

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΠΟΤΩΝ - ΕΠΙΠΕΔΟ 2



ΕΓΚΑΘΙΔΡΥΣΗ ΚΑΙ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ
ΣΤΗΝ ΚΥΠΡΟ



Επενδύοντας
στην κοινωνία!



ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

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

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

**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ
«ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΠΟΤΩΝ» (επίπεδο 2)**

ΙΟΥΝΙΟΣ 2011

Ο **Ορισμός** του Επαγγελματικού Πεδίου «**Παρασκευή και Παράθεση Ποτών**» (Επίπεδο 2) 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)
Σύνδεσμος Αρχιμπαρμεν

Ανάδοχος:

Economarket Bureau of Economic & Market Research Ltd

Συγγραφέας:

Χρίστος Χατζηπιαρής

Επιτροπή Παρακολούθησης:

Δρ Γιώργος Όξινος, Γενικός Διευθυντής ΑνΑΔ
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.	Παρασκευή και Παράθεση Ποτών - Επίπεδο 2	5
	3.1.1. Περιγραφή Πρότυπου Επαγγελματικού Προσόντος	
	3.1.2. Τομείς Εργασίας/Εργασίες	
	3.1.3. Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης	
4.	ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ/ΕΡΓΑΣΙΩΝ	9
	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ	147
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1:	ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ	149
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2:	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΙΠΕΔΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ	155

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 «**Παρασκευή και Παράθεση Ποτών**» (επίπεδο 2).

Αρχικά, φαίνεται ο Συνοπτικός Πίνακας των Τομέων Εργασίας του Επαγγελματικού Πεδίου και στη συνέχεια παρουσιάζεται η Δομή του Επαγγελματικού Πεδίου, 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.
ΠΠΠ1	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας	11
ΠΠΠ2	Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας	17
ΠΠΠ3	Εξυπηρέτηση πελατών	31
ΠΠΠ4	Παραλαβή και αποθήκευση ποτών και άλλων προμηθειών	39
ΠΠΠ5	Σερβίρισμα ποτών με ακρίβεια	45
ΠΠΠ6	Ετοιμασία και σερβίρισμα κοκτέιλ	49
ΠΠΠ7	Σερβίρισμα μπίρας, κρασιού και άλλων οινοπνευματωδών	53
ΠΠΠ8	Υπεύθυνο σερβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών	61
ΠΠΠ9	Ετοιμασία και σερβίρισμα απλών και σύνθετων μη αλκοολούχων ποτών	65
ΠΠΠ10	Ετοιμασία και άνοιγμα του μπαρ	71
ΠΠΠ11	Κλείσιμο του μπαρ	77
ΠΠΠ12	Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων του μπαρ	85
ΠΠΠ13	Καθαρισμός χώρου και μηχανημάτων – χειρισμός υλικών καθαρισμού	91
ΠΠΠ14	Ειδικές ικανότητες του bartender	101
ΠΠΠ15	Προώθηση πωλήσεων	105
ΠΠΠ16	Διατήρηση και πώληση καπνοπροϊόντων	109
ΠΠΠ17	Ετοιμασία και ανεφοδιασμός mini bar	113

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΣΕΛ.
ΠΠΠ18	Ετοιμασία και σερβίρισμα υπηρεσίας δωματίου	117
ΠΠΠ19	Ετοιμασία και σερβίρισμα ποτών σε εκδηλώσεις σε εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους	123
ΠΠΠ20	Δημιουργία νέων συνταγών κοκτέιλ	129
ΠΠΠ21	Επίδειξη ικανοτήτων μειξολογίας κοκτέιλ (cocktail demonstration)	133
ΠΠΠ22	Ετοιμασία και σερβίρισμα καφέδων και άλλων αφεψημάτων	139
ΠΠΠ23	Προετοιμασία και οργάνωση γευσιγνωσίας κρασιών (wine tasting)	143

3. ΔΟΜΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΕΔΙΟΥ

3.1. Παρασκευή και Παράθεση Ποτών – Επίπεδο 2

3.1.1. Περιγραφή Πρότυπου Επαγγελματικού Προσόντος

Η Παρασκευή και Παράθεση Ποτών διαλαμβάνει την ετοιμασία κοκτέιλ και την παράθεση αλκοολούχων και μη ποτών με ακρίβεια και με υπεύθυνο τρόπο, μέσα σε ένα ασφαλές και υγιεινό περιβάλλον πάντοτε μέσα στα πλαίσια της εκάστοτε νομοθεσίας. Διαλαμβάνει την προώθηση και αύξηση των πωλήσεων μέσα από την ικανότητα για καλές διαπροσωπικές σχέσεις.

