

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΕΠΙΠΕΔΑ 1, 2 ΚΑΙ 3



ΕΓΚΑΘΙΔΡΥΣΗ ΚΑΙ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ
ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ



ΕΠΕΝΔΥΝΤΑΣ
ΣΤΗΝ ΚΟΙΝΩΝΙΑ!



Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο (ΕΚΤ) της ΕΕ και από την ΑναΔ ως εθνική συμμετοχή.



ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

**ΕΓΚΑΘΙΔΡΥΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ
ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ, 2007-2013**

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ
«ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»
(επίπεδα 1, 2 και 3)**

ΙΟΥΝΙΟΣ 2011

Ο **Ορισμός** του Επαγγελματικού Πεδίου «**Προετοιμασία και Μαγείρεμα Τροφίμων**» (επίπεδα **1, 2 και 3**) έγινε στο πλαίσιο υλοποίησης του Έργου «**Εγκαθίδρυση και Λειτουργία Συστήματος Επαγγελματικών Προσόντων στην Κύπρο, 2007-2013**» με την αξιοποίηση Τομεακής Τεχνικής Επιτροπής Επαγγελματικών Προσόντων.

Μέλη Τομεακής Τεχνικής Επιτροπής Επαγγελματικών Προσόντων

Εκπρόσωποι των πιο κάτω:

Ομοσπονδία Εργοδοτών και Βιομηχάνων/Σύνδεσμος Τουριστικών Επιχειρήσεων (ΟΕΒ/ΣΤΕΚ)
Κυπριακό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο/
Παγκύπριος Σύνδεσμος Ξενοδόχων (ΚΕΒΕ/ΠΑΣΥΞΕ)
Παγκύπρια Ομοσπονδία Βιοτεχνών Επαγγελματιών Καταστηματαρχών (ΠΟΒΕΚ)
Συνομοσπονδία Εργαζομένων Κύπρου (ΣΕΚ)
Παγκύπρια Εργατική Ομοσπονδία (ΠΕΟ)
Institute of Hospitality
Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού
Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων/
Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ)

Ανάδοχος:

CMR Cypronetwork Marketing Research Ltd

Συγγραφέας:

Παναγιώτης Χατζησυμεού

Επιτροπή Παρακολούθησης:

Δρ Γιώργος Όξινος, Γενικός Διευθυντής ΑναΑΔ
Γιώργος Σιεκκερής, Ανώτερος Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού, Υπεύθυνος Έργου

Αρμόδιος Λειτουργός:

Χρίστος Τζάμας, Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Αναδημοσίευση επιτρέπεται νοουμένου ότι αναφέρεται η πηγή.

Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού:
Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Τ.Θ. 25431, 1392 Λευκωσία, Κύπρος
Τηλ.: +357 22515000, Τηλεομοιότυπο: +357 22496949
Ηλ. Ταχ.: hrda@hrdauth.org.cy, Ιστοσελίδα: www.hrdauth.org.cy

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η αναβάθμιση του ανθρώπινου δυναμικού μέσω προγραμματισμένων και συστηματικών ενεργειών αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο στην προσπάθεια για αύξηση της παραγωγικότητας και βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της κυπριακής οικονομίας. Ουσιαστικό ρόλο στην προσπάθεια αυτή αναμένεται να διαδραματίσει η εγκαθίδρυση και λειτουργία **Συστήματος Επαγγελματικών Προσόντων** στην Κύπρο, την οποία το κράτος έχει θέσει στις προτεραιότητες του. Ο σημαντικός αυτός στρατηγικός στόχος αποτελεί δέσμευση της Κύπρου έναντι της Ευρωπαϊκής Ένωσης και έχει περιληφθεί στο Εθνικό Σχέδιο Δράσης για την Απασχόληση και το Σχέδιο Δράσης για τη Στρατηγική της Λισσαβόνας, καθώς και στο **Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Απασχόληση, Ανθρώπινο Κεφάλαιο και Κοινωνική Συνοχή, 2007-2013»**.

Η εφαρμογή του Συστήματος Επαγγελματικών Προσόντων στην Κύπρο υποβλήθηκε και εγκρίθηκε από το **Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο** ως συγχρηματοδοτούμενο Έργο για την Προγραμματική Περίοδο 2007-2013. Το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο είναι το βασικό χρηματοδοτικό μέσο της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την υποστήριξη της απασχόλησης στα κράτη μέλη, καθώς και για την προώθηση της οικονομικής και κοινωνικής συνοχής.

Η **Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού Κύπρου** έχει οριστεί ως ο αρμόδιος Φορέας για προώθηση του Συστήματος Επαγγελματικών Προσόντων. Σκοπός του Συστήματος είναι η αναβάθμιση του ανθρώπινου δυναμικού μέσω του ορισμού Πρότυπων Επαγγελματικών Προσόντων και της εξέτασης και πιστοποίησης της ικανότητας των ενδιαφερομένων ατόμων να αποδώσουν αποτελεσματικά σε συγκεκριμένο επίπεδο Επαγγελματικού Προσόντος. Η εξέταση θα γίνεται σε Εξεταστικά Κέντρα (Ιδρύματα Κατάρτισης και Επιχειρήσεις/ Οργανισμούς) τα οποία θα τυγχάνουν της έγκρισης της Αρχής.

Πρόσθετα, τα **Πρότυπα Επαγγελματικά Προσόντα** αναμένεται να αξιοποιηθούν για προσαρμογή των αναλυτικών προγραμμάτων της τεχνικής/επαγγελματικής εκπαίδευσης, καθώς και άλλων υποσυστημάτων, όπως είναι το Σύστημα Μαθητείας, τα Ταχύρρυθμα Προγράμματα εξ Υπαρχής Κατάρτισης και άλλες δραστηριότητες. Το Σύστημα Επαγγελματικών Προσόντων αναμένεται να ενταχθεί στο Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων, το οποίο θα είναι συνδεδεμένο με το Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων και αναμένεται να έχει επιπτώσεις στη δια βίου μάθηση και στην κινητικότητα του ανθρώπινου δυναμικού.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

1.	ΕΙΣΑΓΩΓΗ	1
2.	ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ	3
3.	ΔΟΜΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ	5
3.1.	Προετοιμασία και Μαγείρεμα Τροφίμων - Επίπεδο 1	5
	3.1.1. Περιγραφή Πρότυπου Επαγγελματικού Προσόντος	
	3.1.2. Τομείς Εργασίας/Εργασίες	
	3.1.3. Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης	
3.2.	Προετοιμασία και Μαγείρεμα Τροφίμων - Επίπεδο 2	7
	3.2.1. Περιγραφή Πρότυπου Επαγγελματικού Προσόντος	
	3.2.2. Τομείς Εργασίας/Εργασίες	
	3.2.3. Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης	
3.3.	Προετοιμασία και Μαγείρεμα Τροφίμων - Επίπεδο 3	9
	3.3.1. Περιγραφή Πρότυπου Επαγγελματικού Προσόντος	
	3.3.2. Τομείς Εργασίας/Εργασίες	
	3.3.3. Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης	
4.	ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ/ΕΡΓΑΣΙΩΝ	13
	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ	267
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1:	ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ	269
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2:	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ	281

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η Κύπρος εδώ και αρκετά χρόνια είναι ένας από τους πλέον δημοφιλείς τουριστικούς προορισμούς στην Ευρώπη και ο τουρισμός αποτελεί σημαντική πηγή εσόδων για το κράτος. Πρόσθετα, η Ξενοδοχειακή και Επισιτιστική Βιομηχανία της Κύπρου προσφέρει απασχόληση σε πέραν των είκοσι οκτώ χιλιάδων ατόμων ή ποσοστό 7% περίπου της συνολικής απασχόλησης. Η παραδοσιακή φιλοξενία και τα ψηλά επίπεδα εξυπηρέτησης είναι από τους σημαντικότερους παράγοντες στην προσέλκυση τουριστών στο νησί μας, ενώ η συνεχής αναβάθμιση του ανθρώπινου δυναμικού του τομέα θεωρείται ως απαραίτητη προϋπόθεση για τη διατήρηση και περαιτέρω βελτίωση του τουριστικού προϊόντος της Κύπρου.

Η ΑνΑΔ, με την Εγκαθίδρυση και Λειτουργία του **Συστήματος Επαγγελματικών Προσόντων**, αναμένει να συνεισφέρει στη ανάπτυξη του ανθρώπινου δυναμικού και συνεπώς στην βελτίωση της ποιότητας και της παραγωγικότητας της Ξενοδοχειακής και Επισιτιστικής Βιομηχανίας.

Στην έκδοση αυτή αναπτύσσεται το **Επαγγελματικό Πεδίο** που αφορά την «**Προετοιμασία και Μαγείρεμα Τροφίμων**» (επίπεδα 1, 2 και 3).

Αρχικά, φαίνεται ο Συνοπτικός Πίνακας των Τομέων Εργασίας του Επαγγελματικού Πεδίου και στη συνέχεια παρουσιάζεται η Δομή του Επαγγελματικού Πεδίου κατά επίπεδο, δηλαδή η περιγραφή του Πρότυπου, οι Τομείς Εργασίας, οι επιμέρους Εργασίες καθώς και οι Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης. Ακολούθως, γίνεται ανάλυση του κάθε Τομέα Εργασίας όπου περιγράφονται τα Κριτήρια Απόδοσης, τα Πεδία Εφαρμογής και οι Απαραίτητες Γνώσεις. Στο τέλος της έκδοσης, ενσωματώνονται ως Παραρτήματα το γλωσσάριο για επεξήγηση λέξεων και εννοιών του Επαγγελματικού Πεδίου και η περιγραφή των πέντε επιπέδων των Επαγγελματικών Προσόντων.

Ο Ορισμός του Επαγγελματικού Πεδίου έγινε με την αξιοποίηση των υπηρεσιών αναδόχου και συγγραφέα, την εμπλοκή των Εργοδοτικών και Συνδικαλιστικών Οργανώσεων, τη συμμετοχή αρμοδίων Υπουργείων, Οργανισμών, Επαγγελματικών Συνδέσμων και άλλων εμπειρογνομόνων, στο πλαίσιο εργασιών τομεακής Τεχνικής Επιτροπής Επαγγελματικών Προσόντων, τα μέλη της οποίας ορίζονται, για το σκοπό αυτό, από το Διοικητικό Συμβούλιο της ΑνΑΔ.

Τα Πρότυπα Επαγγελματικά Προσόντα αναμένεται να αναθεωρούνται, αν και όταν κριθεί σκόπιμο, μετά από σχετική απόφαση της αρμόδιας τομεακής Τεχνικής Επιτροπής Επαγγελματικών Προσόντων.

Η τελική έγκριση των Πρότυπων Επαγγελματικών Προσόντων γίνεται από το Διοικητικό Συμβούλιο της ΑνΑΔ ως η αρμόδια Αρχή.

2. ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΣΕΛ.
ΠΜΤ1	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας	15
ΠΜΤ2	Εξυπηρέτηση πελατών	21
ΠΜΤ3	Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών	29
ΠΜΤ4	Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και οδηγιών συστήματος HACCP	37
ΠΜΤ5	Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων	41
ΠΜΤ6	Εφαρμογή κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας	49
ΠΜΤ7	Προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζυμών-κοψίματα	55
ΠΜΤ8	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα λαχανικών	61
ΠΜΤ9	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων αυγών	67
ΠΜΤ10	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα ορεκτικών και σαλατών	73
ΠΜΤ11	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών παρασκευών ρυζιού	77
ΠΜΤ12	Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού με βράσιμο	83
ΠΜΤ13	Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στη σχάρα	89
ΠΜΤ14	Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στο φούρνο	95
ΠΜΤ15	Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στο τηγάνι	101
ΠΜΤ16	Ετοιμασία έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού για σερβίρισμα	107
ΠΜΤ17	Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας	113
ΠΜΤ18	Χειρισμός, αποθήκευση και διατήρηση προμηθειών τροφίμων	127
ΠΜΤ19	Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην αποθήκευση, προετοιμασία και μαγείρεμα τροφίμων	133
ΠΜΤ20	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα σουπών	139
ΠΜΤ21	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών σαλτσών	143
ΠΜΤ22	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα πιάτων χορτοφαγίας	147
ΠΜΤ23	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα προγεύματος	153
ΠΜΤ24	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων φαρινοειδών	159

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΣΕΛ.
ΠΜΤ25	Προετοιμασία, ψήσιμο και σερβίρισμα βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών	165
ΠΜΤ26	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών	171
ΠΜΤ27	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου	177
ΠΜΤ28	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων κρεάτων	183
ΠΜΤ29	Προετοιμασία και παρουσίαση κρύου μπουφέ και απλών και σύνθετων σάντουιτς	189
ΠΜΤ30	Προετοιμασία, ψήσιμο, γαρνίρισμα και σερβίρισμα βασικών ζεστών και κρύων επιδορπίων	195
ΠΜΤ31	Προετοιμασία, ψήσιμο, γέμισμα και διακόσμηση βασικών γλυκισμάτων	199
ΠΜΤ32	Εφαρμογή και έλεγχος κανόνων υγιεινής και οδηγιών συστήματος HACCP	203
ΠΜΤ33	Ετοιμασία εσωτερικών και εξωτερικών παραγγελιών προμηθειών	209
ΠΜΤ34	Χειρισμός παραπόνων πελατών	215
ΠΜΤ35	Έλεγχος εφαρμογής κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας	221
ΠΜΤ36	Ετοιμασία, μαγείρεμα, παρουσίαση και σερβίρισμα πιάτων για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες	227
ΠΜΤ37	Έλεγχος ποιότητας και ποσότητας εργασίας τελικού προϊόντος	233
ΠΜΤ38	Συνεισφορά στη ανάπτυξη υφισταμένων	239
ΠΜΤ39	Ετοιμασία και έλεγχος υλικών και εξοπλισμού για μαγείρεμα mise en place	245
ΠΜΤ40	Έλεγχος ετοιμασίας, και παρουσίαση μπουφέ	249
ΠΜΤ41	Σύνθεση και κοστολόγηση μενού	255
ΠΜΤ42	Ετοιμασία και σερβίρισμα εξειδικευμένων σαλτσών	261

3. ΔΟΜΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ

3.1. Προετοιμασία και Μαγείρεμα Τροφίμων - Επίπεδο 1

3.1.1. Περιγραφή Πρότυπου Επαγγελματικού Προσόντος

Η Προετοιμασία και το Μαγείρεμα Τροφίμων (επίπεδο 1) διαλαμβάνει την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής τροφίμων και ασφάλειας και υγείας και την εφαρμογή των βασικών μεθόδων μαγειρέματος για την προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών τροφίμων.

3.1.2. Τομείς Εργασίας/Εργασίες

Υποχρεωτικοί Τομείς

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ΠΜΤ1	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας	ΠΜΤ1.1	Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας	16
		ΠΜΤ1.2	Ομαδική εργασία	18
ΠΜΤ2	Εξυπηρέτηση πελατών	ΠΜΤ2.1	Προβολή θετικής εικόνας στους πελάτες	22
		ΠΜΤ2.2	Προσφορά υπηρεσιών και προϊόντων	24
		ΠΜΤ2.3	Χειρισμός παραπόνων	26
ΠΜΤ3	Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών	ΠΜΤ3.1	Σχέδιο δράσης σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών	30
		ΠΜΤ3.2	Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς	32
		ΠΜΤ3.3	Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού	34
ΠΜΤ4	Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και οδηγιών συστήματος HACCP	ΠΜΤ4.1	Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και οδηγιών συστήματος HACCP	38
ΠΜΤ5	Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων	ΠΜΤ5.1	Καθαρισμός χώρου προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων	42
		ΠΜΤ5.2	Καθαρισμός εξοπλισμού προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων	44
		ΠΜΤ5.3	Καθαρισμός σκευών προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων	46
ΠΜΤ6	Εφαρμογή κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας	ΠΜΤ6.1	Σωστή χρήση εξοπλισμού	50
		ΠΜΤ6.2	Χρήση κατάλληλων μέσων ατομικής προστασίας	52
ΠΜΤ7	Προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζωμών-κοφίματα	ΠΜΤ7.1	Προετοιμασία κύριων υλικών για παρασκευή βασικών ζωμών	56
		ΠΜΤ7.2	Μαγείρεμα βασικών ζωμών	58
ΠΜΤ8	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα λαχανικών	ΠΜΤ8.1	Προετοιμασία λαχανικών για μαγείρεμα	62
		ΠΜΤ8.2	Μαγείρεμα και σερβίρισμα λαχανικών	64
ΠΜΤ9	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων αυγών	ΠΜΤ9.1	Προετοιμασία βασικών πιάτων αυγών για μαγείρεμα	68
		ΠΜΤ9.2	Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων αυγών	70

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ΠΜΤ10	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα ορεκτικών και σαλατών	ΠΜΤ10.1	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα ορεκτικών και σαλατών	74
ΠΜΤ11	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών παρασκευών ρυζιού	ΠΜΤ11.1	Προετοιμασία βασικών παρασκευών ρυζιού για μαγείρεμα	78
		ΠΜΤ11.2	Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών παρασκευών ρυζιού	80
ΠΜΤ12	Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού με βράσιμο	ΠΜΤ12.1	Ετοιμασία πριν το βράσιμο	84
		ΠΜΤ12.2	Μαγείρεμα φαγητού με βράσιμο	86
ΠΜΤ13	Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στη σχάρα	ΠΜΤ13.1	Ετοιμασία πριν το ψήσιμο	90
		ΠΜΤ13.2	Μαγείρεμα φαγητού με τη μέθοδο του ψησίματος στη σχάρα	92
ΠΜΤ14	Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στο φούρνο	ΠΜΤ14.1	Ετοιμασία πριν το ψήσιμο	96
		ΠΜΤ14.2	Μαγείρεμα φαγητού με τη μέθοδο του ψησίματος στο φούρνο	98
ΠΜΤ15	Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στο τηγάνι	ΠΜΤ15.1	Ετοιμασία πριν το ψήσιμο	102
		ΠΜΤ15.2	Μαγείρεμα φαγητού με τη μέθοδο του ψησίματος στο τηγάνι	104
ΠΜΤ16	Ετοιμασία έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού για σερβίρισμα	ΠΜΤ16.1	Διατήρηση έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού πριν το σερβίρισμα	108
		ΠΜΤ16.2	Ετοιμασία έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού για σερβίρισμα	110

3.1.3. Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης

Η εξέταση των δεξιοτήτων και των απαραίτητων γνώσεων στο πλαίσιο της διαδικασίας απονομής του Επαγγελματικού Προσόντος «Προετοιμασία και Μαγείρεμα Τροφίμων – Επίπεδο 1» διενεργείται με τη χρήση των πιο κάτω μεθόδων εξέτασης:

- **Παρακολούθηση** της εκτέλεσης εργασίας σε πραγματικές συνθήκες εργασίας.
- Όταν η εξέταση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας κρίνεται δύσκολη, τότε γίνεται αποδεκτή η παρακολούθηση της εκτέλεσης της εργασίας **σε συνθήκες προσομοίωσης**.
- **Προφορική εξέταση** κατά τη διάρκεια της παρακολούθησης της εκτέλεσης της εργασίας.
- **Απλή γραπτή εξέταση**.

3.2. Προετοιμασία και Μαγείρεμα Τροφίμων - Επίπεδο 2

3.2.1. Περιγραφή Πρότυπου Επαγγελματικού Προσόντος

Η Προετοιμασία και το Μαγείρεμα Τροφίμων (επίπεδο 2) διαλαμβάνει τη διατήρηση της υγιεινής στην αποθήκευση, προετοιμασία και μαγείρεμα τροφίμων καθώς και τη διατήρηση ασφαλούς και υγιούς περιβάλλοντος εργασίας. Διαλαμβάνει επίσης την προετοιμασία και μαγείρεμα όλων των κατηγοριών τροφίμων.

3.2.2. Τομείς Εργασίας/Εργασίες

Υποχρεωτικοί Τομείς

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ΠΜΤ1	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας	ΠΜΤ1.1	Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας	16
		ΠΜΤ1.2	Ομαδική εργασία	18
ΠΜΤ2	Εξυπηρέτηση πελατών	ΠΜΤ2.1	Προβολή θετικής εικόνας στους πελάτες	22
		ΠΜΤ2.2	Προσφορά υπηρεσιών και προϊόντων	24
		ΠΜΤ2.3	Χειρισμός παραπόνων	26
ΠΜΤ5	Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων	ΠΜΤ5.1	Καθαρισμός χώρου προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων	42
		ΠΜΤ5.2	Καθαρισμός εξοπλισμού προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων	44
		ΠΜΤ5.3	Καθαρισμός σκευών προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων	46
ΠΜΤ7	Προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζωμών-κοψίματα	ΠΜΤ7.1	Προετοιμασία κύριων υλικών για παρασκευή βασικών ζωμών	56
		ΠΜΤ7.2	Μαγείρεμα βασικών ζωμών	58
ΠΜΤ8	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα λαχανικών	ΠΜΤ8.1	Προετοιμασία λαχανικών για μαγείρεμα	62
		ΠΜΤ8.2	Μαγείρεμα και σερβίρισμα λαχανικών	64
ΠΜΤ9	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων αυγών	ΠΜΤ9.1	Προετοιμασία βασικών πιάτων αυγών για μαγείρεμα	68
		ΠΜΤ9.2	Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων αυγών	70
ΠΜΤ10	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα ορεκτικών και σαλάτων	ΠΜΤ10.1	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα ορεκτικών και σαλάτων	74
ΠΜΤ11	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών παρασκευών ρυζιού	ΠΜΤ11.1	Προετοιμασία βασικών παρασκευών ρυζιού για μαγείρεμα	78
		ΠΜΤ11.2	Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών παρασκευών ρυζιού	80
ΠΜΤ17	Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας	ΠΜΤ17.1	Διατήρηση ατομική υγιεινής	114
		ΠΜΤ17.2	Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας	116
		ΠΜΤ17.3	Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς	118
		ΠΜΤ17.4	Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού	120
		ΠΜΤ17.5	Διατήρηση ασφάλειας στο περιβάλλον εργασίας	122
		ΠΜΤ17.6	Προστασία του περιβάλλοντος	124
ΠΜΤ18	Χειρισμός, αποθήκευση και διατήρηση προμηθειών τροφίμων	ΠΜΤ18.1	Χειρισμός προμηθειών τροφίμων	128
		ΠΜΤ18.2	Αποθήκευση και διατήρηση προμηθειών τροφίμων	130

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
PMT19	Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην αποθήκευση, προετοιμασία και μαγείρεμα τροφίμων	PMT19.1	Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην αποθήκευση τροφίμων	134
		PMT19.2	Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην προετοιμασία και μαγείρεμα τροφίμων	136
PMT20	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα σούπων	PMT20.1	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών σούπων	140
PMT21	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών σαλτσών	PMT21.1	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών σαλτσών	144
PMT22	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα πιάτων χορτοφαγίας	PMT22.1	Προετοιμασία βασικών πιάτων χορτοφαγίας για μαγείρεμα	148
		PMT22.2	Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων χορτοφαγίας	150
PMT23	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα προγεύματος	PMT23.1	Προετοιμασία βασικών ειδών προγεύματος	154
		PMT23.2	Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών ειδών προγεύματος	156
PMT24	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων φαρινοειδών	PMT24.1	Προετοιμασία βασικών πιάτων φαρινοειδών για μαγείρεμα	160
		PMT24.2	Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων φαρινοειδών	162
PMT25	Προετοιμασία, ψήσιμο και σερβίρισμα βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών	PMT25.1	Προετοιμασία βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών	166
		PMT25.2	Ψήσιμο και σερβίρισμα βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών	168
PMT26	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών	PMT26.1	Προετοιμασία βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών για μαγείρεμα	172
		PMT26.2	Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών	174
PMT27	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου	PMT27.1	Προετοιμασία βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου για μαγείρεμα	178
		PMT27.2	Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου	180
PMT28	Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων κρεάτων	PMT28.1	Προετοιμασία βασικών πιάτων κρεάτων για μαγείρεμα	184
		PMT28.2	Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων κρεάτων	186
PMT29	Προετοιμασία και παρουσίαση κρύου μπουφέ και απλών και σύνθετων σάντουιτς	PMT29.1	Ετοιμασία και παρουσίαση κρύου μπουφέ	190
		PMT29.2	Ετοιμασία και παρουσίαση απλών και σύνθετων σάντουιτς	192

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ΠΜΤ30	Προετοιμασία, ψήσιμο, γαρνίρισμα και σερβίρισμα βασικών ζεστών και κρύων επιδορπίων	ΠΜΤ30.1	Προετοιμασία, ψήσιμο, γαρνίρισμα και σερβίρισμα βασικών ζεστών και κρύων επιδορπίων	196
ΠΜΤ31	Προετοιμασία, ψήσιμο, γέμισμα και διακόσμηση βασικών γλυκισμάτων	ΠΜΤ31.1	Προετοιμασία, ψήσιμο, γέμισμα και διακόσμηση βασικών γλυκισμάτων	200

3.2.3. Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης

Η Εξέταση των δεξιοτήτων και των απαραίτητων γνώσεων στο πλαίσιο της διαδικασίας απονομής του Επαγγελματικού Προσόντος «Προετοιμασία και Μαγείρεμα Τροφίμων - Επίπεδο 2» διενεργείται με τη χρήση των πιο κάτω μεθόδων εξέτασης:

- **Παρακολούθηση** της εκτέλεσης της εργασίας σε πραγματικές συνθήκες εργασίας.
- Όταν η εξέταση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας κρίνεται δύσκολη, τότε γίνεται αποδεκτή η παρακολούθηση της εκτέλεσης της εργασίας **σε συνθήκες προσομοίωσης**.
- **Προφορική εξέταση** κατά τη διάρκεια της παρακολούθησης της εκτέλεσης της εργασίας.
- **Γραπτή εξέταση** με ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής και σωστό/λάθος.

3.3. Προετοιμασία και Μαγείρεμα Τροφίμων - Επίπεδο 3

3.3.1. Περιγραφή Πρότυπου Επαγγελματικού Προσόντος

Η Προετοιμασία και το Μαγείρεμα Τροφίμων (επίπεδο 3) διαλαμβάνει τον έλεγχο των συστημάτων υγιεινής τροφίμων, την ετοιμασία των παραγγελιών προμηθειών, τον ποιοτικό και ποσοτικό έλεγχο του τελικού προϊόντος, τη σύνθεση και κοστολόγηση μενού και τη συνεισφορά στην ανάπτυξη των υφισταμένων.

3.3.2. Τομείς Εργασίας/Εργασίες

Υποχρεωτικοί Τομείς

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ΠΜΤ1	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας	ΠΜΤ1.1	Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας	16
		ΠΜΤ1.2	Ομαδική εργασία	18
ΠΜΤ2	Εξυπηρέτηση πελατών	ΠΜΤ2.1	Προβολή θετικής εικόνας στους πελάτες	22
		ΠΜΤ2.2	Προσφορά υπηρεσιών και προϊόντων	24
		ΠΜΤ2.3	Χειρισμός παραπόνων	26

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
PMT3	Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών	PMT3.1	Σχέδιο δράσης σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών	30
		PMT3.2	Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς	32
		PMT3.3	Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού	34
PMT17	Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας	PMT17.1	Διατήρηση ατομική υγιεινής	114
		PMT17.2	Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας	116
		PMT17.3	Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς	118
		PMT17.4	Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού	120
		PMT17.5	Διατήρηση ασφάλειας στο περιβάλλον εργασίας	122
		PMT17.6	Προστασία του περιβάλλοντος	124
PMT18	Χειρισμός, αποθήκευση και διατήρηση προμηθειών τροφίμων	PMT18.1	Χειρισμός προμηθειών τροφίμων	128
		PMT18.2	Αποθήκευση και διατήρηση προμηθειών τροφίμων	130
PMT19	Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην αποθήκευση, προετοιμασία και μαγείρεμα τροφίμων	PMT19.1	Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην αποθήκευση τροφίμων	134
		PMT19.2	Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην προετοιμασία και μαγείρεμα τροφίμων	136
PMT32	Εφαρμογή και έλεγχος κανόνων υγιεινής και οδηγιών συστήματος HACCP	PMT32.1	Εφαρμογή Συστήματος	204
		PMT32.2	Έλεγχος συστήματος	206
PMT33	Ετοιμασία εσωτερικών και εξωτερικών παραγγελιών προμηθειών	PMT33.1	Χειρισμός εσωτερικών παραγγελιών	210
		PMT33.2	Χειρισμός εξωτερικών παραγγελιών	212
PMT34	Χειρισμός παραπόνων πελατών	PMT34.1	Διαδικασία παραλαβής/καταγραφής παραπόνων	216
		PMT34.2	Χειρισμός, διαδικασία και επίλυση παραπόνων	218
PMT35	Έλεγχος εφαρμογής κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας	PMT35.1	Έλεγχος ασφάλειας και υγείας	222
		PMT35.2	Έλεγχος ατομικής υγιεινής	224
PMT36	Ετοιμασία, μαγείρεμα, παρουσίαση και σερβίρισμα πιάτων για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες	PMT36.1	Ετοιμασία και μαγείρεμα πιάτων για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες	228
		PMT36.2	Παρουσίαση και σερβίρισμα πιάτων για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες	230
PMT37	Έλεγχος ποιότητας και ποσότητας εργασίας τελικού προϊόντος	PMT37.1	Έλεγχος ποιότητας εργασίας τελικού προϊόντος	234
		PMT37.2	Έλεγχος ποσότητας εργασίας τελικού προϊόντος	236

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ΠΜΤ38	Συνεισφορά στη ανάπτυξη υφισταμένων	ΠΜΤ38.1	Αξιολόγηση υφισταμένων	240
		ΠΜΤ38.2	Ανάπτυξη υφισταμένων	242
ΠΜΤ39	Ετοιμασία υλικών και εξοπλισμού για μαγείρεμα mise en place	ΠΜΤ39.1	Ετοιμασία και έλεγχος υλικών και εξοπλισμού και εξασφάλιση απαραίτητων πληροφοριών	246
ΠΜΤ40	Έλεγχος ετοιμασίας, και παρουσίαση μπουφέ	ΠΜΤ40.1	Έλεγχος ετοιμασίας μπουφέ	250
		ΠΜΤ40.2	Παρουσίαση μπουφέ	252
ΠΜΤ41	Σύνθεση και κοστολόγηση μενού	ΠΜΤ41.1	Σύνθεση μενού	256
		ΠΜΤ41.2	Κοστολόγηση μενού	258

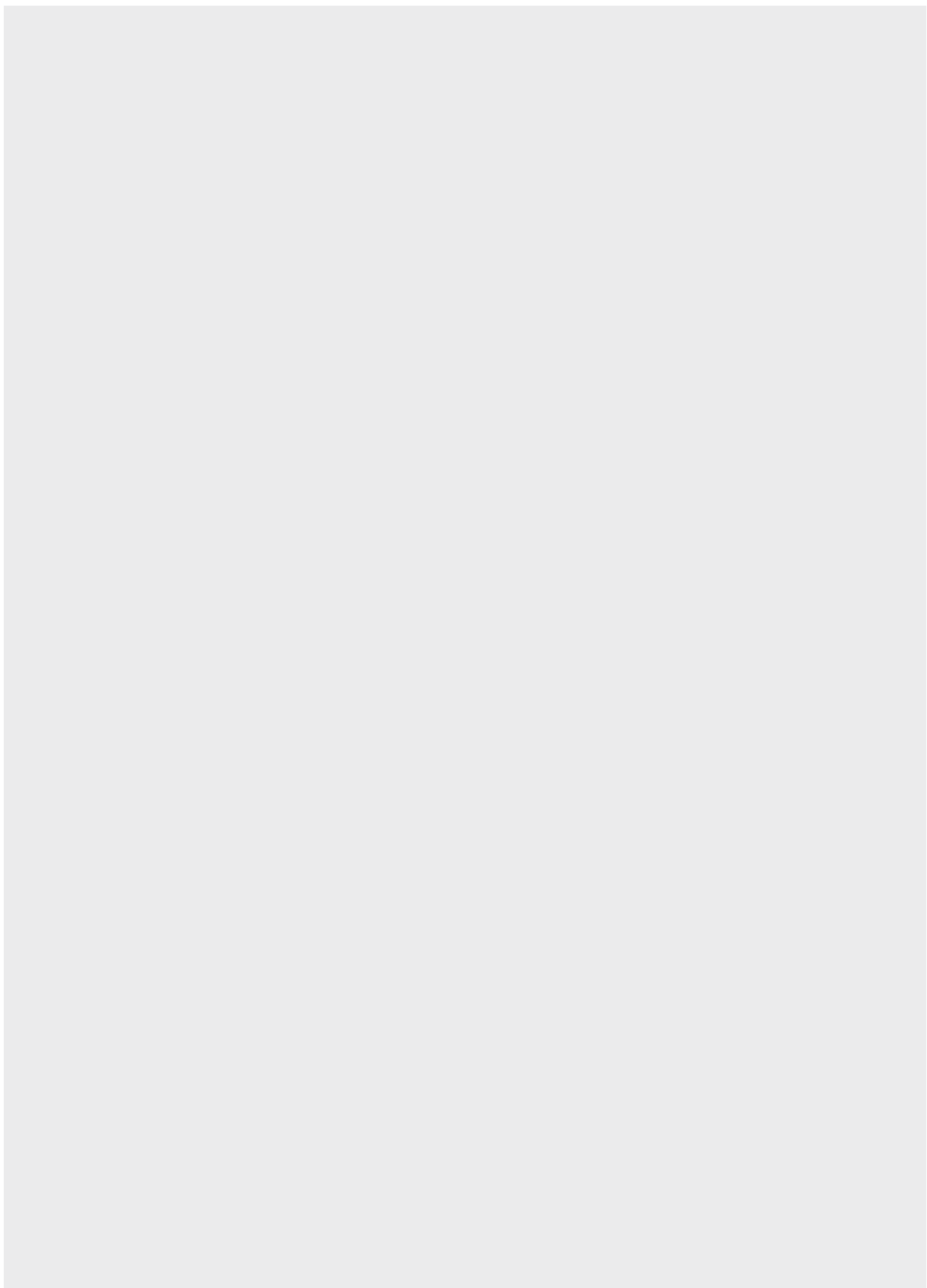
Πρόσθετος Τομέας Εργασίας (Προαιρετικός)

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ΠΜΤ42	Ετοιμασία και σερβίρισμα εξειδικευμένων σαλτσών	ΠΜΤ42.1	Ετοιμασία εξειδικευμένων σαλτσών	262
		ΠΜΤ42.2	Σερβίρισμα εξειδικευμένων σαλτσών	264

3.3.3. Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης

Η Εξέταση των δεξιοτήτων και των απαραίτητων γνώσεων στο πλαίσιο της διαδικασίας απονομής του Επαγγελματικού Προσόντος «Προετοιμασία και Μαγείρεμα Τροφίμων – Επίπεδο 3» διενεργείται με τη χρήση των πιο κάτω μεθόδων εξέτασης:

- **Παρακολούθηση** της εκτέλεσης εργασίας σε πραγματικές συνθήκες εργασίας.
- Όταν η εξέταση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας κρίνεται δύσκολη, τότε γίνεται αποδεκτή η παρακολούθηση της εκτέλεσης της εργασίας **σε συνθήκες προσομοίωσης**.
- **Προφορική εξέταση** κατά τη διάρκεια της παρακολούθησης της εκτέλεσης της εργασίας.
- **Γραπτή εξέταση** με ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, σωστό/λάθος και περιγραφικού τύπου.
- **Προσωπική συνέντευξη**.



4. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ/ΕΡΓΑΣΙΩΝ

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ1 Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας με τους συναδέλφους και συνεργάτες και η ικανότητα ομαδικής εργασίας.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ1.1 Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας

ΠΜΤ1.2 Ομαδική εργασία

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ1 Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ1.1 Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να διατηρείς πάντοτε καλές σχέσεις εργασίας με όλους τους **συναδέλφους** σου και τους συνεργάτες της επιχείρησης.
- ΚΑ2** Να είσαι πάντοτε ευγενικός, φιλικός και συνεργάσιμος με όλους τους **συναδέλφους** σου και τους συνεργάτες της επιχείρησης.
- ΚΑ3** Να βρίσκεις πάντοτε την ευκαιρία να συζητήσεις με τους **συναδέλφους** και τους συνεργάτες θέματα σχετικά με την εργασία.
- ΚΑ4** Να μεταφέρεις αμέσως και αποτελεσματικά όλες τις **απαραίτητες πληροφορίες και οδηγίες** σε πελάτες, **συναδέλφους** και συνεργάτες.
- ΚΑ5** Να αποφεύγεις και να αποτρέπεις πάντοτε τη διαρροή εμπιστευτικών πληροφοριών σε μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- ΚΑ6** Να χρησιμοποιείς τον κατάλληλο **τρόπο επικοινωνίας** ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες του κάθε **συναδέλφου** σου ή συνεργάτη της επιχείρησης.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς τους **κανονισμούς** της εργασίας.
- ΚΑ8** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ9** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Συνάδελφοι

- Διευθυντές και προϊστάμενοι
- Εργαζόμενοι στο τμήμα σου
- Εργαζόμενοι στα άλλα τμήματα

ΠΕ2 Απαραίτητες πληροφορίες και οδηγίες

- Προφορικές και γραπτές οδηγίες και πληροφορίες από διευθυντές και προϊσταμένους
- Γραπτές και προφορικές οδηγίες, πληροφορίες και μηνύματα από πελάτες, συνεργάτες και συναδέλφους

ΠΕ3 Αποκλίσεις

- Ελλιπής πληροφόρηση
- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Διαρροή εμπιστευτικών πληροφοριών

ΠΕ4 Τρόπος επικοινωνίας

- Ενθάρρυνση
- Υποστήριξη
- Προτροπή

ΠΕ5 Κανονισμοί

- Νομικές απαιτήσεις σχετικές με την εργασία
- Εσωτερικοί κανονισμοί σχετικοί με την εργασία

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ1.1 Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είναι η σωστή διαδικασία χειρισμού διαφωνίας με συναδέλφους;
- ΑΓ2** Ποια είναι η σωστή διαδικασία χειρισμού διαφωνίας με συνεργάτες;
- ΑΓ3** Πώς μεταφέρονται σωστά οι οδηγίες και οι πληροφορίες;
- ΑΓ4** Ποιες από τις πληροφορίες στη διάθεσή σου είναι εμπιστευτικές;
- ΑΓ5** Πώς χειριζόμαστε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ6** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ7** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ1... Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ1.2 Ομαδική εργασία

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να τηρείς πάντοτε το ωράριο εργασίας σου και να διατηρείς την προσωπική σου εμφάνιση και καθαριότητα σε ψηλά επίπεδα.
- ΚΑ2** Να διατηρείς πάντοτε καλές σχέσεις εργασίας με όλες τις **ομάδες εργασίας**.
- ΚΑ3** Να είσαι πάντοτε ευγενικός και φιλικός με όλα τα μέλη της **ομάδας εργασίας**.
- ΚΑ4** Να αναλαμβάνεις και να διεκπεραιώνεις τις εργασίες που σου αναθέτει ο προϊστάμενός σου και να αποδέχεσαι την επιτήρηση με προθυμία.
- ΚΑ5** Να συμμετέχεις δημιουργικά σε ομαδικές εργασίες και συνεδρίες και πρόθυμα να προσφέρεις ή να ζητάς βοήθεια όπου χρειάζεται.
- ΚΑ6** Να χειρίζεσαι το χρόνο εργασίας σου αποτελεσματικά.
- ΚΑ7** Να μεταφέρεις αμέσως και αποτελεσματικά τις **απαραίτητες πληροφορίες και οδηγίες** στην ομάδα εργασίας.
- ΚΑ8** Να υλοποιείς πάντοτε τις **υποχρεώσεις** και υποσχέσεις σου προς την ομάδα εργασίας στα προκαθορισμένα χρονικά όρια.
- ΚΑ9** Να χρησιμοποιείς τον κατάλληλο **τρόπο επικοινωνίας** ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες των συναδέλφων σου.
- ΚΑ10** Να ακολουθείς τους **κανονισμούς** της εργασίας.
- ΚΑ11** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ12** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ομάδες εργασίας

- Όλοι οι συνάδελφοι στο ειδικό υποτμήμα που εργάζεσαι
- Όλοι οι συνάδελφοι στο τμήμα εργασίας σου
- Άλλα τμήματα εργασίας
- Έκτακτες ομάδες εργασίας που συγκροτούνται για διεκπεραίωση συγκεκριμένης εργασίας

ΠΕ2 Απαραίτητες πληροφορίες και οδηγίες

- Γραπτές ή προφορικές οδηγίες από διευθυντές και προϊσταμένους
- Γραπτές ή προφορικές οδηγίες και μηνύματα από άλλους συναδέλφους, συνεργάτες και πελάτες

ΠΕ3 Υποχρεώσεις

- Ατομικά και ομαδικά καθήκοντα και ευθύνες
- Συμβολή και βοήθεια στην ομαλή λειτουργία της ομάδας εργασίας
- Συμβολή και βοήθεια στην ομαλή λειτουργία του ξενοδοχείου

ΠΕ4 Τρόποι επικοινωνίας

- Ενθάρρυνση
- Υποστήριξη
- Προτροπή

ΠΕ5 Κανονισμοί

- Νομικές απαιτήσεις σχετικές με την εργασία
- Εσωτερικοί κανονισμοί σχετικοί με την εργασία

ΠΕ6 Αποκλίσεις

- Ελλιπής πληροφόρηση
- Ελλιπής ή προβληματική επικοινωνία
- Ιδιαίτερες απαιτήσεις συναδέλφων, συνεργατών ή πελατών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ1.2 Ομαδική εργασία

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι αποτελούν την ομάδα ή τις ομάδες εργασίας σου;
- ΑΓ2** Ποια είναι η σωστή διαδικασία χειρισμού διαφωνίας με συναδέλφους;
- ΑΓ3** Πώς μεταφέρονται σωστά οι πληροφορίες και οι οδηγίες;
- ΑΓ4** Πώς χειριζόμαστε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ5** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ6** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ2 Εξυπηρέτηση πελατών

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η προβολή θετικής εικόνας στους πελάτες, η προσφορά υπηρεσιών και προϊόντων και ο σωστός χειρισμός των παραπόνων.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ2.1 Προβολή θετικής εικόνας στους πελάτες

ΠΜΤ2.2 Προσφορά υπηρεσιών και προϊόντων

ΠΜΤ2.3 Χειρισμός παραπόνων

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ2 Εξυπηρέτηση πελατών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ2.1 Προβολή θετικής εικόνας στους πελάτες

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να διατηρείς πάντοτε άψογη **εμφάνιση και υγιεινή**.
- ΚΑ2** Να είσαι πάντοτε ευγενικός και φιλικός με όλους τους πελάτες.
- ΚΑ3** Να στέκεσαι σωστά στην παρουσία πελατών.
- ΚΑ4** Να χαιρετάς και να προσφωνείς με το σωστό τρόπο τους πελάτες.
- ΚΑ5** Να εξυπηρετείς και να βοηθάς τους πελάτες με άψογη συμπεριφορά, αμέσως και αποτελεσματικά.
- ΚΑ6** Να διατηρείς **τον εξοπλισμό και τα υλικά** που είναι στη διάθεση των πελατών σε εξαιρετική κατάσταση.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** της εργασίας σου.
- ΚΑ8** Να αντιμετωπίζεις σωστά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ9** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Εμφάνιση και υγιεινή

- Ατομική υγιεινή
- Στολή
- Μαλλιά
- Κοσμήματα

ΠΕ2 Εξοπλισμός και υλικά

- Συσκευές και εξοπλισμός αυτοεξυπηρέτησης πελατών
- Εξοπλισμός, υλικά και επίπλωση στους δημόσιους χώρους
- Εξοπλισμός, υλικά και επίπλωση στα δωμάτια πελατών
- Εξοπλισμός και υλικά που μπορεί να ζητηθούν από τους πελάτες

ΠΕ3 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

- Νομικές απαιτήσεις σχετικές με την εργασία
- Εσωτερικοί κανονισμοί σχετικοί με την εργασία

ΠΕ4 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός και υλικά
- Ιδιαίτερες απαιτήσεις του πελάτη
- Απρεπής συμπεριφορά του πελάτη
- Ιδιόμορφες συνθήκες εργασίας
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ2.1 Προβολή θετικής εικόνας στους πελάτες

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

ΑΓ1 Ποια είναι η σωστή στολή για την εργασία σου;

ΑΓ2 Πώς στέκεσαι σωστά στην παρουσία πελατών;

ΑΓ3 Ποιος είναι ο σωστός τρόπος χαιρετισμού και προσφώνησης των πελατών;

ΑΓ4 Ποιος εξοπλισμός και υλικά που αφορούν την εργασία σου είναι στη διάθεση των πελατών;

ΑΓ5 Πώς αντιμετωπίζουμε τις αποκλίσεις;

ΑΓ6 Πώς διατηρούμε σε καλή κατάσταση τον εξοπλισμό και τα υλικά που είναι στη διάθεση των πελατών;

ΑΓ7 Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;

ΑΓ8 Σε ποιον αναφέρουμε τις αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ2 Εξυπηρέτηση πελατών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ2.2 Προσφορά υπηρεσιών και προϊόντων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να κατανοείς και να ανταποκρίνεσαι αμέσως **στις απαιτήσεις και τις ανάγκες του πελάτη.**
- ΚΑ2** Να κατευθύνεις τον πελάτη στο κατάλληλο τμήμα ή συνάδελφό σου για την ικανοποίηση της απαίτησης ή της ανάγκης του.
- ΚΑ3** Να προσφέρεις το κατάλληλο προϊόν ή υπηρεσία, ανάλογα με τις **απαιτήσεις και τις ανάγκες του πελάτη.**
- ΚΑ4** Να προσφέρεις αναβάθμιση του προϊόντος ή της υπηρεσίας και εναλλακτικές επιλογές.
- ΚΑ5** Να προσφέρεις το **ενημερωτικό υλικό** που αφορά το προϊόν ή την υπηρεσία.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις όλες τις **πληροφορίες** και τα πλεονεκτήματα για το προσφερόμενο προϊόν ή την υπηρεσία.
- ΚΑ7** Να προτρέπεις τον πελάτη να αγοράσει ή να κρατήσει το προσφερόμενο προϊόν ή υπηρεσία.
- ΚΑ8** Να ολοκληρώνεις την πώληση.
- ΚΑ9** Να αντιμετωπίζεις τυχόν **αποκλίσεις.**
- ΚΑ10** Να ακολουθείς τους **κανονισμούς** της εργασίας.
- ΚΑ11** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις.**

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Απαιτήσεις και ανάγκες του πελάτη

- Υπηρεσίες και προϊόντα που προσφέρονται από την επιχείρηση δωρεάν
- Υπηρεσίες και προϊόντα που προσφέρονται από την επιχείρηση έναντι χρέωσης
- Προπληρωμένες υπηρεσίες και προϊόντα
- Υπηρεσίες και προϊόντα που δεν προσφέρονται από την επιχείρηση

ΠΕ2 Ενημερωτικό υλικό

- Πληροφοριακά και διαφημιστικά φυλλάδια και κατάλογοι
- Πίνακας πληροφοριών
- Ηλεκτρονική παρουσίαση

ΠΕ3 Πληροφορίες

- Τεχνικά χαρακτηριστικά προϊόντος
- Ώρες λειτουργίας τμημάτων και υπηρεσιών
- Τρόποι κράτησης προϊόντος ή υπηρεσίας
- Τιμές και ειδικές προσφορές

ΠΕ4 Αποκλίσεις

- Ελλιπής πληροφόρηση
- Ιδιαίτερες απαιτήσεις ή ανάγκες του πελάτη

ΠΕ5 Κανονισμοί

- Νομικές απαιτήσεις σχετικές με την εργασία
- Εσωτερικοί κανονισμοί σχετικοί με την εργασία

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ2.2 Προσφορά υπηρεσιών και προϊόντων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Πώς αναγνωρίζουμε τις απαιτήσεις και ανάγκες του πελάτη;
- ΑΓ2** Ποια προϊόντα και ποιες υπηρεσίες προσφέρει η επιχείρηση;
- ΑΓ3** Ποια προϊόντα και υπηρεσίες προσφέρει το τμήμα στο οποίο εργάζεσαι;
- ΑΓ4** Ποιο τμήμα προσφέρει το κάθε προϊόν και υπηρεσία που δεν προσφέρει το τμήμα σου;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι εναλλακτικές επιλογές και αναβαθμίσεις για το κάθε προϊόν και υπηρεσία που προσφέρει το τμήμα σου;
- ΑΓ6** Ποιες είναι οι σωστές πληροφορίες που πρέπει να αναφέρονται στον πελάτη για το κάθε προϊόν και υπηρεσία που προσφέρει το τμήμα σου;
- ΑΓ7** Ποιο ενημερωτικό υλικό μπορείς να προσφέρεις για το κάθε προϊόν και υπηρεσία;
- ΑΓ8** Πώς αντιμετωπίζεις σωστά τις αποκλίσεις;
- ΑΓ9** Πώς προτρέπεις σωστά τον πελάτη να αγοράσει ή να κρατήσει το προϊόν ή την υπηρεσία;
- ΑΓ10** Πώς ολοκληρώνεις την πώληση για το κάθε προϊόν ή υπηρεσία;
- ΑΓ11** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ12** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ2 Εξυπηρέτηση Πελατών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ2.3 Χειρισμός παραπόνων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να εφαρμόζεις τις διαδικασίες χειρισμού **παραπόνων**.
- ΚΑ2** Να αντιλαμβάνεσαι και να κατανοείς το **παράπονο** του πελάτη.
- ΚΑ3** Να προσδιορίζεις την αιτία του **παραπόνου**.
- ΚΑ4** Να ισορροπείς την ανάγκη ή απαίτηση του πελάτη με τις ανάγκες του ξενοδοχείου.
- ΚΑ5** Να ενεργείς αμέσως προς εξυπηρέτηση του πελάτη μέσα στο πλαίσιο των ευθυνών σου.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις το παράπονο στον προϊστάμενό σου και να ζητάς τη συμβολή του όπου χρειάζεται.
- ΚΑ7** Να εισηγείσαι ιδέες και προτάσεις προς αποφυγή παρόμοιου περιστατικού.
- ΚΑ8** Να ακολουθείς τους **κανονισμούς** που αφορούν την εργασία.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Παράπονο

- Σχετικό με χρονικά πλαίσια
- Σχετικό με ποιότητα
- Σχετικό με χρέωση
- Σχετικό με μη προσφερόμενες υπηρεσίες ή προϊόντα
- Σχετικό με αντιπαράθεση με άλλο πελάτη
- Σχετικό με αντιπαράθεση με συνάδελφό σου

ΠΕ2 Κανονισμοί

- Νομικές απαιτήσεις σχετικές με την εργασία
- Εσωτερικοί κανονισμοί σχετικοί με την εργασία

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ2.3 Χειρισμός παραπόνων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είναι η σωστή διαδικασία χειρισμού παραπόνων;
- ΑΓ2** Πώς αναγνωρίζεις και κατανοείς σωστά το παράπονο του πελάτη;
- ΑΓ3** Πώς προσδιορίζεις σωστά την αιτία του παραπόνου;
- ΑΓ4** Ποιες διορθωτικές ενέργειες σου επιτρέπει το πλαίσιο των ευθυνών σου;
- ΑΓ5** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ3 Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι ικανότητες και οι γνώσεις που απαιτούνται για τη διατήρηση ασφαλούς περιβάλλοντος εργασίας και προστασία των πολιτών.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ3.1 Σχέδιο δράσης σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

ΠΜΤ3.2 Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς

ΠΜΤ3.3 Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ3 Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ3.1 Σχέδιο δράσης σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να είσαι πάντοτε ενήμερος και να γνωρίζεις από μνήμης το **σχέδιο δράσης** που ισχύει στο χώρο εργασίας σου σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών.
- ΚΑ2** Να εκπαιδεύεσαι τακτικά σύμφωνα με τις οδηγίες του **σχεδίου δράσης**.
- ΚΑ3** Να αναλαμβάνεις αμέσως τα καθήκοντα που σου υποδεικνύει το **σχέδιο δράσης**.
- ΚΑ4** Να σημαίνεις αμέσως το σύστημα συναγερμού και να ενημερώνεις αμέσως τα κατάλληλα άτομα και υπηρεσίες.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες εκκένωσης και να χρησιμοποιείς τις σκάλες εξόδου αποφεύγοντας την χρήση μηχανημάτων που ενεργοποιούνται με τον ηλεκτρισμό (ασανσέρ κλπ).
- ΚΑ6** Να χρησιμοποιείς όπου αυτό είναι αναγκαίο τα **άτομα και υπηρεσίες** για καλύτερο χειρισμό επειγόντων περιστατικών.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς πιστά τις οδηγίες ασφάλειας και επειγόντων περιστατικών της **ισχύουσας νομοθεσίας**.
- ΚΑ8** Να φτάνεις στον ενδεδειγμένο χώρο συγκέντρωσης, σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στο χώρο εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Σχέδιο δράσης

- Γραπτό περίγραμμα
- Καθήκοντα και υποχρεώσεις
- Εξοπλισμός πυρόσβεσης
- Διακόπτες παροχής ενέργειας (ηλεκτρισμού, νερού, υγραερίου κλπ)
- Χώρος συγκέντρωσης

ΠΕ2 Άτομα και Υπηρεσίες

- Ονομαστικές λίστες προσωπικού και πελατών
- Προϊστάμενοι
- Πυροσβεστική υπηρεσία
- Άλλες υπηρεσίες

ΠΕ3 Ισχύουσα νομοθεσία

- Διαδικασίες επειγόντων περιστατικών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ3.1 Σχέδιο δράσης σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες είναι οι πιθανές αιτίες επειγόντων περιστατικών;
- ΑΓ2** Ποια προληπτικά μέτρα μπορούν να παρθούν για την ελαχιστοποίηση των κινδύνων αυτών;
- ΑΓ3** Ποιες διαδικασίες πρέπει να ακολουθείς σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών;
- ΑΓ4** Πού βρίσκονται οι διακόπτες του συναγερμού και πώς θα τους ενεργοποιήσεις;
- ΑΓ5** Γιατί δεν πρέπει να πλησιάζεις στη φωτιά ή άλλα κρίσιμα σημεία, εκτός αν αυτό κρίνεται ασφαλές;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντική η συμμόρφωση με τη νομοθεσία και το σχέδιο δράσης;
- ΑΓ7** Από πού μπορείς να πληροφορηθείς για την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανόνες επειγόντων περιστατικών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ3 Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ3.2 Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να είσαι πάντοτε ενήμερος και να γνωρίζεις από μνήμης τη **διαδικασία άμεσης δράσης** σε περίπτωση φωτιάς.
- ΚΑ2** Να σημαίνεις αμέσως το σύστημα Συναγερμού.
- ΚΑ3** Να ενημερώνεις αμέσως τα κατάλληλα άτομα και υπηρεσίες.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς σωστά τον κατάλληλο **εξοπλισμό πυρόσβεσης**, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τις διαδικασίες του χώρου εργασίας.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς πιστά τις οδηγίες ασφάλειας και επειγόντων περιστατικών, που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ6** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες εκκένωσης σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ7** Να συμμορφώνεσαι με τις οδηγίες της **ισχύουσας νομοθεσίας**. Να φτάνεις στον ενδεδειγμένο χώρο συγκέντρωσης, σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στο χώρο εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Διαδικασίες άμεσης δράσης

- Εκπαίδευση και γνώση διαδικασιών
- Σύστημα συναγερμού
- Ενημέρωση
- Δράση
- Πυροσβεστήρας διοξειδίου

ΠΕ2 Εξοπλισμός πυρόσβεσης

- Κουβέρτα
- Πυροσβεστήρας αφρού
- Πυροσβεστήρας σκόνης
- Πυροσβεστήρας νερού
- Πυροσβεστήρας διοξειδίου του άνθρακα
- Αντιασφυξιογόνα μάσκα
- Μάνικα νερού
- Τσεκούρι
- Φτυάρι
- Βαρέλι άμμου
- Βαρέλι νερού

ΠΕ3 Ισχύουσα νομοθεσία

- Διαδικασίες σε περίπτωση φωτιάς

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ3.2 Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες είναι οι πιθανές αιτίες φωτιάς μέσα στο χώρο εργασίας;
- ΑΓ2** Ποια προληπτικά μέτρα μπορούν να παρθούν για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου φωτιάς;
- ΑΓ3** Ποιες διαδικασίες πρέπει να ακολουθείς σε περίπτωση φωτιάς;
- ΑΓ4** Πού βρίσκονται οι διακόπτες του συναγερμού και πώς θα τους ενεργοποιήσεις;
- ΑΓ5** Γιατί δεν πρέπει να πλησιάζεις στη φωτιά, εκτός αν αυτό κρίνεται ασφαλές;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντική η συμμόρφωση με τη νομοθεσία πυρασφάλειας;
- ΑΓ7** Από πού μπορείς να πληροφορηθείς για την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανόνες πυρασφάλειας;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ3 Δράση σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ3.3 Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να είσαι πάντοτε ενήμερος και να γνωρίζεις από μνήμης τη διαδικασία άμεσης δράσης σε περίπτωση σεισμού βάσει του **σχεδίου δράσης**.
- ΚΑ2** Να σημαίνεις αμέσως το σύστημα συναγερμού σύμφωνα με το **σχεδίου δράσης**.
- ΚΑ3** Να αποκόπτεις όλες τις παροχές ενέργειας.
- ΚΑ4** Να ενημερώνεις αμέσως τα κατάλληλα άτομα και υπηρεσίες.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες εκκένωσης.
- ΚΑ6** Να φτάνεις στον ενδεδειγμένο χώρο συγκέντρωσης, σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς πιστά τις οδηγίες ασφάλειας και επειγόντων περιστατικών, που απορρέουν από την ισχύουσα **νομοθεσία και τους κανονισμούς ασφάλειας** του χώρου εργασίας σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Σχέδιο δράσης

- Εκπαίδευση
- Σύστημα συναγερμού
- Εκκένωση
- Χώρος συγκέντρωσης
- Αποφυγή πανικού

ΠΕ2 Νομοθεσία και κανονισμοί ασφάλειας

- Ισχύουσα νομοθεσία
- Εσωτερικοί κανονισμοί σε σχέση με τις διαδικασίες σε περίπτωση σεισμού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ3.3 Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες διαδικασίες πρέπει να ακολουθείς σε περίπτωση σεισμού;
- ΑΓ2** Πού βρίσκονται οι διακόπτες του συναγερμού και πώς τους ενεργοποιούμε;
- ΑΓ3** Ποια σημεία είναι κατάλληλα για προστασία στο χώρο εργασίας σε περίπτωση σεισμού;
- ΑΓ4** Που βρίσκεται ο χώρος συγκέντρωσης;
- ΑΓ5** Ποιο είναι το σχέδιο δράσης της υπηρεσίας σου;
- ΑΓ6** Από πού μπορείς να πληροφορηθείς την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανόνες ασφάλειας;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ4 Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και οδηγιών συστήματος HACCP

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι ικανότητες και οι γνώσεις που απαιτούνται για τη διατήρηση του συστήματος προληπτικής υγιεινής που εξασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων από παθογόνα μικρόβια ή άλλες αιτίες.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ4.1 Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και οδηγιών συστήματος HACCP

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ4.1 Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και οδηγιών συστήματος HACCP

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ4.1 Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και οδηγιών συστήματος HACCP

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να εκτελείς τις εργασίες εφαρμόζοντας τα στοιχεία του **διάγραμματος ροής** με έμφαση στα κρίσιμα σημεία ελέγχου ΚΣΕ.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως οι λεκάνες χεριών, τα πατώματα και τοιχώματα είναι καθαρά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων.
- ΚΑ3** Να βεβαιωθείς πως οι επιφάνειες, ράφια, συρτάρια, σκεύη είναι καθαρά και έτοιμα για χρήση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς σωστά τα υλικά καθαρισμού απολύμανσης και να τα αποθηκεύεις σωστά, έτσι ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.
- ΚΑ5** Να βεβαιωθείς ότι τα τρόφιμα σε όλο το διάγραμμα είναι ασφαλή από κάθε **κίνδυνο** μόλυνσης.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις οδηγίες περί **ατομικής υγιεινής** στο χώρο εργασίας σου.
- ΚΑ7** Να βεβαιωθείς ότι οι θερμοκρασίες σε όλες τις διαδικασίες είναι οι ενδεδειγμένες.
- ΚΑ8** Να χειρίζεσαι τα μηχανήματα και διάφορα εργαλεία σύμφωνα με τις οδηγίες και κανόνες ασφαλείας.
- ΚΑ9** Να βεβαιώνεσαι ότι η καθαριότητα στους χώρους εργασίας σου πριν, κατά και μετά από το μαγείρεμα είναι σύμφωνα με το πρότυπο HACCP και την εκάστοτε νομοθεσία.
- ΚΑ10** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο σύμφωνα με τις **οδηγίες και κανονισμούς** που απορρέουν από την νομοθεσία για την υγιεινή των τροφίμων και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.
- ΚΑ11** Να εκτελείς τις εργασίες σου ακολουθώντας τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος που απορρέουν από την υφιστάμενη νομοθεσία.
- ΚΑ12** Να αναφέρεις οποιοδήποτε πρόβλημα παρουσιαστεί στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Διάγραμμα ροής

- Παραλαβή
- Αποθήκευση
- Ετοιμασία
- Παραγωγή
- Διατήρηση
- Σερβίρισμα
- Επαναχρησιμοποίηση

ΠΕ2 Κίνδυνοι

- Βιολογικοί
- Χημικοί
- Φυσικοί

ΠΕ3 Ατομική υγιεινή

- Πλύσιμο χεριών
- Στολή
- Χρυσάφικα
- Αποφυγή διασταυρούμενης μόλυνσης

ΠΕ4 Οδηγίες και κανονισμοί

- Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί σε σχέση με την υγιεινή των τροφίμων [πρότυπο HACCP]

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ4.1 Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και οδηγιών συστήματος HACCP

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθείς τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία υγιεινής των τροφίμων;
- ΑΓ2** Πού μπορείς να απευθυνθείς για έγκυρη πληροφόρηση σε σχέση με τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία ασφάλειας των τροφίμων ;
- ΑΓ3** Ποιους κανονισμούς υγιεινής, προφύλαξης πρέπει να εκτελείς στο δικό σου χώρο εργασίας;
- ΑΓ4** Γιατί πρέπει να χρησιμοποιείς το σωστό ρουχισμό κατά τη διάρκεια της εργασίας σου και ποια είναι η σωστή στολή για την εργασία σου;
- ΑΓ5** Γιατί είναι σημαντικό να εκτελείς τη σωστή ροή του διαγράμματος και τι είναι η διασταυρούμενη μόλυνση;
- ΑΓ6** Ποιες είναι οι 3 βασικές πηγές μόλυνσης των τροφίμων;
- ΑΓ7** Ποια μέτρα ατομικής υγιεινής πρέπει να λαμβάνουμε και γιατί πρέπει να αναφέρουμε τυχόν ασθένειες;
- ΑΓ8** Πως οι θερμοκρασίες μπορούν να επηρεάσουν δυσμενώς τα τρόφιμα και τι είναι η επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασίας [TDZ];
- ΑΓ9** Γιατί και σε ποιον πρέπει να αναφέρεις τυχόν απόκλιση στα κρίσιμα σημεία ελέγχου ΚΣΕ στην αλυσίδα παραγωγής του τροφίμου;
- ΑΓ10** Γιατί το HACCP είναι σημαντικό στην εργασία σου;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ5 Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για το σωστό καθαρισμό του χώρου, εξοπλισμού και σκευών στο χώρο προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ5.1 Καθαρισμός χώρου προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων

ΠΜΤ5.2 Καθαρισμός εξοπλισμού προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων

ΠΜΤ5.3 Καθαρισμός σκευών προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ5** Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΜΤ5.1** Καθαρισμός χώρου προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως οι λεκάνες χεριών είναι καθαρές και λειτουργούν με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα πατώματα και τοιχώματα είναι καθαρά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ3** Να βεβαιωθείς πως οι **επιφάνειες**, ράφια, συρτάρια είναι καθαρά και έτοιμα για χρήση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς σωστά τα υγρά καθαρισμού και να τα αποθηκεύεις σωστά, έτσι ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.
- ΚΑ5** Να πετάγονται τα άχρηστα και τα υπολείμματα έγκαιρα και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** παρουσιαστεί στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου ακολουθώντας τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος που απορρέουν από την υφιστάμενη νομοθεσία.
- ΚΑ8** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Επιφάνειες**

- Μεταλλικές
- Γυάλινες
- Τοιχώματα
- Πατώματα

ΠΕ2 Προβλήματα

- Σε σχέση με υλικά καθαρισμού
- Σε σχέση με σκεύη
- Σε σχέση με εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ5.1 Καθαρισμός χώρου προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί τα είδη καθαρισμού που χρησιμοποιούνται για τα πατώματα πρέπει να είναι διαφορετικά από τα είδη καθαρισμού των επιφανειών παραγωγής τροφίμων;
- ΑΓ2** Τι προστατευτικός ρουχισμός πρέπει να χρησιμοποιείται κατά τον καθαρισμό;
- ΑΓ3** Γιατί στις καθαρισμένες περιοχές πρέπει να μπαίνει σήμανση;
- ΑΓ4** Γιατί πρέπει να καθαρίζεται το γρηγορότερο δυνατό η περιοχή παρασκευής τροφίμων μετά την χρήση της;
- ΑΓ5** Γιατί τα άχρηστα πρέπει να μεταφέρονται και να πετάγονται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Γιατί τα είδη καθαρισμού πρέπει να φυλάγονται ξεχωριστά από τα τρόφιμα;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ5 Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ5.2 Καθαρισμός εξοπλισμού, προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να ξέρεις πώς να θέτεις σωστά εκτός λειτουργίας τον **εξοπλισμό** [μηχανήματα] και να τα αποσυναρμολογείς (εκτός του μηχανικού μέρους), προτού τα καθαρίσεις.
- ΚΑ2** Να τα καθαρίζεις και να τα συναρμολογείς σωστά μετά τον καθαρισμό τους.
- ΚΑ3** Να χρησιμοποιείς τα σωστά είδη και εξοπλισμό καθαρισμού και να τα αποθηκεύεις στον κατάλληλο χώρο μετά το πέρας της εργασίας, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ4** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** παρουσιαστεί στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ5** Να εκτελείς τις εργασίες σου ακολουθώντας τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος που απορρέουν από την υφιστάμενη νομοθεσία.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Εξοπλισμός

- Φούρνοι
- Σχάρες
- Σαλαμάντρες
- Φριτούρες
- Bain Marie
- Μηχανές κιμά
- Slicers
- Φίλτρα
- Πριόνια
- Πάγκοι

ΠΕ2 Προβλήματα

- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τα υλικά καθαρισμού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ5.2 Καθαρισμός εξοπλισμού, προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί τα χαλασμένα μηχανήματα πρέπει να αναφέρονται το συντομότερο δυνατό στον άμεσα προϊστάμενό σου;
- ΑΓ2** Γιατί πρέπει να τηρούμε τις οδηγίες του κατασκευαστή, όταν χρησιμοποιούμε είδη καθαρισμού και εξοπλισμό;
- ΑΓ3** Ποια είναι τα κατάλληλα είδη καθαρισμού που πρέπει να χρησιμοποιούνται, όταν καθαρίζονται οι χώροι και ο εξοπλισμός παρασκευής τροφίμων;
- ΑΓ4** Γιατί τα είδη καθαρισμού πρέπει να φυλάγονται σε κατάλληλα δοχεία με τη σωστή σήμανση;
- ΑΓ5** Γιατί τα μηχανήματα πρέπει να σβήνονται πριν καθαριστούν;
- ΑΓ6** Γιατί τα μηχανήματα πρέπει να αποσυναρμολογούνται, να καθαρίζονται και να συναρμολογούνται σωστά μετά το καθάρισμα;
- ΑΓ7** Γιατί ο καθαρισμός του χώρου εργασίας πρέπει να γίνει το συντομότερο δυνατό μετά την ολοκλήρωση της εργασίας;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ5 Καθαρισμός χώρου, εξοπλισμού και σκευών προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ5.3 Καθαρισμός σκευών προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να αποδείξεις πώς να χρησιμοποιείς τα κατάλληλα καθαριστικά για τα **σκεύη** προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα πλυμένα **σκεύη** είναι καθαρά, στεγνά και δεν έχουν πάθει ζημιά.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις περιπτώσεις χαλασμένων **σκευών** στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να χειρίζεσαι και να αποθηκεύεις τα **σκεύη** σύμφωνα με τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής.
- ΚΑ5** Να διατηρείς το χώρο καθαρισμού και τον εξοπλισμό καθαρό και έτοιμο για χρήση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου ακολουθώντας τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος που απορρέουν από την υφιστάμενη νομοθεσία.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Σκεύη

- Πιρούνες
- Μαχαίρια
- Σανίδια κοπής
- Τηγάνια
- Κατσαρόλες
- Κούπες (stainless steel, πλαστικές, πορσελάνη, γυάλινες, συνθετικές)
- Πιάτα
- Ανοιχτήρια
- Σουρωτήρια
- Χτυπητήρια (fouettes)
- Κουτάλες
- Ξύστρα
- Τρυπητά κλπ

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ5.3 Καθαρισμός σκευών προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες είναι οι διαφορετικές διαδικασίες καθαρισμού, στεγνώματος, αποθήκευσης σκευών;
- ΑΓ2** Γιατί πρέπει να τηρούμε τις οδηγίες του κατασκευαστή, όταν χρησιμοποιούμε είδη καθαρισμού;
- ΑΓ3** Γιατί τα είδη καθαρισμού πρέπει να φυλάγονται σε δοχεία με τη σωστή σήμανση;
- ΑΓ4** Ποια είναι τα κατάλληλα καθαριστικά, όταν καθαρίζουμε σκεύη;
- ΑΓ5** Ποιοι είναι οι κίνδυνοι από σκεύη που δεν έχουν καθαριστεί σωστά;
- ΑΓ6** Γιατί τα άχρηστα πρέπει να μεταφέρονται και να πετάγονται σωστά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ7** Γιατί χημικά, τοξικά απορρυπαντικά δεν χρησιμοποιούνται στους χώρους παρασκευής τροφίμων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ6 Εφαρμογή κανόνων ασφαλείας και υγείας στο χώρο εργασίας

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι ικανότητες και οι γνώσεις που απαιτούνται για τη διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ6.1 Σωστή χρήση εξοπλισμού

ΠΜΤ6.2 Χρήση κατάλληλων μέσων ατομικής προστασίας

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ6 Εφαρμογή κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ6.1 Σωστή χρήση εξοπλισμού

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

ΚΑ1 Να προηγείται τεκμηριωμένη **εκπαίδευση** πριν την χρήση οποιουδήποτε μηχανήματος με το οποίο δεν είσαστε εξοικειωμένοι.

ΚΑ2 Να χρησιμοποιείς όλα τα **Μέσα Ατομικής Προστασίας** [Μ.Α.Π.] τα οποία παρέχουν προστασία και είναι κατάλληλα για εργασίες χαμηλής επικινδυνότητας.

ΚΑ3 Να εκτελείς τις εργασίες σου ακολουθώντας τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος που απορρέουν από την υφιστάμενη νομοθεσία.

ΚΑ4 Να φοράς τα κατάλληλα είδη ένδυσης και υπόδησης, όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο, σύμφωνα με τους **κανονισμούς** του χώρου εργασίας και τους εκάστοτε κανόνες ασφάλειας και υγιεινής.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Εκπαίδευση

- Γραπτή
- Προφορική
- Κατά τη διάρκεια της εργασίας

ΠΕ2 Μέσα ατομικής προστασίας

- Στολές
- Εργαλεία

ΠΕ3 Κανονισμοί

- Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί σε σχέση με την ασφάλεια και την υγιεινή στο χώρο εργασίας καθώς και για τη σήμανση των μηχανημάτων.
- Εσωτερικοί κανονισμοί
- Οδηγίες χρήσης μηχανημάτων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ6.1 Σωστή χρήση εξοπλισμού

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Τι σημασία έχουν οι κατάλληλες προδιαγραφές στα μηχανήματα και τι μας εξασφαλίζει;
- ΑΓ2** Γιατί πρέπει να συμπληρώνεις στο βιβλίο εκπαίδευσης πριν λειτουργήσεις μια άγνωστη σου μηχανή;
- ΑΓ3** Ποια είναι τα Μέσα Ατομικής Προστασίας που παρέχει η υπηρεσία σου;
- ΑΓ4** Πού μπορείς να απευθυνθείς για έγκυρη πληροφόρηση σε σχέση με τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία για τα μηχανήματα και την σωστή χρήση τους;
- ΑΓ5** Γιατί πρέπει να χρησιμοποιείς το σωστό ρουχισμό κατά τη διάρκεια της εργασίας σου και ποια είναι τα προστατευτικά μέρη κάθε μηχανήματος;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθείς τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία ασφάλειας και υγιεινής;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ6** Εφαρμογή κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΜΤ6.2** Χρήση κατάλληλων μέσων ατομικής προστασίας**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να ανιχνεύεις πιθανούς **κινδύνους** για την ατομική σου ασφάλεια και να τους αποφεύγεις.
- ΚΑ2** Να λαμβάνεις προληπτικά μέτρα για αποφυγή οποιωνδήποτε **κινδύνων**.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις αμέσως πιθανούς **κινδύνους** στο αρμόδιο πρόσωπο.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς όλα τα **Μέσα Ατομικής Προστασίας** [Μ.Α.Π.] τα οποία παρέχουν προστασία και είναι κατάλληλα για εργασίες χαμηλής επικινδυνότητας.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς τις εσωτερικές διαδικασίες και τους **κανονισμούς** σε θέματα ασφάλειας.
- ΚΑ6** Να χειρίζεσαι τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό με το σωστό τρόπο, σύμφωνα με τους **κανονισμούς** του χώρου εργασίας και τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- ΚΑ7** Να βεβαιώνεσαι πού βρίσκεται το κουτί πρώτων βοηθειών και τι περιέχει.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Κίνδυνοι**

- Κίνδυνοι από υγραέριο και άλλες εύφλεκτες ύλες
- Κίνδυνοι από ηλεκτρικό ρεύμα
- Κίνδυνοι από χημικές ουσίες
- Ολισθηρό δάπεδο
- Ελαττωματικός εξοπλισμός
- Ελαττωματικός εξαερισμός

ΠΕ2 Μέσα ατομικής προστασίας

- Στολές
- Εργαλεία

ΠΕ3 Κανονισμοί

- Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί σε σχέση με την ασφάλεια και την υγιεινή στο χώρο εργασίας
- Εσωτερικοί κανονισμοί

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ6.2 Χρήση κατάλληλων μέσων ατομικής προστασίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθείς τους κανόνες και την ισχύουσα νομοθεσία περί ασφάλειας και υγιεινής;
- ΑΓ2** Ποιοι είναι οι πιθανοί κίνδυνοι για την ατομική σου ασφάλεια στο χώρο εργασίας σου;
- ΑΓ3** Ποια είναι τα Μέσα Ατομικής Προστασίας που παρέχει η υπηρεσία σου;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικό να φοράς την κατάλληλη ενδυμασία, ανάλογα με τις απαιτήσεις της εργασίας;
- ΑΓ5** Ποιοι είναι οι κανονισμοί ατομικής ασφάλειας για τη θέση εργασίας και τα καθήκοντά σου;
- ΑΓ6** Γιατί πρέπει να γνωρίζεις τους κανονισμούς και τις διαδικασίες σε περιπτώσεις επειγόντων περιστατικών;
- ΑΓ7** Γιατί είναι σημαντικό να αναφέρονται αμέσως στο αρμόδιο πρόσωπο πιθανοί κίνδυνοι για την ασφάλειά σου καθώς και για την ασφάλεια των συναδέλφων σου;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ7 Προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζωμών – κοψίματα

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζωμών καθώς και τα κύρια κοψίματα των κύριων υλικών των ζωμών.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ7.1 Προετοιμασία κύριων υλικών για παρασκευή βασικών ζωμών

ΠΜΤ7.2 Μαγείρεμα βασικών ζωμών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ7 Προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζωμών – κοψίματα

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ7.1 Προετοιμασία κύριων υλικών για παρασκευή βασικών ζωμών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **κύρια υλικά** είναι στην κατάλληλη ποιότητα και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να πλύνεις και να κόψεις τα κύρια υλικά χρησιμοποιώντας την ορθή διαδικασία και κατάλληλα **κοψίματα** και **μεθόδους προετοιμασίας** έχοντας πάντα κατά νουν τον οικονομικότερο τρόπο κοψίματος και μεταχείρισης των περισσευμάτων.
- ΚΑ4** Να διατηρήσεις σωστά τα κομμένα είδη μέχρι τη χρήση τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** εντοπίσεις σε σχέση με την **ποιότητα** του φαγητού στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κύρια υλικά

- Λαχανικά
- Κρεατικά (κόκαλα από βοδινό, αρνί, κοτόπουλο, κυνήγι)
- Ψαρικά

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Bouquet Garni
- Mirepoix
- Paysanne
- Blanch

ΠΕ3 Κοψίματα

- Julienne (strips)
- Brunoise (μικροί κύβοι)
- Macedoine (1/2 ή 1/4 κύβος)
- Jardiniere (batons)
- Paysanne
- Parisienne
- Chiffonade
- Rings
- Sliced
- Carre [κύβοι]

