προώθησης των προϊόντων με σκοπό την βελτιστοποίηση πώλησης και εμπορίας των παραγόμενων προϊόντων ακολουθώντας τις τυπικές διαδικασίες. Διεκπεραιώνει τις οικονομικές συναλλαγές πώλησης των προϊόντων εκδίδοντας τις απαραίτητες αποδείξεις και τιμολόγια. Ορίζει τις προδιαγραφές των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του καταναλωτή και την εθνική και κοινοτική νομοθεσία. Πραγματοποιεί έρευνα αγοράς για τους προμηθευτές και τα υλικά συγκεντρώνοντας προσφορές και πληροφορίες, οι οποίες πληρούν τις προδιαγραφές που έχει θέσει, ώστε να επιλέξει τις πλέον συμφέρουσες οικονομικά προσφορές και να πληρούνται οι ποιοτικές προδιαγραφές των προϊόντων Παραλαμβάνει και ελέγχει τις πρώτες ύλες και άλλα υλικά που έχει παραγγείλει δειγματοληπτικά φροντίζοντας να τα αναπληρώνει προκειμένου να τα χρησιμοποιήσει στην παραγωγή των προϊόντων. Αποθηκεύει τις παραλαμβανόμενες πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα στις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.
<p>Δ.</p> <p>«Διαχείριση των ανθρώπινων πόρων, των υλικών, του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων»</p>	<p><i>Τι αναμένεται να κάνει ένας/μία επαγγελματίας, προκειμένου να ανταποκρίνεται με επάρκεια στην Ενότητα Δ Προσδοκώμενων Αποτελεσμάτων.</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> Συμμετέχει σε διαδικασίες εκπαίδευσης συνεργατών/ιδιών ως προς την παραγωγική διαδικασία του ζαχαροπλαστείου και φροντίζει για την ενημέρωση και επικαιροποίηση των γνώσεων του προσωπικού χρησιμοποιώντας κατάλληλες μεθόδους επιλογής και εκπαίδευσης προσωπικού. Επιμελείται την οργάνωση της παραγωγικής διαδικασίας. Φροντίζει για την ενημέρωση και επικαιροποίηση των γνώσεων του προσωπικού γύρω από ζητήματα υγιεινής και ασφάλειας στην εργασία και λαμβάνοντας τα αναγκαία μέτρα για την εφαρμογή τους. Φροντίζει για την άρτια λειτουργία του μηχανολογικού εξοπλισμού, σκευών και εργαλείων, επιθεωρώντας τα ανά τακτά χρονικά διαστήματα σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας και συντήρησης του κατασκευαστή. Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους ευθύνης του, τα σκεύη, και τον εξοπλισμό σύμφωνα με τις οδηγίες καθαρισμού και απολύμανσης και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.
ΓΕΝΙΚΗ ΘΕΣΜΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΔΙΑΘΕΣΙΜΩΝ ΔΟΜΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ⁶	
Δομές επαγγελματικής εκπαίδευσης:	ΕΠΑΛ Ειδικότητας «Τεχνικός Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών», των ΕΠΑΣ «Τεχνίτης Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής»
Δομές αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης:	(Σ.Α.Ε.Κ.) στην ειδικότητα Τεχνικός Αρτοποιίας-Ζαχαροπλαστικής
Δομές Συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης:	

⁶ 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

ΓΕΝΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ ΚΑΤΑΡΤΙΖΟΜΕΝΩΝ /ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΩΝ ΑΝΑ ΔΙΑΘΕΣΙΜΗ ΔΟΜΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ⁷			
Δομές επαγγελματικής εκπαίδευσης:		ΕΠΑΛ → Απόφοιτοι Υποχρεωτικής ή Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης ΕΠΑΣ → Απόφοιτοι Α' Λυκείου	
Δομές αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης:		Σ.Α.Ε.Κ. → Απόφοιτοι Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης	
Δομές Συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης:			
ΠΡΟΦΙΛ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ ΑΝΑ ΕΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ			
ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	ΚΩΔΙΚΟΙ ΣΤΕΠ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΚΩΔΙΚΟΙ ΠΕ/ΤΕ/ΔΕ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
Α. «Παραγωγή εκλεκτών αρτοσκευασμάτων με βάση το αλεύρι»	7650: Αρτοποιοί, ζαχαροπλάστες 2313-6: Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων 2313-6: Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων	ΠΕ88.04 Διατροφής	
Β. «Παρασκευή προϊόντων ζαχαροπλαστικής»	7650: Αρτοποιοί, ζαχαροπλάστες 2313-6: Επιστήμης και Τεχνολογίας τροφίμων	ΠΕ88.04 Διατροφής	
Γ. «Οργάνωση και διαχείριση των οικονομικών, προμηθειών και παραγγελιών στο ζαχαροπλαστείο»	7650: Αρτοποιοί, ζαχαροπλάστες 2721: Οικονομολόγοι 3416: Προμηθευτές επιχειρήσεων 1235: Διευθυντές προμηθειών και διανομών 1360: Διευθύνοντες επιχειρηματίες και προϊστάμενοι μικρών επιχειρήσεων μεταφορών, αποθήκευσης και επικοινωνιών 4131: Αποθηκάριοι και ζυγιστές	ΠΕ80 Οικονομίας	

⁷ Αφορά την εκπαιδευτική διαδρομή (προφίλ) των απασχολούμενων στην ειδικότητα στην σημερινή αγορά εργασίας

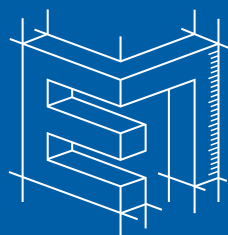
<p style="text-align: center;">Δ. «Διαχείριση των ανθρώπινων πόρων, των υλικών, του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων»</p>	<p>7650: Αρτοποιοί, ζαχαροπλάστες 2721: ΟΙΚΟΝΟΜΟΛΟΓΟΙ</p> <p>3416: Προμηθευτές επιχειρήσεων</p> <p>1235: Διευθυντές προμηθειών και διανομών</p> <p>1360: Διευθύνοντες επιχειρηματίες και προϊστάμενοι μικρών επιχειρήσεων μεταφορών, αποθήκευσης και επικοινωνιών</p> <p>4131: Αποθηκάριοι και ζυγιστές</p>	<p>ΠΕ80 Οικονομίας</p>	
---	---	------------------------	--



Με τη συγχρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Πρόγραμμα
Ανθρώπινο Δυναμικό και
Κοινωνική Συνοχή



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

www.ergonesti.gr



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