3.1.2. Τομείς Εργασίας/Εργασίες

Υποχρεωτικοί Τομείς

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ΠΠΠ1	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας	ΠΠΠ1.1	Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας	12
		ΠΠΠ1.2	Ομαδική εργασία	14
ΠΠΠ2	Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας	ΠΠΠ2.1	Διατήρηση ατομικής υγιεινής	18
		ΠΠΠ2.2	Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας	20
		ΠΠΠ2.3	Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς	22
		ΠΠΠ2.4	Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού	24
		ΠΠΠ2.5	Διατήρηση ασφάλειας στο χώρο εργασίας	26
		ΠΠΠ2.6	Προστασία του περιβάλλοντος	28
ΠΠΠ3	Εξυπηρέτηση πελατών	ΠΠΠ3.1	Προβολή θετικής εικόνας στους πελάτες	32
		ΠΠΠ3.2	Προσφορά υπηρεσιών και προϊόντων	34
		ΠΠΠ3.3	Χειρισμός παραπόνων	36
ΠΠΠ4	Παραλαβή και αποθήκευση ποτών και άλλων προμηθειών	ΠΠΠ4.1	Διατήρηση του αποθηκευτικού χώρου	40
		ΠΠΠ4.2	Παραλαβή και αποθήκευση ποτών και άλλων προμηθειών	42
ΠΠΠ5	Σερβίρισμα ποτών με ακρίβεια	ΠΠΠ5.1	Προετοιμασία και σερβίρισμα ποτών με ακρίβεια	46
ΠΠΠ6	Ετοιμασία και σερβίρισμα κοκτέιλ	ΠΠΠ6.1	Ετοιμασία και σερβίρισμα κοκτέιλ	50
ΠΠΠ7	Σερβίρισμα μπίρας, κρασιού και άλλων οινοπνευματωδών	ΠΠΠ7.1	Σερβίρισμα μπίρας	54
		ΠΠΠ7.2	Σερβίρισμα κρασιού	56
		ΠΠΠ7.3	Σερβίρισμα άλλων οινοπνευματωδών ποτών	58

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ΠΠΠ8	Υπεύθυνο σερβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών	ΠΠΠ8.1	Υπεύθυνο σερβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών	62
ΠΠΠ9	Ετοιμασία και σερβίρισμα απλών και σύνθετων μη αλκοολούχων ποτών	ΠΠΠ9.1	Ετοιμασία και σερβίρισμα απλών μη αλκοολούχων ποτών	66
		ΠΠΠ9.2	Ετοιμασία και σερβίρισμα, σύνθετων μη αλκοολούχων ποτών	68
ΠΠΠ10	Ετοιμασία και άνοιγμα του μπαρ	ΠΠΠ10.1	Τακτοποίηση κοινόχρηστων χώρων του μπαρ	72
		ΠΠΠ10.2	Τακτοποίηση και έλεγχος χώρων εργασίας	74
ΠΠΠ11	Κλείσιμο του μπαρ	ΠΠΠ11.1	Τακτοποίηση και συντήρηση εξοπλισμού και συσκευών	78
		ΠΠΠ11.2	Συντήρηση και αποθήκευση αποθεμάτων	81
		ΠΠΠ11.3	Κλείσιμο του μπαρ με τη συμπλήρωση των εργασιών	83
ΠΠΠ12	Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων του μπαρ	ΠΠΠ12.1	Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων κατά τη διάρκεια των εργασιών	86
		ΠΠΠ12.2	Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων του μπαρ με τη συμπλήρωση των εργασιών	88
ΠΠΠ13	Καθαρισμός χώρου και μηχανημάτων – χειρισμός υλικών καθαρισμού	ΠΠΠ13.1	Καθαρισμός χώρου εργασίας	92
		ΠΠΠ13.2	Καθαρισμός μηχανημάτων	95
		ΠΠΠ13.3	Σωστός και ασφαλής χειρισμός υλικών καθαρισμού	98
ΠΠΠ14	Ειδικές ικανότητες του bartender	ΠΠΠ14.1	Επικοινωνία με τους πελάτες στο χώρο του μπαρ	102
ΠΠΠ15	Προώθηση πωλήσεων	ΠΠΠ15.1	Γνώσεις και τακτικές προώθησης πωλήσεων	106

Επιλεγόμενοι Τομείς Εργασίας (Να επιλεγούν τουλάχιστον 2 από 5)

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ΠΠΠ16	Διατήρηση και πώληση καπνοπροϊόντων	ΠΠΠ16.1	Διατήρηση καπνοπροϊόντων και προώθηση πωλήσεων σύμφωνα με την εκάστοτε νομοθεσία	110
ΠΠΠ17	Ετοιμασία και ανεφοδιασμός mini bar	ΠΠΠ17.1	Προετοιμασία και ανεφοδιασμός mini bar	114
ΠΠΠ18	Ετοιμασία και σερβίρισμα υπηρεσίας δωματίου	ΠΠΠ18.1	Ετοιμασία παραγγελίας	118
		ΠΠΠ18.2	Σερβίρισμα στο δωμάτιο	121

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ΠΠΠ19	Ετοιμασία και σερβίρισμα ποτών σε εκδηλώσεις σε εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους	ΠΠΠ19.1	Εκδηλώσεις σε χώρο με άμεση πρόσβαση σε μόνιμο μπαρ	124
		ΠΠΠ19.2	Εκδηλώσεις σε χώρο χωρίς άμεση πρόσβαση σε μόνιμο μπαρ	126
ΠΠΠ20	Δημιουργία νέων συνταγών κοκτέιλ	ΠΠΠ20.1	Δημιουργία νέων συνταγών κοκτέιλ (εποχιακών και άλλων)	130