ΠΕ4 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Παρουσίαση

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ7.1 Προετοιμασία κύριων υλικών για παρασκευή βασικών ζωμών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις τα κύρια υλικά για την παρασκευή ζωμών;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο και τον εξοπλισμό ετοιμασίας των βασικών ζωμών;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν ετοιμάζεις τα υλικά για παρασκευή ζωμών;
- ΑΓ4** Γιατί τα κομμένα υλικά πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας;
- ΑΓ5** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα κύρια υλικά παρασκευής ζωμών;
- ΑΓ6** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ7 Προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζωμών–κοψίματα

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ7.2 Μαγείρεμα βασικών ζωμών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **κύρια υλικά** είναι στην κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να ετοιμάσεις τους ζωμούς χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους ετοιμασίας** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της κάθε **κατηγορίας ζωμών**.
- ΚΑ4** Να βεβαιωθείς ότι οι ζωμοί έχουν βράσει για να γίνουν glazed.
- ΚΑ5** Να δέσεις του ζωμούς χρησιμοποιώντας τις ενδεικνυόμενες **μεθόδους δεσίματος**.
- ΚΑ6** Να διατηρήσεις σωστά τους ζωμούς, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ8** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ9** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κύρια υλικά

- Λαχανικά
- Κρεατικά (κόκαλα από βοδινό, αρνί, κοτόπουλο, κυνήγι)
- Ψαρικά

ΠΕ2 Μέθοδοι ετοιμασίας

- Bouquet Garni
- Mirepoix
- Paysanne
- Blanche

ΠΕ3 Κατηγορίες ζωμών

- Άσπροι
- Σκούροι/estuffade
- Ζωμοί από χόρτα (vegetarian)

ΠΕ4 Μέθοδοι δεσίματος

- Roux (άσπρο, ξανθό, σκούρο)
- Κρέμα
- Corn flour (νισαστέ)
- Liaison
- Beurre Maniere

ΠΕ5 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Πυκνότητα

ΠΕ6 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με τη ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ7.2 Μαγείρεμα βασικών ζυμών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις και συντηρείς ζωμούς;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο ετοιμασίας και τον εξοπλισμό;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν ετοιμάζεις ζωμούς;
- ΑΓ4** Γιατί οι ζωμοί πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας;
- ΑΓ5** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στους ζωμούς;
- ΑΓ6** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ8** Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα λαχανικών**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για να ελεγχθούν τα λαχανικά για σωστή ποιότητα, να προετοιμαστούν και αν δεν θα καταναλωθούν αμέσως, να αποθηκευτούν σωστά. Καλύπτει επίσης το μαγείρεμα και το σερβίρισμα των λαχανικών.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**ΠΜΤ8.1** Προετοιμασία λαχανικών για μαγείρεμα**ΠΜΤ8.2** Μαγείρεμα και σερβίρισμα λαχανικών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ8 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα λαχανικών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ8.1 Προετοιμασία λαχανικών για μαγείρεμα

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα λαχανικά είναι το κατάλληλο είδος/κατηγορία και η κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα **λαχανικά, ποιότητα** ή άλλα υλικά στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να προετοιμάσεις τα **λαχανικά** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες βασικές **μεθόδους προετοιμασίας** και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις μεθόδους μαγειρέματος.
- ΚΑ5** Να διατηρήσεις σωστά τα προετοιμασμένα **λαχανικά** μέχρι το μαγείρεμά τους σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Λαχανικά

- Ρίζες (καρότο)
- Βολβοί (πατάτες)
- Άνθη (αγκινάρα)
- Φυλλοειδή (μαρούλι)
- Μύκητες (μανιτάρια)
- Φρούτα (ντομάτα)
- Κατεψυγμένα, ξηρά (όσπρια), αποξηραμένα

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Πλύσιμο
- Κόψιμο

ΠΕ3 Ποιότητα

- Άρωμα
- Εμφάνιση

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ8.1 Προετοιμασία λαχανικών για μαγείρεμα

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις λαχανικά και πατάτες;
- ΑΓ2** Γιατί όταν μεταφέρεις και ανυψώνεις μεγάλα και/ή βαριά αντικείμενα, πρέπει να ακολουθείς τις ενδεικνυόμενες ασφαλείς μεθόδους;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις λαχανικά για μαγείρεμα;
- ΑΓ4** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν προετοιμάζεις και αποθηκεύεις λαχανικά;
- ΑΓ5** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν προετοιμάζεις λαχανικά;
- ΑΓ6** Γιατί τα λαχανικά πρέπει να πλένονται σχολαστικά πριν από τη χρήση τους;
- ΑΓ7** Γιατί τα προετοιμασμένα λαχανικά πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το μαγείρεμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ8** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα λαχανικά;
- ΑΓ9** Ποιες είναι οι βασικές κατηγορίες λαχανικών;
- ΑΓ10** Ποιες βασικές μέθοδοι προετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη λαχανικών;
- ΑΓ11** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ8 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα λαχανικών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ8.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα λαχανικών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να μαγειρέψεις τα **λαχανικά** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη **μέθοδο μαγειρέματος**.
- ΚΑ3** Να ετοιμάσεις το πιάτο για σερβίρισμα χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους τελειώματος**.
- ΚΑ4** Να διατηρήσεις σωστά τα μαγειρεμένα **λαχανικά** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.
- ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις σε σχέση με την **ποιότητα** του φαγητού στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Λαχανικά (φρέσκα/κατεψυγμένα/αποξηραμένα)

- Ρίζες (καρότο)
- Βολβοί (πατάτες)
- Άνθη (αγκινάρα)
- Φυλλοειδή (μαρούλι)
- Μύκητες (μανιτάρια)
- Φρούτα (ντομάτα)
- Ξηρά (όσπρια)

ΠΕ2 Μέθοδοι μαγειρέματος

- Τσιγάρισμα
- Ζεμάτισμα (blanching)
- Φούρνος
- Βραστό/σε ατμό
- Πραιζέ (Braise)
- Σχάρα/κάρβουνα

ΠΕ3 Μέθοδοι τελειώματος

- Ζέσταμα
- Στέγνωμα
- Σοτάρισμα
- Αλατοπιπέρωμα

ΠΕ4 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Εμφάνιση

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ8.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα λαχανικών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν μαγειρεύεις λαχανικά;
- ΑΓ2** Τι πρέπει να γνωρίζεις για το σημείο που θα υπερθερμανθεί το λάδι σε μη ελεγχόμενο επίπεδο;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι διαδικασίες ασφάλειας που πρέπει να γνωρίζεις, όταν υπερθερμανθεί το λάδι σε μη ελεγχόμενο επίπεδο;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο μαγειρέματος και σερβιρίσματος των λαχανικών;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν μαγειρεύεις και διατηρείς λαχανικά;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος λαχανικών;
- ΑΓ7** Γιατί τα μαγειρεμένα λαχανικά πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ8** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα λαχανικά;
- ΑΓ9** Ποιες βασικές μέθοδοι μαγειρέματος είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη λαχανικών;
- ΑΓ10** Πώς αναγνωρίζεις ότι τα λαχανικά είναι ψημένα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής και την προτίμηση του πελάτη;
- ΑΓ11** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ9** Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων αυγών**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για να προετοιμαστούν τα πιάτα αυγών και αν δεν θα καταναλωθούν αμέσως, να αποθηκευτούν σωστά. Καλύπτει επίσης το μαγείρεμα και το σερβίρισμα βασικών πιάτων αυγών.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**ΠΜΤ9.1** Προετοιμασία βασικών πιάτων αυγών για μαγείρεμα**ΠΜΤ9.2** Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων αυγών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ9 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων αυγών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ9.1 Προετοιμασία βασικών πιάτων αυγών για μαγείρεμα

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως τα **αυγά** είναι στην κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.

ΚΑ3 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα **αυγά**, την **ποιότητα** ή **άλλα υλικά** στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ4 Να προετοιμάσεις τα **αυγά** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους προετοιμασίας** και να τα συνδυάσεις με **άλλα υλικά**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις μεθόδους μαγειρέματος.

ΚΑ5 Να διατηρήσεις σωστά τα προετοιμασμένα **αυγά** μέχρι το μαγείρεμά τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ6 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Αυγά

- Κότας
- Πάπιας
- Ορτυκιού
- Γαλοπούλας
- Χήνας

ΠΕ2 Άλλα υλικά

- Κρέας
- Ψάρια και θαλασσινά
- Χαμ/μπέικον
- Λαχανικά
- Ρύζι
- Μπαχαρικά

ΠΕ3 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Χτύπημα
- Ανάμιξη με άλλα υλικά

ΠΕ4 Ποιότητα

- Χρώμα
- Άρωμα
- Πυκνότητα

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ9.1 Προετοιμασία βασικών πιάτων αυγών για μαγείρεμα

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις αυγά για μαγείρεμα;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις τα αυγά για μαγείρεμα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν προετοιμάζεις και αποθηκεύεις αυγά;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν προετοιμάζεις αυγά για μαγείρεμα;
- ΑΓ5** Γιατί τα προετοιμασμένα αυγά πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το μαγείρεμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα αυγά;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι προετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα πιάτα αυγών;
- ΑΓ8** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ9 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων αυγών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ9.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων αυγών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να μαγειρέψεις τα **αυγά** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη **μέθοδο μαγειρέματος**.
- ΚΑ3** Να ετοιμάσεις το πιάτο για σερβίρισμα χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους τελειώματος**.
- ΚΑ4** Να διατηρήσεις σωστά τα μαγειρεμένα **αυγά** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.
- ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις σε σχέση με την **ποιότητα** του φαγητού στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Αυγά

- Κότας
- Πάπιας
- Ορτυκιού
- Γαλοπούλας
- Χήνας

ΠΕ2 Μέθοδοι μαγειρέματος

- Τηγάνισμα
- Βράσιμο
- Ποσιέ (poche)
- En cocotte
- Scrambled

ΠΕ3 Μέθοδοι τελειώματος

- Γαρνίρισμα
- Dressing
- Gratinating

ΠΕ4 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Παρουσίαση

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ9.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων αυγών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν μαγειρεύεις αυγά;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο μαγειρέματος και σερβιρίσματος των αυγών;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν μαγειρεύεις και διατηρείς αυγά;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος αυγών;
- ΑΓ5** Γιατί τα μαγειρεμένα αυγά πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής τροφίμων;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα βασικά πιάτα αυγών;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι μαγειρέματος είναι κατάλληλες για τα διάφορα πιάτων αυγών;
- ΑΓ8** Πώς αναγνωρίζεις ότι τα αυγά είναι ψημένα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής και της προτίμησης του πελάτη;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ10 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα ορεκτικών και σαλάτων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την προετοιμασία, το μαγείρεμα και το σερβίρισμα ορεκτικών και σαλατών

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ10.1 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα ορεκτικών και σαλατών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ10 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα ορεκτικών και σαλάτων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ10.1 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα ορεκτικών και σαλατών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα υλικά για τα βασικά **ορεκτικά και σαλάτες** είναι το κατάλληλο είδος/κατηγορία και η κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** αντιληφθείς σε σχέση με την **ποιότητα** των υλικών στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να ετοιμάσεις τα **ορεκτικά και σαλάτες** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους προετοιμασίας και μαγειρέματος**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ5** Να τελειώσεις τα **ορεκτικά και σαλάτες** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους τελειώματος** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ6** Να διατηρήσεις σωστά τα έτοιμα **ορεκτικά και σαλάτες** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ8** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ορεκτικά και σαλάτες

- Προετοιμασμένες βασικές σαλάτες (απλές και σύνθετες)
- Ρόστα/βραστά (κρέατα και πουλερικά)
- Αλλαντικά
- Ψάρια και θαλασσινά
- Γαλακτοκομικά
- Τερρίνες (terrines)
- Φρούτα και γλυκά
- Πατέ (paté)

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Κόψιμο
- Πλύσιμο
- Ανακάτεμα/ανάμιξη

ΠΕ3 Μέθοδοι μαγειρέματος

- Στο φούρνο
- Σε βαθύ και ξέβαθο τηγάνι
- Βράσιμο
- Στη σχάρα
- Σε Bain Marie

ΠΕ4 Μέθοδοι τελειώματος

- Γαρνίρισμα
- Glazing
- Dressing

ΠΕ5 Ποιότητα

- Γεύση
- Άρωμα
- Εμφάνιση
- Πυκνότητα

ΠΕ6 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

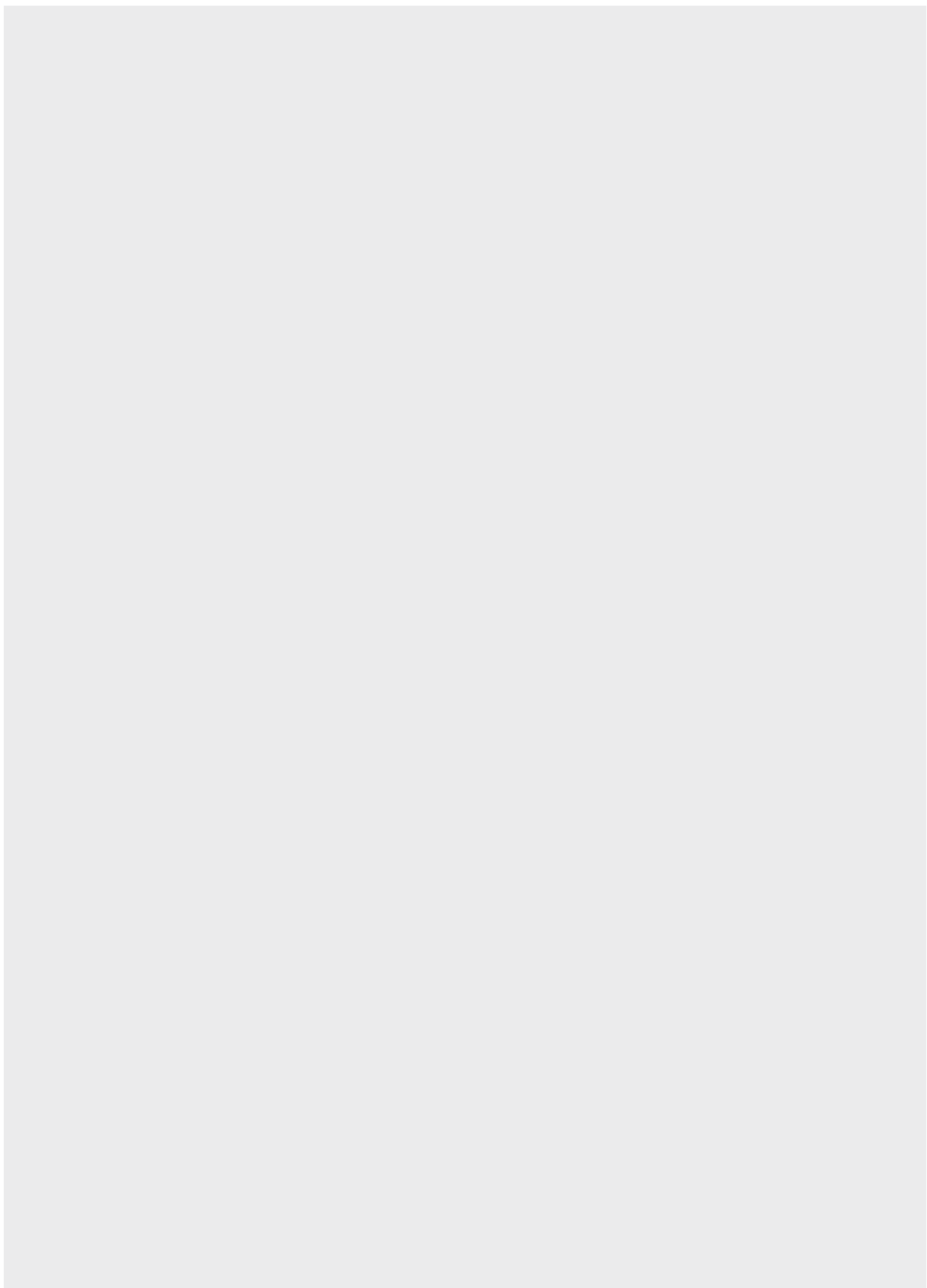
II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ10.1 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα ορεκτικών και σαλατών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις, μαγειρεύεις και σερβίρεις ορεκτικά και σαλάτες;
- ΑΓ2** Τι πρέπει να γνωρίζεις για το σημείο που θα υπερθερμανθεί το λάδι σε μη ελεγχόμενο επίπεδο;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι διαδικασίες ασφάλειας που πρέπει να γνωρίζεις, όταν υπερθερμανθεί το λάδι σε μη ελεγχόμενο επίπεδο;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις, μαγειρεύεις και σερβίρεις ορεκτικά και σαλάτες;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν προετοιμάζεις, μαγειρεύεις και σερβίρεις ορεκτικά και σαλάτες;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν προετοιμάζεις μαγειρεύεις και σερβίρεις ορεκτικά και σαλάτες;
- ΑΓ7** Γιατί τα έτοιμα ορεκτικά και σαλάτες πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το σερβίρισμά τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ8** Γιατί τα ζεστά ορεκτικά που δεν είναι για άμεση κατανάλωση πρέπει να κρυώνονται αμέσως ή να διατηρούνται σε ασφαλή ζεστή θερμοκρασία;
- ΑΓ9** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα ορεκτικά και στις σαλάτες;
- ΑΓ10** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη ορεκτικών και σαλατών;
- ΑΓ11** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;



I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ11 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών παρασκευών ρυζιού

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για να προετοιμαστούν οι παρασκευές ρυζιού και αν δεν θα καταναλωθούν αμέσως, να αποθηκευτούν σωστά. Καλύπτει επίσης το μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών παρασκευών ρυζιού.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ11.1 Προετοιμασία βασικών παρασκευών ρυζιού για μαγείρεμα

ΠΜΤ11.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών παρασκευών ρυζιού

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ11 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών παρασκευών ρυζιού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ11.1 Προετοιμασία βασικών παρασκευών ρυζιού για μαγείρεμα

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως το **ρύζι** είναι το κατάλληλο είδος/κατηγορία και η κατάλληλη ποιότητα και ποσότητα.

ΚΑ3 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με το **ρύζι**, ή **άλλα υλικά** στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ4 Να προετοιμάσεις το **ρύζι** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους προετοιμασίας** και να το συνδυάσεις με **άλλα υλικά**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις μεθόδους μαγειρέματος.

ΚΑ5 Να διατηρήσεις σωστά το προετοιμασμένο **ρύζι** μέχρι το μαγείρεμα του σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ6 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ρύζι

- Καρολίνα
- Μακρύκοκκο
- Στρογγυλό
- Με φλούδα
- Αμερικάνικο
- Και άλλα εξειδικευμένα

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Πλύσιμο
- Στέγνωμα
- Ανακάτωμα

ΠΕ3 Άλλα υλικά

- Κρέας
- Πουλερικά
- Ψάρια και θαλασσινά
- Ζωμοί
- Λαχανικά
- Αυγά
- Μπαχαρικά

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ11.1 Προετοιμασία βασικών παρασκευών ρυζιού για μαγείρεμα

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις ρύζι για μαγείρεμα;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις το ρύζι για μαγείρεμα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές αλλοίωσης, όταν προετοιμάζεις και αποθηκεύεις ρύζι;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν προετοιμάζεις ρύζι;
- ΑΓ5** Γιατί το προετοιμασμένο ρύζι πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης του πριν από το μαγείρεμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στο ρύζι;
- ΑΓ7** Ποιες είναι οι βασικές κατηγορίες ρυζιού και ποια η χρήση καθεμιάς;
- ΑΓ8** Ποιες βασικές μέθοδοι προετοιμασίας είναι κατάλληλες για τις διάφορες παρασκευές ρυζιού;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ11** Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών παρασκευών ρυζιού**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΜΤ11.2** Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών παρασκευών ρυζιού**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να μαγειρέψεις τις **βασικές παρασκευές** ρυζιού σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη **μέθοδο μαγειρέματος**.

ΚΑ3 Να διατηρήσεις σωστά τις τελειωμένες παρασκευές ρυζιού που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.

ΚΑ4 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ5 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις σε σχέση με την **ποιότητα** του φαγητού στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ6 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Βασικές παρασκευές/ μέθοδοι μαγειρέματος**

- Βραστό
- Πιλάφι
- Ριζότο
- Stir fried
- Σε ατμό (steamed)

ΠΕ2 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Εμφάνιση (σε σχέση με το ψήσιμο)
- Παρουσίαση

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ11.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών παρασκευών ρυζιού

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν μαγειρεύεις ρύζι;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγιεινομικά καθαρά το χώρο μαγειρέματος και σερβιρίσματος του ρυζιού;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν μαγειρεύεις και διατηρείς ρύζι;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος του ρυζιού;
- ΑΓ5** Γιατί το μαγειρεμένο ρύζι πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης του πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στις βασικές παρασκευές ρυζιού;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι μαγειρέματος είναι κατάλληλες για τις διάφορες βασικές παρασκευές ρυζιού;
- ΑΓ8** Πως αναγνωρίζεις ότι το ρύζι είναι ψημένο σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ12 Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού με βράσιμο

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται τόσο για την ετοιμασία όσο στη συνέχεια για το μαγείρεμα με τη μέθοδο του βρασίματος.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ12.1 Ετοιμασία πριν το βράσιμο

ΠΜΤ12.2 Μαγείρεμα φαγητού με βράσιμο

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ12 Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού με βράσιμο

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ12.1 Ετοιμασία πριν το βράσιμο

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως τα κατάλληλα **σκεύη** που χρειάζεται για το βράσιμο είναι διαθέσιμα και σε χρησιμοποιήσιμη κατάσταση.

ΚΑ3 Να ετοιμάσεις τις **πρώτες ύλες** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες βασικές **μεθόδους προετοιμασίας** και να το συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στην μέθοδο μαγειρέματος.

ΚΑ4 Να διατηρήσεις σωστά το προετοιμασμένο τρόφιμο μέχρι το μαγείρεμα του σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ5 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ6 Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** αντιληφθείς σε σχέση με τον εξοπλισμό, ή άλλα υλικά στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Σκεύη

- Κατσαρόλες
- Τηγάνια
- Βραστήρες
- Άλλα εξειδικευμένα

ΠΕ2 Μέθοδοι ετοιμασίας

- Πλύσιμο
- Στέγνωμα
- Ανακάτωμα

ΠΕ3 Πρώτες ύλες

- Κρέας
- Πουλερικά
- Ψάρια και θαλασσινά
- Ζωμοί
- Λαχανικά
- Ζυμαρικά και ρύζι
- Αυγά
- Μπαχαρικά/καρυκεύματα

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ12.1 Ετοιμασία πριν το βράσιμο

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις τρόφιμα με την μέθοδο του βρασίματος;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν ετοιμάζεις τρόφιμα με την μέθοδο του βρασίματος;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές αλλοίωσης, κατά την ετοιμασία;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν ετοιμάζεις κάτι;
- ΑΓ5** Γιατί το προετοιμασμένο τρόφιμο πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης του πριν από το μαγείρεμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα τρόφιμα;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες για τις διάφορες παρασκευές βρασίματος;
- ΑΓ8** Ποια είναι τα βασικά υγρά για το βράσιμο;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την ετοιμασία των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ12 Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού με βράσιμο

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ12.2 Μαγείρεμα φαγητού με βράσιμο

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να μαγειρέψεις με την **μέθοδο μαγειρέματος** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη διαδικασία.
- ΚΑ3** Να χρησιμοποιήσεις ανάλογα με την συνταγή το σωστό **υγρό μαγειρέματος**.
- ΚΑ4** Να διατηρήσεις σωστά τις τελειωμένες παρασκευές που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.
- ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες **υγιεινής**.
- ΚΑ6** Να βεβαιωθείς ότι η **ποιότητα** είναι η αναμενόμενη.
- ΚΑ7** Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** εντοπίσεις σε σχέση με το φαγητό στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ8** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Βασικές παρασκευές/ μέθοδοι μαγειρέματος

- Βράσιμο [boil]
- Ποσέ [roach]
- Στιού [stew]
- Ατμό [steam]

ΠΕ2 Υγρά μαγειρέματος

- Νερό
- Ζωμό
- Γάλα
- Κρασί
- Σιρόπι

ΠΕ3 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Εμφάνιση (σε σχέση με το ψήσιμο)
- Παρουσίαση

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με την υγιεινή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ12.2 Μαγείρεμα φαγητού με βράσιμο

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν μαγειρεύεις με την μέθοδο του βρασίματος;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο μαγειρέματος κατά το βράσιμο;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν μαγειρεύεις με την μέθοδο του βρασίματος;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικοί παράγοντες οι σωστές ποσότητες υγρού, ο χρόνος και η θερμοκρασία βρασίματος;
- ΑΓ5** Γιατί το μαγειρεμένο τρόφιμο πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης του πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια είναι τα διάφορα υγρά μαγειρέματος;
- ΑΓ7** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στις βασικές παρασκευές πρώτων υλών;
- ΑΓ8** Ποιες βασικές μέθοδοι βρασίματος είναι κατάλληλες για τις διάφορες βασικές κατηγορίες προϊόντων;
- ΑΓ9** Πως αναγνωρίζεις ότι το φαγητό είναι ψημένο σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;
- ΑΓ10** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ13 Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στη σχάρα

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται τόσο για την ετοιμασία όσο στη συνέχεια για το μαγείρεμα με τη μέθοδο του ψησίματος στη σχάρα.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ13.1 Ετοιμασία πριν το ψήσιμο

ΠΜΤ13.2 Μαγείρεμα φαγητού με τη μέθοδο του ψησίματος στη σχάρα.

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ13 Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στη σχάρα

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ13.1 Ετοιμασία πριν το ψήσιμο

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως **το είδος σχάρας** που χρειάζεται για το ψήσιμο είναι το σωστό, διαθέσιμο και σε καλή [χρησιμοποιήσιμη] κατάσταση.
- ΚΑ3** Να ετοιμάσεις τις πρώτες ύλες χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες βασικές **μεθόδους ετοιμασίας** και να το συνδυάσεις με άλλα **υλικά**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στην μέθοδο μαγειρέματος.
- ΚΑ4** Να διατηρήσεις σωστά το προετοιμασμένο τρόφιμο μέχρι το μαγείρεμα του σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.
- ΚΑ7** Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** αντιληφθείς σε σχέση με τον εξοπλισμό, ή άλλα **υλικά** στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Είδη σχάρας

- Πάνω
- Κάτω
- Μπροστά
- Ανάμεσα από πηγές θερμότητας

ΠΕ2 Μέθοδοι ετοιμασίας

- Κτύπημα κρεάτων
- Λάδωμα/μαρινάρισμα

ΠΕ3 Υλικά

- Κρέας
- Πουλερικά
- Ψάρια και θαλασσινά
- Λαχανικά
- Αυγά
- Μπαχαρικά

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ13.1 Ετοιμασία πριν το ψήσιμο

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις τρόφιμα με την μέθοδο του ψησίματος στη σχάρα;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο ετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν ετοιμάζεις τρόφιμα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές αλλοίωσης, κατά την ετοιμασία;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν ετοιμάζεις κάτι;
- ΑΓ5** Γιατί το προετοιμασμένο τρόφιμο πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης του πριν από το μαγείρεμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα τρόφιμα;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες πριν το ψήσιμο;
- ΑΓ8** Ποια είναι τα είδη σχάρας που χρησιμοποιείς στην εργασία σου;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την ετοιμασία των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ13 Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στη σχάρα

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ13.2 Μαγείρεμα φαγητού με τη μέθοδο του ψησίματος στη σχάρα.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να μαγειρέψεις με την μέθοδο στη σχάρα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη **μέθοδο**.
- ΚΑ3** Να δώσεις την πρέπουσα προσοχή στην **ποιότητα** του προϊόντος.
- ΚΑ4** Να διατηρήσεις σωστά τις τελειωμένες παρασκευές που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.
- ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες **υγιεινής**.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** εντοπίσεις σε σχέση με το φαγητό στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Βασικές παρασκευές/ περιγραφή μεθόδου

- Κάτω από πηγή θερμότητας
- Πάνω από πηγή θερμότητας
- Μπροστά από πηγή θερμότητας
- Ανάμεσα σε δύο πηγές θερμότητας

ΠΕ2 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Εμφάνιση (σε σχέση με το ψήσιμο)
- Παρουσίαση
- Σκληράδα προϊόντος

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με την υγιεινή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ13.2 Μαγείρεμα φαγητού με τη μέθοδο του ψησίματος στη σχάρα

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν μαγειρεύεις με την μέθοδο ψησίματος στη σχάρα;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο μαγειρέματος κατά το ψήσιμο;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν μαγειρεύεις με την μέθοδο του ψησίματος στη σχάρα;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία ψησίματος;
- ΑΓ5** Γιατί το μαγειρεμένο τρόφιμο πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης του πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στις βασικές παρασκευές πρώτων υλών;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι ψησίματος είναι κατάλληλες για τις διάφορες βασικές κατηγορίες προϊόντων;
- ΑΓ8** Γιατί η παρακολούθηση ψησίματος και η σημασία της θερμοκρασίας και του χρόνου στο ψήσιμο είναι σημαντική;
- ΑΓ9** Πως αναγνωρίζεις ότι το φαγητό είναι ψημένο σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;
- ΑΓ10** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ14 Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στο φούρνο

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται τόσο για την ετοιμασία όσο στη συνέχεια για το μαγείρεμα με τη μέθοδο του ψησίματος στη σχάρα.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ14.1 Ετοιμασία πριν το ψήσιμο

ΠΜΤ14.2 Μαγείρεμα φαγητού με τη μέθοδο του ψησίματος στο φούρνο

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ14 Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στο φούρνο

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ14.1 Ετοιμασία πριν το ψήσιμο

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως τα **σκεύη** που χρειάζεται για το ψήσιμο είναι τα κατάλληλα, διαθέσιμα και σε καλή [χρησιμοποιήσιμη] κατάσταση.

ΚΑ3 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τον εξοπλισμό, ή άλλα υλικά στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ4 Να ετοιμάσεις τις πρώτες ύλες χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες βασικές **μεθόδους ετοιμασίας** και να το συνδυάσεις με άλλα **υλικά**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στην μέθοδο μαγειρέματος.

ΚΑ5 Να διατηρήσεις σωστά το προετοιμασμένο τρόφιμο μέχρι το μαγείρεμα του σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ6 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Σκεύη

- Διάφορα είδη φούρνων
- Σκεύη
- Εργαλεία [θερμόμετρο, πιρούνες, κουτάλες κλπ]
- Εργαλεία καθαρισμού

ΠΕ2 Μέθοδοι ετοιμασίας

- Ετοιμασία κρεάτων [δέσιμο, κτύπημα κλπ]
- Λάδωμα/μαρινάρισμα

ΠΕ3 Υλικά

- Κρέας
- Πουλερικά
- Ψάρια και θαλασσινά
- Λαχανικά
- Μπαχαρικά
- Χαρτί, αλουμινόχαρτο

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ14.1 Ετοιμασία πριν το ψήσιμο

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις τρόφιμα με την μέθοδο του ψησίματος στο φούρνο;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο ετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν ετοιμάζεις τρόφιμα με την μέθοδο του ψησίματος στο φούρνο;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές αλλοίωσης, κατά την ετοιμασία;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία στο στάδιο της ετοιμασίας;
- ΑΓ5** Γιατί το ετοιμασμένο τρόφιμο πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης του πριν από το μαγείρεμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα τρόφιμα;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες πριν το ψήσιμο;
- ΑΓ8** Ποια είναι τα είδη φούρνου που χρησιμοποιείς στην εργασία σου ;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την ετοιμασία των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ14** Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στο φούρνο**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΜΤ14.2** Μαγείρεμα φαγητού με τη μέθοδο του ψησίματος στο φούρνο**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να μαγειρέψεις με την σωστή **μέθοδο** αυτή σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη διαδικασία.
- ΚΑ3** Να διατηρήσεις σωστά τις τελειωμένες παρασκευές που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.
- ΚΑ4** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ5** Να κατανοείς τι είναι **ποιότητα** και πώς αυτή εντοπίζεται στα φαγητά
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** εντοπίσεις στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Βασικές παρασκευές/ περιγραφή μεθόδου**

- Ρόστο [roasting]
- Ξηρό Ψήσιμο [baking]
- Ρόστο στο δοχείο [pot roasting]
- Ρόστο στο χαρτί [paper bag roasting]
- Ρόστο στη σούβλα [spit roasting]
- Συνδυασμός [Combi oven]

ΠΕ2 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Εμφάνιση (σε σχέση με το ψήσιμο)
- Παρουσίαση
- Σκληράδα προϊόντος

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ14.2 Μαγείρεμα φαγητού με τη μέθοδο του ψησίματος στο φούρνο

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν μαγειρεύεις με την μέθοδο ψησίματος στο φούρνο;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο μαγειρέματος κατά το ψήσιμο;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν μαγειρεύεις με την μέθοδο του ψησίματος στο φούρνο;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία ψησίματος;
- ΑΓ5** Γιατί το μαγειρεμένο τρόφιμο πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης του πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στις βασικές παρασκευές πρώτων υλών;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι ψησίματος είναι κατάλληλες για τις διάφορες βασικές κατηγορίες προϊόντων;
- ΑΓ8** Γιατί είναι σημαντική η συνεχής παρακολούθηση ψησίματος και η σημασία της θερμοκρασίας και του χρόνου στο ψήσιμο;
- ΑΓ9** Πως αναγνωρίζεις ότι το φαγητό είναι ψημένο σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;
- ΑΓ10** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ15 Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στο τηγάνι

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται τόσο για την ετοιμασία όσο στη συνέχεια για το μαγείρεμα με τη μέθοδο του ψησίματος στη σχάρα.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ15.1 Ετοιμασία πριν το ψήσιμο

ΠΜΤ15.2 Μαγείρεμα φαγητού με τη μέθοδο του ψησίματος στο τηγάνι

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ15 Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στο τηγάνι

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ15.1 Ετοιμασία πριν το ψήσιμο

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως τα **σκεύη** που χρειάζεται για το ψήσιμο είναι διαθέσιμα και σε καλή [χρησιμοποιήσιμη] κατάσταση.

ΚΑ3 Να ετοιμάσεις τις πρώτες ύλες χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες βασικές **μεθόδους ετοιμασίας** και να το συνδυάσεις με άλλα **υλικά**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στην μέθοδο μαγειρέματος.

ΚΑ4 Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** αντιληφθείς σε σχέση με τον εξοπλισμό, ή άλλα υλικά στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ5 Να διατηρήσεις σωστά το ετοιμασμένο τρόφιμο μέχρι το μαγείρεμα του σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ6 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Σκεύη

- Τηγάνια
- Κατσαρόλες
- Φριτούρες
- Πλάκες
- Stir fry
- Εργαλεία ανακατώματος και στραγγίσματος
- Εργαλεία καθαρισμού

ΠΕ2 Μέθοδοι ετοιμασίας

- Κτύπημα κρεάτων
- Επικάλυμμα τροφών [coating]
- Λάδωμα/μαρινάρισμα

ΠΕ3 Υλικά

- Κρέας
- Πουλερικά
- Ψάρια και θαλασσινά
- Λαχανικά
- Αυγά
- Διάφορα είδη λαδιού, λίπος, βούτυρο
- Μπαχαρικά

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ15.1 Ετοιμασία πριν το ψήσιμο

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις τρόφιμα με την μέθοδο του τηγανίσματος;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο ετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν ετοιμάζεις τρόφιμα με την μέθοδο του τηγανίσματος;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές αλλοίωσης, κατά την ετοιμασία;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν ετοιμάζεις κάτι;
- ΑΓ5** Γιατί το προετοιμασμένο τρόφιμο πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης του πριν από το μαγείρεμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα τρόφιμα;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες πριν το ψήσιμο;
- ΑΓ8** Ποια είναι τα είδη τηγανίσματος και σκευών για να επιτευχθεί ο σκοπός ανάλογα με την εκάστοτε συνταγή;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την ετοιμασία των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ15 Ετοιμασία και μαγείρεμα φαγητού στο τηγάνι

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ15.2 Μαγείρεμα φαγητού με τη μέθοδο του ψησίματος στο τηγάνι

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να μαγειρέψεις με την **μέθοδο του τηγανίσματος** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη διαδικασία.

ΚΑ3 Να διατηρήσεις σωστά τις τελειωμένες παρασκευές που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.

ΚΑ4 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ5 Να κατανοείς τι είναι **ποιότητα** και πώς αυτή εντοπίζεται στα φαγητά

ΚΑ6 Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** εντοπίσεις στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Μέθοδος τηγανίσματος

- Ξέβαθο τηγάνισμα
- Βαθύ τηγάνισμα

ΠΕ2 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Εμφάνιση (σε σχέση με το ψήσιμο)
- Παρουσίαση
- Σκληράδα προϊόντος
- Υπόλοιπο λίπους μετά το ψήσιμο.