Πρόσθετοι Τομείς Εργασίας

ΚΩΔΙΚΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΤΟΜΕΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΤΙΤΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΣΕΛ.
ΠΠΠ21	Επίδειξη ικανοτήτων μειξολογίας κοκτέιλ (cocktail demonstration)	ΠΠΠ21.1	Προετοιμασία και οργάνωση χώρου επίδειξης	134
		ΠΠΠ21.2	Επίδειξη ικανοτήτων	137
ΠΠΠ22	Ετοιμασία και σερβίρισμα καφέδων και άλλων αφεψημάτων	ΠΠΠ22.1	Προετοιμασία και σερβίρισμα καφέδων και άλλων αφεψημάτων	140
ΠΠΠ23	Προετοιμασία και οργάνωση γευσιγνωσίας κρασιών (wine tasting)	ΠΠΠ23.1	Προετοιμασία και οργάνωση γευσιγνωσίας	144

3.1.3. Μέθοδοι Εξέτασης Απόδοσης

Η εξέταση των δεξιοτήτων και των απαραίτητων γνώσεων στο πλαίσιο της διαδικασίας απονομής του Επαγγελματικού Προσόντος «Παρασκευή και Παράθεση Ποτών - Επίπεδο 2» διενεργείται με τη χρήση μιας ή περισσότερων από τις πιο κάτω μεθόδους:

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

4. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ/ΕΡΓΑΣΙΩΝ

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ1 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:

ΠΠΠ1.1 Δημιουργία και διατήρηση καλής επικοινωνίας

ΠΠΠ1.2 Ομαδική εργασία

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ1 Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ1.1 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 συζητείς 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:

ΠΠΠ1.1 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:

ΠΠΠ1 Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ1.2 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:

ΠΠΠ1.2 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:

ΠΠΠ2 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:

ΠΠΠ2.1 Διατήρηση ατομικής υγιεινής

ΠΠΠ2.2 Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας

ΠΠΠ2.3 Διαδικασία σε περίπτωση φωτιάς

ΠΠΠ2.4 Διαδικασία σε περίπτωση σεισμού

ΠΠΠ2.5 Διατήρηση ασφάλειας στο χώρο εργασίας

ΠΠΠ2.6 Προστασία του περιβάλλοντος

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΠΠ2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ2.1** 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 **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 **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 με σειρά προτεραιότητας με αποδοτικό τρόπο και σύμφωνα με τους **κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς** του χώρου εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Κανονισμοί**

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

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ2.1 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 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:**ΠΠΠ2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ2.2** Διατήρηση ατομικής ασφάλειας στο χώρο εργασίας**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να αναγνωρίζεις 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 γνωρίζεις τις εσωτερικές διαδικασίες και τους **κανονισμούς** σε θέματα ασφάλειας.
- 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 γνωρίζεις πού βρίσκεται το κουτί πρώτων βοηθειών, τι περιέχει και πώς χρησιμοποιούμε το περιεχόμενό του.

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 Κανονισμοί

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

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ2.2 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 καθήκοντα 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:**ΠΠΠ2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ2.3** 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, που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ6** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες εκκένωσης, χωρίς πανικό και σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ7** Να παρουσιάζεις 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 Οδηγίες ασφάλειας

- Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί σε σχέση με τις διαδικασίες σε περίπτωση φωτιάς

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ2.3 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 ληφθούν 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:**ΠΠΠ2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ2.4** 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 εξάπλωση της φωτιάς.
- ΚΑ4** Να ενημερώνεις αμέσως τα κατάλληλα άτομα και υπηρεσίες.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς πιστά τις **οδηγίες ασφαλείας** και επειγόντων περιστατικών, που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ6** Να ακολουθείς τις σωστές διαδικασίες εκκένωσης, χωρίς πανικό και σύμφωνα με τις **οδηγίες** που ισχύουν στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ7** Να παρουσιάζεσαι στον ενδεδειγμένο χώρο συγκέντρωσης, σύμφωνα με τις **οδηγίες** που ισχύουν στο χώρο εργασίας.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Οδηγίες ασφαλείας**

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

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ2.4 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** Από πού μπορείς να πληροφορηθείς την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανόνες ασφάλειας;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΠΠ2** Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ2.5** Διατήρηση ασφάλειας στο χώρο εργασίας**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να αναγνωρίζεις πιθανούς **κινδύνους** και να τους αναφέρεις στο κατάλληλο άτομο, ακολουθώντας τις σωστές διαδικασίες στο χώρο εργασίας.
- ΚΑ2** Να βεβαιώνεσαι πως οι χώροι ευθύνης σου είναι σωστά ασφαλισμένοι από μη εξουσιοδοτημένη πρόσβαση.
- ΚΑ3** Να βεβαιώνεσαι πως οι χώροι αποθήκευσης είναι σωστά ασφαλισμένοι από μη εξουσιοδοτημένη πρόσβαση.
- ΚΑ4** Να αναφέρεις αμέσως στο αρμόδιο πρόσωπο τυχόν απώλεια ή βλάβη προσωπικών αντικειμένων, εξοπλισμού και υλικών.
- ΚΑ5** Να αναφέρεις αμέσως στο αρμόδιο πρόσωπο την παρουσία ξένων προσώπων στο χώρο εργασίας που τυχόν να αποτελούν απειλή.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Κίνδυνοι**

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

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ2.5 Διατήρηση ασφάλειας στο χώρο 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:

ΠΠΠ2 Διατήρηση ασφαλούς και υγιεινού περιβάλλοντος εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ2.6 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
- Γάζι
- 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:

ΠΠΠ2.6 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:

ΠΠΠ3 Εξυπηρέτηση πελατών

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

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

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ3.1 Προβολή θετικής εικόνας στους πελάτες

ΠΠΠ3.2 Προσφορά υπηρεσιών και προϊόντων

ΠΠΠ3.3 Χειρισμός παραπόνων

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ3 Εξυπηρέτηση πελατών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ3.1 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, άμεσα 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.
- 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:

ΠΠΠ3.1 Προβολή θετικής εικόνας στους πελάτες

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

ΑΓ1 Ποια είναι η κατάλληλη 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:**ΠΠΠ3** Εξυπηρέτηση πελατών**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ3.2** Προσφορά υπηρεσιών και προϊόντων**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να αναγνωρίζεις, 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 Κανονισμοί

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

ΠΕ5 Αποκλίσεις

- Ελλιπής πληροφόρηση
- Ιδιαίτερες απαιτήσεις ή ανάγκες του πελάτη

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ3.2 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 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 ή/και υπηρεσία που προσφέρει το τμήμα σου;
- ΑΓ6** Ποιες είναι οι σωστές πληροφορίες που πρέπει να αναφέρονται στον πελάτη για το κάθε προϊόν ή/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:**ΠΠ3** Εξυπηρέτηση πελατών**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠ3.3** Χειρισμός παραπόνων**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να γνωρίζεις τις διαδικασίες χειρισμού **παραπόνων**.
- ΚΑ2** Να αναγνωρίζεις και να κατανοείς το **πaráπονο** 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 Paráπονο**

- 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

ΙΙ. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ3.3 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:

ΠΠ4 Παραλαβή και αποθήκευση ποτών και άλλων προμηθειών

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι ικανότητες και γνώσεις που απαιτούνται για τη σωστή και αποτελεσματική παραλαβή και αποθήκευση ποτών και άλλων προμηθειών

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠ4.1 Διατήρηση του αποθηκευτικού χώρου

ΠΠ4.2 Παραλαβή και αποθήκευση ποτών και άλλων προμηθειών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠ4 Παραλαβή και αποθήκευση ποτών και άλλων προμηθειών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠ4.1 Διατήρηση του αποθηκευτικού χώρου

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να διατηρείς τους **αποθηκευτικούς χώρους** πάντα **ασφαλισμένους**.
- ΚΑ2** Να διατηρείς τους **αποθηκευτικούς χώρους** καθαρούς και τακτοποιημένους.
- ΚΑ3** Να διατηρείς όλα τα **μηχανήματα** που χρησιμοποιούνται ως αποθηκευτικοί χώροι στην **προβλεπόμενη κατάσταση**.
- ΚΑ4** Να διατηρείς όλα τα **υλικά** που είναι αποθηκευμένα στη προβλεπόμενη **φυσική κατάσταση**.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ6** Να ακολουθείς τους **κανονισμούς** της εργασίας.
- ΚΑ7** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ8** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Αποθηκευτικοί χώροι

- Αποθήκες
- Ντουλάπια μπαρ

ΠΕ2 Ασφαλισμένους

- Μη προσβάσιμους σε πελάτες
- Μη προσβάσιμους σε μη εξουσιοδοτημένα άτομα

ΠΕ3 Μηχανήματα

- Ψυγεία
- Καταψύκτες

ΠΕ4 Προβλεπόμενη κατάσταση

- Κατάλληλη θερμοκρασία
- Κατάλληλες συνθήκες λειτουργίας

ΠΕ5 Υλικά

- Ποτά
- Σνακ
- Αναλώσιμα υλικά
- Είδη καθαρισμού

ΠΕ6 Φυσική κατάσταση

- Να μην είναι ληγμένα
- Να μην είναι χτυπημένα
- Να μην είναι ανοιγμένα

ΠΕ7 Κανόνες Ασφάλειας και Υγιεινής

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

ΠΕ8 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός, μη ασφαλισμένοι χώροι
- Ελλιπή ή προβληματικά ποτά και υλικά
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ4.1 Διατήρηση του αποθηκευτικού χώρου

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Πού και ποιοι είναι οι αποθηκευτικοί χώροι;
- ΑΓ2** Πώς διατηρούνται οι αποθηκευτικοί χώροι πάντα ασφαλισμένοι;
- ΑΓ3** Πώς διατηρούνται οι αποθηκευτικοί χώροι καθαροί και συγυρισμένοι;
- ΑΓ4** Πώς διατηρούνται τα μηχανήματα που χρησιμοποιούνται ως αποθηκευτικοί χώροι στην προβλεπόμενη κατάσταση;
- ΑΓ5** Γιατί πρέπει να διατηρείς όλα τα ποτά και άλλα υλικά που φυλάγονται στη προβλεπόμενη κατάσταση;
- ΑΓ6** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ7** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ8** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ4 Παραλαβή και αποθήκευση ποτών και άλλων προμηθειών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ4.2 Παραλαβή και αποθήκευση ποτών και άλλων προμηθειών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να παραλαμβάνεις και να αποθηκεύεις τα ποτά και τις άλλες προμήθειες κάτω από **ασφαλείς συνθήκες**.
- ΚΑ2** Να καταμετράς τα ποτά ελέγχοντας όλες τις πιθανές **παραμέτρους**.
- ΚΑ3** Να τοποθετείς τις παραλαβές με τη σωστή σειρά ούτως ώστε το παλαιότερο να καταναλώνεται πρώτο.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς **προστατευτικά μέσα** όπου χρειάζεται.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ7** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