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ15.2 Μαγείρεμα φαγητού με τη μέθοδο του ψησίματος στο τηγάνι

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν μαγειρεύεις με τη μέθοδο του τηγανίσματος;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο μαγειρέματος κατά το ψήσιμο;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν μαγειρεύεις με τη μέθοδο του ψησίματος τηγανίσματος;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία ψησίματος;
- ΑΓ5** Γιατί το μαγειρεμένο τρόφιμο πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης του πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στις βασικές παρασκευές πρώτων υλών;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι ψησίματος είναι κατάλληλες για τις διάφορες βασικές κατηγορίες προϊόντων;
- ΑΓ8** Γιατί η συνεχής παρακολούθηση ψησίματος και η σημασία της θερμοκρασίας και του χρόνου στο ψήσιμο είναι σημαντικές;
- ΑΓ9** Πως αναγνωρίζεις ότι το φαγητό είναι ψημένο σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;
- ΑΓ10** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;
- ΑΓ11** Ποιες είναι οι δύο κύριες μέθοδοι τηγανίσματος;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ16 Ετοιμασία έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού για σερβίρισμα

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται τόσο για την ετοιμασία όσο στη συνέχεια για το μαγείρεμα με τη μέθοδο του ψησίματος στη σχάρα.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ16.1 Διατήρηση έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού πριν το σερβίρισμα

ΠΜΤ16.2 Ετοιμασία έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού για σερβίρισμα

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ16 Ετοιμασία έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού για σερβίρισμα

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ16.1 Διατήρηση έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού πριν το σερβίρισμα

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος **εξοπλισμός** πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως ο **εξοπλισμός και σκεύη** που χρειάζεται για την διατήρηση του έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού είναι διαθέσιμα και σε καλή κατάσταση.
- ΚΑ3** Να ετοιμάσεις τις **μεθόδους φύλαξης** για την κάθε περίπτωση ώστε οι τροφές να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής, στο είδος του **προϊόντος** και στον χρόνο φύλαξης.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς τα κατάλληλα **προϊόντα**.
- ΚΑ5** Να διατηρήσεις σωστά το μαγειρεμένο τρόφιμο μέχρι το σερβίρισμα του σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο εργασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.
- ΚΑ8** Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** αντιληφθείς σε σχέση με τον εξοπλισμό, ή άλλα υλικά στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Εξοπλισμός και σκεύη

- Bain Marie
- Blast chiller
- Blast freezer
- Ψυγεία
- Σκεύη σερβιρίσματος

ΠΕ2 Μέθοδοι φύλαξης

- Σε ψυγείο συντήρησης
- Σε ψυγείο καταψύκτης
- Σε θερμοτράπεζα

ΠΕ3 Προϊόντα

- Κρέας
- Πουλερικά
- Ψάρια και θαλασσινά
- Ζωμοί
- Λαχανικά
- Ζυμαρικά και ρύζι
- Αυγά
- Μαγειρεμένα παρασκευάσματα

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με το χρόνο

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ16.1 Διατήρηση έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού πριν το σερβίρισμα

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν διατηρείς έτοιμα μαγειρεμένα τρόφιμα πριν το σερβίρισμα;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν διατηρείς έτοιμα μαγειρεμένα τρόφιμα πριν το σερβίρισμα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές αλλοίωσης, κατά την διατήρηση;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν διατηρείς μαγειρεμένα τρόφιμα πριν το σερβίρισμα;
- ΑΓ5** Γιατί το προετοιμασμένο τρόφιμο πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης του πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα μαγειρεμένα τρόφιμα;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι διατήρησης είναι κατάλληλες για τις διάφορες έτοιμες τροφές;
- ΑΓ8** Ποιά είναι τα βασικά μηχανήματα για την διατήρηση έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού πριν το σερβίρισμα;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την διατήρηση έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού πριν το σερβίρισμα;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ16 Ετοιμασία έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού για σερβίρισμα

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ16.2 Ετοιμασία έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού για σερβίρισμα

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να ετοιμάσεις το έτοιμο μαγειρεμένο φαγητό για να σερβιριστεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας τις **βασικές αρχές ετοιμασίας** μαγειρεμένου φαγητού.
- ΚΑ3** Να ετοιμάσεις σωστά τις τελειωμένες παρασκευές που θα ζητηθούν να σερβιριστούν.
- ΚΑ4** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ5** Να κατανοείς τι είναι **ποιότητα** και πώς αυτή εντοπίζεται στα φαγητά
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** εντοπίσεις στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Βασικές αρχές ετοιμασίας μαγειρεμένου φαγητού

- Σύστημα HACCP
- Θερμοκρασία και χρόνος μαγειρεμένου φαγητού
- Σκεύη και εξοπλισμός

ΠΕ2 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Εμφάνιση (σε σχέση με το επαναζέσταμα)
- Παρουσίαση

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ16.2 Ετοιμασία έτοιμου μαγειρεμένου φαγητού για σερβίρισμα

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις έτοιμο μαγειρεμένο φαγητό για σερβίρισμα;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο μαγειρέματος κατά την ετοιμασία;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν ετοιμάζεις ήδη έτοιμο φαγητό;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία κατά την διαδικασία αυτή;
- ΑΓ5** Γιατί το μαγειρεμένο τρόφιμο πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης του πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στις βασικές παρασκευές πρώτων υλών;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι διατήρησης είναι κατάλληλες για τις διάφορες βασικές κατηγορίες προϊόντων;
- ΑΓ8** Πως αναγνωρίζεις ότι το φαγητό είναι ψημένο και επαναζεσταμένο σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την παράθεση και σερβίρισμα των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ17 Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι ικανότητες και οι γνώσεις που απαιτούνται για τη διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ17.1 Διατήρηση ατομικής υγιεινής

ΠΜΤ17.2 Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας

ΠΜΤ17.3 Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς

ΠΜΤ17.4 Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού

ΠΜΤ17.5 Διατήρηση ασφάλειας στο περιβάλλον εργασίας

ΠΜΤ17.6 Προστασία του περιβάλλοντος

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ1** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΜΤ17.1** Διατήρηση ατομικής υγιεινής**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να φοράς τα κατάλληλα είδη ένδυσης και υπόδησης, καθώς και κάλυμμα για το κεφάλι, όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο, σύμφωνα με τους **εσωτερικούς κανονισμούς** του χώρου εργασίας και τους εκάστοτε κανόνες ασφάλειας και υγιεινής.
- ΚΑ2** Να φοράς χρυσαφικά, άρωμα και καλλυντικά μόνο σε χώρους, όπου επιτρέπεται, σύμφωνα με τους **εσωτερικούς κανονισμούς** του χώρου εργασίας.
- ΚΑ3** Να βεβαιώνεσαι ότι τυχόν κοψίματα, πληγές και γδαρσίματα τυγχάνουν θεραπείας από κατάλληλο πρόσωπο.
- ΚΑ4** Να αναφέρεις έγκαιρα τυχόν ασθένεια και μολύνσεις στο κατάλληλο πρόσωπο.
- ΚΑ5** Να διατηρείς και να ανανεώνεις το πιστοποιητικό υγείας, όπου αυτό απαιτείται, σύμφωνα με την **ισχύουσα νομοθεσία**.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου ακολουθώντας τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Εσωτερικοί κανονισμοί**

- Ασφάλεια και υγιεινή στο χώρο εργασίας

ΠΕ2 Ισχύουσα νομοθεσία

- Ασφάλεια και υγιεινή στο χώρο εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ17.1 Διατήρηση ατομικής υγιεινής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθείς τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία ασφάλειας και υγιεινής;
- ΑΓ2** Πού μπορείς να απευθυνθείς για έγκυρη πληροφόρηση σε σχέση με τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία για την ασφάλεια και την υγιεινή;
- ΑΓ3** Ποιους κανονισμούς ατομικής υγιεινής πρέπει να ακολουθείς στο δικό σου χώρο εργασίας;
- ΑΓ4** Γιατί πρέπει να χρησιμοποιείς το σωστό ρουχισμό κατά τη διάρκεια της εργασίας σου και ποια είναι η σωστή στολή για την εργασία σου;
- ΑΓ5** Γιατί και σε ποιον πρέπει να αναφέρεις τυχόν ασθένεια ή μόλυνση;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς τη σωστή ατομική υγιεινή;
- ΑΓ7** Γιατί τυχόν κοψίματα, πληγές και γδαρσίματα πρέπει να τυγχάνουν άμεσης θεραπείας από κατάλληλο πρόσωπο;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ17 Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ17.2 Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να χειρίζεσαι πιθανούς **κινδύνους** για την ατομική σου ασφάλεια και να τους αποφεύγεις.
- ΚΑ2** Να λαμβάνεις προληπτικά μέτρα για αποφυγή οποιωνδήποτε **κινδύνων**.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις αμέσως πιθανούς **κινδύνους** στο αρμόδιο πρόσωπο.
- ΚΑ4** Να ακολουθείς την **ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς** σε σχέση με την ασφάλεια και υγιεινή.
- ΚΑ5** Να χειρίζεσαι τα μηχανήματα και τον εξοπλισμό με το σωστό τρόπο, σύμφωνα με τους κανονισμούς του χώρου εργασίας και τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου ακολουθώντας τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.
- ΚΑ7** Να ξέρεις πού βρίσκεται το κουτί πρώτων βοηθειών.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κίνδυνοι

- Κίνδυνοι από υγραέριο και άλλες εύφλεκτες ύλες
- Κίνδυνοι από ηλεκτρικό ρεύμα
- Κίνδυνοι από χημικές ουσίες
- Ολισθηρό δάπεδο
- Ελαττωματικός εξοπλισμός

ΠΕ2 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί

- Ασφάλεια και υγιεινή στο χώρο εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ17.2 Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθείς τους κανόνες και την ισχύουσα νομοθεσία περί ασφάλειας και υγιεινής;
- ΑΓ2** Ποιοι είναι οι πιθανοί κίνδυνοι για την ατομική σου ασφάλεια στο χώρο εργασίας σου;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό να φοράς την κατάλληλη ενδυμασία, ανάλογα με τις απαιτήσεις της εργασίας;
- ΑΓ4** Ποιοι είναι οι κανονισμοί ατομικής ασφάλειας για τη θέση εργασίας και τα καθήκοντά σου;
- ΑΓ5** Γιατί πρέπει να γνωρίζεις τους κανονισμούς και τις διαδικασίες σε περιπτώσεις επειγόντων περιστατικών;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντικό να αναφέρονται αμέσως στο αρμόδιο πρόσωπο πιθανοί κίνδυνοι για την ασφάλειά σου καθώς και για την ασφάλεια των συναδέλφων σου;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ17 Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ17.3 Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να είσαι πάντοτε ενήμερος και να γνωρίζεις από μνήμης τη διαδικασία άμεσης δράσης σε περίπτωση φωτιάς.
- ΚΑ2** Να σημαίνεις αμέσως το σύστημα συναγερμού.
- ΚΑ3** Να ενημερώνεις αμέσως τα κατάλληλα άτομα και υπηρεσίες.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς σωστά τον κατάλληλο **εξοπλισμό πυρόσβεσης**, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τις διαδικασίες του χώρου εργασίας.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς πιστά τις οδηγίες ασφάλειας και επειγόντων περιστατικών σύμφωνα με την **ισχύουσα νομοθεσία**.
- ΚΑ6** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες εκκένωσης σύμφωνα με τις οδηγίες και **εσωτερικούς κανονισμούς** που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου ακολουθώντας τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.
- ΚΑ8** Να φτάνεις στον ενδεδειγμένο χώρο συγκέντρωσης, σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στο χώρο εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Εξοπλισμός πυρόσβεσης

- Κουβέρτα
- Πυροσβεστήρας αφρού
- Πυροσβεστήρας σκόνης
- Πυροσβεστήρας νερού
- Πυροσβεστήρας διοξειδίου του άνθρακα
- Μάνικα νερού
- Τσεκούρι
- Φτυάρι
- Βαρέλι άμμου
- Βαρέλι νερού

ΠΕ2 Ισχύουσα νομοθεσία και εσωτερικοί κανονισμοί

- Διαδικασίες σε περίπτωση φωτιάς

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ17.3 Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες είναι οι πιθανές αιτίες φωτιάς μέσα στο χώρο εργασίας;
- ΑΓ2** Ποια προληπτικά μέτρα μπορούν να παρθούν για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου φωτιάς;
- ΑΓ3** Ποιες διαδικασίες πρέπει να ακολουθείς σε περίπτωση φωτιάς;
- ΑΓ4** Πού βρίσκονται οι διακόπτες του συναγερμού και πώς θα τους ενεργοποιήσεις;
- ΑΓ5** Γιατί δεν πρέπει να πλησιάζεις στη φωτιά, εκτός αν αυτό κρίνεται ασφαλές;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντική η συμμόρφωση με τη νομοθεσία πυρασφάλειας;
- ΑΓ7** Από πού μπορείς να πληροφορηθείς για την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανόνες πυρασφάλειας;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ17 Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ17.4 Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να είσαι πάντοτε ενήμερος και να γνωρίζεις από μνήμης τη **διαδικασία άμεσης δράσης** σε περίπτωση σεισμού.
- ΚΑ2** Να σημαίνεις αμέσως το σύστημα συναγερμού.
- ΚΑ3** Να αποκόπτεις όλες τις παροχές ενέργειας, για να αποφευχθεί φωτιά.
- ΚΑ4** Να ενημερώνεις αμέσως τα κατάλληλα άτομα και υπηρεσίες.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς πιστά τις οδηγίες ασφάλειας και επειγόντων περιστατικών σύμφωνα με την **ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς** που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ6** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες εκκένωσης σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου ακολουθώντας τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.
- ΚΑ8** Να φτάνεις στον ενδεδειγμένο χώρο συγκέντρωσης, σύμφωνα με τους **κανονισμούς** που ισχύουν στο χώρο εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Διαδικασία άμεσης δράσης

- Σε περίπτωση σεισμού

ΠΕ2 Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί

- Σε σχέση με τις διαδικασίες σε περίπτωση σεισμού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ17.4 Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες διαδικασίες πρέπει να ακολουθείς σε περίπτωση σεισμού;
- ΑΓ2** Πού βρίσκονται οι διακόπτες του συναγερμού και πώς τους ενεργοποιούμε;
- ΑΓ3** Ποια σημεία είναι κατάλληλα για προστασία στο χώρο εργασίας σε περίπτωση σεισμού;
- ΑΓ4** Ποια είναι η διαδικασία άμεσης δράσης που εφαρμόζει η υπηρεσία σου;
- ΑΓ5** Από πού μπορείς να πληροφορηθείς την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανόνες ασφάλειας;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ17** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΜΤ17.5** Διατήρηση ασφάλειας στο περιβάλλον εργασίας**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

ΚΑ1 Να αντιλαμβάνεσαι πιθανούς **κινδύνους** και να τους αναφέρεις στο σωστό άτομο, ακολουθώντας τις σωστές διαδικασίες στο περιβάλλον εργασίας.

ΚΑ2 Να ακολουθείς την ισχύουσα **νομοθεσία και κανονισμούς** για την ασφάλεια στο χώρο εργασίας.

ΚΑ3 Να βεβαιώνεσαι πως οι χώροι ευθύνης σου είναι σωστά ασφαλισμένοι από μη εξουσιοδοτημένη πρόσβαση.

ΚΑ4 Να βεβαιώνεσαι πως οι χώροι αποθήκευσης είναι σωστά ασφαλισμένοι από μη εξουσιοδοτημένη πρόσβαση.

ΚΑ5 Να αναφέρεις αμέσως στο αρμόδιο πρόσωπο τυχόν απώλεια ή βλάβη προσωπικών αντικειμένων, εξοπλισμού και υλικών.

ΚΑ6 Να εκτελείς τις εργασίες σου ακολουθώντας τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

ΚΑ7 Να αναφέρεις αμέσως στο αρμόδιο πρόσωπο την παρουσία ξένων προσώπων στο περιβάλλον εργασίας που τυχόν να αποτελούν απειλή.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Κίνδυνοι**

- Ύποπτα άτομα
- Ύποπτα αντικείμενα
- Παράτυπα ανοιχτές εισοδοί και έξοδοι
- Χαμένα κλειδιά
- Προβληματικός φωτισμός

ΠΕ2 Νομοθεσία και κανονισμοί

- Ισχύουσα νομοθεσία
- Εσωτερικοί κανονισμοί και οδηγίες

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ17.5 Διατήρηση ασφάλειας στο περιβάλλον εργασίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια κλειδιά, εξοπλισμός και χώροι εργασίας πρέπει να είναι πάντοτε ασφαλισμένα;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να αναγνωρίζεις και να φυλάσσεσαι από πιθανούς κινδύνους και απειλές;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθούμε πιστά τους κανονισμούς του χώρου εργασίας και την ισχύουσα νομοθεσία περί ασφάλειας;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθούνται οι διαδικασίες σε σχέση με απολεσθέντα αντικείμενα;
- ΑΓ5** Από ποιον μπορείς να πάρεις πληροφορίες σε σχέση με την ισχύουσα νομοθεσία για θέματα ασφάλειας;
- ΑΓ6** Γιατί δεν πρέπει να δίνουμε εμπιστευτικές πληροφορίες σε μη εξουσιοδοτημένα άτομα;
- ΑΓ7** Γιατί είναι σημαντικό να αναφέρονται στο αρμόδιο άτομο ασυνήθιστα περιστατικά;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ17 Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ17.6 Προστασία του περιβάλλοντος

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να αναγνωρίζεις, να ενημερώνεσαι και να προάγεις τη σημασία προστασίας του περιβάλλοντος.
- ΚΑ2** Να εφαρμόζεις την περιβαλλοντική πολιτική και τους **κανονισμούς προστασίας του περιβάλλοντος**.
- ΚΑ3** Να κάνεις χρήση οικολογικών υλικών και προϊόντων φιλικών προς το περιβάλλον.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς το νερό και τις άλλες **πηγές ενέργειας** ως πολύτιμα αγαθά και να προβαίνεις σε **ενέργειες εξοικονόμησης** τους.
- ΚΑ5** Να αποθηκεύεις, να χρησιμοποιείς και να απορρίπτεις κάθε υλικό και προϊόν με τρόπο που να μην επηρεάζεται το περιβάλλον.
- ΚΑ6** Να απορρίπτεις τα **ανακυκλώσιμα υλικά** στους ενδεδειγμένους χώρους/κάδους απόρριψης.
- ΚΑ7** Να εφαρμόζεις τον ορθό τρόπο απόρριψης για τα άχρηστα υλικά/προϊόντα που δεν ανακυκλώνονται.
- ΚΑ8** Να μην λερώνεις το περιβάλλον με άχρηστα υλικά κατά τη διεκπεραίωση μιας εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κανονισμοί προστασίας του περιβάλλοντος

- Εσωτερικοί κανονισμοί για θέματα περιβαλλοντικής διαχείρισης
- Νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις για την προστασία του περιβάλλοντος

ΠΕ2 Πηγές ενέργειας

- Ηλεκτρισμός
- Γκάζι
- Πετρέλαιο

ΠΕ3 Ενέργειες εξοικονόμησης

- Χρήση αναγκαίου νερού χωρίς σπατάλες
- Κλείσιμο μηχανημάτων και συσκευών που δεν χρησιμοποιούνται
- Κλείσιμο φώτων και συστημάτων κλιματισμού σε χώρους που δεν χρησιμοποιούνται

ΠΕ4 Ανακυκλώσιμα υλικά

- Χαρτιά
- Πλαστικά
- Γυαλιά
- Μπαταρίες

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ17.6 Προστασία του περιβάλλοντος

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είναι η πολιτική, οι εσωτερικοί κανονισμοί και οι διαδικασίες περιβαλλοντικής διαχείρισης;
- ΑΓ2** Ποιες είναι οι νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις που αφορούν την προστασία του περιβάλλοντος για τις εργασίες σου;
- ΑΓ3** Ποια από τα υλικά που χρησιμοποιείς θεωρούνται φιλικά προς το περιβάλλον και ποια όχι;
- ΑΓ4** Ποιες είναι οι μέθοδοι και οι καλές πρακτικές εξοικονόμησης νερού και ενέργειας;
- ΑΓ5** Ποια είναι η διαδικασία ορθής αποθήκευσης , χρήσης και απόρριψης υλικών και προϊόντων;
- ΑΓ6** Ποια θεωρούνται ανακυκλώσιμα υλικά και ποια είναι η διαδικασία συλλογής και απόρριψης τους;
- ΑΓ7** Ποια θεωρούνται βλαβερά προς το περιβάλλον υλικά, προϊόντα και απόβλητα και ποια είναι η διαδικασία συλλογής και απόρριψης τους;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ18 Χειρισμός, αποθήκευση και διατήρηση προμηθειών τροφίμων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για το χειρισμό, την αποθήκευση και τη διατήρηση προμηθειών τροφίμων.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ18.1 Χειρισμός προμηθειών τροφίμων

ΠΜΤ18.2 Αποθήκευση και διατήρηση προμηθειών τροφίμων

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ18 Χειρισμός, αποθήκευση και διατήρηση προμηθειών τροφίμων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ18.1 Χειρισμός προμηθειών τροφίμων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **τρόφιμα** αποθηκεύονται στις κατάλληλες συνθήκες ανάλογα με τον **τρόπο διατήρησης** τους.
- ΚΑ3** Να βεβαιωθείς πως τα αποθηκευμένα **τρόφιμα** ανακυκλώνονται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητά τους.
- ΚΑ4** Να προετοιμάσεις τους χώρους παραλαβής και αποθήκευσης, έτσι ώστε να είναι έτοιμοι για την παραλαβή και αποθήκευση **τροφίμων**, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ5** Να μεταχειρίζεσαι τα **τρόφιμα** με τη δέουσα προσοχή, ώστε να αποφεύγονται τυχόν ζημιές στη συσκευασία τους.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** αντιληφθείς σε σχέση με τα **τρόφιμα** στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, έτσι ώστε να ελαχιστοποιηθούν οι πιθανότητες παρουσίασης τρωκτικών και εντόμων.
- ΚΑ8** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Τρόφιμα

- Κρέατα
- Πουλερικά και κυνήγια
- Θαλασσινά
- Γαλακτοκομικά
- Λαχανικά και φρούτα
- Αυγά
- Ξηρή τροφή

ΠΕ2 Τρόπος διατήρησης

- Κατεψυγμένα
- Παγωμένα
- Ωμά
- Ψημένα
- Κονσερβοποιημένα
- Μπουκάλια
- Συσκευασμένα

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με τη συσκευασία
- Σε σχέση με την ημερομηνία λήξης

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ18.1 Χειρισμός προμηθειών τροφίμων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν αποθηκεύεις τρόφιμα;
- ΑΓ2** Γιατί, όταν μεταφέρεις και ανυψώνεις μεγάλα και/ή βαριά αντικείμενα, πρέπει να ακολουθείς τις ενδεικνυόμενες ασφαλείς μεθόδους;
- ΑΓ3** Ποια σημάδια υποδεικνύουν ύπαρξη τρωκτικών και εντόμων στους χώρους παραλαβής και αποθήκευσης τροφίμων;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός παραλαβής και αποθήκευσης τροφίμων να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ5** Γιατί η προσωπική υγιεινή είναι απαραίτητη, όταν παραλαμβάνεις και αποθηκεύεις τρόφιμα;
- ΑΓ6** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν παραλαμβάνεις και αποθηκεύεις τρόφιμα;
- ΑΓ7** Ποιες διαδικασίες πρέπει να ακολουθούνται, για να διασφαλίσεις ότι τα τρόφιμα διατηρούνται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής κατά την αποθήκευσή τους;
- ΑΓ8** Γιατί τα τρόφιμα πρέπει να ελέγχονται για μόλυνση από τρωκτικά και έντομα κατά την παραλαβή και αποθήκευσή τους;
- ΑΓ9** Γιατί τα ωμά φαγητά πρέπει να αποθηκεύονται σε διαφορετικό χώρο από τα μαγειρεμένα;
- ΑΓ10** Τι είναι η τροφική δηλητηρίαση και πώς μπορεί να αποφευχθεί;
- ΑΓ11** Ποια είναι η σωστή διαδικασία για ξεπάγωμα τροφίμων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ18 Χειρισμός, αποθήκευση και διατήρηση προμηθειών τροφίμων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ18.2 Αποθήκευση και διατήρηση προμηθειών τροφίμων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **τρόφιμα** αποθηκεύονται στις κατάλληλες συνθήκες ανάλογα με τον **τρόπο διατήρησης** τους.
- ΚΑ3** Να ανακυκλώνεις τα **τρόφιμα** σε συνεχή βάση της ημερολογιακής τους παραγγελίας (F.I.F.O.) και της ημερομηνίας λήξεώς τους.
- ΚΑ4** Να αναφέρεις **τρόφιμα** των οποίων η ποσότητα έχει μειωθεί επικίνδυνα στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ5** Να διατηρείς τους χώρους αποθήκευσης και διατήρησης **τροφίμων** κάτω από τις κατάλληλες **συνθήκες** σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να χρησιμοποιείς **τρόφιμα** πριν από την ημερομηνία λήξης τους.
- ΚΑ7** Να αναφέρεις τυχόν **προβλήματα** χωρίς καθυστέρηση στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ8** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Τρόφιμα

- Κρέατα
- Πουλερικά και κυνήγια
- Θαλασσινά
- Γαλακτοκομικά
- Λαχανικά και φρούτα
- Αυγά
- Ξηρή τροφή

ΠΕ2 Τρόπος διατήρησης

- Κατεψυγμένα
- Παγωμένα
- Ωμά
- Ψημένα
- Κονσερβοποιημένα
- Μπουκάλια
- Συσκευασμένα

ΠΕ3 Συνθήκες

- Εξαερισμός
- Θερμοκρασία
- Καθαριότητα

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τα υλικά
- Σε σχέση με την ημερομηνία λήξης
- Σε σχέση με τη συσκευασία

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ18.2 Αποθήκευση και διατήρηση προμηθειών τροφίμων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί, όταν μεταφέρεις και ανυψώνεις μεγάλα και/ή βαριά αντικείμενα, πρέπει να ακολουθείς τις ενδεικνυόμενες ασφαλείς μεθόδους;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς τους αποθηκευτικούς χώρους καθαρούς, υγειονομικά αποδεκτούς, ικανοποιητικά αεριζόμενους και στη δέουσα θερμοκρασία;
- ΑΓ3** Γιατί οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει να είναι ασφαλισμένοι από την πρόσβαση μη εξουσιοδοτημένων ατόμων;
- ΑΓ4** Ποια σημάδια υποδεικνύουν ύπαρξη τρωκτικών και εντόμων στους χώρους παραλαβής και αποθήκευσης τροφίμων;
- ΑΓ5** Ποιοι είναι οι τρόποι διατήρησης των τροφίμων πριν την κατανάλωση τους;
- ΑΓ6** Γιατί πρέπει να διατηρούνται ξεχωριστά τα ψημένα από τα ωμά τρόφιμα;
- ΑΓ7** Γιατί οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει πάντοτε να είναι ασφαλισμένοι;
- ΑΓ8** Γιατί ο χρόνος και η θερμοκρασία είναι σημαντικά στην διατήρηση των τροφίμων;
- ΑΓ9** Ποιες είναι οι κύριες εστίες δηλητηρίασης από μικροοργανισμούς;
- ΑΓ10** Ποιες είναι οι σωστές συνθήκες φύλαξης των τροφίμων;
- ΑΓ11** Γιατί πρέπει να υπάρχει μια συνεχής ελεγχόμενη ροή των προϊόντων στην αποθήκη;
- ΑΓ12** Γιατί είναι σημαντική η συστηματική καταγραφή των αποθεμάτων των προϊόντων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ19 Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην αποθήκευση, προετοιμασία και μαγείρεμα τροφίμων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για τη διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην αποθήκευση, προετοιμασία και στο μαγείρεμα των τροφίμων.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ19.1 Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην αποθήκευση τροφίμων

ΠΜΤ19.2 Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην προετοιμασία και μαγείρεμα τροφίμων

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ19 Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην αποθήκευση, προετοιμασία και μαγείρεμα τροφίμων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ19.1 Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην αποθήκευση τροφίμων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να εφαρμόζεις σωστά την καθαριότητα και το πλήσιμο των χεριών σου μετά τη διεκπεραίωση **ανθυγιεινής δραστηριότητας**.
- ΚΑ3** Να βεβαιωθείς πως τα **τρόφιμα** αποθηκεύονται στις κατάλληλες συνθήκες σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής ανάλογα με τον **τρόπο διατήρησης** τους.
- ΚΑ4** Να βεβαιωθείς πως τα αποθηκευμένα **τρόφιμα** ανακυκλώνονται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες για να ελαχιστοποιήσεις τις πιθανότητες παρουσίασης τρωκτικών και εντόμων.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ανθυγιεινές δραστηριότητες

- Χειρισμός σκουπιδιών
- Επίσκεψη στην τουαλέτα
- Χειρισμός άπλυτων φρέσκων τροφίμων
- Κάπνισμα
- Χειρισμός υλικών καθαρισμού
- Διάλειμμα για φαγητό

ΠΕ2 Τρόφιμα

- Κόκκινο και άσπρο κρέας
- Πουλερικά και κυνήγια
- Θαλασσινά
- Γαλακτοκομικά
- Λαχανικά και φρούτα
- Αυγά
- Ξηρή τροφή

ΠΕ3 Τρόπος διατήρησης

- Κατεψυγμένα
- Παγωμένα
- Ωμά
- Ψημένα
- Κονσερβοποιημένα
- Μπουκάλια
- Συσκευασμένα

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ19.1 Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην αποθήκευση τροφίμων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν αποθηκεύεις τρόφιμα;
- ΑΓ2** Γιατί, όταν μεταφέρεις και ανυψώνεις μεγάλα και/ή βαριά αντικείμενα, πρέπει να ακολουθείς τις ενδεικνυόμενες ασφαλείς μεθόδους;
- ΑΓ3** Ποια σημάδια υποδεικνύουν ύπαρξη τρωκτικών και εντόμων στους χώρους παραλαβής και αποθήκευσης τροφίμων;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός παραλαβής και αποθήκευσης τροφίμων να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ5** Γιατί η προσωπική υγιεινή είναι απαραίτητη, όταν παραλαμβάνεις και αποθηκεύεις τρόφιμα;
- ΑΓ6** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν παραλαμβάνεις και αποθηκεύεις τρόφιμα;
- ΑΓ7** Τι πρέπει να ελέγχεις για να βεβαιωθείς ότι τα τρόφιμα βρίσκονται σε καλή κατάσταση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής κατά την αποθήκευσή τους;
- ΑΓ8** Γιατί τα τρόφιμα πρέπει να ελέγχονται για μόλυνση από τρωκτικά και έντομα κατά την παραλαβή και αποθήκευσή τους;
- ΑΓ9** Γιατί τα ωμά φαγητά πρέπει να αποθηκεύονται σε διαφορετικό χώρο από τα μαγειρεμένα;
- ΑΓ10** Τι είναι η τροφική δηλητηρίαση και πως μπορεί να αποφευχθεί;
- ΑΓ11** Ποια είναι η σωστή διαδικασία για ξεπάγωμα τροφίμων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ19 Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην αποθήκευση, προετοιμασία και μαγείρεμα τροφίμων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ19.2 Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην προετοιμασία και μαγείρεμα τροφίμων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να πλένεις τα χέρια σου πριν από την προετοιμασία και το μαγείρεμα **τροφίμων** και να τα διατηρείς καθαρά σε όλη τη διάρκεια της εργασίας.

ΚΑ3 Να προετοιμάσεις τα ωμά και υψηλού κινδύνου **τρόφιμα** ξεχωριστά, χρησιμοποιώντας ξεχωριστό εξοπλισμό.

ΚΑ4 Να απομακρύνεις τα ακατάλληλα **τρόφιμα** και τα υπολείμματα από το χώρο προετοιμασίας και μαγειρέματος χωρίς καθυστέρηση.

ΚΑ5 Να βεβαιωθείς πως οι κάλαθοι άχρηστων είναι σκεπασμένοι και μακριά από τα **τρόφιμα**.

ΚΑ6 Να διατηρείς τα **τρόφιμα** σε ασφαλείς θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους **κανόνες υγιεινής** και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΚΑ8 Να αναφέρεις τυχόν **προβλήματα** χωρίς καθυστέρηση στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Τρόφιμα

- Κρέατα
- Πουλερικά και κυνήγια
- Θαλασσινά
- Γαλακτοκομικά
- Λαχανικά και φρούτα
- Αυγά
- Ξηρή τροφή

ΠΕ2 Κανόνες υγιεινής

- Ισχύουσα νομοθεσία
- Εσωτερικοί κανονισμοί

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τα υλικά

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ19.2 Διατήρηση και προώθηση της υγιεινής στην προετοιμασία και μαγείρεμα τροφίμων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται στην προετοιμασία και στο μαγείρεμα τροφίμων;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ3** Γιατί η προσωπική υγιεινή είναι απαραίτητη κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας και του μαγειρέματος τροφίμων;
- ΑΓ4** Ποια προληπτικά μέτρα πρέπει να λαμβάνονται στους χώρους και στον εξοπλισμό προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων, έτσι ώστε να διατηρούνται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης στην προετοιμασία και στο μαγείρεμα τροφίμων;
- ΑΓ6** Γιατί ο χρόνος και η θερμοκρασία είναι σημαντικά στην προετοιμασία και στο μαγείρεμα τροφίμων;
- ΑΓ7** Πως μπορείς να αναγνωρίσεις ακατάλληλα τρόφιμα και να τα αποβάλεις, αμέσως με τις σωστές διαδικασίες;
- ΑΓ8** Γιατί οι κάλαθοι των άχρηστων πρέπει να είναι συνεχώς σκεπασμένοι;
- ΑΓ9** Τι είναι η τροφική δηλητηρίαση και πώς μπορεί να αποφευχθεί;
- ΑΓ10** Γιατί τα τρόφιμα πρέπει να δέχονται όσο το δυνατό λιγότερο χειρισμό από τον ανθρώπινο παράγοντα;
- ΑΓ11** Ποιες είναι οι κύριες εστίες δηλητηρίασης από μικροοργανισμούς;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ20 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών σούπων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την προετοιμασία, το μαγείρεμα και το σερβίρισμα βασικών σούπων.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ20.1 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών σούπων

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ20 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών σούπων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ20.1 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών σούπων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα υλικά για τις **σούπες** είναι το κατάλληλο είδος/κατηγορία και η κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την **ποιότητα** των υλικών στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να ετοιμάσεις τις σούπες χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους ετοιμασίας** και **μαγειρέματος**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ5** Να τελειώσεις τις **σούπες** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους τελειώματος** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ6** Να διατηρήσεις σωστά τις ετοιμασθείσες **σούπες** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ8** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Σούπες

- Διαυγείς (clear, consomme)
- Μπροθ (broth)
- Πουρέ (puree)
- Κρεμώδεις (creme de)
- Βελουτέ (veloute)
- Εθνικές
- Ειδικές
- Έτοιμα μείγματα (ready mixtures)

ΠΕ2 Μέθοδοι ετοιμασίας

- Κόψιμο υλικών
- Ανάμιξη
- Μαγείρεμα
- Πέρασμα από σουρωτήρι
- Ανακάτεμα

ΠΕ3 Μέθοδοι τελειώματος

- Προσθήκη κρέμας/βουτύρου
- Ρύθμιση πυκνότητας
- Αλατοπιπέρωμα/ γαρνίρισμα

ΠΕ4 Ποιότητα

- Γεύση
- Άρωμα
- Εμφάνιση
- Πυκνότητα

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ20.1 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών σούπων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις, μαγειρεύεις και σερβίρεις σούπες
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις, μαγειρεύεις και σερβίρεις σούπες
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν προετοιμάζεις, μαγειρεύεις και σερβίρεις σούπες;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν προετοιμάζεις, μαγειρεύεις και σερβίρεις σούπες;
- ΑΓ5** Γιατί οι σούπες που δεν είναι για άμεση κατανάλωση πρέπει να διατηρούνται σε ασφαλή θερμοκρασία, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στις σούπες;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη σούπων;
- ΑΓ8** Πώς αναγνωρίζεις ότι η σούπα έχει μαγειρευτεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ21 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών σαλτσών

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την προετοιμασία, το μαγείρεμα και το σερβίρισμα βασικών σαλτσών.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ21.1 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών σαλτσών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ21 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών σαλτσών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ21.1 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών σαλτσών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως τα υλικά για τις βασικές **σάλτσες** είναι το κατάλληλο είδος/ κατηγορία και η κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.

ΚΑ3 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την **ποιότητα** των υλικών στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ4 Να προετοιμάσεις τις βασικές **σάλτσες** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους προετοιμασίας και μαγειρέματος**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής

ΚΑ5 Να τελειώσεις τις βασικές σάλτσες χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους τελειώματος** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής.

ΚΑ6 Να διατηρήσεις σωστά τις ετοιμασθείσες **σάλτσες** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ7 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ8 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας, με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Σάλτσες

- Ζεστές (άσπρη, βελουτέ, σκούρα, ντομάτας)
- Χλιαρές (hollandaise, bearnaise)
- Κρύες (μαγιονέζα)
- Έτοιμα μείγματα (ready mixtures)

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Κόψιμο
- Ανάμιξη
- Πέρασμα από σουρωτήρι
- Ανακάτεμα

ΠΕ3 Μέθοδοι μαγειρέματος

- Βράσιμο
- Ελάτπωση (reduction)
- Σιγανό βράσιμο (simmering)

ΠΕ4 Μέθοδοι τελειώματος

- Πέρασμα από σουρωτήρι
- Ρύθμιση πυκνότητας
- Αλατοπιπέρωμα

ΠΕ5 Ποιότητα

- Γεύση
- Άρωμα
- Εμφάνιση
- Πυκνότητα

ΠΕ6 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ21.1 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών σαλτσών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις, μαγειρεύεις και σερβίρεις σάλτσες;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις, μαγειρεύεις και σερβίρεις σάλτσες;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν προετοιμάζεις, μαγειρεύεις και σερβίρεις σάλτσες;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν προετοιμάζεις μαγειρεύεις και σερβίρεις σάλτσες;
- ΑΓ5** Γιατί οι ετοιμασθείσες σάλτσες πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το σερβίρισμά τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Γιατί οι ζεστές σάλτσες που δεν είναι για άμεση κατανάλωση πρέπει να κρυώνονται, αμέσως ή να διατηρούνται σε ασφαλή ζεστή θερμοκρασία;
- ΑΓ7** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στις σάλτσες;
- ΑΓ8** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη σαλτσών;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ22** Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα πιάτων χορτοφαγίας**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για να προετοιμαστούν τα πιάτα χορτοφαγίας και αν δεν θα καταναλωθούν αμέσως, να αποθηκευτούν σωστά. Καλύπτει επίσης το μαγείρεμα και το σερβίρισμα βασικών πιάτων χορτοφαγίας.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**ΠΜΤ22.1** Προετοιμασία βασικών πιάτων χορτοφαγίας για μαγείρεμα**ΠΜΤ22.2** Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων χορτοφαγίας

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ22 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα πιάτων χορτοφαγίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ22.1 Προετοιμασία βασικών πιάτων χορτοφαγίας για μαγείρεμα

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως τα **είδη χορτοφαγίας** είναι στην κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.

ΚΑ3 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα **είδη χορτοφαγίας, ποιότητα ή άλλα υλικά** στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ4 Να προετοιμάσεις τα **είδη χορτοφαγίας** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους προετοιμασίας** και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις μεθόδους μαγειρέματος.