- ΠΕ1 Ασφαλείς συνθήκες**
 - Αποφεύγοντας γλιστρήματα
 - Σηκώνοντας βάρη με τον ενδεδειγμένο τρόπο
- ΠΕ2 Παράμετροι**
 - Αριθμός μπουκαλιών σε κιβώτια
 - Ποσότητα στα μπουκάλια
 - Βάρος
 - Αριθμητικά σωστά
 - Ημερομηνία λήξης
- ΠΕ3 Προστατευτικά μέσα**
 - Ζώνη
 - Παπούτσια ασφαλείας
 - Γάντια
- ΠΕ5 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής**
 - Νομικές απαιτήσεις σχετικές με την εργασία
 - Εσωτερικοί κανονισμοί σχετικοί με την εργασία
- ΠΕ6 Αποκλίσεις**
 - Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
 - Ελλιπή ή προβληματικά ποτά και υλικά
 - Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠ4.2 Παραλαβή και αποθήκευση ποτών και άλλων προμηθειών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Πώς επιτυγχάνονται ασφαλείς συνθήκες στους χώρους εργασίας;
- ΑΓ2** Πότε και κάτω από ποιες συνθήκες επιβάλλεται η χρήση προστατευτικών μέσων;
- ΑΓ3** Ποια είναι τα βασικά σύμβολα που χρησιμοποιούνται στις αναγραφές πάνω στα διάφορα προϊόντα;
- ΑΓ4** Ποιες είναι οι κατάλληλες συνθήκες και θερμοκρασίες που πρέπει να διατηρούνται τα ποτά και άλλα υλικά;
- ΑΓ5** Ποιοι είναι οι βασικοί κίνδυνοι που μπορεί να επιφέρει η χρησιμοποίηση και κατανάλωση ποτών ή άλλων υλικών που είναι ληγμένα είτε δεν είναι στη κατάλληλη κατάσταση;
- ΑΓ6** Ποιους ελέγχους πρέπει να κάνεις για να διαφυλάξεις την ποιότητα των ποτών και άλλων υλικών;
- ΑΓ7** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ5 Σερβίρισμα ποτών με ακρίβεια

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η προετοιμασία, ικανότητες και γνώσεις που απαιτούνται για το σερβίρισμα ποτών με ακρίβεια

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ5.1 Προετοιμασία και σερβίρισμα ποτών με ακρίβεια

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ5 Σερβίρισμα ποτών με ακρίβεια

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ5.1 Προετοιμασία και σερβίρισμα ποτών με ακρίβεια

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να διατηρείς όλο τον **εξοπλισμό** στη κατάλληλη θέση και έτοιμο για χρήση.
- ΚΑ2** Να διατηρείς εύκολη πρόσβαση στον **εξοπλισμό**.
- ΚΑ3** Να διατηρείς τον **εξοπλισμό** καθαρό μετά από κάθε χρήση.
- ΚΑ4** Να διατηρείς εύκολη πρόσβαση στη κάρτα ποτών.
- ΚΑ5** Να διατηρείς εύκολη πρόσβαση στα **ποτά** και άλλα αναγκαία **υλικά**.
- ΚΑ6** Να διατηρείς εύκολη πρόσβαση στις συνταγές ποτών.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ8** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ9** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Εξοπλισμός

- Διάφοροι τύποι ποτηριών που χρησιμοποιούνται στο μπαρ (κρασιού, κοκτέιλ κτλ)
- Κάρτα ποτών
- Μεζούρες
- Καράφες κρασιών
- Σέϊκερ
- Mixing glass
- Αναδευτήρας ποτών
- Blender

ΠΕ2 Ποτά

- Οινοπνευματώδη
- Μη οινοπνευματώδη
- Διάφορα άλλα αποστάγματα
- Ηδύποτα (Liqueurs)
- Αναψυκτικά
- Αεριούχα αναψυκτικά
- Χυμοί
- Διάφορα μη αλκοολούχα σιρόπια
- Μεταλλικά νερά

ΠΕ3 Υλικά

- Πάγος
- Γαρνιρίσματα
- Διακόσμηση ποτών
- Καλαμάκια

ΠΕ4 Κανόνες Ασφάλειας και Υγιεινής

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

ΠΕ5 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Ελλιπή ή προβληματικά ποτά και υλικά
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ5.1 Προετοιμασία και σερβίρισμα ποτών με ακρίβεια