ΚΑ5 Να διατηρήσεις σωστά τα προετοιμασμένα **είδη χορτοφαγίας** μέχρι το μαγείρεμά τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ6 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Είδη χορτοφαγίας

- Φαρινοειδή
- Λαχανικά
- Όσπρια
- Γαλακτοκομικά
- Ψάρια και θαλασσινά
- Δημητριακά
- Αυγά
- Φρούτα

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Φούσκωμα/πλύσιμο
- Ανάμιξη με άλλα υλικά
- Κόψιμο

ΠΕ3 Ομάδες χορτοφάγων

- Vegans (καθόλου ζωικά προϊόντα)
- Lactovegetarians (γαλακτοκομικά)
- Lacto-onovegetarians (αυγά και γαλακτοκομικά)

ΠΕ4 Ποιότητα

- Εμφάνιση
- Άρωμα
- Γεύση

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ22.1 Προετοιμασία βασικών πιάτων χορτοφαγίας για μαγείρεμα

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις βασικά πιάτα χορτοφαγίας;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις τα είδη χορτοφαγίας για μαγείρεμα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν προετοιμάζεις και αποθηκεύεις είδη χορτοφαγίας;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία προετοιμασίας των βασικών πιάτων χορτοφαγίας;
- ΑΓ5** Γιατί τα προετοιμασμένα είδη χορτοφαγίας πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το μαγείρεμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα είδη χορτοφαγίας;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι προετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα πιάτα χορτοφαγίας;
- ΑΓ8** Ποιες είναι οι διάφορες κατηγορίες χορτοφάγων και ποιες οι διαφορές τους;
- ΑΓ9** Ποιες εναλλακτικές λύσεις υπάρχουν για τους χορτοφάγους;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ22 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα πιάτων χορτοφαγίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ22.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων χορτοφαγίας

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να μαγειρέψεις τα **είδη χορτοφαγίας** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη **μέθοδο μαγειρέματος**.
- ΚΑ3** Να ετοιμάσεις το πιάτο για σερβίρισμα χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους τελειώματος** με βάση τη συνταγή.
- ΚΑ4** Να διατηρήσεις σωστά τα μαγειρεμένα **είδη χορτοφαγίας** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.
- ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις σε σχέση με την **ποιότητα** του φαγητού στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Είδη χορτοφαγίας

- Φαρινοειδή
- Λαχανικά
- Όσπρια
- Γαλακτοκομικά
- Ψάρια και θαλασσινά
- Δημητριακά
- Αυγά
- Φρούτα

ΠΕ2 Μέθοδοι μαγειρέματος

- Βράσιμο/σε ατμό
- Σοτάρισμα (λάδι/βούτυρο)
- Στο φούρνο
- Στη σχάρα/κάρβουνα
- Τηγάνισμα (σε βαθύ και ξέβαθο λάδι)
- Στην κατσαρόλα (stew)

ΠΕ3 Μέθοδοι τελειώματος

- Γαρνίρισμα ή/και σάλτσα

ΠΕ4 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Παρουσίαση

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ22.2 Μαγείρεμα και σεργίρισμα βασικών πιάτων χορτοφαγίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν μαγειρεύεις είδη χορτοφαγίας;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο μαγειρέματος και σεργιρίσματος των ειδών χορτοφαγίας;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν μαγειρεύεις και διατηρείς είδη χορτοφαγίας;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος των ειδών χορτοφαγίας;
- ΑΓ5** Γιατί τα μαγειρεμένα είδη χορτοφαγίας πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το σεργίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα βασικά πιάτα χορτοφαγίας;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι μαγειρέματος είναι κατάλληλες για τα διάφορα βασικά πιάτα χορτοφαγίας;
- ΑΓ8** Πώς αναγνωρίζεις ότι τα είδη χορτοφαγίας έχουν ετοιμαστεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής και την προτίμηση του πελάτη;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ23** Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα προγεύματος**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για να προετοιμαστούν τα είδη προγεύματος και αν δεν θα καταναλωθούν αμέσως, να αποθηκευτούν σωστά. Καλύπτει επίσης το μαγείρεμα και το σερβίρισμα βασικών ειδών προγεύματος.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**ΠΜΤ23.1** Προετοιμασία βασικών ειδών προγεύματος**ΠΜΤ23.2** Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών ειδών προγεύματος

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ23 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα προγεύματος

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ23.1 Προετοιμασία βασικών ειδών προγεύματος

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **είδη προγεύματος** είναι τα κατάλληλα σε είδος, **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα **είδη προγεύματος**, την **ποιότητα** και την ποσότητα στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να προετοιμάσεις τα **είδη προγεύματος** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους προετοιμασίας** και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις μεθόδους μαγειρέματος.
- ΚΑ5** Να διατηρήσεις σωστά τα προετοιμασμένα **είδη προγεύματος** μέχρι το μαγείρεμά τους σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Είδη προγεύματος

- Αλλαντικά
- Καπνιστά
- Δημητριακά (porridge και cereals)
- Μαρμελάδες και μέλι
- Ρόστα
- Είδη αρτοποιίας (φυλλαρικά, κρουασάν, ψωμιά, εξειδικευμένα, danish)
- Pancakes και waffles
- Αυγά (τηγανητά, βραστά, scrambled, roche, ομελέτα)
- Γαλακτοκομικά (τυριά, γάλα, γιαούρτι)
- Φρούτα/φρουτοσαλάτα/κομπόστα
- Χυμοί
- Καφές

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Υπολογισμός ποσότητας
- Mise en place
- Ανακάτεμα/ανάμιξη
- Γαρνίρισμα/παρουσίαση

ΠΕ3 Τύποι προγεύματος

- Continental
- English
- American

ΠΕ4 Ποιότητα

- Άρωμα
- Εμφάνιση
- Περιεχόμενο
- Πυκνότητα

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ23.1 Προετοιμασία βασικών ειδών προγεύματος

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις βασικά είδη προγεύματος;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις είδη προγεύματος;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν προετοιμάζεις και αποθηκεύεις είδη προγεύματος;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν προετοιμάζεις είδη προγεύματος;
- ΑΓ5** Γιατί τα προετοιμασμένα είδη προγεύματος πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα είδη προγεύματος;
- ΑΓ7** Ποιοι είναι οι τρεις διαφορετικοί τύποι προγεύματος και ποιες οι βασικές διαφορές τους;
- ΑΓ8** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζομένων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ23 Προετοιμασία, μαγείρεμα, και σερβίρισμα προγεύματος

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ23.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών ειδών προγεύματος

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να μαγειρέψεις τα **είδη προγεύματος** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη **μέθοδο μαγειρέματος**.
- ΚΑ3** Να ετοιμάσεις το πιάτο για σερβίρισμα χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους τελειώματος**.
- ΚΑ4** Να διατηρήσεις σωστά τα μαγειρεμένα **είδη προγεύματος** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.
- ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας αμέσως μόλις τελειώσεις με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Είδη προγεύματος

- Αλλαντικά
- Καπνιστά
- Δημητριακά (porridge και cereals)
- Μαρμελάδες και μέλι
- Ρόστα
- Είδη αρτοποιίας (φυλλαρικά, κρουασάν, ψωμιά, εξειδικευμένα, danish)
- Pancakes και waffles
- Αυγά (τηγανητά, βραστά, scrambled, roche, ομελέτα)
- Γαλακτοκομικά (τυριά, γάλα, γιαούρτι)
- Φρούτα/φρουτοσαλάτα/κομπόστα
- Χυμοί
- Καφές

ΠΕ2 Μέθοδοι μαγειρέματος

- Σοτάρισμα
- Στο Φούρνο
- Τηγάνισμα (σε βαθύ ή ξέβαθο λάδι)
- Βραστά/σε ατμό
- Scrambled
- Ποσιέ
- Sur la plat
- Στη σχάρα
- En cocotte
- Ομελέτες
- Αυγά μάτια, sunny side up

ΠΕ3 Μέθοδοι τελειώματος

- Ζέσταμα
- Glazing
- Αλατοπιπέρωμα
- Γαρνίρισμα

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ23** Προετοιμασία, μαγείρεμα, και σερβίριση προγεύματος**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΜΤ23.2** Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών ειδών προγεύματος**ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)****ΠΕ4 Τύποι προγεύματος**

- Continental
- English
- American

ΠΕ5 Ποιότητα

- Άρωμα
- Εμφάνιση
- Περιεχόμενο
- Πυκνότητα

ΠΕ6 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ23.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα ειδών προγεύματος

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν μαγειρεύεις είδη προγεύματος;
- ΑΓ2** Τι πρέπει να γνωρίζεις για το σημείο που θα υπερθερμανθεί το λάδι σε μη ελεγχόμενο επίπεδο;
- ΑΓ3** Ποιές είναι οι διαδικασίες ασφάλειας που πρέπει να γνωρίζεις, όταν υπερθερμανθεί το λάδι σε μη ελεγχόμενο επίπεδο;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο ετοιμασίας και σερβιρίσματος/παρουσίασης των ειδών προγεύματος;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν ετοιμάζεις διατηρείς και παρουσιάζεις είδη προγεύματος;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία ετοιμασίας και παρουσίασης ειδών προγεύματος;
- ΑΓ7** Γιατί τα ετοιμασμένα είδη προγεύματος πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ8** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη προγεύματος;
- ΑΓ9** Πώς αναγνωρίζεις ότι τα είδη προγεύματος είναι ετοιμασμένα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής και την προτίμηση του πελάτη;
- ΑΓ10** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζομένων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ24** Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων φαρινοειδών**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται, για να προετοιμαστούν τα πιάτα φαρινοειδών και αν δεν θα καταναλωθούν αμέσως, να αποθηκευτούν σωστά. Καλύπτει επίσης το μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων φαρινοειδών.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**ΠΜΤ24.1** Προετοιμασία βασικών πιάτων φαρινοειδών για μαγείρεμα**ΠΜΤ24.2** Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων φαρινοειδών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ24 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων φαρινοειδών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ24.1 Προετοιμασία βασικών πιάτων φαρινοειδών για μαγείρεμα

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **φαρινοειδή** έχουν την κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα **φαρινοειδή, ποιότητα** ή **άλλα υλικά** στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να προετοιμάσεις τα **φαρινοειδή** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους προετοιμασίας** και να τα συνδυάσεις με **άλλα υλικά**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις μεθόδους μαγειρέματος.
- ΚΑ5** Να διατηρήσεις σωστά τα προετοιμασμένα **φαρινοειδή** μέχρι το μαγείρεμά τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Φαρινοειδή

- Σπαγκέτι, σπαγκετίνι/φιδές
- Φρέσκα φαρινοειδή
- Μακαρόνι
- Egg Pasta: (lasagne, noodles, tagliatelli)
- Γεμιστά (ραβιόλι, κανελλόνι, τORTELLINI)
- Gnocchi
- Με διάφορα σχήματα

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Βράσιμο
- Κρύωμα
- Ανάμιξη με άλλα υλικά

ΠΕ3 Άλλα υλικά

- Κρέας/πουλερικά
- Ψάρια και θαλασσινά
- Ζωμοί
- Λαχανικά
- Γαλακτοκομικά
- Μπαχαρικά

ΠΕ4 Ποιότητα

- Χρώμα
- Άρωμα

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ24.1 Προετοιμασία βασικών πιάτων φαρινοειδών για μαγείρεμα

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις φαρινοειδή;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις τα φαρινοειδή για μαγείρεμα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν προετοιμάζεις και αποθηκεύεις φαρινοειδή;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος των φαρινοειδών;
- ΑΓ5** Γιατί τα προετοιμασμένα φαρινοειδή πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το μαγείρεμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα φαρινοειδή;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι προετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα πιάτα φαρινοειδών;
- ΑΓ8** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζομένων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ24 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων φαρινοειδών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ24.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων φαρινοειδών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να μαγειρέψεις τα **φαρινοειδή** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη **μέθοδο μαγειρέματος**.

ΚΑ3 Να ετοιμάσεις το πιάτο για σερβίρισμα χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους τελειώματος** με βάση τη συνταγή.

ΚΑ4 Να διατηρήσεις σωστά τα μαγειρεμένα **φαρινοειδή** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.

ΚΑ5 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ6 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις σε σχέση με την **ποιότητα** του φαγητού στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Φαρινοειδή

- Σπαγκέτι, σπαγκετίνι/φιδές
- Φρέσκα φαρινοειδή
- Μακαρόνι
- Egg Pasta: (lasagne, noodles, tagliatelli)
- Γεμιστά (ραβιόλι, κανελλόνι, τორτελλίνι)
- Gnocchi
- Με διάφορα σχήματα

ΠΕ2 Μέθοδοι μαγειρέματος

- Βράσιμο
- Σοτάρισμα
- Στο φούρνο

ΠΕ3 Μέθοδοι τελειώματος

- Γαρνίρισμα
- Σάλτσα
- Τυρί τριμμένο
- Au Gratin

ΠΕ4 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Παρουσίαση

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ24.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων φαρινοειδών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν μαγειρεύεις φαρινοειδή;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο μαγειρέματος και σερβιρίσματος των φαρινοειδών;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν μαγειρεύεις και διατηρείς φαρινοειδή;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος των φαρινοειδών;
- ΑΓ5** Γιατί τα μαγειρεμένα φαρινοειδή πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα βασικά πιάτα φαρινοειδών;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι μαγειρέματος είναι κατάλληλες για τα διάφορα βασικά πιάτα φαρινοειδών;
- ΑΓ8** Πώς αναγνωρίζεις ότι τα φαρινοειδή είναι ψημένα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής και την προτίμηση του πελάτη;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζομένων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ25 Προετοιμασία, ψήσιμο και σερβίρισμα βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται, για να προετοιμαστούν τα βασικά προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών και αν δεν θα καταναλωθούν αμέσως, να αποθηκευτούν σωστά. Καλύπτει επίσης το ψήσιμο και σερβίρισμα βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ25.1 Προετοιμασία βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών

ΠΜΤ25.2 Ψήσιμο και σερβίρισμα βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ25 Προετοιμασία, ψήσιμο και σερβίρισμα βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ25.1 Προετοιμασία βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών** είναι στην κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα **προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών, την ποιότητα** ή άλλα υλικά στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να προετοιμάσεις τα **προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους προετοιμασίας** και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις μεθόδους ψησίματος.
- ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Προϊόντα

- Αλεύρι (σκληρό, μαλακό, ημίσκληρο, ολικής αλέσεως)
- Προζύμι (αφυδατωμένο, αυτοδιάλυτο, σπιτίσιο)
- Λίπη/λάδια
- Αυγά
- Ζάχαρη
- Γάλα
- Νερό

ΠΕ2 Ζύμες

- Ασπρη ζύμη
- Ολικής αλέσεως
- Εμπλουτισμένες

ΠΕ3 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Ανακάτεμα
- Χτύπημα
- Μεριδοποίηση
- Σχηματισμός
- Γυάλισμα
- Folding (άνοιγμα φύλλου)
- Proving (μπάσιμο προζυμιού)
- Roling

ΠΕ4 Ποιότητα

- Περιεχόμενο
- Εμφάνιση
- Άρωμα
- Πυκνότητα

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την εφαρμογή της συνταγής
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ25.1 Προετοιμασία βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών για ψήσιμο;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν προετοιμάζεις και αποθηκεύεις προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος, η θερμοκρασία και η υγρασία κατά την προετοιμασία των προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών;
- ΑΓ5** Γιατί τα προετοιμασμένα προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το ψήσιμο, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών;
- ΑΓ7** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζομένων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ25 Προετοιμασία, ψήσιμο και σερβίρισμα βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ25.2 Ψήσιμο και σερβίρισμα βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να ψήσεις τα **προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη **μέθοδο ψησίματος**.
- ΚΑ3** Να διατηρήσεις σωστά τα ψημένα **προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.
- ΚΑ4** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ5** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών

- Ρολάκια
- Buns
- Donats
- Γαλλικά
- Βάση πίτσας
- Πίτα
- Χωριάτικα
- Ολικής αλέσεως
- Φύλλο μπακλαβά
- Φύλλο κανταΐφι

ΠΕ2 Μέθοδοι ψησίματος

- Στο φούρνο
- Τηγανητά
- Στη σάτζη

ΠΕ3 Ποιότητα

- Εμφάνιση
- Περιεχόμενο
- Γεύση
- Άρωμα
- Πυκνότητα

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την εφαρμογή της συνταγής
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ25.2 Ψήσιμο και σερβίρισμα βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας::

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν ψήνεις προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο ψησίματος και σερβιρίσματος των προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν ψήνεις και διατηρείς προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος, η υγρασία και η θερμοκρασία ψησίματος των προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών;
- ΑΓ5** Γιατί τα ψημένα προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποιες βασικές μέθοδοι ψησίματος και επαναθέρμανση είναι κατάλληλες για τα διάφορα προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών;
- ΑΓ7** Πώς αναγνωρίζεις ότι τα προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών είναι ψημένα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής και την προτίμηση του πελάτη;
- ΑΓ8** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζομένων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ26** Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται, για να ελεγχθούν τα ψάρια και τα θαλασσινά για σωστή ποιότητα να προετοιμαστούν και αν δεν θα καταναλωθούν αμέσως, να αποθηκευτούν σωστά. Καλύπτει επίσης το μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**ΠΜΤ26.1** Προετοιμασία βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών για μαγείρεμα**ΠΜΤ26.2** Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ26 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ26.1 Προετοιμασία βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **ψάρια και θαλασσινά** είναι το κατάλληλο είδος/ κατηγορία και η κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα **ψάρια και θαλασσινά, ποιότητα ή άλλα υλικά** στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να προετοιμάσεις τα **ψάρια και θαλασσινά** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους προετοιμασίας** και να το συνδυάσεις με **άλλα υλικά**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις μεθόδους μαγειρέματος.
- ΚΑ5** Να διατηρήσεις σωστά τα προετοιμασμένα **ψάρια και θαλασσινά** μέχρι το μαγείρεμά τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ψάρια και θαλασσινά

- Στρογγυλά ψάρια (π.χ. μπακαλιάρος, τσιπούρα, λαυράκι)
- Επίπεδα ψάρια (π.χ γλώσσα)
- Λιπαρά ψάρια (π.χ. σολωμός, πέστροφα τσιπούρα)
- Άσπρα ψάρια (π.χ. μπακαλιάρος)
- Οστρακοειδή
- Οστρακόδερμα

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Πλύσιμο
- Απολέπιση
- Αφαίρεση δέρματος
- Ξεκοκάλισμα
- Κόψιμο σε μερίδες
- Μαρινάρισμα

ΠΕ3 Άλλα υλικά

- Αλεύρι
- Καπίρα
- Αυγά
- Γάλα
- Λειωμένο βούτυρο/λάδι
- Αρωματικά

ΠΕ4 Ποιότητα

- Άρωμα
- Εμφάνιση

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ26.1 Προετοιμασία βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσιών για μαγείρεμα

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις ψάρια και θαλασσινά;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγιονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις τα ψάρια και θαλασσινά για μαγείρεμα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν προετοιμάζεις και αποθηκεύεις ψάρια και θαλασσινά;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν προετοιμάζεις ψάρια και θαλασσινά;
- ΑΓ5** Γιατί τα προετοιμασμένα ψάρια και θαλασσινά πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το μαγείρεμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα ψάρια και θαλασσινά;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι προετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη ψαριών και θαλασσιών;
- ΑΓ8** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζομένων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ26 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ26.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να μαγειρέψεις το κάθε **κομμάτι ψαριών και θαλασσινών** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη **μέθοδο μαγειρέματος**.
- ΚΑ3** Να ετοιμάσεις το πιάτο για σερβίρισμα χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους **παρουσίασης**.
- ΚΑ4** Να διατηρήσεις σωστά τα μαγειρεμένα **ψάρια και θαλασσινά** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.
- ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο μαγειρέματος, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις σε σχέση με την **ποιότητα** του φαγητού στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ψάρια και θαλασσινά

- Στρογγυλά ψάρια (π.χ. μπακαλιάρος, τσιπούρα, λαυράκι)
- Επίπεδα ψάρια (π.χ γλώσσα)
- Λιπαρά ψάρια (π.χ. σολωμός, πέστροφα τσιπούρα)
- Άσπρα ψάρια (π.χ. μπακαλιάρος)
- Οστρακοειδή
- Οστρακόδερμα

ΠΕ2 Μέθοδοι μαγειρέματος

- Σχάρα/ Κάρβουνα
- Φούρνος
- Τηγάνισμα (deep or shallow frying)
- Βραστό
- Σε ατμό
- Ποσιέ/ κουρμπουγιόν
- Κρατινέ

ΠΕ3 Κομμάτια

- Φιλέτο
- Supreme
- goujon
- Φέτα
- Paupiette
- Troncon
- Delice
- Ολόκληρο

ΠΕ4 Παρουσίαση

- Γαρνιτούρες και/ή σάλτσα

ΠΕ5 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Παρουσίαση
- Εμφάνιση

ΠΕ6 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ26.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν μαγειρεύεις ψάρια και θαλασσινά;
- ΑΓ2** Τι πρέπει να γνωρίζεις για το σημείο που θα υπερθερμανθεί το λάδι σε μη ελεγχόμενο επίπεδο;
- ΑΓ3** Ποιές είναι οι διαδικασίες που πρέπει να γνωρίζεις, όταν το λάδι υπερθερμανθεί σε μη ελεγχόμενο επίπεδο;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγιονομικά καθαρό το χώρο μαγειρέματος και σερβιρίσματος των βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν μαγειρεύεις και διατηρείς ψάρια και θαλασσινά;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν μαγειρεύεις ψάρια και θαλασσινά;
- ΑΓ7** Γιατί τα μαγειρεμένα ψάρια και θαλασσινά πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ8** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα ψάρια και θαλασσινά;
- ΑΓ9** Ποιες βασικές μέθοδοι μαγειρέματος είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη ψαριών και θαλασσινών;
- ΑΓ10** Πως αναγνωρίζεις ότι τα ψάρια και θαλασσινά είναι ψημένα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής και την προτίμηση του πελάτη;
- ΑΓ11** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζομένων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ27 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για να προετοιμαστούν τα πιάτα πουλερικών και κυνηγίου και αν δεν θα καταναλωθούν αμέσως, να αποθηκευτούν σωστά. Καλύπτει επίσης το μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ27.1 Προετοιμασία βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου για μαγείρεμα

ΠΜΤ27.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ27 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων πουλερικών και κυνήγιου

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ27.1 Προετοιμασία βασικών πιάτων πουλερικών και κυνήγιου για μαγείρεμα

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **πουλερικά και κυνήγια** είναι στην κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα **πουλερικά και κυνήγια, ποιότητα ή άλλα υλικά** στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να προετοιμάσεις τα **πουλερικά και κυνήγια** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους προετοιμασίας** και να τα συνδυάσεις με **άλλα υλικά**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις μεθόδους μαγειρέματος.
- ΚΑ5** Να διατηρήσεις σωστά τα προετοιμασμένα **πουλερικά και κυνήγια** μέχρι το μαγείρεμα του σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Πουλερικά και κυνήγια

- Κοτόπουλο
- Πάπια
- Γαλοπούλα
- Λαγός
- Ελάφι
- Πέρδικα
- Ορτύκι
- Φασιανός
- Και άλλα

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Σίτεμα
- Ξεπάγωμα
- Ξεκοκκάλισμα
- Πλύσιμο
- Τεμαχισμός
- Μαρινάρισμα
- Πανέ
- Μαριναρισμα

ΠΕ3 Άλλα υλικά

- Αλεύρι
- Καπίρα
- Αυγά

ΠΕ4 Ποιότητα

- Άρωμα
- Εμφάνιση

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ27.1 Προετοιμασία βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου για μαγείρεμα

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις πουλερικά και κυνήγια;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις τα πουλερικά και κυνήγια για μαγείρεμα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν προετοιμάζεις πουλερικά και κυνήγια για σίτεμα, μαρινάρισμα και μαγείρεμα;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος των πουλερικών και κυνηγίου;
- ΑΓ5** Γιατί τα προετοιμασμένα πουλερικά και κυνήγια πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης πριν από το μαγείρεμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα πουλερικά και κυνήγια;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι προετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα πιάτα πουλερικών και κυνηγίου;
- ΑΓ8** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζομένων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ27 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων πουλερικών και κυνήγιου

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ27.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων πουλερικών και κυνήγιου

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να μαγειρέψεις τα πουλερικά και κυνήγια σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη **μέθοδο μαγειρέματος**.
- ΚΑ3** Να ετοιμάσεις το πιάτο για σερβίρισμα χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους τελειώματος**.
- ΚΑ4** Να διατηρήσεις σωστά τα μαγειρεμένα **πουλερικά και κυνήγια** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.
- ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις σε σχέση με την **ποιότητα** του φαγητού στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Πουλερικά και κυνήγια

- Κοτόπουλο
- Πάπια
- Γαλοπούλα
- Λαγός
- Ελάφι
- Πέρδικα
- Ορτύκι
- Φασιανός
- Και άλλα

ΠΕ2 Μέθοδοι μαγειρέματος

- Σχάρα/Κάρβουνα
- Φούρνος/Ρόστο/Πραιζέ (braise)
- Τηγάνισμα (deep or shallow frying)
- Βραστό
- Σε ατμό
- Σοτέ
- Σε κατσαρόλα (stew, ragout)

ΠΕ3 Μέθοδοι τελειώματος

- Γαρνιτούρες και/ή σάλτσα

ΠΕ4 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Παρουσίαση

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ27.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν μαγειρεύεις πουλερικά και κυνήγια;
- ΑΓ2** Τι πρέπει να γνωρίζεις για το σημείο που θα υπερθερμανθεί το λάδι σε μη ελεγχόμενο επίπεδο;
- ΑΓ3** Ποιές είναι οι διαδικασίες ασφάλειας που πρέπει να γνωρίζεις όταν υπερθερμανθεί το λάδι σε μη ελεγχόμενο επίπεδο;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο μαγειρέματος και σερβιρίσματος των βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν μαγειρεύεις και διατηρείς πουλερικά και κυνήγια;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία μαγειρέματος πουλερικών και κυνηγίου;
- ΑΓ7** Γιατί τα μαγειρεμένα πουλερικά και κυνήγια πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογα με το χρόνο χρήσης τους πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ8** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα βασικά πιάτα πουλερικών και κυνηγίου;
- ΑΓ9** Ποιες βασικές μέθοδοι μαγειρέματος είναι κατάλληλες για τα διάφορα πιάτα πουλερικών και κυνηγίου;
- ΑΓ10** Πώς αναγνωρίζεις ότι τα πουλερικά και κυνήγια είναι ψημένα σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής και την προτίμηση του πελάτη;
- ΑΓ11** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζομένων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ28 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων κρεάτων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για να ελεγχθεί το κρέας για σωστή ποιότητα να προετοιμαστεί και αν δεν θα καταναλωθεί αμέσως να αποθηκευτεί σωστά. Καλύπτει επίσης το μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων κρεάτων.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ28.1 Προετοιμασία βασικών πιάτων κρεάτων για μαγείρεμα

ΠΜΤ28.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων κρεάτων

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ28 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων κρεάτων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ28.1 Προετοιμασία βασικών πιάτων κρεάτων για μαγείρεμα

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως το **κρέας** είναι το κατάλληλο είδος/κατηγορία και η κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με το **κρέας, ποιότητα** ή **άλλα υλικά** στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να προετοιμάσεις το **κρέας** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους προετοιμασίας** και να το συνδυάσεις με **άλλα υλικά**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις μεθόδους μαγειρέματος.
- ΚΑ5** Να διατηρήσεις σωστά το προετοιμασμένο **κρέας** μέχρι το μαγείρεμα του σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κρέας

- Κόκκινο κρέας (βοδινό, αρνίσιο)
- Άσπρο κρέας (μοσχαρίσιο, χοιρινό)

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Ξεπάγωμα
- Ξεκοκκάλισμα
- Πλύσιμο
- Τεμαχισμός
- Μαρινάρισμα

ΠΕ3 Άλλα υλικά

- Αλεύρι
- Καπίρα
- Αυγά

ΠΕ4 Ποιότητα

- Άρωμα
- Εμφάνιση

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ28.1 Προετοιμασία βασικών πιάτων κρεάτων για μαγείρεμα

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις κρέας;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις το κρέας για μαγείρεμα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν προετοιμάζεις και αποθηκεύεις κρέας;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν προετοιμάζεις κρέας;
- ΑΓ5** Γιατί το προετοιμασμένο κρέας πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογο με το χρόνο χρήσης του πριν από το μαγείρεμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στο κρέας;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι προετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη κρεάτων;
- ΑΓ8** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζομένων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ28 Προετοιμασία, μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων κρεάτων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ28.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων κρεάτων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να μαγειρέψεις το **κρέας** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας την κατάλληλη **μέθοδο μαγειρέματος**.

ΚΑ3 Να ετοιμάσεις το πιάτο για σερβίρισμα χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους **παρουσίασης**.

ΚΑ4 Να διατηρήσεις σωστά το μαγειρεμένο **κρέας** που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.

ΚΑ5 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ6 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις σε σχέση με την **ποιότητα** του φαγητού στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κρέας

- Κόκκινο κρέας (βοδινό, αρνί)
- Άσπρο κρέας (μοσχάρι, χοιρινό)

ΠΕ2 Μέθοδοι μαγειρέματος

- Σχάρα
- Κάρβουνα
- Φούρνος/Ρόστο/Πραιζέ
- Τηγάνισμα (deep or shalow frying)
- Βραστό
- Σε ατμό
- Σοτέ
- Σε κατσαρόλα (stew)

ΠΕ3 Παρουσίαση

- Γαρνιτούρες και/ή σάλτσα

ΠΕ4 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Παρουσίαση
- Εμφάνιση

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ28.2 Μαγείρεμα και σερβίρισμα βασικών πιάτων κρεάτων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν μαγειρεύεις κρέας;
- ΑΓ2** Τι πρέπει να γνωρίζεις για το σημείο που θα υπερθερμανθεί το λάδι σε μη ελεγχόμενο επίπεδο;
- ΑΓ3** Ποιές είναι οι διαδικασίες που πρέπει να γνωρίζεις, όταν υπερθερμανθεί το λάδι σε μη ελεγχόμενο επίπεδο;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο μαγειρέματος και σερβιρίσματος των βασικών πιάτων κρεάτων;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν μαγειρεύεις και διατηρείς κρέας;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν μαγειρεύεις κρέας;
- ΑΓ7** Γιατί το μαγειρεμένο κρέας πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφαλείας ανάλογο με το χρόνο χρήσης του πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ8** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στο κρέας;
- ΑΓ9** Ποιες βασικές μέθοδοι μαγειρέματος είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη κρεάτων;
- ΑΓ10** Πως αναγνωρίζεις ότι το κρέας είναι ψημένο σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής και την προτίμηση του πελάτη;
- ΑΓ11** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζομένων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ29 Ετοιμασία και παρουσίαση κρύου μπουφέ και απλών και σύνθετων σάντουιτς

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται, για να προετοιμαστούν και να παρουσιαστούν τα είδη κρύου μπουφέ και τα απλά και σύνθετα σάντουιτς.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ29.1 Ετοιμασία και παρουσίαση κρύου μπουφέ

ΠΜΤ29.2 Ετοιμασία και παρουσίαση απλών και σύνθετων σάντουιτς

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ29 Ετοιμασία και παρουσίαση κρύου μπουφέ και απλών και σύνθετων σάντουιτς

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ29.1 Ετοιμασία και παρουσίαση κρύου μπουφέ

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως τα **κύρια υλικά** και τα **υλικά γαρνιρίσματος** είναι στην κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να προετοιμάσεις τα υλικά για το κρύο μπουφέ χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους προετοιμασίας**.
- ΚΑ4** Να ετοιμάσεις τα **κύρια υλικά** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους προετοιμασίας** και να τα διακοσμήσεις σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ5** Να διατηρήσεις σωστά τα ετοιμασμένα είδη κρύου μπουφέ μέχρι την παρουσίασή τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να διατηρήσεις σωστά το κρύο μπουφέ κατά την παρουσίαση του σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να αποθηκεύσεις σωστά φαγητό το οποίο δεν καταναλώθηκε.
- ΚΑ8** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ9** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις σε σχέση με την **ποιότητα** του φαγητού στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ10** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κύρια υλικά

- Προετοιμασμένες βασικές σαλάτες (απλές και σύνθετες)
- Ρόστα/βραστά (κρέατα και πουλερικά)
- Αλλαντικά
- Ψάρια και θαλασσινά
- Γαλακτοκομικά
- Τερρίνες (terrines)
- Πατέ (paté)
- Galantines
- Φρούτα και γλυκά

ΠΕ2 Υλικά γαρνιρίσματος

- Φρούτα
- Λαχανικά
- Αρωματικά
- Σάλτσες

ΠΕ3 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Κόψιμο
- Μεριδοποίηση
- Γαρνίρισμα

ΠΕ4 Ποιότητα

- Άρωμα
- Γεύση
- Παρουσίαση

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ29.1 Ετοιμασία και παρουσίαση κρύου μπουφέ

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις και παρουσιάζεις κρύο μπουφέ;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο ετοιμασίας και παρουσίασης του κρύου μπουφέ;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν ετοιμάζεις, διατηρείς και παρουσιάζεις είδη κρύου μπουφέ;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία ετοιμασίας και παρουσίασης των ειδών κρύου μπουφέ;
- ΑΓ5** Γιατί τα ετοιμασμένα είδη κρύου μπουφέ πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας πριν και κατά την παρουσίαση τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στην ετοιμασία και παρουσίαση κρύου μπουφέ;
- ΑΓ7** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευασμένων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ29 Ετοιμασία και παρουσίαση κρύου μπουφέ και απλών και σύνθετων σάντουιτς

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ29.2 Ετοιμασία και παρουσίαση απλών και σύνθετων σάντουιτς

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως το **ψωμί** και τα **άλλα υλικά** είναι στην κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.
- ΚΑ3** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με **το ψωμί**, ή **άλλα υλικά** στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ4** Να προετοιμάσεις το έτοιμο **ψωμί** και τα **άλλα υλικά** σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ5** Να ετοιμάσεις και παρουσιάσεις τα **σάντουιτς**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ6** Να διατηρήσεις σωστά τα **σάντουιτς** μέχρι το σερβίρισμά τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ8** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ψωμί

- Άσπρο ψωμί σε φέτες (pullman)
- Μαύρο ψωμί σε φέτες
- Κυπριακό ψωμί
- Γαλλικό ψωμί (french baguette)
- Ρόλοι
- Πίτα
- Και άλλα

ΠΕ2 Άλλα υλικά

- Κρέατα και πουλερικά
- Ψάρια και θαλασσινά
- Φρέσκα λαχανικά/φρούτα
- Αυγά
- Γαλακτοκομικά
- Σάλτσες
- Αλλαντικά

ΠΕ3 Σάντουιτς

- Απλά
- Σύνθετα (club, submarines, hot dogs)
- Καναπέ

ΠΕ4 Ποιότητα

- Εμφάνιση
- Άρωμα
- Γεύση

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ29.2 Ετοιμασία και παρουσίαση απλών και σύνθετων σάντουιτς

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις και παρουσιάζεις σάντουιτς;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο ετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν ετοιμάζεις σάντουιτς;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν ετοιμάζεις τα σάντουιτς;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία ετοιμασίας και παρουσίασης των σάντουιτς;
- ΑΓ5** Γιατί τα ετοιμασμένα σάντουιτς πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας πριν από την παρουσίασή τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα σάντουιτς;
- ΑΓ7** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;.

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ30 Προετοιμασία, ψήσιμο, γαρνίρισμα και σερβίρισμα βασικών ζεστών και κρύων επιδορπίων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται, για να προετοιμαστούν τα βασικά ζεστά και κρύα επιδόρπια και στη συνέχεια να ψηθούν γαρνιριστούν και σερβιριστούν.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ30.1 Προετοιμασία ψήσιμο γαρνίρισμα και σερβίρισμα βασικών ζεστών και κρύων επιδορπίων

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ30 Προετοιμασία, ψήσιμο, γαρνίρισμα και σερβίρισμα βασικών ζεστών και κρύων επιδορπίων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ30.1 Προετοιμασία, ψήσιμο γαρνίρισμα και σερβίρισμα βασικών ζεστών και κρύων επιδορπίων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως τα **ζεστά και κρύα επιδόρπια** είναι το κατάλληλο είδος και η κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.

ΚΑ3 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα **ζεστά και κρύα επιδόρπια**, την **ποιότητα** και την ποσότητα στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ4 Να προετοιμάσεις τα **ζεστά και κρύα επιδόρπια** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους προετοιμασίας** και ψηφίσματος και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις μεθόδους μαγειρέματος.

ΚΑ5 Να τελειώσεις τα **ζεστά και κρύα επιδόρπια** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους τελειώματος**.

ΚΑ6 Να διατηρήσεις σωστά τα ετοιμασμένα **ζεστά και κρύα επιδόρπια** σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ7 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ8 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Επιδόρπια

- Τάρτες
- Ζύμη choux
- Παντεσπάνι
- Μαρέγκα
- Κρεμώδη (Bavarois, mousse)
- Παγωτά/coupes/bombes/ κασάτες
- Φυλλαρικά/ταψιού
- Κυπριακά
- Φρούτα/φρουτοσαλάτα
- Jelly

ΠΕ2 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Ανακάτεμα/ανάμιξη
- Μεριδοποίηση
- Σχηματισμός
- Γαρνίρισμα
- Γέμισμα

ΠΕ3 Μέθοδοι ψηφίσματος

- Στο φούρνο
- Στον ατμό
- Bain Marie
- Συνδυασμένες μέθοδοι

ΠΕ4 Μέθοδοι τελειώματος

- Γυάλισμα (glazing)
- Ξεφορμάρισμα
- Γαρνίρισμα
- Κρατινέ
- Άναμμα

ΠΕ5 Ποιότητα

- Άρωμα
- Εμφάνιση
- Περιεχόμενο
- Πυκνότητα
- Γεύση

ΠΕ6 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ30.1 Προετοιμασία, ψήσιμο γαρνίρισμα και σερβίρισμα βασικών ζεστών και κρύων επιδορπίων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις βασικά ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο ετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν ετοιμάζεις ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν ετοιμάζεις και αποθηκεύεις ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν ετοιμάζεις ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ5** Γιατί τα ζεστά και κρύα επιδόρπια πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο σερβιρίσματός τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα ζεστά και κρύα επιδόρπια;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες για διαφορετικούς τύπους ζεστών και κρύων επιδορπίων;
- ΑΓ8** Ποιες μέθοδοι ψησίματος είναι κατάλληλες για διαφορετικούς τύπους ζεστών και κρύων επιδορπίων;
- ΑΓ9** Πώς αναγνωρίζεις, όταν διαφορετικά ζεστά και κρύα επιδόρπια έχουν ετοιμαστεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;
- ΑΓ10** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ31 Προετοιμασία, ψήσιμο, γέμισμα και διακόσμηση βασικών γλυκισμάτων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την προετοιμασία το ψήσιμο το γέμισμα και τη διακόσμηση βασικών γλυκισμάτων.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ31.1 Προετοιμασία, ψήσιμο, γέμισμα και διακόσμηση βασικών γλυκισμάτων

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ31 Προετοιμασία, ψήσιμο, γέμισμα και διακόσμηση βασικών γλυκισμάτων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ31.1 Προετοιμασία, ψήσιμο, γέμισμα και διακόσμηση βασικών γλυκισμάτων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως οι **βασικές ζύμες** και οι **γεμίσεις και διακοσμήσεις** των γλυκισμάτων είναι στην κατάλληλη **ποιότητα** και ποσότητα.

ΚΑ3 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την **ποιότητα** και ποσότητα στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ4 Να διατηρήσεις σωστά τα προετοιμασμένα γλυκίσματα (γεμίσεις και διακοσμήσεις) σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και με βάση τις απαιτήσεις της συνταγής.

ΚΑ5 Να τελειώσεις τις **γεμίσεις και διακοσμήσεις** χρησιμοποιώντας τις προκαθορισμένες **μεθόδους τελειώματος**.

ΚΑ6 Να προετοιμάσεις τις **γεμίσεις και διακοσμήσεις** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **βασικές μεθόδους προετοιμασίας** και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.

ΚΑ7 Να καθαρίσεις σωστά το χώρο εργασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ8 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Γεμίσεις και διακοσμήσεις

- Icing
- Αμυγδαλωτό (marzipan)
- Fondan
- Κρέμες/Βουτυρόκρεμες/mousse/bavaoïis
- Γεμίσεις φρούτων/Φρέσκα, κατεψυγμένα, αποξηραμένα φρούτα
- Σοκολάτα

ΠΕ2 Βασικές ζύμες (βάσεις γλυκισμάτων)

- Παντεσπάνι
- Pate braise
- Pate sucee
- Pate a choux
- Nougatine
- Σφολιάτα
- Royale
- Μαρέγκα
- Και αλλα

ΠΕ3 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Σχεδιασμός
- Άπλωμα
- Γέμισμα
- Άχνισμα
- Επικάλυψη
- Γαρνίρισμα
- Σκάλισμα

ΠΕ4 Μέθοδοι τελειώματος

- Χρώμα
- Γεύση (flavour)
- Glazing

ΠΕ5 Ποιότητα

- Άρωμα
- Εμφάνιση
- Περιεχόμενο
- Πυκνότητα

ΠΕ6 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ31.1 Προετοιμασία, ψήσιμο, γέμισμα και διακόσμηση βασικών γλυκισμάτων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις βασικά γλυκίσματα;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο ετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν ετοιμάζεις βασικά γλυκίσματα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν ετοιμάζεις βασικά γλυκίσματα;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν ετοιμάζεις βασικά γλυκίσματα;
- ΑΓ5** Γιατί τα βασικά γλυκίσματα πρέπει να διατηρούνται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο σερβιρίσματος τους, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα βασικά γλυκίσματα;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι ετοιμασίας είναι κατάλληλες για διαφορετικούς τύπους βασικών γλυκισμάτων;
- ΑΓ8** Ποιες μέθοδοι ψησίματος είναι κατάλληλες για διαφορετικούς τύπους βασικών γλυκισμάτων;
- ΑΓ9** Πώς αναγνωρίζεις, όταν διαφορετικά βασικά γλυκίσματα έχουν ετοιμαστεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής;
- ΑΓ10** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και παράθεση των παρασκευαζόμενων γλυκισμάτων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ32 Εφαρμογή και έλεγχος κανόνων υγιεινής και οδηγιών συστήματος HACCP

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι ικανότητες και οι γνώσεις που απαιτούνται για τη εφαρμογή και έλεγχο του συστήματος HACCP [προληπτικής υγιεινής] εξασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων από παθογόνα μικρόβια η άλλες αιτίες.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ32.1 Εφαρμογή Συστήματος

ΠΜΤ32.2 Έλεγχος Συστήματος

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ32 Εφαρμογή και έλεγχος κανόνων υγιεινής και οδηγιών συστήματος HACCP

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ32.1 Εφαρμογή του συστήματος

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Καθιέρωση και παρακολούθηση των **Σημείων Συστήματος HACCP** και των κρίσιμων ορίων τους.
- ΚΑ2** Να εφαρμόζεις πιστά τις διαδικασίες επεξεργασίας των αποτελεσμάτων της παρακολούθησης, με σκοπό τη ρύθμιση της παραγωγής και τη διατήρηση αυτής υπό έλεγχο σύμφωνα με την εφαρμογή **του συστήματος HACCP**.
- ΚΑ3** Να εφαρμόζεις τους κανόνες του συστήματος HACCP ώστε να ελαχιστοποιούντε οι **πιθανοί κίνδυνοι** που σχετίζονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια.
- ΚΑ4** Να εφαρμόζεις τον καθορισμό των κρίσιμων ορίων, τα οποία πρέπει να ικανοποιούνται, ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε ccr βρίσκεται υπό έλεγχο σύμφωνα με την **ισχύουσα νομοθεσία**.
- ΚΑ5** Να αξιολογείς τις πιθανότητες εμφάνισης και την σοβαρότητα των κινδύνων και προσδιορισμό των προληπτικών μέτρων για τον έλεγχο αυτών.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου ακολουθώντας τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος που απορρέουν από την υφιστάμενη νομοθεσία.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς πιστά τις οδηγίες περί τροφίμων της **ισχύουσας νομοθεσίας**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Σημεία Συστήματος HACCP

- Απαιτήσεις
- Διαδικασίες
- ΚΣΕ & κρίσιμα όρια
- Έγγραφα και
- Αρχαιοθήτηση
- Επαλήθευση

ΠΕ2 Πιθανοί κίνδυνοι

- Μικροβιολογική επιμόλυνση
- Χημική επιμόλυνση
- Φυσική επιμόλυνση

ΠΕ3 Ισχύουσα νομοθεσία

- Κανονισμοί σε σχέση με τις διαδικασίες ελέγχου παραγωγής και διάθεσης των τροφίμων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ32.1 Εφαρμογή του συστήματος

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί πρέπει να γνωρίζεις το προληπτικό σύστημα HACCP και γιατί είναι σημαντικό στην εργασία σου;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθείς τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία υγιεινής των τροφίμων;
- ΑΓ3** Πού μπορείς να απευθυνθείς για έγκυρη πληροφόρηση σε σχέση με τους κανονισμούς και την ισχύουσα νομοθεσία ασφάλειας των τροφίμων ;
- ΑΓ4** Ποιους κανονισμούς υγιεινής προφύλαξης πρέπει να εφαρμόζεις στο δικό σου χώρο εργασίας;
- ΑΓ5** Γιατί πρέπει να γνωρίζεις τους πιθανούς κινδύνους στο σύστημα ασφάλειας των τροφίμων;
- ΑΓ6** Τι είναι τα κρίσιμα σημεία ελέγχου;
- ΑΓ7** Γιατί και σε ποιον πρέπει να αναφέρεις τυχόν απόκλιση στα κρίσιμα σημεία ελέγχου [ΚΣΕ] στην αλυσίδα παραγωγής του τροφίμου;
- ΑΓ8** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς τη σωστή ροή του διαγράμματος;
- ΑΓ9** Ποια είναι τα οφέλη εφαρμογής τέτοιου συστήματος;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ32 Εφαρμογή και έλεγχος κανόνων υγιεινής και οδηγιών συστήματος HACCP

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ32.2 Έλεγχος Συστήματος

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να εφαρμόζεις σχολαστικούς **έλεγχους** στα υλικά από τους προμηθευτές για την ποιότητα, ποσότητα και υγιεινή των προϊόντων.
- ΚΑ2** Να διεξάγεις **έλεγχους** στα ψυγεία και τους άλλους χώρους αποθήκευσης για καταγραφή θερμοκρασιών αποθήκευσης.
- ΚΑ3** Να **ελέγχεις** την Παρασκευή των τροφίμων και την διαδικασία παρακολούθησης μέχρι το σερβίρισμα [διάγραμμα ροής] σύμφωνα με τις ορθές διαδικασίες μαγειρικής.
- ΚΑ4** Να μεριμνάς ώστε η **καταγραφή των διαδικασιών** στο χρόνο των τροφίμων [περιλαμβανομένων των θερμών και κρύων] και η συμπλήρωση όλων των σχετικών έγγραφων να γίνονται σωστά και απρόσκοπτα.
- ΚΑ5** Να μεριμνάς ώστε να διασφαλίζεται ο **έλεγχος** για την κατάλληλη επαναχρησιμοποίηση των παρασκευασμένων και μαγειρεμένων στοιχείων που παραμένουν μετά από μια πηρεσία.
- ΚΑ6** Να μεριμνάς ώστε τα επαναλαμβανόμενα σφάλματα που εμφανίζονται σε οιοδήποτε σημείο της αλυσίδας διερευνώνται ώστε να δίδετε ριζική λύση και αλλαγή στο σύστημα [επανατροφοδότηση].
- ΚΑ7** Να ακολουθείς την **ισχύουσα νομοθεσία** και το εσωτερικό σύστημα προληπτικής υγιεινής των τροφίμων.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Έλεγχος σε όλα τα σημεία της διατροφικής αλυσίδας

- Παραλαβή
- Αποθήκευση
- Ετοιμασία
- Παραγωγή
- Διατήρηση
- Σερβίρισμα
- Επαναχρησιμοποίηση
- Επανατροφοδότηση

ΠΕ2 Καταγραφή των διαδικασιών

- Συμπλήρωση σχετικών εγγράφων

ΠΕ3 Ισχύουσα νομοθεσία

- Κανονισμοί σε σχέση με τις διαδικασίες ελέγχου παραγωγής και διάθεσης των τροφίμων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ32.2 Έλεγχος Συστήματος

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντική η σωστή και συστηματική παρακολούθηση των διαδικασιών στα τρόφιμα;
- ΑΓ2** Ποια είναι τα προληπτικά μέτρα που μπορούν να παρθούν για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου μόλυνσεως των τροφίμων;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι ενδεδειγμένες διαδικασίες στη παραλαβή των τροφίμων και στα κρίσιμα σημεία;
- ΑΓ4** Ποια είναι τα μέτρα που πρέπει να παίρνομαι στην καταγραφή ημερομηνιών δικών μας παραγόμενων τροφών;
- ΑΓ5** Πώς μπορεί η εκπαίδευση του προσωπικού να βελτίωση της απόδοσης του;
- ΑΓ6** Ποια τα ωφέλη από την σωστή και έγκαιρη αναφορά στην προϊστάμενη αρχή σε τυχόν ανωμαλίες στον έλεγχο ημερομηνιών;
- ΑΓ7** Γιατί είναι σημαντική η συμμόρφωση με τη νομοθεσία ημερομηνιών διάθεσης των τροφίμων;
- ΑΓ8** Από πού μπορείς να πληροφορηθείς για την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανόνες HACCP;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ33 Ετοιμασία εσωτερικών και εξωτερικών παραγγελιών προμηθειών

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την ετοιμασία ορθών παραγγελιών προμηθειών τόσο εσωτερικά αλλά και έξω από την επιχείρηση.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ33.1 Χειρισμός εσωτερικών παραγγελιών

ΠΜΤ33.2 Χειρισμός εξωτερικών παραγγελιών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ33 Ετοιμασία εσωτερικών και εξωτερικών παραγγελιών προμηθειών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ33.1 Χειρισμός εσωτερικών παραγγελιών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας, είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση ώστε να δεχτούν τις κατάλληλες ποσότητες, **τροφίμων** για όσο χρόνο απαιτείται.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως τα **είδη των τροφίμων** παραγγέλλονται με την σωστή διαδικασία που προβλέπει η επιχείρηση και αποθηκεύονται στις κατάλληλες συνθήκες ανάλογα με το είδος τους.

ΚΑ3 Να βεβαιωθείς πως τα **τρόφιμα** παραγγέλλονται έγκαιρα και παραλαμβάνονται στην ώρα τους και πάντοτε σε συνεννόηση με τα τμήματα που αφορά.

ΚΑ4 Να δίνεις τον ενδεδειγμένο χρόνο για αναπλήρωση από την αποθήκη.

ΚΑ5 Να προετοιμάσεις τους χώρους παραλαβής και αποθήκευσης,, έτσι ώστε να είναι έτοιμοι για την παραλαβή και αποθήκευση **τροφίμων**, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ6 Να μεταχειρίζεσαι τα **τρόφιμα** με τη δέουσα προσοχή, ώστε να αποφεύγονται τυχόν ζημιές στη συσκευασία τους.

ΚΑ7 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα τρόφιμα στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ8 Να χειρίζεσαι με τον κατάλληλο τρόπο **άλλα είδη** εκτός από τρόφιμα και να αποθηκεύονται ξεχωριστά.

ΚΑ9 Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, έτσι ώστε να ελαχιστοποιηθούν οι πιθανότητες παρουσίασης τρωκτικών και εντόμων.

ΚΑ10 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Τρόφιμα

- Κρέατα
- Πουλερικά και κυνήγια
- Θαλασσινά
- Γαλακτοκομικά
- Λαχανικά και φρούτα
- Αυγά
- Ξηρή τροφή
- Έτοιμα τρόφιμα

ΠΕ2 Είδος τροφίμων

- Κατεψυγμένα
- Παγωμένα
- Ωμά
- Ψημένα
- Κονσερβοποιημένα
- Μπουκάλια
- Συσκευασμένα

ΠΕ3 Άλλα είδη

- Καθαριστικά
- Υλικά πακεταρίσματος
- Άλλα

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τη συσκευασία
- Σε σχέση με την ημερομηνία λήξης
- Σε σχέση με την υγιεινή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ33.1 Χειρισμός εσωτερικών παραγγελιών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανονισμοί ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν μεταφέρεις και αποθηκεύεις τρόφιμα;
- ΑΓ2** Γιατί τα καθαριστικά και άλλα μη τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται ξεχωριστά;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό ο χώρος και ο εξοπλισμός παραλαβής και αποθήκευσης τροφίμων να πληρούν τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ4** Γιατί πρέπει να γνωρίζουμε τι ποσότητες έχουμε στον δικό μας χώρο πριν ετοιμάσουμε την λίστα παραγγελιών;
- ΑΓ5** Γιατί είναι απαραίτητη η γνώση όλων των αναγκών σε εκδηλώσεις πριν ετοιμάσεις την παραγγελία τροφίμων και άλλων υλικών;
- ΑΓ6** Γιατί η παραγγελία μη σωστών ποσοτήτων τροφίμων έχει αντίκτυπο στη ποιότητα και το κόστος της κουζίνας;
- ΑΓ7** Ποιες διαδικασίες πρέπει να ακολουθούνται, για να διασφαλίσεις ότι τα τρόφιμα διατηρούνται σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής κατά την αποθήκευσή τους;
- ΑΓ8** Γιατί τα καθαριστικά προϊόντα και χημικά πρέπει να αποθηκεύονται σε διαφορετικό χώρο από τα φαγητά;
- ΑΓ9** Γιατί τα ωμά φαγητά πρέπει να αποθηκεύονται σε διαφορετικό χώρο από τα μαγειρεμένα;
- ΑΓ10** Τι είναι η διασταυρούμενη μόλυνση [cross contamination] και πώς μπορεί να αποφευχθεί;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ33 Ετοιμασία εσωτερικών και εξωτερικών παραγγελιών προμηθειών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ33.2 Χειρισμός εξωτερικών παραγγελιών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας, είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση ώστε να δεχτούν τις κατάλληλες ποσότητες, **υλικών** για όσο χρόνο απαιτείται.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς πως τα **υλικά** παραγγέλλονται με την σωστή διαδικασία που προβλέπει η επιχείρηση και αποθηκεύονται στις κατάλληλες συνθήκες ανάλογα με το **είδος** τους.

ΚΑ3 Να βεβαιωθείς πως τα **είδη τροφίμων** παραγγέλλονται έγκαιρα και παραλαμβάνονται στην ώρα τους και πάντοτε σε συνεννόηση με τα τμήματα που αφορά.

ΚΑ4 Να δίνεις τον ενδεδειγμένο χρόνο για αναπλήρωση από την αποθήκη.

ΚΑ5 Να προετοιμάσεις τους χώρους παραλαβής και αποθήκευσης,, έτσι ώστε να είναι έτοιμοι για την παραλαβή και αποθήκευση **κατά είδος τροφίμων**, με βάση τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ6 Να παραλαμβάνεις τα τρόφιμα σύμφωνα με τις προκαθορισμένες προδιαγραφές τους και το σύστημα παραλαβών που καθορίζει η επιχείρηση.

ΚΑ7 Να μεταχειρίζεσαι τα **τρόφιμα** με τη δέουσα προσοχή, ώστε να αποφεύγονται τυχόν ζημιές στη συσκευασία τους.

ΚΑ8 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τα **τρόφιμα** στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ9 Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες στον **τρόπο παραγγελίας** σύμφωνα με τους υφιστάμενους κανόνες στον χώρο εργασίας σου.

ΚΑ10 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Υλικά

- Τρόφιμα
- Καθαριστικά
- Μικρός εξοπλισμός

ΠΕ2 Είδος τροφίμων

- Κατεψυγμένα
- Νωπά
- Κονσερβοποιημένα
- Μπουκάλια
- Συσκευασμένα

ΠΕ3 Τρόπος παραγγελίας

- Καθορισμένες προσφορές
- Πιο φθηνές τιμές
- Καλύτερη ποιότητα ασχέτως τιμής

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την εποχικότητα
- Σε σχέση με την απόδοση των προμηθευτών
- Προδιαγραφές του προϊόντος
- Σε σχέση με την σήμανση [Labeling]
- Σε σχέση με την υγιεινή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ33.2 Χειρισμός εξωτερικών παραγγελιών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς τους αποθηκευτικούς χώρους καθαρούς και υγειονομικά αποδεκτούς, ικανοποιητικά αεριζόμενους και στη δέουσα θερμοκρασία;
- ΑΓ2** Γιατί οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει πάντοτε να είναι ασφαλισμένοι;
- ΑΓ3** Γιατί πρέπει να γνωρίζεις ακριβώς τις μεθόδους και διαδικασίες αγορών της επιχείρησης;
- ΑΓ4** Γιατί η παραγγελία λανθασμένων ποσοτήτων τροφίμων έχει αντίκτυπο στη ποιότητα και το κόστος της κουζίνας;
- ΑΓ5** Γιατί πρέπει να γνωρίζουμε την επικρατούσα κατάσταση/τάσεις στην αγορά και στη γαστρονομική μόδα;
- ΑΓ6** Γιατί οι προδιαγραφές σε ένα προϊόν είναι απαραίτητες;
- ΑΓ7** Γιατί είναι απαραίτητη η γνώση όλων των αναγκών σε εκδηλώσεις πριν ετοιμάζεις προδιαγραφές τροφίμων και άλλων υλικών;
- ΑΓ8** Ποια είναι τα θετικά στοιχεία στον ορθό έλεγχο παραλαβής των προϊόντων;
- ΑΓ9** Γιατί οι αγορές υλικών με την μέθοδο των προσφορών είναι καλύτερες και τι πλεονεκτήματα μας παρέχουν;
- ΑΓ10** Γιατί ο χρόνος, η θερμοκρασία και η σωστή διατήρηση είναι σημαντικά στην ζωή και ποιότητα των προϊόντων;
- ΑΓ11** Ποια τα οφέλη της σήμανσης [Labelling];
- ΑΓ12** Γιατί πρέπει να υπάρχει μια συνεχής ελεγχόμενη ροή των προϊόντων στην αποθήκη;
- ΑΓ13** Γιατί είναι σημαντική η συστηματική καταγραφή των αποθεμάτων των προϊόντων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ34** Χειρισμός παραπόνων πελατών**II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

Η τυχόν πρόβλεψη προβλημάτων, η παραλαβή παραπόνων, η διαδικασία επίλυσης., καθώς και η κατάλληλη αξιοποίηση τους ως πηγή πληροφοριών για τη βελτίωση της ποιότητας των παρεχομένων υπηρεσιών. Οι ικανότητες και γνώσεις που απαιτούνται για τον θετικό και επαγγελματικό τρόπο χειρισμού των προβλημάτων αλλά και η ικανοποίηση του πελάτη.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:**ΠΜΤ34.1** Διαδικασία παραλαβής/καταγραφής παραπόνων**ΠΜΤ34.2** Χειρισμός, διαδικασία και επίλυση παραπόνων

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ34** Χειρισμός παραπόνων πελατών**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΜΤ34.1** Διαδικασία παραλαβής/καταγραφής παραπόνων**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να διατηρείς πάντοτε άψογη **εμφάνιση/ συμπεριφορά** και να είσαι πάντοτε ευγενικός και φιλικός με όλους τους πελάτες.
- ΚΑ2** Να χαιρετάς και να προσφωνείς με το σωστό τρόπο τους πελάτες.
- ΚΑ3** Να εξυπηρετείς και να βοηθάς τους πελάτες με άψογη **συμπεριφορά**, αμέσως και αποτελεσματικά.
- ΚΑ4** Να **παραλαμβάνεις τυχόν παράπονα** και να ακολουθείς την διαδικασία **καταγραφής** τους.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς τους κανονισμούς της εργασίας.
- ΚΑ6** Να αντιμετωπίζεις σωστά και με ψυχραιμία τα οποιαδήποτε προβλήματα.
- ΚΑ7** Να αναφέρεις σοβαρά προβλήματα στον προϊστάμενο σου.
- ΚΑ8** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Εμφάνιση/συμπεριφορά**

- Ατομική εμφάνιση
- Στολή
- Ευγένεια
- Συμπεριφορά

ΠΕ2 Παραλαβή παραπόνων

- Προφορικά
- Γραπτώς
- Μέσω τρίτων

ΠΕ3 Διαδικασία καταγραφής παραπόνων

- Είδος
- Στοιχεία
- Σοβαρότητα
- Επαναλαμβανόμενα
- Κανονισμοί εργασίας

ΠΕ4 Αποκλίσεις

- Ιδιαίτερες απαιτήσεις του πελάτη
- Απρεπής συμπεριφορά του πελάτη
- Νομικές διαδικασίες

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ34.1 Διαδικασία παραλαβής/καταγραφής παραπόνων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας

- ΑΓ1** Ποια είναι η σωστή στολή για την εργασία σου;
- ΑΓ2** Πώς στέκεσαι σωστά στην παρουσία πελατών;
- ΑΓ3** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος χαιρετισμού και προσφώνησης των πελατών;
- ΑΓ4** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος χειρισμού προβλημάτων που αφορούν τους πελάτες;
- ΑΓ5** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την παραλαβή παραπόνων;
- ΑΓ6** Ποια είναι η διαδικασία καταγραφής παραπόνων;
- ΑΓ7** Σε ποιον αναφέρουμε τα παράπονα;
- ΑΓ8** Πώς αντιμετωπίζουμε τις αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ34 Χειρισμός παραπόνων πελατών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ34.2 Χειρισμός, διαδικασία και επίλυση παραπόνων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να εφαρμόζεις τις διαδικασίες **χειρισμού παραπόνων**.
- ΚΑ2** Να κατανοείς το **παράπονο** του πελάτη και να προσδιορίζεις την αιτία του **παραπόνου**.
- ΚΑ3** Να ισορροπείς την ανάγκη ή απαίτηση του πελάτη με τις ανάγκες του ξενοδοχείου.
- ΚΑ4** Να ενεργείς αμέσως προς εξυπηρέτηση του πελάτη μέσα στο πλαίσιο των ευθυνών σου.
- ΚΑ5** Να κατανοείς την **διαδικασία επίλυσης** και αποτελεσματικού χειρισμού παραπόνων.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις το παράπονο στον προϊστάμενό σου και να ζητάς τη συμβολή του όπου χρειάζεται.
- ΚΑ7** Να παίρνεις **ανατροφοδότηση** από το εκάστοτε παράπονο και να εισηγείσαι ιδέες και προτάσεις προς αποφυγή παρόμοιου περιστατικού.
- ΚΑ8** Να ακολουθείς τους **κανονισμούς** που αφορούν την εργασία.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Χειρισμός παραπόνων

- Σχετικό με χρονικά πλαίσια
- Σχετικό με ποιότητα
- Σχετικό με χρέωση
- Σχετικό με μη προσφερόμενες υπηρεσίες ή προϊόντα
- Σχετικό με αντιπαράθεση με άλλο πελάτη
- Σχετικό με αντιπαράθεση με συνάδελφό σου

ΠΕ2 Διαδικασία επίλυσης

- Άμεση
- Έρευνα και καταγραφή
- Χειρισμός δύσκολων καταστάσεων
- Αντιμετώπιση ατόμων με δύσκολη προσωπικότητα
- Παραπομπή αιτημάτων και παραπόνων στον προϊστάμενό σας
- Τεκμηρίωση προβλημάτων, συμβάντων και παραπόνων
- Εισηγήσεις/αίτια έκβαση

ΠΕ3 Ανατροφοδότηση

- Από πελάτες
- Από όποιον έχει σχέση με το συμβάν

ΠΕ4 Κανονισμοί

- Νομικές απαιτήσεις σχετικές με την εργασία
- Εσωτερικοί κανονισμοί σχετικοί με την εργασία

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ34.2 Χειρισμός, διαδικασία και επίλυση παραπόνων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είναι η σωστή διαδικασία χειρισμού παραπόνων;
- ΑΓ2** Πώς αναγνωρίζεις και κατανοείς σωστά το παράπονο του πελάτη;
- ΑΓ3** Πώς προσδιορίζεις σωστά την αιτία του παραπόνου;
- ΑΓ4** Πως τεκμηριώνεις τα προβλήματα, συμβάντα και παράπονα;
- ΑΓ5** Ποια είδη παραπόνων συναντούμε πιο συχνά;
- ΑΓ6** Ποιοι είναι οι κανόνες σωστής επικοινωνίας και ενεργητικής ακρόασης του πελάτη;
- ΑΓ7** Ποιες διορθωτικές ενέργειες σου επιτρέπει το πλαίσιο των ευθυνών σου;
- ΑΓ8** Κλείσιμο του χειρισμού παραπόνων και αντιρρήσεων [βήμα-βήμα] και κρατώντας πελάτη ικανοποιημένο για όλη του την ζωή.
- ΑΓ9** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ10** Ποια η σημασία του αποτελεσματικού χειρισμού παραπόνων για την εργασία σου;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ35 Έλεγχος εφαρμογής κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι ικανότητες και οι γνώσεις που απαιτούνται για τον έλεγχο εφαρμογής των κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ35.1 Έλεγχος ασφάλειας και υγείας

ΠΜΤ35.2 Έλεγχος ατομικής υγιεινής

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ35 Έλεγχος εφαρμογής κανόνων ασφάλειας και υγείας στο χώρο εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ35.1 Έλεγχος ασφάλειας και υγείας

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει ελέγξεις:

ΚΑ1 Να αντιμετωπίζεις τους πιθανούς **κινδύνους ασφάλειας και υγείας** και να λαμβάνεις όλα τα απαραίτητα προστατευτικά μέτρα ακολουθώντας τις σωστές διαδικασίες.

ΚΑ2 Να μεριμνάς ώστε όλοι να φέρουν την κατάλληλη ενδυμασία και υπόδηση, καθώς και κάλυμμα για το κεφάλι, όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο, σύμφωνα με τους κανονισμούς και τους εκάστοτε **κανόνες υγείας** στο χώρο εργασίας.

ΚΑ3 Να πραγματοποιείς σποραδικούς ελέγχους ώστε να ελαχιστοποιούνται οι **κίνδυνοι** στο χώρο εργασίας και τα επίπεδα τους να ικανοποιούν την **ισχύουσα νομοθεσία**.

ΚΑ4 Να βεβαιώνεσαι ότι οι χώροι ευθύνης σου είναι σωστά ασφαλισμένοι από μη εξουσιοδοτημένη πρόσβαση

ΚΑ5 Να αναφέρεις στο προϊστάμενο σου την παρουσία ξένων προσώπων στο χώρο εργασίας που τυχόν να αποτελούν απειλή.

ΚΑ6 Να βεβαιώνεσαι ότι το προσωπικό υπό την ευθύνη σου έχει την κατάλληλη εκπαίδευση στη χρήση μηχανημάτων.

ΚΑ7 Να αναφέρεις έγκαιρα τυχόν ασθένεια και μολύνσεις στο κατάλληλο πρόσωπο.

ΚΑ8 Να διατηρείς και να ανανεώνεις το πιστοποιητικό υγείας, όπου αυτό απαιτείται, σύμφωνα με την **ισχύουσα νομοθεσία**.

ΚΑ9 Να εκτελείς τις εργασίες σου ακολουθώντας τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος που απορρέουν από την υφιστάμενη νομοθεσία.

ΚΑ10 Να αναφέρεις αμέσως στο αρμόδιο πρόσωπο τυχόν ενέργειες ή βλάβες που τυχόν θα θεωρηθεί κίνδυνος **ασφάλειας και υγείας**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κίνδυνοι ασφάλειας

- Ύποπτα άτομα & αντικείμενα
- Υγραέριο και άλλες εύφλεκτες ύλες
- Ηλεκτρικό ρεύμα
- Χημικές ουσίες
- Αερισμός/εξαερισμός
- Φωτισμός
- Ολισθηρό δάπεδο
- Ελαττωματικός εξοπλισμός
- Μη σωστή εφαρμογή διαδικασιών
- Στολή εργασίας
- Παράτυπα ανοιχτές ή κλειστές εισοδοί και έξοδοι
- Ελλιπή εκπαίδευση

ΠΕ2 Κίνδυνοι υγείας

- Μεταδοτικές ασθένειες
- Διασταυρούμενη μόλυνση
- Αερισμός/εξαερισμός
- Φωτισμός
- Θόρυβος,
- Επιβλαβή υλικά
- Ελλιπή εκπαίδευση

ΠΕ3 Ισχύουσα νομοθεσία

- Κανονισμοί σε σχέση με την ασφάλεια και υγεία στο χώρο εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ35.1 Έλεγχος ασφάλειας και υγείας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είναι τα σημεία διαφυγής [έξοδοι κινδύνου] και ποιο είναι το Σχέδιο Δράσης της επιχείρησης;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να αναγνωρίζεις και να φυλάσσεσαι από πιθανούς κινδύνους ασφάλειας και απειλές;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό να αναγνωρίζεις και να φυλάσσεσαι από πιθανούς κινδύνους υγείας;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντική η συνεχής εκπαίδευση του προσωπικού;
- ΑΓ5** Γιατί είναι σημαντικό να γνωρίζουμε για τις μεταδοτικές ασθένειες και τον τρόπο εξάπλωσης τους;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθούνται οι διαδικασίες σε σχέση με την ασφάλεια χειρισμού μηχανημάτων;
- ΑΓ7** Γιατί είναι σημαντικό να γνωρίζεις τα σημεία παροχής/διακοπής ενέργειας;
- ΑΓ8** Από ποιον μπορείς να πάρεις πληροφορίες σε σχέση με την ισχύουσα νομοθεσία για θέματα ασφάλειας και υγείας;
- ΑΓ9** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθούμε πιστά τους κανονισμούς του χώρου εργασίας και την ισχύουσα νομοθεσία περί ασφάλειας και υγείας;
- ΑΓ10** Γιατί δεν πρέπει να δίνουμε εμπιστευτικές πληροφορίες σε μη εξουσιοδοτημένα άτομα;
- ΑΓ11** Γιατί είναι σημαντικό να αναφέρονται στο αρμόδιο άτομο ασυνήθιστα περιστατικά;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ35 Έλεγχος εφαρμογής κανόνων ασφαλείας και υγείας στο χώρο εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ35.2 Έλεγχος ατομικής υγιεινής

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία θα πρέπει:

ΚΑ1 Να αντιμετωπίζεις πιθανούς κινδύνους για την **ατομική υγιεινή** και να τους αποφεύγεις.

ΚΑ2 Να λαμβάνεις προληπτικά μέτρα για αποφυγή οποιωνδήποτε κινδύνων.

ΚΑ3 Να βεβαιώνεσαι ότι οι υφιστάμενοί σου φέρουν την κατάλληλη στολή, όπου αυτό κρίνεται απαραίτητο, καθώς τα μαλλιά και νύχια να συνάδουν σύμφωνα με τους κανονισμούς του χώρου εργασίας και τους εκάστοτε κανόνες υγιεινής.

ΚΑ4 Να βεβαιώνεσαι ότι το προσωπικό φέρει κοσμήματα, άρωμα και καλλυντικά μόνο σε χώρους, όπου αυτό επιτρέπεται, σύμφωνα με τους **κανονισμούς** του χώρου εργασίας.

ΚΑ5 Να βεβαιώνεσαι ότι το προσωπικό υπό την εποπτεία σου αναφέρει τυχόν κοψίματα, πληγές και γδαρσίματα και τυγχάνουν θεραπείας από κατάλληλο πρόσωπο.

ΚΑ6 Να ακολουθείς τους **εσωτερικούς κανονισμούς** και διαδικασίες σε θέματα ατομικής υγιεινής.

ΚΑ7 Να αναφέρεις αμέσως πιθανούς κινδύνους στο αρμόδιο πρόσωπο.

ΚΑ8 Να αναφέρεις έγκαιρα τυχόν ασθένεια και μολύνσεις στο κατάλληλο πρόσωπο.

ΚΑ9 Να εκτελείς τις εργασίες σου ακολουθώντας τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος που απορρέουν από την υφιστάμενη νομοθεσία.

ΚΑ10 Να διατηρείς και να ανανεώνεις το πιστοποιητικό υγείας, όπου αυτό απαιτείται, σύμφωνα με την **ισχύουσα νομοθεσία**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ατομική υγιεινή

- Λούσιμο
- Στολή
- Μαλλιά
- Νύχια
- Χρυσάφικα
- Φτάρνισμα
- Κάλυμμα πληγών
- Ασθένεια και μολύνσεις
- Πιστοποιητικό Υγείας

ΠΕ2 Ισχύουσα νομοθεσία και εσωτερικοί κανονισμοί

- Σε σχέση με την υγιεινή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ35.2 Έλεγχος ατομικής υγιεινής

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί είναι σημαντικό να ακολουθείς τους κανόνες και την ισχύουσα νομοθεσία περί ατομικής υγιεινής;
- ΑΓ2** Ποιοι είναι οι πιθανοί κίνδυνοι για την ατομική σου υγεία στο χώρο εργασίας σου;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικό να φοράς την κατάλληλη ενδυμασία, ανάλογα με τις απαιτήσεις της εργασίας;
- ΑΓ4** Ποιοι είναι οι κανονισμοί ατομικής υγιεινής στο χώρο εργασίας σου;
- ΑΓ5** Γιατί πρέπει να γνωρίζεις τους κανονισμούς και τις διαδικασίες όσο αφορά τις μεταδοτικές ασθένειες;
- ΑΓ6** Γιατί είναι σημαντική η έκδοση και ανανέωση του ατομικού βιβλιαρίου υγείας;
- ΑΓ7** Γιατί είναι σημαντικό να αναφέρονται αμέσως στο αρμόδιο πρόσωπο πιθανοί κίνδυνοι για την ασφάλειά σου καθώς και για την ασφάλεια των συναδέλφων σου;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ36 Ετοιμασία, μαγείρεμα, παρουσίαση και σερβίρισμα πιάτων για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για να ετοιμαστούν, μαγειρευτούν και σερβιριστούν πιάτα για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ36.1 Ετοιμασία και μαγείρεμα πιάτων για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες

ΠΜΤ36.2 Παρουσίαση και σερβίρισμα πιάτων για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ36 Ετοιμασία, μαγείρεμα, παρουσίαση και σερβίρισμα πιάτων για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ36.1 Ετοιμασία και μαγείρεμα πιάτων για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς πως οι **μέθοδοι προετοιμασίας** είναι οι ενδεδειγμένοι για κάθε τύπο φαγητού, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής και στις **μεθόδους μαγειρέματος**.
- ΚΑ3** Να βεβαιωθείς ότι γνωρίζεις την κάθε **κατηγορία ειδικών φαγητών** καθώς και τις προδιαγραφές τους.
- ΚΑ4** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τις πρώτες ύλες ή εργαλεία στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ5** Να διατηρήσεις σωστά τα προετοιμασμένα υλικά μέχρι το μαγείρεμά τους σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ6** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.
- ΚΑ8** Να αντιμετωπίζεις σωστά τυχόν **προβλήματα** και να αναφέρεις τυχόν αποκλίσεις.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Μέθοδοι προετοιμασίας

- Επιλογή εγκεκριμένων πρώτων υλών
- Διατήρηση στον ενδεδειγμένο χώρο
- Χρήση κατάλληλων εργαλείων
- Ετοιμασία σύμφωνα με τις εκάστοτε συνταγές

ΠΕ2 Κατηγορίες ειδικών φαγητών

- Χορτοφαγικά
- Θρησκευτικών ομάδων
- Παιδικά
- Ιατρικής διατροφής
- Ειδικών τύπων

ΠΕ3 Μέθοδοι μαγειρέματος

- Τηγάνισμα
- Ζεμάτισμα (blanching)
- Φούρνος
- Βραστό/σε ατμό
- Πραιζέ (Braise)
- Σχάρα/κάρβουνα

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με την ποιότητα και κανόνες υγιεινής
- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Τυχόν αποκλίσεις

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ36.1 Ετοιμασία και μαγείρεμα πιάτων για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις υλικά για ειδικά φαγητά;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις υλικά για μαγείρεμα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, στην ετοιμασία και γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία;
- ΑΓ4** Ποιες είναι οι βασικές κατηγορίες ειδικών φαγητών;
- ΑΓ5** Ποια βασικά σημεία εξετάζεις στις πρώτες ύλες;
- ΑΓ6** Ποια βασικά σημεία εξετάζεις στον εξοπλισμό;
- ΑΓ7** Ποιες βασικές μέθοδοι προετοιμασίας είναι κατάλληλες για τα διάφορα είδη φαγητών;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ36 Ετοιμασία, μαγείρεμα, παρουσίαση και σερβίρισμα πιάτων για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ36.2 Παρουσίαση και σερβίρισμα πιάτων για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να τελειώσεις τα ειδικά φαγητά σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους**.
- ΚΑ3** Να ετοιμάσεις το φαγητό χρησιμοποιώντας τον κατάλληλο τρόπο **σερβιρίσματος φαγητού**.
- ΚΑ4** Να διατηρήσεις σωστά τα μαγειρεμένα τρόφιμα που δεν είναι για άμεση κατανάλωση.
- ΚΑ5** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο ετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους **κανόνες υγιεινής**.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** του χώρου εργασίας.
- ΚΑ7** Να αντιμετωπίζεις σωστά τυχόν **αποκλίσεις** και να αναφέρεις οποιοδήποτε πρόβλημα εντοπίσεις στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

- Νομικές απαιτήσεις σχετικές με την εργασία
- Εσωτερικοί κανονισμοί σχετικοί με την εργασία

ΠΕ2 Μέθοδοι τελειώματος/παρουσίασης ειδικών φαγητών

- Ζέσταμα
- Στέγνωμα
- Σοτάρισμα
- Αλατοπιπέρωμα
- Δοχείο σερβιρίσματος

ΠΕ3 Σερβίρισμα φαγητού σε:

- Πιάτο
- Πιατέλα
- Μπουφέ
- Άλλο

ΠΕ4 Αποκλίσεις

- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τη ποιότητα
- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Λανθασμένη παρουσίαση
- Ιδιαίτερες απαιτήσεις του πελάτη

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ36.2 Παρουσίαση και σερβίρισμα πιάτων για άτομα με ειδικές διατροφικές ανάγκες

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο μαγειρέματος και σερβιρίσματος των φαγητών;
- ΑΓ3** Πώς ερμηνεύεται σωστά το δελτίο παραγγελίας;
- ΑΓ4** Ποια βασικά σημεία εξετάζεις στην εκτέλεση των συνταγών ειδικών φαγητών;
- ΑΓ5** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος παρουσίασης και τοποθέτησης μερίδας φαγητού σε πιάτο για τον πελάτη;
- ΑΓ6** Ποιες είναι οι εσωτερικές οδηγίες και γιατί πρέπει να σεβόμαστε τις διάφορες διατροφικές ανάγκες;
- ΑΓ7** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής διατροφής κατά την προετοιμασία και σερβίρισμα των παρασκευαζόμενων φαγητών;
- ΑΓ8** Πώς αντιμετωπίζουμε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ9** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ37 Έλεγχος ποιότητας και ποσότητας εργασίας τελικού προϊόντος

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες και γνώσεις που απαιτούνται για να γίνεται αποτελεσματικός έλεγχος στη ποιότητα και στη ποσότητα εργασίας του τελικού προϊόντος.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ37.1 Έλεγχος ποιότητας εργασίας τελικού προϊόντος

ΠΜΤ37.2 Έλεγχος ποσότητας εργασίας τελικού προϊόντος

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ37 Έλεγχος ποιότητας και ποσότητας εργασίας τελικού προϊόντος

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ37.1 Έλεγχος ποιότητας εργασίας τελικού προϊόντος

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να χρησιμοποιείς διαθέσιμες μεθόδους εργασίας και **συστήματα ελέγχου** που εφαρμόζει ο χώρος εργασίας σου.
- ΚΑ3** Να υλοποιείς όλες τις ενέργειες ώστε η **ποιότητα** των προϊόντων να είναι η αναμενόμενη.
- ΚΑ4** Να βεβαιωθείς πως οι **πρώτες ύλες** είναι οι ενδεδειγμένες για την εκάστοτε χρήση.
- ΚΑ5** Να προετοιμάσεις τα προϊόντα και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των πρότυπων συνταγών και της εξασφάλισης της αναμενόμενης **ποιότητας**.
- ΚΑ6** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους **κανόνες εργασίας** του χώρου εργασίας.
- ΚΑ7** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Συστήματα ελέγχου

- Εσωτερικός έλεγχος
- Συστήματα ποιότητας
- Διαδικασία χειρισμού παραπόνων πελατών
- Πρότυπες συνταγές [standard recipes]

ΠΕ2 Πρώτες ύλες

- Φρέσκες
- Κατεψυγμένες

ΠΕ3 Ποιότητα

- Χρώμα
- Άρωμα
- Πυκνότητα
- Γεύση

ΠΕ4 Κανόνες Εργασίας

- Τήρηση κανόνων υγείας και ασφάλειας στην εργασία
- Εφαρμογή εντολών

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με τις πρώτες ύλες
- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με τον χρόνο
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ37.1 Έλεγχος ποιότητας εργασίας τελικού προϊόντος

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, ώστε να έχουμε καλύτερα ποιοτικά αποτελέσματα;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν εργάζεσαι;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία και ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν προετοιμάζεις τρόφιμα;
- ΑΓ4** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στις πρώτες ύλες;
- ΑΓ5** Ποιες βασικές μέθοδοι προετοιμασίας και ψησίματος είναι κατάλληλες για κάθε Παρασκευή;
- ΑΓ6** Γιατί η γνώση των βασικών συνταγών είναι καθοριστικός παράγοντας επιτυχίας;
- ΑΓ7** Γιατί οι μέθοδοι κατασκευαστικών εργασιών και η σειρά εκτέλεσης εργασίας είναι σημαντικές;
- ΑΓ8** Ποια είναι τα συστήματα ελέγχου που εφαρμόζει η επιχείρηση;
- ΑΓ9** Γιατί η τήρηση των κανονισμών και οι διαδικασίες εκτέλεσης των συνταγών είναι υποχρεωτικές;
- ΑΓ10** Πως συμβάλει η εκπαίδευση στη βελτίωση της ποιότητας;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ37 Έλεγχος ποιότητας και ποσότητας εργασίας τελικού προϊόντος

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ37.2 Έλεγχος ποσότητας εργασίας τελικού προϊόντος

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να χρησιμοποιείς διαθέσιμες μεθόδους εργασίας και **συστήματα ελέγχου** που εφαρμόζει ο χώρος εργασίας σου και μειώνουν το χρόνο εργασίας.