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιος είναι ο κατάλληλος εξοπλισμός, ποια η σωστή χρήση του και ποια η σωστή του θέση;
- ΑΓ2** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος καθαρισμού του εξοπλισμού ;
- ΑΓ3** Ποιο είναι το περιεχόμενο της κάρτας ποτών;
- ΑΓ4** Ποια είναι τα ποτά και τα άλλα αναγκαία υλικά;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι συνταγές των ποτών που συμπεριλαμβάνονται στην κάρτα ποτών;
- ΑΓ6** Πώς αντιμετωπίζονται οι αποκλίσεις;
- ΑΓ7** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ6 Ετοιμασία και σερβίρισμα κοκτέιλ

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι γνώσεις και ικανότητες που χρειάζονται για την ετοιμασία και σερβίρισμα κοκτέιλ

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ6.1 Ετοιμασία και σερβίρισμα κοκτέιλ

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ6 Ετοιμασία και σερβίρισμα κοκτέιλ

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ6.1 Ετοιμασία και σερβίρισμα κοκτέιλ

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να ελέγχεις ότι οι **συσκευές** είναι καθαρές, στη κατάλληλη θέση και έτοιμες για χρήση
- ΚΑ2** Να ελέγχεις ότι όλος ο **εξοπλισμός** είναι στη κατάλληλη θέση και έτοιμος για χρήση
- ΚΑ3** Να ελέγχεις ότι όλα τα **ποτά** και άλλα αναγκαία **υλικά** είναι στη κατάλληλη θέση και έτοιμα για χρήση
- ΚΑ4** Να διατηρείς εύκολη πρόσβαση στις συνταγές κοκτέιλ
- ΚΑ5** Να ελέγχεις ότι όλα τα **ποτά** και άλλα αναγκαία **υλικά** είναι διαθέσιμα σε ικανοποιητικές ποσότητες
- ΚΑ6** Να χρησιμοποιείς την κατάλληλη **συσκευή** ανάλογα με το συγκεκριμένο κοκτέιλ που θα παρασκευάσεις και τη μέθοδο κατασκευής
- ΚΑ7** Να βάζεις τα σωστά **υλικά** με τη προβλεπόμενη σειρά και στη σωστή ποσότητα ακολουθώντας την συνταγή του κοκτέιλ
- ΚΑ8** Να χρησιμοποιείς το κατάλληλο είδος ποτηριού και τον κατάλληλο **εξοπλισμό** για κάθε κοκτέιλ
- ΚΑ9** Να χρησιμοποιείς το κατάλληλο γαρνίρισμα για κάθε κοκτέιλ
- ΚΑ10** Να παρουσιάζεις το κοκτέιλ με τον προβλεπόμενο τρόπο ακολουθώντας την συνταγή του κοκτέιλ και / ή τη φωτογραφία του κοκτέιλ
- ΚΑ11** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία
- ΚΑ12** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**
- ΚΑ13** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Συσκευές

- Ψυγεία, (συντήρησης, κατάψυξης, κατάψυξης παγωτών)
- Μηχανή παρασκευής πάγου-κύβων
- Μηχανή Espresso
- Μηχανή φιλτραρισμένου καφέ
- Πρέσες χυμών και εκχυμωτές
- Διανεμητής αεριούχων ποτών (αναψυκτικών)
- Αναδευτήρας ποτών
- Πλυντήριο ποτηριών
- Συσκευή μπίρας σε βαρέλι

ΠΕ2 Εξοπλισμός

- Διάφοροι τύποι ποτηριών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή και σερβίρισμα κοκτέιλ
- Σανίδια και μαχαίρια κοπής
- Παγοδοχεία
- Κάρτα ποτών
- Μεζούρες
- Σέϊκερ
- Mixing glass

ΠΕ3 Ποτά

- Οινοπνευματώδη
- Μη οινοπνευματώδη
- Διάφορα άλλα αποστάγματα
- Ηδύποτα (Liqueurs)
- Αναψυκτικά
- Αεριούχα αναψυκτικά
- Χυμοί,
- Διάφορα μη αλκοολούχα Σιρόπια
- Μεταλλικά νερά

ΠΕ4 Υλικά

- Πάγος
- Γαρνιρίσματα
- Διακόσμηση ποτών
- Φρούτα
- Καλαμάκια

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ6 Ετοιμασία και σερβίρισμα κοκτέιλ

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ6.1 Ετοιμασία και σερβίρισμα κοκτέιλ

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ5 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ6 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικές συσκευές
- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Προβληματικά η ελλιπή ποτά ή υλικά
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινή

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ6.1 Ετοιμασία και σερβίρισμα κοκτέιλ

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιος είναι ο κατάλληλος εξοπλισμός και ποιες είναι οι συσκευές που χρειάζονται για την παρασκευή κοκτέιλ;
- ΑΓ2** Ποια είναι τα αναγκαία υλικά και ποτά που χρειάζονται για την παρασκευή κοκτέιλ;
- ΑΓ3** Ποιος εξοπλισμός και ποιες συσκευές χρησιμοποιούνται για κάθε κοκτέιλ;
- ΑΓ4** Ποια είναι η σωστή χρήση του εξοπλισμού και των συσκευών;
- ΑΓ5** Πώς διατηρείται και καθαρίζεται ο εξοπλισμός και οι συσκευές μετά από κάθε χρήση;
- ΑΓ6** Γιατί πρέπει να διατηρούμε ικανοποιητικά αποθέματα εξοπλισμού και υλικών;
- ΑΓ7** Ποιες είναι οι συνταγές, υλικά, και μέθοδοι κατασκευής των κοκτέιλ που συμπεριλαμβάνονται στην κάρτα ποτών;
- ΑΓ8** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος παρουσίασης των κοκτέιλ που συμπεριλαμβάνονται στην κάρτα ποτών;
- ΑΓ9** Ποιο είναι το κατάλληλο ποτήρι που χρησιμοποιείται για κάθε κοκτέιλ;
- ΑΓ10** Πώς αντιμετωπίζουμε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ11** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ12** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ13** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ7 Σερβίρισμα μπίρας, κρασιού και άλλων οινοπνευματωδών

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η προετοιμασία, ικανότητες και γνώσεις που απαιτούνται για το σωστό σερβίρισμα μπίρας, κρασιού και άλλων οινοπνευματωδών

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ7.1 Σερβίρισμα μπίρας

ΠΠΠ7.2 Σερβίρισμα κρασιού

ΠΠΠ7.3 Σερβίρισμα άλλων οινοπνευματωδών ποτών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΠΠ7** Σερβίρισμα μπίρας, κρασιού και άλλων οινοπνευματωδών**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ7.1** Σερβίρισμα μπίρας**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να διατηρείς τον **εξοπλισμό** και τις **συσκευές** καθαρά και έτοιμα για χρήση.
- ΚΑ2** Να διατηρείς ικανοποιητικά αποθέματα **εξοπλισμού** και **υλικών**.
- ΚΑ3** Να παρουσιάζεις και να παραθέτεις με τον ορθό τρόπο τη μπίρα στον πελάτη.
- ΚΑ4** Να παραθέτεις τα σωστά συνοδευτικά με τη μπίρα.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ6** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ7** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Εξοπλισμός**

- Διάφοροι τύποι ποτηριών που χρησιμοποιούνται στο σερβίρισμα μπίρας
- Ανοιχτήρια

ΠΕ2 Συσκευές

- Ψυγεία
- Συσκευή για την μπίρα σε βαρέλι

ΠΕ3 Υλικά

- Διάφορες μπίρες
- Ξηροί καρποί και άλλα συνοδευτικά

ΠΕ4 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ5 Αποκλίσεις

- Ελλιπείς ή προβληματικές συσκευές ή εξοπλισμός
- Λάθος ποτό ή παρουσίαση σε σχέση με την παραγγελία
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ7.1 Σερβίρισμα μπίρας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιος είναι ο απαραίτητος εξοπλισμός και ποια η ορθή χρήση του;
- ΑΓ2** Ποια είναι τα είδη μπίρας;
- ΑΓ3** Πού, πώς και σε ποια θερμοκρασία διατηρείται κάθε είδος μπίρας;
- ΑΓ4** Πώς χειριζόμαστε σωστά τη μπίρα από βαρέλι;
- ΑΓ5** Γιατί πρέπει να διατηρούμε ικανοποιητικά αποθέματα εξοπλισμού και υλικών;
- ΑΓ6** Πώς ανοίγονται σωστά τα μπουκάλια της μπίρας;
- ΑΓ7** Ποια ποτήρια χρησιμοποιούνται για το κάθε είδος μπίρας;
- ΑΓ8** Πώς αντιμετωπίζουμε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ9** Γιατί πρέπει να χειριζόμαστε σωστά τον εξοπλισμό;
- ΑΓ10** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ11** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ12** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ7 Σερβίρισμα μπίρας, κρασιού και άλλων οινοπνευματωδών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ7.2 Σερβίρισμα Κρασιού

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να διατηρείς τον **εξοπλισμό** καθαρό και σωστά τοποθετημένο έτοιμο για χρήση.
- ΚΑ2** Να διατηρείς τα **κρασιά** σωστά τοποθετημένα και στις κατάλληλες θερμοκρασίες έτοιμα για χρήση.
- ΚΑ3** Να διατηρείς τα αναγκαία αποθέματα **εξοπλισμού**.
- ΚΑ4** Να μεταφέρεις με τον κατάλληλο τρόπο το σωστό **κρασί** από το χώρο προετοιμασίας στο σωστό πελάτη.
- ΚΑ5** Να παρουσιάζεις με τον κατάλληλο τρόπο το **κρασί** στον πελάτη.
- ΚΑ6** Να ανοίγεις το **κρασί** με το ορθό τρόπο, ανάλογα με το είδος **κρασιού**.
- ΚΑ7** Να παραθέτεις το **κρασί** με το ορθό τρόπο στο κατάλληλο ποτήρι.
- ΚΑ8** Να αντιμετωπίζεις σωστά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ9** Να ακολουθείς τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ10** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ11** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Εξοπλισμός

- Ψυγεία, Ράφια
- Καράφες, Ποτήρια
- Κάρτα ποτών
- Παγοδοχεία και οι βάσεις τους, δίσκοι
- Καλαθάκια, ανοιχτήρια
- Πετσέτες παράθεσης και γυαλισματος