ΚΑ3 Να βεβαιώνεσαι ότι οι **πρώτες ύλες** είναι οι σωστές για την κάθε περίπτωση.

ΚΑ4 Να κάνεις σωστή χρήση στην υπερπαραγωγή και υπολείμματα των τροφίμων.

ΚΑ5 Να προετοιμάσεις τα προϊόντα και να τα συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των πρότυπων συνταγών.

ΚΑ6 Να εκτελείς την εργασία σου στα πλαίσια των δυνατοτήτων σου και των λογικών προσδοκιών του εργοδότη σου.

ΚΑ7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους **κανόνες εργασίας** του χώρου εργασίας.

ΚΑ8 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Συστήματα ελέγχου

- Εσωτερικός έλεγχος
- Προηγούμενες μετρήσεις
- Πρότυπες συνταγές [standard recipes]
- Απώλεια βάρους [yield test]
- Σπατάλη υλικών
- Έγκαιρη/ορθή πληροφόρηση
- Προγραμματισμός και υπερπαραγωγή

ΠΕ2 Πρώτες ύλες

- Φρέσκες
- Κατεψυγμένες

ΠΕ3 Κανόνες εργασίας

- Τήρηση κανόνων υγείας και ασφάλειας στην εργασία
- Εφαρμογή εντολών

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τις πρώτες ύλες
- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή
- Σε σχέση με τον χρόνο
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ37.2 Έλεγχος ποσότητας εργασίας τελικού προϊόντος

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, ώστε να έχουμε καλύτερα ποσοτικά αποτελέσματα;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν εργάζεσαι;
- ΑΓ3** Ποια βασικά σημεία ποσότητας εξετάζεις στις πρώτες ύλες;
- ΑΓ4** Ποιες βασικές μέθοδοι προετοιμασίας και ψησίματος είναι κατάλληλες για κάθε Παρασκευή;
- ΑΓ5** Γιατί η γνώση των βασικών συνταγών είναι καθοριστικός παρατώντας επιτυχίας;
- ΑΓ6** Γιατί ο καθορισμός δεικτών απώλειας βάρους [Yield test] είναι καθοριστικός;
- ΑΓ7** Γιατί ο χρόνος είναι καθοριστικός παρατώντας στην απόδοση εργασίας σου;
- ΑΓ8** Γιατί οι μέθοδοι κατασκευαστικών εργασιών και η σειρά εκτέλεσης εργασίας είναι σημαντικές;
- ΑΓ9** Ποια είναι τα συστήματα ελέγχου που εφαρμόζει η επιχείρηση; Γιατί η τήρηση στοιχείων παραγωγής είναι βοηθητικά;
- ΑΓ10** Γιατί η τήρηση των κανονισμών και οι διαδικασίες εκτέλεσης των συνταγών είναι υποχρεωτικές;
- ΑΓ11** Πως συμβάλει η εκπαίδευση στη παραγωγή των ορθών ποσοτήτων; Η ανατροφοδότηση τι σκοπό έχει;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ38 Συνεισφορά στην ανάπτυξη υφισταμένων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται ώστε να αξιολογούνται ορθά και να τυγχάνουν περαιτέρω ανάπτυξης της καριέρας των υφισταμένων.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ38.1 Αξιολόγηση υφισταμένων

ΠΜΤ38.2 Ανάπτυξη υφισταμένων

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ38 Συνεισφορά στην ανάπτυξη υφισταμένων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ38.1 Αξιολόγηση υφισταμένων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως η **πληροφόρηση** που έχεις για τους υφισταμένους σου είναι όσο το δυνατόν πλήρης και ορθή.
- ΚΑ2** Οι **μέθοδοι αξιολόγησης** είναι ίδιες για όλους και είναι σύμφωνα με τις οδηγίες και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.
- ΚΑ3** Να εφαρμόζεις τις **μεθόδους αξιολόγησης** χωρίς ευνοιοκρατία, με σειρά προτεραιότητας και με αποδοτικό τρόπο.
- ΚΑ4** Τα **κριτήρια απόδοσης** των υφισταμένων είναι το πιο σημαντικό μέρος και πρέπει να δίδετε η δέουσα προσοχή.
- ΚΑ5** Οι διαπροσωπικές σου σχέσεις να είναι οι καλύτερες και να κρατάς ίσες αποστάσεις με όλους.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τους υφισταμένους σου στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Πληροφόρηση

- Βιογραφικό
- Παρακολούθηση
- Δυνατότητες και αδυναμίες
- Διασταύρωση
- Καταγραφή
- Παράπονα πελατών, συναδέλφων

ΠΕ2 Μέθοδοι αξιολόγησης

- Ετήσια
- Συνεχής [on the job]
- Εκπαίδευση
- Γραπτή
- Άλλη

ΠΕ3 Κριτήρια απόδοσης

- Γνώσεις
- Δεξιότητες [πνευματικές/ χειρωνακτικές]
- Αντίληψη
- Ποιότητα
- Παραγωγικότητα
- Υγιεινή και καθαριότητα
- Χαρακτήρας

ΠΕ4 Προβλήματα

- Ευνοιοκρατία ίσες ευκαιρίες
- Διαπροσωπικές σχέσεις
- Σε σχέση με την Διεύθυνση

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ38.1 Αξιολόγηση υφισταμένων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Πόσο καλά γνωρίζεις τους υφισταμένους σου και αν διασταυρώνεις τις πληροφορίες που παίρνεις;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς γραπτά στοιχεία αξιολόγησης και να τα συγκρίνεις με τα προηγούμενα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές αλλοίωσης, όταν αξιολογείς και τι πρέπει να αποφεύγεις;
- ΑΓ4** Γιατί όλα τα κριτήρια απόδοσης είναι σημαντικά και πρέπει να κάνετε σχολαστικό έλεγχο;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι βασικές μέθοδοι αξιολόγησης και ποια τα μειονεκτήματα της κάθε μίας;
- ΑΓ6** Ποιες είναι οι μέθοδοι αξιολόγησης, γιατί δεν πρέπει να ακολουθείτε μόνο μία αλλά περισσότερες και γιατί πρέπει να γίνετε ανατροφοδότηση των ευρημάτων;
- ΑΓ7** Ποια είναι τα κύρια προβλήματα στην αξιολόγηση και γιατί πρέπει να έχεις άριστες σχέσεις με την διεύθυνση;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ38 Συνεισφορά στην ανάπτυξη υφιστάμενων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ

ΠΜΤ38.2 Ανάπτυξη υφισταμένων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως η **πληροφόρηση** που έχεις για τους υφισταμένους είναι όσο το δυνατόν πλήρης και ορθή και ενημερώνεις ανελλιπώς την διεύθυνση.

ΚΑ2 Οι **μέθοδοι ανάπτυξης** είναι ίδιες για όλους και είναι σύμφωνα με τις οδηγίες και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας. Σκοπό έχουν την ανάπτυξη των καλύτερων υφισταμένων και την προώθηση τους σε πιο ψηλά καθήκοντα η θέσεις.

ΚΑ3 Τα **κριτήρια απόδοσης** είναι το πιο σημαντικό μέρος και πρέπει να δίδεται η δέουσα προσοχή. Πρέπει να γίνεται συνεχώς ανατροφοδότηση.

ΚΑ4 Να εκτελείς τις εργασίες σου χωρίς ευνοιοκρατία, με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΚΑ5 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τους υφισταμένους σου στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Πληροφόρηση

- Ετήσια αξιολόγηση
- Έκτακτη έκθεση

ΠΕ2 Μέθοδοι ανάπτυξης

- Υποκίνηση
- Επιπρόσθετα καθήκοντα
- Εκπαίδευση
- Προαγωγή
- Άλλη

ΠΕ3 Κριτήρια απόδοσης

- Ανάπτυξη γνώσεων
- Βελτίωση δεξιοτήτων
- Αποτελέσματα στην εργασία
- Αποτελέσματα εξετάσεων
- Χαρακτήρας

ΠΕ4 Προβλήματα

- Ευνοιοκρατία
- Διαπροσωπικές σχέσεις
- Κατώτερος προσδοκιών
- Σε σχέση με την Διεύθυνση

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ38.2 Ανάπτυξη υφισταμένων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Γιατί πρέπει να είναι πλήρεις και τεκμηριωμένες οι εκθέσεις σου για την ανάπτυξη των υφισταμένων σου;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς γραπτά στοιχεία αξιολόγησης της ανάπτυξης των υφισταμένων και ποια είναι τα διορθωτικά μέτρα;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι κύριες απειλές αλλοίωσης, όταν υπάρχει εν εξελίξει ανάπτυξη υφισταμένων και τι πρέπει να αποφεύγεις;
- ΑΓ4** Γιατί όλα τα κριτήρια απόδοσης είναι σημαντικά και γιατί πρέπει να κάνετε σχολαστικό έλεγχο;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι βασικές μέθοδοι ανάπτυξης και ποια τα μειονεκτήματα της κάθε μίας;
- ΑΓ6** Γιατί πρέπει να γίνετε ανατροφοδότηση των στην πορεία ανάπτυξης των ικανοτήτων των υφισταμένων;
- ΑΓ7** Ποια είναι τα κύρια προβλήματα στην ανάπτυξη και γιατί πρέπει να έχει άμεση εμπλοκή διεύθυνση;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ39 Ετοιμασία και έλεγχος υλικών και εξοπλισμού για μαγείρεμα mise en place

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την ετοιμασία τόσο των υλικών όσο και του κατάλληλου εξοπλισμού για μαγείρεμα αλλά και την συλλογή των απαραίτητων πληροφοριών σχετικά με το μαγείρεμα.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ39.1 Ετοιμασία και έλεγχος υλικών, εξοπλισμού και εξασφάλιση απαραίτητων πληροφοριών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ39 Ετοιμασία και έλεγχος υλικών και εξοπλισμού για μαγείρεμα mise en place

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ39.1 Ετοιμασία και έλεγχος υλικών, εξοπλισμού και εξασφάλιση απαραίτητων πληροφοριών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας, είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να προετοιμάσεις τα **υλικά** χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες βασικές μεθόδους προετοιμασίας και να το συνδυάσεις με άλλα υλικά, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής, στην μέθοδο μαγειρέματος και στον απαιτούμενο χρόνο.
- ΚΑ3** Να βεβαιωθείς πως τα **σκεύη** που χρειάζεται για την προετοιμασία, ψήσιμο, φύλαξη, διακίνηση είναι διαθέσιμα και σε καλή [χρησιμοποιήσιμη] κατάσταση.
- ΚΑ4** Έχεις έγκαιρα όλες τις σχετικές **πληροφορίες** για τον σκοπό που θα κλιθείς να μαγειρέψεις.
- ΚΑ5** Να μεριμνάς ώστε στον **προγραμματισμό** εργασίας, να κατανέμονται οι ρόλοι στα μέλη της ομάδας η οποία ενεργεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις των συνταγών χρησιμοποιώντας την κατάλληλη διαδικασία.
- ΚΑ6** Να διατηρήσεις σωστά τις τελειωμένες παρασκευές που δεν είναι για άμεση κατανάλωση σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ8** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ9** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Υλικά

- Κρέατα
- Πουλερικά
- Ψάρια και θαλασσινά
- Λαχανικά
- Άλλα υλικά

ΠΕ2 Σκεύη

- Καθαρισμού
- Κοπής
- Ψήσιματος
- Διατήρησης
- Μεταφοράς

ΠΕ3 Πληροφορίες

- Είδος
- Ποσότητα
- Πότε
- Πού
- Ειδικές οδηγίες

ΠΕ4 Προγραμματισμός

- Πλάνο εργασίας
- Καθήκοντα
- Συντονισμός
- Έλεγχος

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τη φρεσκάδα και υγιεινή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ39.1 Ετοιμασία και έλεγχος υλικών, εξοπλισμού και εξασφάλιση απαραίτητων πληροφοριών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις τρόφιμα;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο προετοιμασίας και τον εξοπλισμό, όταν προετοιμάζεις τρόφιμα;
- ΑΓ3** Γιατί η προετοιμασία πρέπει να προσαρμόζεται ανάλογα στον τύπο κάθε επιχείρησης/δεξίωσης;
- ΑΓ4** Γιατί το προετοιμασμένο τρόφιμο πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης του πριν από το μαγείρεμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ5** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στα τρόφιμα;
- ΑΓ6** Ποιες βασικές μέθοδοι προετοιμασίας είναι κατάλληλες πριν το ψήσιμο;
- ΑΓ7** Γιατί πρέπει να γνωρίζεις τα είδη εξοπλισμού που έχεις στη διάθεση σου;
- ΑΓ8** Γιατί ο προγραμματισμός εκτέλεσης εργασίας είναι καθοριστικός παράγοντας;
- ΑΓ9** Γιατί η επικοινωνία [όλα τα μέσα] είναι καθοριστική και πως συμβάλει στην επιτυχία της ετοιμασίας των τροφίμων;
- ΑΓ10** Γιατί είναι σημαντικό να γνωρίζεις τα μέσα ενημέρωσης στο χώρο εργασίας και ποιες είναι οι εναλλακτικές λύσεις;
- ΑΓ11** Γιατί είναι αναγκαία η τακτική επαλήθευση των πληροφοριών σχετικά με τη προετοιμασία;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ40 Έλεγχος ετοιμασίας και παρουσίαση μπουφέ

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για τον σωστό έλεγχο ετοιμασίας όσο στη συνέχεια για την παρουσίαση του μπουφέ.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ40.1 Έλεγχος ετοιμασίας μπουφέ

ΠΜΤ40.2 Παρουσίαση μπουφέ

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ40 Έλεγχος ετοιμασίας και παρουσίαση μπουφέ

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ40.1 Έλεγχος ετοιμασίας μπουφέ

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς ότι έχεις όλες τις πληροφορίες αναφορικά με το **είδος του μπουφέ**.
- ΚΑ3** Να βεβαιωθείς πως οι **πρώτες υλές και τα σκεύη** που χρειάζεται για το ψήσιμο και σερβίρισμα είναι διαθέσιμα και σε χρησιμοποιήσιμη κατάσταση.
- ΚΑ4** Να ελέγξεις ότι η ετοιμασία των φαγητών γίνεται χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες **μεθόδους προετοιμασίας και μαγειρέματος**, έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της εκδήλωσης.
- ΚΑ5** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τον εξοπλισμό, ή άλλα υλικά στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ6** Να διατηρήσεις σωστά το προετοιμασμένο τρόφιμο μέχρι το σερβίρισμα του σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ7** Να καθαρίσεις σωστά το χώρο προετοιμασίας, αμέσως μόλις τελειώσεις, με βάση τους κανόνες υγιεινής.
- ΚΑ8** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Είδος μπουφέ

Ανάλογα με το:

- Τύπο στρωσίματος
- Τύπο φαγητού
- Τύπο εκδήλωσης
- Τύπο σερβιρίσματος

ΠΕ2 Πρώτες ύλες και σκεύη

- Τρόφιμα και ποτά
- Πιατέλες, πιάτα
- Καθρέφτες
- Chafing Dishes
- Hot carving stations
- Centerpiece
- Εργαλεία σερβιρίσματος

ΠΕ3 Μέθοδοι προετοιμασίας και μαγειρέματος

- Ετοιμασία κρεάτων
- Λάδωμα/μαρινάρισμα
- Καρυκεύματα/αρωματικά
- Ψήσιμο με τις διάφορες μεθόδους

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Σε σχέση με την ποιότητα
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με την υγιεινή
- Σε σχέση με τον χρόνο

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ40.1 Έλεγχος ετοιμασίας μπουφέ

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν προετοιμάζεις τρόφιμα για να παρουσιαστούν σε μπουφέ;
- ΑΓ2** Ποιες είναι οι κύριες απειλές αλλοίωσης, κατά την προετοιμασία;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία στο στάδιο της προετοιμασίας;
- ΑΓ4** Γιατί το προετοιμασμένο τρόφιμο πρέπει να διατηρείται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ασφάλειας ανάλογα με το χρόνο χρήσης του πριν από το σερβίρισμα, με βάση τους κανόνες υγιεινής;
- ΑΓ5** Ποιες πληροφορίες είναι σημαντικές κατά την ετοιμασία του μπουφέ;
- ΑΓ6** Ποια είναι τα διαφορετικά είδη μπουφέ;
- ΑΓ7** Ανάφερε 5 διαφορετικά Stations ζεστών φαγητών καθώς και τον απαραίτητο εξοπλισμό τους [π.χ. γύρος].
- ΑΓ8** Τι χρησιμοποιείς για Centerpiece και άλλα υλικά για την διακόσμηση του μπουφέ;
- ΑΓ9** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής κατά την ετοιμασία των παρασκευαζόμενων φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ40 Έλεγχος ετοιμασίας και παρουσίαση μπουφέ

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ40.2 Παρουσίαση μπουφέ

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.

ΚΑ2 Να βεβαιωθείς ότι έχεις όλες τις πληροφορίες αναφορικά με το **είδος του μπουφέ**.

ΚΑ3 Να βεβαιωθείς πως τα **σκεύη** που χρειάζεται για το μπουφέ είναι διαθέσιμα και σε καλή [χρησιμοποίησιμη] κατάσταση.

ΚΑ4 Να βεβαιωθείς ότι το **στήσιμο και η παρουσίαση** των φαγητών γίνεται έτσι ώστε να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της εκδήλωσης.

ΚΑ5 Να βεβαιώνεσαι πως ο χειρισμός των **τροφίμων** του μπουφέ είναι ο κατάλληλος.

ΚΑ6 Να διατηρείς σωστά τα προετοιμασμένα **τρόφιμα** μέχρι το σερβίρισμα του σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

ΚΑ7 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΚΑ8 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με τον εξοπλισμό, ή άλλα υλικά στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Είδος μπουφέ

- Τύπος στρωσίματος
- Τύπος φαγητού
- Τύπος εκδήλωσης

ΠΕ2 Σκεύη

- Πιατέλες
- Πιατικά και μαχαιροπίρουνα
- Καθρέφτες
- Chafing Dishes
- Hot carving stations
- Εργαλεία σερβιρίσματος

ΠΕ3 Στήσιμο Παρουσίαση

- Centerpiece και άλλα διακοσμητικά μέσα
- Ύψος
- Χρώμα
- Σχήμα
- Υλικά
- Μενού και ταμπέλες

ΠΕ4 Τρόφιμα

- Παρουσίαση
- Φρεσκάδα
- Αναπλήρωση
- Υγιεινή

ΠΕ5 Προβλήματα

- Σε σχέση με την ποσότητα
- Ικανοποίηση πελατών
- Ασφάλεια πελατών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ40.2 Παρουσίαση μπουφέ

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν σερβίρεις φαγητό σε μπουφέ;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να διατηρείς υγειονομικά καθαρά το χώρο του μπουφέ και χωρίς υπολείμματα;
- ΑΓ3** Ποια είδη μπουφέ υπάρχουν;
- ΑΓ4** Ποια η ποιες είναι οι γλώσσες που χρησιμοποιούμε στο μενού και στις ταμπέλες στα μπουφέ;
- ΑΓ5** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία και ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν εκθέτεις φαγητά σε μπουφέ;
- ΑΓ6** Πώς τα φαγητά φαίνονται πιο ελκυστικά και φρέσκα στα Chafing dishes;
- ΑΓ7** Πως τα κρύα φαγητά μπορούν να διατηρούνται όσο κρύα γίνεται;
- ΑΓ8** Πως το στήσιμο του μπουφέ βοηθά στην καλύτερη παρουσία του χώρου αλλά και των φαγητών;
- ΑΓ9** Πως το στήσιμο ενός μπουφέ βοηθά τη ροή των πελατών και την τροφοδότηση των φαγητών;
- ΑΓ10** Πως ο παρευρισκόμενος μάγειρας μπορεί να γίνει εξυπηρετικός;
- ΑΓ11** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της υγιεινής κατά την παράθεση και σερβίρισμα των φαγητών;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ41 Σύνθεση και κοστολόγηση μενού

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις γνώσεις και ικανότητες που απαιτούνται τόσο για την σύνθεση όσο και την κοστολόγηση του μενού.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ41.1 Σύνθεση μενού

ΠΜΤ41.2 Κοστολόγηση μενού

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ41 Σύνθεση και κοστολόγηση μενού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ41.1 Σύνθεση μενού

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να χειρίζεσαι σωστά όλα τα **είδη μενού** και τις ιδιαιτερότητες της κάθε κατηγορίας.
- ΚΑ2** Να βεβαιωθείς ότι έχεις όλες τις αναγκαίες **πληροφορίες** που αφορούν την σύνθεση του μενού.
- ΚΑ3** Να βεβαιωθείς πως ο εξοπλισμός που χρειάζεται για το μενού είναι διαθέσιμα και σε χρησιμοποιήσιμη κατάσταση.
- ΚΑ4** Να βεβαιωθείς ότι οι πρώτες ύλες και ειδικά τα εποχιακά προϊόντα είναι διαθέσιμα και να κάνεις καλή χρήση τους.
- ΚΑ5** Να βεβαιωθείς ότι οι **αρχές των συνδυασμών** στην σύνθεση των μενού είναι σε πλήρη εφαρμογή.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιαδήποτε **προβλήματα** αντιληφθείς στον άμεσα προϊστάμενό σου.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου σύμφωνα με τις απαιτήσεις των πελατών, τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Είδη Μενού

- Προκαθορισμένα
- Κατ' επιλογή
- Ειδικά

ΠΕ2 Πληροφορίες

- Τύπος εστιατορίου/εκδήλωσης
- Εξοπλισμός
- Προσωπικό
- Μέθοδοι μαγειρέματος
- Διάθεση πρώτων υλών
- Αρχές συνδυασμών
- Εποχικότητα
- Ορθή σειρά
- Λεκτικό
- Προϋπολογισμός

ΠΕ3 Αρχές συνδυασμών

- Υλικά
- Χρώμα
- Γεύση
- Σχήμα
- Τρόπος μαγειρέματος
- Διατροφικές πτυχές
- Άλλες

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τις πρώτες ύλες
- Σε σχέση με το προσωπικό
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τις απαιτήσεις του πελάτη
- Σε σχέση με την γλώσσα γραφής και ορθογραφικά λάθη στο μενού
- Σε σχέση με την υγιεινή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ41.1 Σύνθεση μενού

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είδη μενού υπάρχουν και ποιες οι ιδιαιτερότητες του καθενός;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να έχεις όλες τις απαραίτητες πληροφορίες έγκαιρα;
- ΑΓ3** Ποιοι είναι οι κύριοι παράγοντες που επηρεάζουν την σύνθεσης ενός μενού;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντικός ο παράγων προσωπικό, όταν συνθέτεις ένα μενού;
- ΑΓ5** Γιατί οι συνδυασμοί χρωμάτων, γεύσεων, υλικών, μεθόδων μαγειρέματος είναι σημαντικός παράγοντας επιτυχίας ενός μενού;
- ΑΓ6** Γιατί είναι απαραίτητη η τιμολόγηση ενός μενού να έχει το καθορισμένο ποσοστό κέρδους;
- ΑΓ7** Γιατί πρέπει να γνωρίζουμε τις ανάγκες και απαιτήσεις του πελάτη;
- ΑΓ8** Ποια βασικά σημεία και ποιες πρακτικές πρέπει να γνωρίζεις για να ελαχιστοποιείς την δημιουργία προβλημάτων;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ41 Σύνθεση και κοστολόγηση μενού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ41.2 Κοστολόγηση μενού

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

ΚΑ1 Να βεβαιωθείς πως γνωρίζεις τις **αρχές κοστολόγησης** που εφαρμόζονται στο χώρο εργασίας σου.

ΚΑ2 Να ετοιμάζεις την λίστα υλικών για κάθε συνταγή και να καθορίζεις σωστά το ποσοστό δοκιμής απόδοσης [yield test] όλων των πρώτων υλών και των προτύπων συνταγών

ΚΑ3 Να διατηρείς σωστά τα κοστολόγια και να τα ενημερώνεις ανάλογα με τις αυξομειώσεις των τιμών αγοράς των προϊόντων [διαδικασία επαλήθευσης].

ΚΑ4 Να χειρίζεσαι σωστά τα **μέσα κοστολόγησης** και να τα εφαρμόζεις χρησιμοποιώντας την κατάλληλη διαδικασία.

ΚΑ5 Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις σε σχέση με την κοστολόγηση του μενού στον άμεσα προϊστάμενό σου.

ΚΑ6 Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τις διαδικασίες και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Αρχές κοστολόγησης

- Πρώτων υλών
- Yield test
- Πρότυπων συνταγών
- Παραλλαγών πρότυπων συνταγών
- Διαδικασία επαλήθευσης
- Πολιτική επιχείρησης

ΠΕ2 Μέσα κοστολόγησης

- Καθορισμένα έντυπα
- Καθορισμένα ποσοστά κέρδους
- Ηλεκτρονικοί υπολογιστές

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με τα υλικά
- Σε σχέση με την απόδοση των κρεάτων και άλλων υλών
- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με τους κανονισμούς

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ41.2 Κοστολόγηση μενού

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιους κανόνες αρχών κοστολόγησης εφαρμόζει ο χώρος εργασίας σου;
- ΑΓ2** Ποιες είναι οι κύριες αιτίες λάθους όταν κοστολογείς μια συνταγή;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικός ο καθορισμός yield test [απόδοση προϊόντων];
- ΑΓ4** Γιατί πρέπει να αναλύεις τα μενού σε συνταγές και να ετοιμάζεις λίστα πρώτων υλών;
- ΑΓ5** Ποια είναι τα μέσα κοστολόγησης που εφαρμόζει ο χώρος εργασίας σου;
- ΑΓ6** Ποια είναι τα βασικά πλεονεκτήματα των ηλεκτρονικών υπολογιστών στην κοστολόγηση των μενού;
- ΑΓ7** Πως αναγνωρίζεις πιθανά προβλήματα και ποια διορθωτικά μέτρα μπορούν να παρθούν;
- ΑΓ8** Ποια σημεία και ποιες πρακτικές μπορούν να βοηθήσουν στη βελτίωση της κοστολόγησης;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ42 Ετοιμασία και σερβίρισμα εξειδικευμένων σαλτσών

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Αυτός ο τομέας εργασίας περιγράφει τις ικανότητες που απαιτούνται για την ετοιμασία και σερβίρισμα εξειδικευμένων σαλτσών.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΜΤ42.1 Ετοιμασία εξειδικευμένων σαλτσών

ΠΜΤ42.2 Σερβίρισμα εξειδικευμένων σαλτσών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΜΤ42 Ετοιμασία και σερβίρισμα εξειδικευμένων σαλτσών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ42.1 Ετοιμασία εξειδικευμένων σαλτσών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να ακολουθείς τον ορθό τρόπο ετοιμασίας **κλασικών σαλτσών**.
- ΚΑ3** Να χειρίζεσαι με τον δέοντα τρόπο την ετοιμασία των **πηκτικών ουσιών**.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιάς τα σωστά υλικά κατά την ετοιμασία **εξειδικευμένων κατηγοριών σαλτσών**.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς την σταθερή συνταγή που σου δίνει ο χώρος εργασίας σου η να ετοιμάζεις μέσα από δοσμένες πηγές πληροφοριών.
- ΚΑ6** Να χρησιμοποιείς τις **πηκτικές ουσίες** με τον ενδεδειγμένο τρόπο.
- ΚΑ7** Να βεβαιώνεσαι ώστε οι σάλτσες να φυλαχθούν σωστά σε συνθήκες που να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της συνταγής.
- ΚΑ8** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** αντιληφθείς σε σχέση με την συνταγή, τον εξοπλισμό, ή άλλα υλικά.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κλασικές σάλτσες [Γαλλική κουζίνα]

- Μητρικές
- Παράγωγα τους
- Ζωμοί

ΠΕ2 Εξειδικευμένες κατηγορίες σαλτσών

- Jus
- Broth
- Purees
- Coulis
- Salsa
- Chutney
- Relish
- Dipping
- Compote
- Ethnic

ΠΕ3 Πηκτικές ουσίες

- Ρου [Roux]
- Βούτυρο και αλεύρι [Beurre manie]
- Αμυλούχες ουσίες
- Γαλακτωματοποιητικές ουσίες

ΠΕ4 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τα υλικά
- Σε σχέση με την ποιότητα και υγιεινή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ42.1 Ετοιμασία εξειδικευμένων σαλτσών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις εξειδικευμένες σάλτσες;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία, όταν ετοιμάζεις και διατηρείς σάλτσες πριν το σερβίρισμα;
- ΑΓ3** Γιατί η γνώση των κλασικών σαλτσών είναι απαραίτητη προϋπόθεση;
- ΑΓ4** Ποιες είναι οι μητρικές σάλτσες;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι κρύες σάλτσες;
- ΑΓ6** Πιο ρόλο παίζουν οι πηκτικές ουσίες στην ετοιμασία σαλτσών;
- ΑΓ7** Γιατί πρέπει να γνωρίζουμε τον λόγο ύπαρξης της συγκεκριμένης σάλτσας, τις ιδιότητες και για ποιους αποτελείται;
- ΑΓ8** Τι σκοπό εξυπηρετούν οι σάλτσες και γιατί η ετοιμασία μιας καλής σάλτσας θεωρείται τέχνη;
- ΑΓ9** Ποιες βασικές μέθοδοι διατήρησης είναι κατάλληλες για τις διάφορες έτοιμες σάλτσες;
- ΑΓ10** Ποια είναι τα βασικά μηχανήματα ή πρακτικές για την διατήρηση έτοιμης ζεστής ή κρύας σάλτσας πριν το σερβίρισμα;
- ΑΓ11** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις στις σάλτσες;
- ΑΓ12** Γιατί η διατήρηση αρχείου βασικών συνταγών (standard recipes) είναι αναγκαία;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΜΤ42** Ετοιμασία και σεργίρισμα εξειδικευμένων σαλτσών**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΜΤ42.2** Σεργίρισμα εξειδικευμένων σαλτσών**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

Για να αποδείξεις την ικανότητά σου σε αυτή την εργασία, θα πρέπει:

- ΚΑ1** Να βεβαιωθείς πως ο χώρος εργασίας και ο απαιτούμενος εξοπλισμός πληρούν τους κανόνες υγιεινής και της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας και είναι καθαροί και έτοιμοι για χρήση.
- ΚΑ2** Να εφαρμόζεις τις βασικές απαιτήσεις και ιδιομορφίες του **είδους κουζίνας** που ασχολείσαι.
- ΚΑ3** Να εφαρμόζεις την τεχνολογία τελειώματος κάθε σάλτσας.
- ΚΑ4** Να χειρίζεσαι την κάθε σάλτσα καθώς και τον τρόπο σεργιρίσματος σύμφωνα με τις απαιτήσεις της συνταγής χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα **σκεύη**.
- ΚΑ5** Να αντιμετωπίζεις την συμπεριφορά των σαλτσών κατά το σεργίρισμα και να παίρνεις τα απαραίτητα προληπτικά μέτρα.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις οποιοδήποτε **πρόβλημα** εντοπίσεις σε σχέση με την σάλτσα και το φαγητό.
- ΚΑ7** Να εκτελείς τις εργασίες σου με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Είδος κουζίνας**

- Μοντέρνα
- Εθνική
- Ειδική
- Διατροφική

ΠΕ2 Σκεύη

- Σαλτσιέρα
- Μικρό δοχείο
- Στο πιάτο
- Με άλλο τρόπο

ΠΕ3 Προβλήματα

- Σε σχέση με τη συνταγή
- Σε σχέση με τη διαδικασία [κουλτούρα]
- Σε σχέση με τον εξοπλισμό
- Σε σχέση με το τελείωμα
- Σε σχέση με την υγιεινή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΜΤ42.2 Σερβίρισμα εξειδικευμένων σαλτσών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι κανόνες ασφάλειας πρέπει να ακολουθούνται, όταν ετοιμάζεις και σερβίρεις εξειδικευμένες σάλτσες;
- ΑΓ2** Γιατί είναι σημαντικό να γνωρίζεις την καταγωγή και τον τρόπο χρήσης κάθε σάλτσας;
- ΑΓ3** Γιατί είναι σημαντικός ο χρόνος και η θερμοκρασία κατά την διαδικασία αυτή;
- ΑΓ4** Γιατί είναι σημαντική μια σάλτσα στο φαγητό;
- ΑΓ5** Γιατί είναι σημαντικό το σκεύος και ο τρόπος σερβιρίσματος μιας σάλτσας;
- ΑΓ6** Ποιες είναι οι ουσίες που αυξάνουν την ηηκτικότητα σε μια σάλτσα;
- ΑΓ7** Γιατί είναι απαραίτητη η συνεργασία με το προσωπικό του εστιατορίου;
- ΑΓ8** Ποιες είναι οι κύριες απειλές μόλυνσης, όταν σερβίρεις σάλτσες;
- ΑΓ9** Ποια βασικά σημεία ποιότητας εξετάζεις την ώρα σερβιρίσματος μιας σάλτσας;

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1: ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

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

American Breakfast	Πρόγευμα το οποίο περιλαμβάνει δημητριακά, αυγά, συνοδευτικά, αλλαντικά, κρύα ρόστα, φρούτα κτλ.
Au Gratin	Το ροδοκοκκίνισμα που γίνεται σε ορισμένα φαγητά τα οποία σκεπάζονται με σάλτσα μορνέ (morney) ή τυρί και ψήνονται κάτω από τη σαλαμάνδρα ή στο φούρνο, να πάρουν το ροδοκόκκινο χρώμα. Macaroni au gratin.
Bacon	Χοιρινό κρέας (πλευρά και κοιλιά) ξεκοκαλισμένο, αλατισμένο και καπνιστό.
Bain Marie	Η τροφή με κατάλληλο σκεύος διατηρείται ζεστή σε καυτό νερό [$\geq 65^{\circ}\text{C}$] για μικρό χρονικό διάστημα όχι πέραν των 3 ωρών.
Batons	Κόψιμο σε λωρίδες με μήκος μια ίντσα.
Batting	Κτύπημα των κρεάτων με μπάτη για να χαλαρώσουν οι ίνες του.
Baking, cuire au four	Στεγνό ψήσιμο στο φούρνο.
Bavarois	Κρέμα με ζελατίνη, γάλα ή φρούτα, κρέμα σαντιγί. Bavarois au chocolat.
Beure maniere	Βούτυρο και αλεύρι σε ίση ποσότητα σε μια ομοιογενή μάζα που χρησιμοποιείται για να δένει σούπες και σάλτσες. (α) Το ξεφλούδισμα των ντομάτων. (β) Η τοποθέτηση μαλακών κρεάτων σε ζεστό νερό, για να σφίξουν, π.χ. συκώτι. (γ) Ξέπλυμα του φαγητού με κρύο νερό, αφού προηγουμένως έχει βράσει σε κοχλαστό νερό. Γίνεται για κρέατα, κόκαλα, λαχανικά κτλ.
Blanchir (to blanch)	
Blanching	Η τροφή μπαίνει σε καυτό νερό, καυτό λάδι ή ατμό για μικρό χρονικό διάστημα.
Blast chiller	Ειδικό ψυγείο ταχείας πτώσης της θερμοκρασίας. Με τον τρόπο αυτό τα τρόφιμα που μόλις έχουν μαγειρευτεί κρυώνουν τάχιστα [αποφεύγεται η ανάπτυξη βακτηριδίων] και η θερμοκρασία πέφτει στους $\leq 5^{\circ}\text{C}$.
Blast freezer	Ειδικό ψυγείο ταχείας κατάψυξης. Με τον τρόπο αυτό τα τρόφιμα που μόλις έχουν μαγειρευτεί παγώνουν τάχιστα [αποφεύγεται η ανάπτυξη βακτηριδίων] $< -18^{\circ}\text{C}$ και δεν δημιουργούνται κρύσταλλοι στα τρόφιμα.
Boiling (bouillir)	Βράσιμο. Μέθοδος μαγειρέματος μέσα σε νερό ή ζωμό.
Bombes	Είδος παγωτού σε σχήμα ημισφαιρικό.

Bouquet-Garni	Δέσμη από αρωματικά χόρτα όπως κοτσάνια μαϊντανού, θυμάρι, πράσα, σέλινο, καρότο, φύλλο δάφνης. Δένονται όλα μαζί, για να αφαιρούνται εύκολα. Χρησιμοποιείται για να δίνει γεύση και άρωμα σε σούπες, σάλτσες, ζωμούς, πεσα, ραγού κτλ.
Braise (braising)	Μέθοδος μαγειρέματος κατά την οποία το τεμάχιο ψήνεται σε κλειστό σκεύος, την μπρεζιέρα, μαζί με σάλτσα demi-glace ή σκούρο ζωμό. Γίνονται μεγάλα τεμάχια κρέατος και λαχανικά όπως σέλινο.
Broth	Είδος διαυγούς σούπας, απέραστης.
Brown	Ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα.
brushing	Επάλειψη της παρασκευής με πινέλο.
Brunoise	Όρος που χρησιμοποιείται για το κόψιμο των λαχανικών, τυριού, ζαμπόν κτλ. Σε πολύ μικρούς κύβους (πλευράς 1/2 ίντσας) για γαρνιτούρα.
Buffet	Χώρος όπου εκτίθενται φαγητά ή ποτά, π.χ. ένα τραπέζι πάνω στο οποίο τοποθετούνται πιατέλες με διάφορα φαγητά για μια δεξίωση. Buffet froid.
Canapes	Μικρά ανοικτά σάντουιτς που αποτελούνται από μια φέτα ψωμί ή φρυγανιά ή ακόμη και μπισκότα και διάφορα υλικά όπως τυρί, ζαμπόν, διάφορα κρέατα ή διάφορα άλλα μείγματα. Σερβίρονται ως ορεκτικά ή στις δεξιώσεις κοκτέιλ. Canapes au fromage.
(CE) Conformité Européene = Ευρωπαϊκή συμμόρφωση	Υποχρεωτική σήμανση που δηλώνει συμμόρφωση με τις νομικές και τις τεχνικές οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης [ΕΕ]. Σε ισχύ από το 1993, δεν είναι ένα σήμα ποιότητας, αλλά χρησιμεύει ως διαβατήριο για ολόκληρη την ΕΕ και ελεύθερη ροή της σε ένα ευρύ φάσμα βιομηχανικών προϊόντων.
CCP [Critical Control Points]	Κρίσιμα σημεία ελέγχου [ΚΣΕ] στην αλυσίδα παραγωγής του τροφίμου, όπου μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή εξάλειψη ή την μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ενός κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων.
Centerpiece	Είναι το κυρίως στόλισμα για να διακοσμηθεί ένας χώρος παράθεσης φαγητών όπως ο μπουφές. Αυτό μπορεί να είναι κατασκευάσμα του μάγειρα όπως αγάλματα από πάγο, βούτυρο, πολυστερίνη ή μεγάλη διακόσμηση λουλουδιών.
Chafing dish [rechaud]	Το δοχείο [ρεσό] όπου χρησιμοποιείται σε μπουφέ ή αλλού για την ζεστή διατήρηση φαγητών.
Charring	Μισοκάψιμο της τροφής που προκαλούν οι καυτές μεταλλικές ράβδοι της σχάρας.
Chiffonade	Πολύ λεπτές λωρίδες από πεσαμέ λαχανικά, π.χ. μαρούλια, που χρησιμοποιούνται ως γαρνιτούρα.
Choux	Κραμπί ή γλυκό σε σχήμα στρογγυλό και με γέμιση κρέμα.

Club sandwich	3 στρώματα από ψωμί άσπρο με γέμιση από κοτόπουλο, μπέικον, τυρί, αυγό, μαγιονέζα, μαρούλι κτλ.
Coating	Το κάλυμμα των ψαριών με: <ul style="list-style-type: none"> • αλατοπίπερο, αλεύρι • αλατοπίπερο, αλεύρι, αυγό και φρυγανιά • λυωμένο βούτυρο και φρυγανιά.
Combi Oven	Είναι ο φούρνος που έχει τις δυνατότητες ψησίματος με πολλαπλούς τρόπους ή συνδυασμό αυτών [Combination].
Consomme	Διαυγής σούπα που γίνεται με ζωμό βοδινό ή πουλερικών. Consomme au sherry.
Continental breakfast	Απλό πρόγευμα με φρυγανιές, τυρί, μαρμελάδα, χυμό, καφέ ή τσάι.
Cross contamination	Η μόλυνση με βακτηρίδια μεταξύ των ανθρώπων, των τροφίμων, επιφάνειες, και/ή εξοπλισμού. Βασικά είναι η εξάπλωση παθογόνων οργανισμών από μολυσμένα τρόφιμα, σκεύη, άτομα κλπ σε άλλα μη μολυσμένα. Μια σωστή διαδικασία καθαρισμού και υγιεινής μπορεί να το αποτρέψει.
Coupes	Ανάμιξη παγωτών.
Court bouillon	Ζωμός αρωματισμένος που αποτελείται από νερό, κρασί ή ξίδι, αρωματικά χόρτα και βότανα, μπαχαρικά και αλάτι. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κρεάτων, ψαριών και λαχανικών.
Darne	Φέτα ψαριού που κόβεται κάθετα (εγκάρσια) μαζί με το κόκαλο της σπονδυλικής στήλης. Darne de saumon roche.
Deep frying	Βαθύ τηγάνισμα.
Deglazing	Το ξεκόλλημα των υπολειμμάτων τροφής από το τηγάνι με και την προσθήκη κρασιού ή ζωμού.
Delice	Φιλέτο ψαριού διπλωμένο στη μέση.
Dressing	Σάλτσα για σαλάτες.
En cocotte	Αυγά ψημένα σε ειδικές φόρμες.
English breakfast	Πλούσιο πρόγευμα με αυγά τηγανητά, λουκάνικα, μπέικον, φασόλια κτλ.
Estuffade	Σκούρος ζωμός.
FIFO [first-in, first-out]	Ο σωστός τρόπος χρήσης των τροφών και άλλων πρώτων υλών, σύμφωνα με τον χρόνο εισαγωγής τους στο χώρο εργασίας σε συνάφεια με την ημερομηνία κατασκευής τους.
Flash point	Η θερμοκρασία στην οποία το θερμαινόμενο λάδι πιάνει φωτιά.
Folding	Διπλωμένο.

Fondu	Ελβετικός όρος. Το φαγητό ψήνεται από τον πελάτη σε συσκευή fondu.
Galantine	Παρασκεύασμα από πουλερικά και άλλα άσπρα κρέατα. Τυλίγεται σε μεγάλο ρολό (σαν σαλάμι), ψήνεται και σερβίρεται κρύο στα μπουφέ ή ως ορεκτικό. Galantine de vollailles. (α) Κρυώνω, παγώνω. (β) Γλασάρω ή ψήνω ώστε το παρασκεύασμα να αποκτήσει ωραία εμφάνιση. Το εφαρμόζω στα κρέατα και στα πουλερικά περιχύνοντάς τα κατά το ψήσιμο με τα υγρά τους. Τα λαχανικά τα ψήνω, μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά τους και να αποκτήσουν στιλπνή (γυαλιστή) επιφάνεια. Ψήνω κάτω από σαλαμάνδρα ή στο φούρνο, μέχρι να πάρουν χρώμα. Σκεπάζω κρύα φαγητά με ελαφρό στρώμα ζελατίνης. Σκεπάζω τα γλυκά με ζάχαρη, πουρέ φρούτων κτλ.
Glacer	
Gnocchi	Ζυμαρικό που έχει ιταλική προέλευση. Σερβίρεται με σάλτσα ντομάτας και τυρί. Gnocchi Italienne.
Goujon	Μακριές λωρίδες από ψάρι.
Gravy	Ζωμός. Χυμός που βγαίνει από ρόστο κρέατα κατά το ψήσιμο τους.
Greasing	Επάλειψη δοχείων με λάδι, λίπος η βούτυρο.
Griddle fry	Το ψήσιμο σε θερμαινόμενη πλάκα.
HACCP [Hazard Analysis critical Control points]	Το καλύτερο σύστημα προληπτικής υγιεινής που εξασφαλίζει την ασφάλεια των τροφίμων από παθογόνα μικρόβια ή άλλες αιτίες.
Hors-d'oeuvre	Ορεκτικά. Φαγητά που σερβίρονται στην αρχή του γεύματος, για να διεγείρουν την όρεξη.
Hot Dog	Σάντουιτς λουκάνικο σε στενόμακρη φραντζόλα.
Icing	Στρώμα από ζάχαρη που τοποθετείται πάνω από γλυκίσματα, για να αποκτήσουν λεία επιφάνεια. Η ζάχαρη άχνη ανακατεύεται με ασπράδια αυγών ή νερό και αρωματίζεται ανάλογα.
Jardiniere	Με χόρτα εποχής.
JIT [just in time]	Στα τρόφιμα είναι η στρατηγική παραγγελίας πρώτων υλών ή παραγωγής την ώρα που χρειάζεται. Με αυτό τον τρόπο εξασφαλίζεται η σωστή ποσότητα την κατάλληλη περίοδο.
Julienne	Γαρνιτούρα από διάφορα λαχανικά κομμένα σε λεπτές λωρίδες.
Labelling	Τα στοιχεία που υποχρεωτικά αναγράφονται στο πακετάρισμα των τροφίμων [σήμανση] και περιλαμβάνουν πληροφορίες σχετικές με το περιεχόμενο. Συνήθως αυτές είναι το όνομα, βάρος, ποσότητα, θρεπτικά συστατικά, ημερομηνίες, συνθήκες αποθήκευσης, οδηγίες χρήσης, προέλευση και ο κατασκευαστής.

Lacto Vegetarians	Χορτοφάγοι που τρώνε ζωικά προϊόντα στη μορφή γαλακτοκομικών προϊόντων (lacto).
Lacto-ovo vegetarians	Χορτοφάγοι που τρώνε ζωικά προϊόντα στη μορφή γαλακτοκομικών προϊόντων (lacto) και αυγών (ovo).
Liaison	Μείγμα από υλικά που χρησιμοποιούνται για δέσιμο (πήξιμο) σούπων και σαλτσών. Αποτελείται από κρόκους αυγών και κρέμα γάλακτος.
Macedoine	Ανάμεικτα φρούτα ή λαχανικά κομμένα σε κύβους, όπως στις φρουτοσαλάτες.
Marking	Οι τροφές χαράσσονται με αιχμηρό μαχαίρι.
Marinade	Μαρινάδα. Υλικά που χρησιμοποιούνται για να δίνουν γεύση και άρωμα στα φαγητά πριν από το ψήσιμο, όπως κρασί, ξίδι, λάδι, μπαχαρικά και αρωματικά χόρτα.
Mariner	Μαρινάρω. Τοποθετώ ωμά τρόφιμα όπως κρέατα, ψάρια κτλ σε μαρινάδα.
Marzipan	Αμυγδαλωτό, πάστα αμυγδάλου που χρησιμοποιείται σε διάφορα γλυκίσματα.
Matignon	Μείγμα από ψιλοκομμένο κρεμμύδι, πράσο, καρότο, σέλινο, μπέικον, μανιτάρια, φύλλο δάφνης, θυμάρι, σοτάρονται σε λίπος, προσθέτουμε αρωματικό ποτό και χρησιμοποιείται στο ψήσιμο ρόστο στο δοχείο. Αυτά μπορούν να σερβιριστούν με το φαγητό που αρωματίζουν.
Mirepoix	Διάφορα αρωματικά χόρτα κομμένα σε μέτρια κομμάτια. Αρωματίζουν σούπες, σάλτσες, ρόστο και στιού.
Mise en place	Προετοιμασία που γίνεται στην κουζίνα για την παρασκευή ενός φαγητού ή στην τραπεζαρία πριν από το σερβίρισμα.
Mousse	Ελαφρύ γλύκισμα που έχει σπογγώδη υφή λόγω της μαρέγκας ή κρέμας σαντιγί που περιέχει. Μπορεί να είναι γλύκισμα ή πρώτο πιάτο, ορεκτικό. Mousse au chocolat.
Nougatine	Γλυκό με βάση μαρέγκα και αμύγδαλα.
Omelette	Αυγά κτυπημένα που ψήνονται στο τηγάνι με λάδι ή βούτυρο.
Pancakes	Κρέπες, πίτες που γίνονται με χυλό ο οποίος ψήνεται στο τηγάνι ή σε ζεστή πλάκα. Χρησιμοποιείται στα κανελόνια και για επιδόρπια.
Pane	Περνώ κρέας, ψάρι κτλ από αλεύρι, αυγό κτυπημένο και αλεσμένη γαλέτα [καπίρα].
Paper bag roasting, en papillote	Ψήσιμο τροφής σε χαρτί ή αλουμινόχαρτο.

Pasta	Ζυμαρικά που γίνονται με αλεύρι ή σιμιγδάλι. Από τα πιο γνωστά είναι τα μακαρόνια σπαγκέτι, ραβιόλια, φιδές κτλ.
Pate	Συκωτάκια ανακατεμένα σε μπλέντερ και ψημένα σε φόρμα.
Pate braise	Άγλυκη ζύμη για τάρτες.
Pate de choux	Ζαχαροπλαστικός όρος για μείγμα από αλεύρι, αυγά, νερό, βούτυρο.
Pate sucre	Γλυκιά ζύμη για τάρτες.
Paupiettes	Λεπτές φέτες από κρέας ή ψάρι που γεμίζουν με γέμιση και ψήνονται. Paupiettes a la Francaise.
Paysanne	Διάφορα λαχανικά κομμένα σε λεπτές φέτες. Χωριάτικο κόψιμο.
Pescovegetarians	Χορτοφάγοι που τρώνε θαλασσινά.
Poach [Ποσέ]	Υγρή μέθοδος ψησίματος όπου το τρόφιμο ψήνεται σε υγρό [νερό, ζωμό, γάλα, κρασί, σιρόπι] σε χαμηλή θερμοκρασία.
Pocher	Ψήνω σε νερό το οποίο σιγοβράζει, χωρίς να κοχλάζει. Oeufs poshes.
Pot, poelon	Σκεύος, δοχείο.
Pot-roasting, poeler	Ρόστο σε κλειστό δοχείο με λαχανικά χωρίς υγρό.
Porridge	Σκοτσέζικο δημητριακό που γίνεται από αλεσμένη βρώμη. Σερβίρεται με γάλα ή κρέμα.
Puff pastry	Ζύμη σφολιάτας που γίνεται με αλεύρι, βούτυρο και λίγο νερό και διπλώνεται πολλές φορές. Όταν ψήνεται, ψηλώνει λόγω του αέρα που περιέχει.
Puree	Πουρέ. Πολτός από λιωμένα λαχανικά, φρούτα κτλ. Λέγεται επίσης για μια πολύ πυκνή σούπα από λαχανικά ή όσπρια.
Ragout	Φαγητό από κρέας το οποίο ψήνεται μέσα στη σάλτσα του με μπαχαρικά. Ragout de boeuf.
Reduire (reduce)	Βράζω ένα υγρό παρασκεύασμα, μέχρι να εξατμιστεί μια ορισμένη ποσότητα νερού, ώστε να αποκτήσει την απαιτούμενη πυκνότητα.
Refreshing & Cooling	Το κρύωμα των τροφών με άφθονο τρεχούμενο κρύο νερό.
Rolling	Άνοιγμα ζύμης.
Roux	Ανάμειξη βουτύρου και αλευριού, ο τρόπος δεσίματος για βασικές σάλτσες όπως μπεςαμέλ, βελουτέ κτλ.

Royal	Κρέμα που γίνεται με βάση τους κρόκους αυγών και το γάλα. Χρησιμοποιείται για το γαρνίρισμα διαυγών σούπων, ιδιαίτερα κονσομέ. <i>Consomme royal</i> . Λέγεται επίσης για ανάμιξη ζάχαρης άχνης και ασπραδιών (<i>royal icing</i>) που χρησιμοποιείται για το στόλισμα και την επάλειψη γλυκισμάτων.
Salamandre	Ειδική σχάρα-φούρνος που η θερμότητα εκπέμπεται από πάνω προς τα κάτω. Σ' αυτήν κρατινάρονται τα φαγητά, ώστε να πάρουν ξανθό χρώμα από πάνω. Ψήνονται ψάρια, ντομάτες, μανιτάρια κτλ.
Sandwich	Ελαφρύ φαγητό που αποτελείται από δυο φέτες ψωμί που περικλείουν ένα είδος κρέατος, πουλερικού ή άλλων τροφίμων όπως τυρί, αυγά κτλ.
Sauce	Σάλτσα. Παχύρρευστο υγρό παρασκεύασμα που σερβίρεται και τρώγεται με διάφορα φαγητά.
Sauter	Μαγειρικός όρος που σημαίνει γρήγορο μαγείρεμα. Τηγάνισμα σε λίγο βούτυρο ή λάδι.
Scrambled	Αυγά ανακατευτά.
Seasoning	Καρύκευμα, υλικά που προστίθενται στα φαγητά, για να γίνουν πιο νόστιμα και πιο εύγεστα.
Skimming	Η αφαίρεση του αφρού κατά το κόχλασμα και ψήσιμο των τροφών.
Simmering	Σιγανό βράσιμο.
Sponge cake	Παντεσπάνι. Λέγεται έτσι λόγω της σπογγώδους μορφής που παίρνει, όταν φουσκώσει κατά το ψήσιμο.
Spit roasting, a la broche	Ψήσιμο τροφής σε περιστρεφόμενη σούβλα.
Steamed	Φαγητό ψημένο σε ατμό.
Stew	Φαγητό μαγειρεμένο σε σάλτσα.
Stir fry	Ψήσιμο με συνεχές ανακάτεμα.
Straining	Το στράγγισμα της τηγανισμένης τροφής σε σχάρα, καλάθι ή απορροφητικό χαρτί.
Submarine sandwich	Στενόμακρο σάντουιτς σε γαλλικό ψωμί.
Supreme	Το καλύτερο κομμάτι από κρέας, ψάρι ή πουλερικά. Στα κρέατα και ψάρια τα φιλέτα, στα πουλερικά και κυνήγια τα στήθη. <i>Supreme des volailles</i> . Λέγεται επίσης για μια πλούσια κρεμώδη σάλτσα που γίνεται με ζωμό πουλερικών. <i>Sauce supreme</i> .
Sur la plat	Ψημένο στο πιάτο.

TDZ [Temperature Danger Zone]	Επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασίας 5°C – 63° C . Στη ζώνη αυτή τα βακτηρίδια πολλαπλασιάζονται τάχιστα, γι' αυτό τα τρόφιμα πρέπει να φυλάγονται εκτός της ζώνης αυτής.
Terrines	Φόρμα στην οποία ψήνονται διάφορα υλικά, ξεφορμάρονται και γαρνίρονται.
Toss	Τινάσσω, γυρίζω την τροφή με την σωστή κίνηση του καρπού του χεριού.
Tranche	Φέτα κρέατος, ψαριού, ψωμιού, γλυκού κτλ η οποία κόβεται εγκάρσια.
Troncon	Μικρή φέτα. Λέγεται κυρίως για τις φέτες ψαριού που κόβονται εγκάρσια.
Vegans	Χορτοφάγοι που τρώνε μόνο λαχανικά.
Veloute	Πλούσια άσπρη σάλτσα στην οποία προστίθεται στο τέλος κρέμα γάλακτος. Veloute de voilailles.
Yield Test	Δοκιμή απόδοσης προϊόντος. Καθορίζετε το ποσοστό απώλειας βάρους % στις διάφορες φάσεις όπως στο ξεπάγωμα, τεμαχισμό, ψήσιμο και σερβίρισμα.
Είδη σχάρας	Είδη σχάρας [κάτω, πάνω, μπροστά και ανάμεσα από πηγές θερμότητας].
Κασάτες	Στρώσεις διάφορων παγωτών με γέμιση μαρμελάδα και ξηρούς καρπούς,
Κίνδυνος στα τρόφιμα	Βιολογικός, χημικός, φυσικός παράγοντας, ιδιότητα ή κατάσταση του τροφίμου που μπορεί να προκαλέσει δυσμενή επίπτωση στην υγεία του καταναλωτή.
Κρίσιμες παράμετροι παρακολούθησης	Οι μεταβλητές παρακολούθησης ενός κρίσιμου σημείου ελέγχου η απώλεια των οποίων μπορεί να οδηγήσει σε εμφάνιση κινδύνου για την ασφάλεια του τροφίμου.
Κρίσιμο όριο	Τιμή/κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό.
Μαρέγκα	Ασπράδια αυγού χτυπημένα με ζάχαρη.
Μ.Α.Π.	Μέσα ατομικής προστασίας τα οποία παρέχουν προστασία και είναι κατάλληλα για εργασίες χαμηλής επικινδυνότητας (μηχανικούς κινδύνους, χημικούς, ραδιενέργεια, θερμότητα – φωτιά, μικρόβια, ηλεκτρικό ρεύμα, ψύχος).
Παραγωγικότητα	Η παραγωγικότητα της εργασίας αντιστοιχεί στην ποσότητα εργασίας που απαιτείται για την παραγωγή μιας συγκεκριμένης εργασίας. Η ανάπτυξη παραγωγικότητας εξαρτάται από το είδος της εργασίας, επαναλαμβανόμενη εργασία, τη βελτίωση των δεξιοτήτων του εργατικού δυναμικού, τις τεχνολογικές προόδους και τις νέες μορφές οργάνωσης.

Ποιότητα

Ο πατέρας της Διοίκησης Ολικής Ποιότητας Deming (1986) προσδιορίζει ως ποιότητα τον προβλέψιμο βαθμό αξιοπιστίας ενός προϊόντος (ή υπηρεσίας) που καλύπτει συγκεκριμένες προδιαγραφές και είναι προσαρμοσμένο στις απαιτήσεις της αγοράς, με όσο το δυνατό χαμηλότερο κόστος παραγωγής.'

Σάτζι

Ειδικό σκεύος πήλινο ή σιδερένιο μέσα στο οποίο ψήνονται πίτες και μπουρέκια.

Σίτεμα

Φύλαξη κρεάτων στο ψυγείο μέχρι να μαλακώσουν οι μύες.

Σφολιάτα

Ζύμη με βάση το βούτυρο που, όταν ψηθεί, χωρίζει σε φύλλα.

Σχέδιο δράσης επειγόντων περιστατικών

Σύμφωνα με την νομοθεσία κάθε επιχείρηση έχει σαν κύρια αποστολή την προστασία του προσωπικού, πελατών ή άλλων συνεργατών της σε περίπτωση επειγόντων περιστατικών όπως είναι η πυρκαγιά, ο σεισμός, η εχθρική ενέργεια ή οποιαδήποτε άλλη συμφορά. Η επιχείρηση έχει γραπτό σχέδιο δράσης, εφαρμόζοντας όλα τα προληπτικά μέτρα, έτσι ώστε, να είναι σε θέση να πάρει όταν παραστεί ανάγκη, όλα τα αναγκαία κατασταλτικά μέτρα για να μειωθούν στο ελάχιστο δυνατό βαθμό ανθρώπινα θύματα και υλικές ζημιές, ως συνέπεια οποιουδήποτε γεγονότος.

Τρίγωνο της φωτιάς [fire triangle]

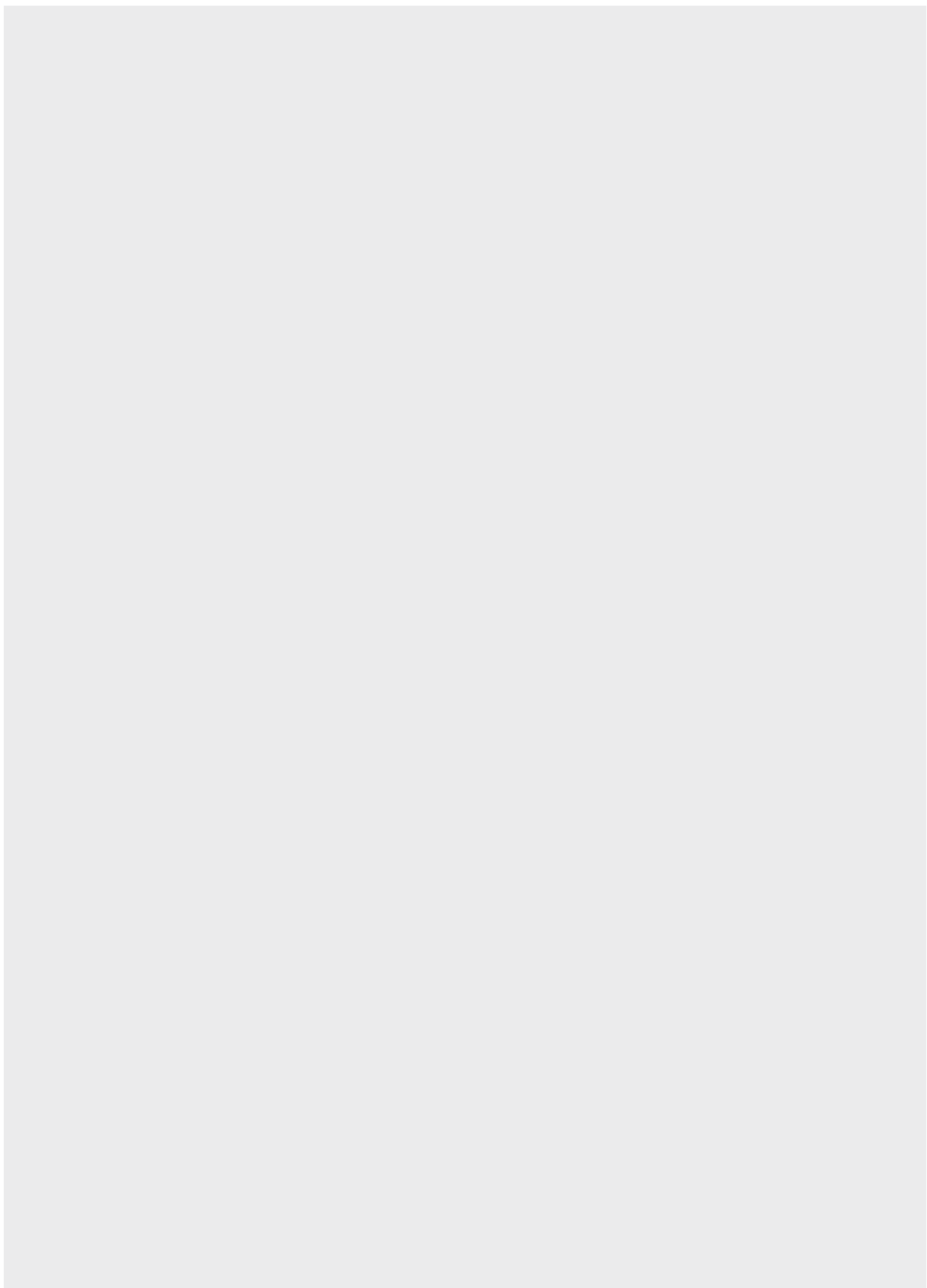
Είναι τα 3 συστατικά που χρειάζονται για να αναθερμανθεί μια φωτιά [οξυγόνο, καύσιμο υλικό και θερμότητα] η καταπολέμηση ενός από αυτά έχει σαν αποτέλεσμα την κατάσβεση της φωτιάς.

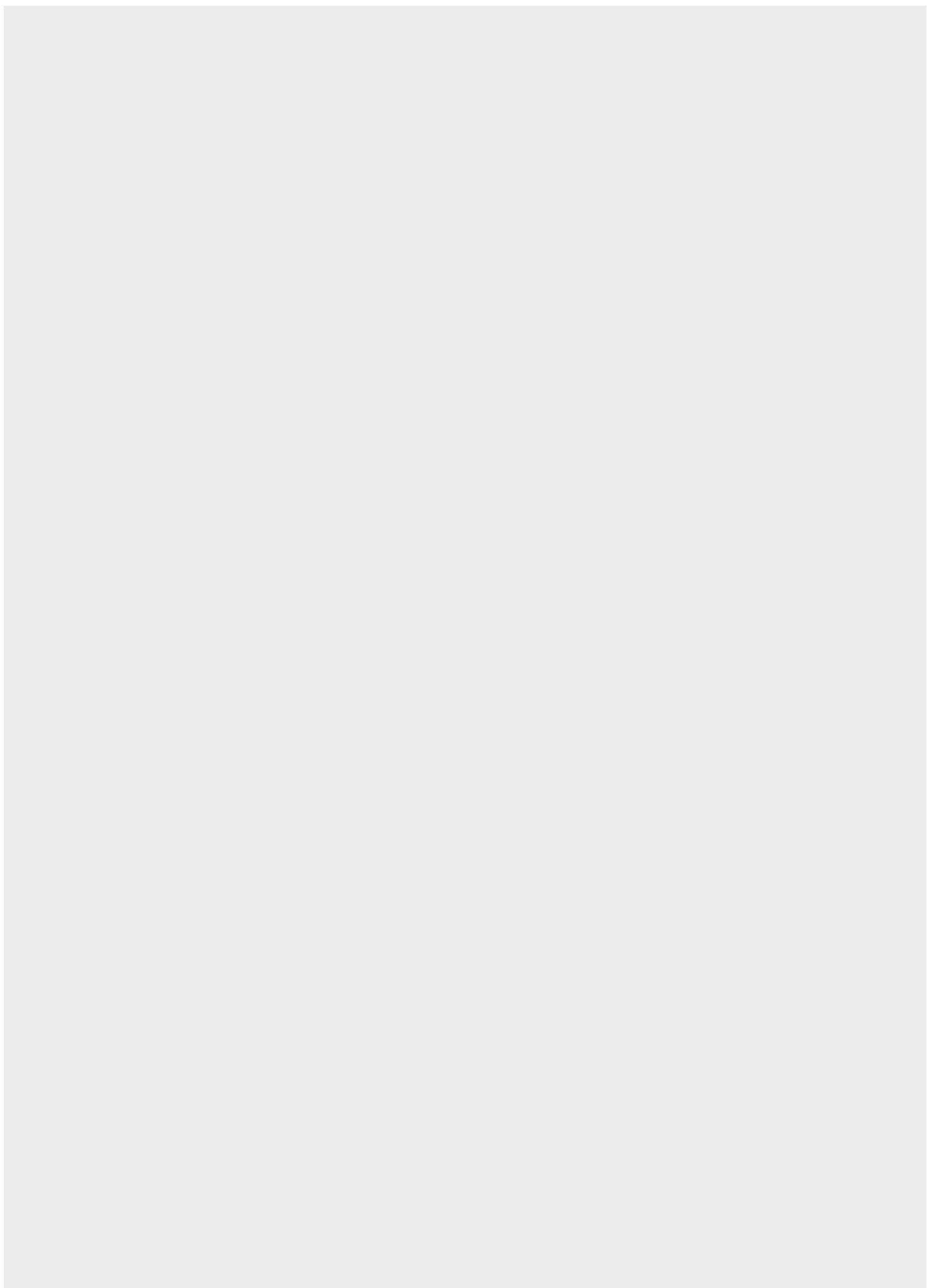
**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2: ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ**

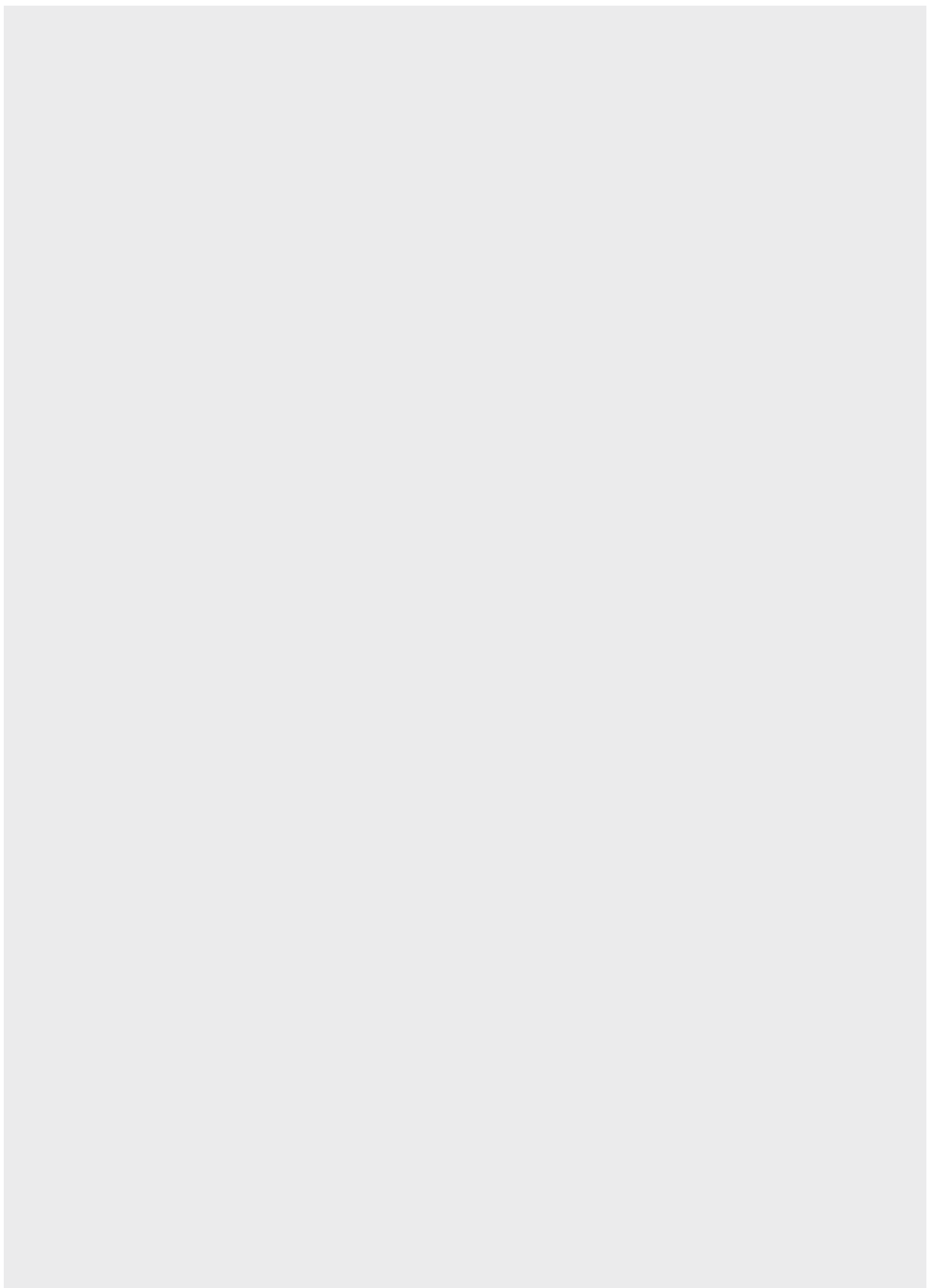
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ

Τα Επαγγελματικά Προσόντα, τα οποία λαμβάνουν υπόψη το επίπεδο των απαιτούμενων γνώσεων, ικανοτήτων και δεξιοτήτων και τον απαιτούμενο βαθμό ευθύνης, διαβαθμίζονται σε πέντε επίπεδα. Οι περιγραφές που ακολουθούν αποτελούν ένα πλαίσιο για το κάθε επίπεδο ξεχωριστά καθώς και την πρόοδο από το ένα επίπεδο στο άλλο αλλά και τη σχέση που υπάρχει μεταξύ τους:

ΕΠΙΠΕΔΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
Επίπεδο 1	Ικανότητα που αφορά στην εφαρμογή γνώσεων και δεξιοτήτων βασικού επιπέδου στην εκτέλεση διαφόρων εργασιών, οι περισσότερες των οποίων επαναλαμβανόμενες και προβλεπτές.
Επίπεδο 2	Ικανότητα που αφορά στην εφαρμογή εξειδικευμένων γνώσεων και δεξιοτήτων στην διεκπεραίωση σημαντικού φάσματος διαφόρων εργασιών, σε διάφορα πεδία εφαρμογής. Ορισμένες από τις εργασίες είναι περίπλοκες ή μη επαναλαμβανόμενες και απαιτείται κάποιος βαθμός υπευθυνότητας και αυτονομίας. Συχνά απαιτείται συνεργασία με άλλους, ίσως μέσω της συμμετοχής σε ομάδες εργασίας.
Επίπεδο 3	Ικανότητα που αφορά στην εφαρμογή εξειδικευμένων γνώσεων και δεξιοτήτων στην διεκπεραίωση μεγάλου φάσματος διαφόρων εργασιών σε διάφορα πεδία εφαρμογής, περισσότερες των οποίων είναι περίπλοκες και μη επαναλαμβανόμενες. Απαιτείται μεγάλος βαθμός υπευθυνότητας και αυτονομίας και συχνά επίβλεψη ή καθοδήγηση άλλων.
Επίπεδο 4	Ικανότητα που αφορά στην εφαρμογή γνώσεων σε ένα μεγάλο φάσμα διαφόρων περίπλοκων τεχνικών ή επαγγελματικών εργασιών που εκτελούνται σε διάφορα πεδία εφαρμογής και με σημαντικό βαθμό προσωπικής ευθύνης και αυτονομίας. Συχνά αναλαμβάνει την ευθύνη για την εργασία άλλων και την κατανομή των πόρων.
Επίπεδο 5	Ικανότητα που αφορά στην εφαρμογή ενός φάσματος βασικών αρχών μέσα σε διαφορετικά και συχνά απρόβλεπτα πλαίσια. Απαιτείται πολύ σημαντική προσωπική αυτονομία και συχνά πολύ μεγάλος βαθμός ευθύνης για την εργασία άλλων και για την κατανομή ουσιαστικού μέρους των πόρων καθώς επίσης υπευθυνότητα για ανάλυση, διάγνωση, σχεδιασμό, προγραμματισμό, εφαρμογή και αξιολόγηση.







ISBN 978-9963-43-858-7

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στην ΑνΑΔ:



Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Λευκωσία

τηλ. 22390300
www.hrdauth.org.cy