ΠΕ2 Κρασιά

- Εμφιαλωμένο άσπρο, κόκκινο, ροζέ
- Εμφιαλωμένο αφρώδες
- Μη εμφιαλωμένα κρασιά

ΠΕ3 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ4 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Ελλείψεις κρασιών ή προβληματικά κρασιά
- Ελλιπείς ή προβληματικές συσκευές ή εξοπλισμός
- Λάθος ποτό ή παρουσίαση σε σχέση με την παραγγελία
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

ΙΙ. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ7.2 Σερβίρισμα Κρασιού

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιος είναι ο απαραίτητος εξοπλισμός και ποια η σωστή χρήση του;
- ΑΓ2** Ποια είναι τα είδη των κρασιών;
- ΑΓ3** Πού, πώς και σε ποια θερμοκρασία διατηρείται το κάθε είδος κρασιού;
- ΑΓ4** Πώς χειριζόμαστε σωστά το εμφιαλωμένο κρασί;
- ΑΓ5** Πώς χειριζόμαστε σωστά το μη εμφιαλωμένο κρασί;
- ΑΓ6** Γιατί πρέπει να διατηρούμε ικανοποιητικά αποθέματα εξοπλισμού και κρασιών;
- ΑΓ7** Πώς μεταφέρεται σωστά το κάθε είδος κρασιού;
- ΑΓ8** Πώς και σε ποιον παρουσιάζεται το κάθε είδος κρασιού;
- ΑΓ9** Πώς ανοίγεται σωστά το κάθε είδος κρασιού;
- ΑΓ10** Ποια ποτήρια χρησιμοποιούνται για το κάθε είδος κρασιού;
- ΑΓ11** Πώς παραθέτουμε σωστά το κάθε είδος κρασιού;
- ΑΓ12** Γιατί πρέπει να μεταφέρουμε, να ανοίγουμε, να παραθέτουμε και να τοποθετούμε σωστά τα κρασιά;
- ΑΓ13** Πώς αντιμετωπίζουμε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ14** Γιατί πρέπει να χειριζόμαστε σωστά τον εξοπλισμό;
- ΑΓ15** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ16** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ17** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΠΠ7** Σερβίρισμα μπίρας, κρασιού και άλλων οινοπνευματωδών**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ7.3** Σερβίρισμα άλλων οινοπνευματωδών ποτών**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να διατηρείς τον **εξοπλισμό** και τις **συσκευές** καθαρά και έτοιμα για χρήση για την παράθεση άλλων **οινοπνευματωδών ποτών**.
- ΚΑ2** Να διατηρείς τα **υλικά** καθαρά και έτοιμα για χρήση.
- ΚΑ3** Να διατηρείς ικανοποιητικά αποθέματα **εξοπλισμού, ποτών** και **υλικών**.
- ΚΑ4** Να θέτεις σε λειτουργία τις **συσκευές** στην καθορισμένη ώρα όπου χρειάζεται.
- ΚΑ5** Να παρουσιάζεις και να παραθέτεις με ορθό τρόπο το **ποτό** στον πελάτη.
- ΚΑ6** Να παραθέτεις τα σωστά συνοδευτικά με το κάθε **ποτό**.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ8** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ9** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Εξοπλισμός**

- Κάρτα ποτών
- Ποτήρια
- Επιτραπέζιες παγοθήκες
- Λαβίδες και σέσουλες πάγου
- Δίσκοι και καρτσάκια
- Καλαμάκια
- Πετσέτες παράθεσης, γυαλισματος και δίσκων
- Ανοιχτήρια

ΠΕ2 Συσκευές

- Ψυγεία
- Παγοθραύστης
- Πρέσες χυμών και εκχυμωτές
- Διανεμητής αεριούχων ποτών
- Πλυντήρια σκευών
- Αναδευτήρας
- Blender

ΠΕ3 Ποτά

- Vermouths, Bitters, Anises
- Αποστάγματα (Spirits: Whisky, Gin, Rum, Vodka, Tequila)
- Brandy, Cognac, Armagnac
- Arrack, Kirsh Calvados
- Διάφορα άλλα αποστάγματα
- Ηδύποτα (Liqueurs)

ΠΕ4 Υλικά

- Ποτά
- Συνοδευτικά ποτών
- Διακόσμηση ποτών

ΠΕ5 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

- Νομικές απαιτήσεις που αφορούν την εργασία
- Εσωτερικοί κανονισμοί που αφορούν την εργασία

ΠΕ6 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός, υλικά ή συσκευές
- Ελλιπή ή προβληματικά υλικά
- Λάθος ποτό ή παρουσίαση σε σχέση με την παραγγελία
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠ7.3 Σερβίρισμα άλλων οινοπνευματωδών ποτών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιος εξοπλισμός και ποιες συσκευές χρησιμοποιούνται για κάθε ποτό;
- ΑΓ2** Ποια είναι η σωστή χρήση του εξοπλισμού και των συσκευών;
- ΑΓ3** Ποια υλικά χρησιμοποιούνται για κάθε ποτό;
- ΑΓ4** Γιατί πρέπει να διατηρούμε ικανοποιητικά αποθέματα εξοπλισμού και υλικών;
- ΑΓ5** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος παρουσίασης και παράθεσης ποτού στον πελάτη;
- ΑΓ6** Ποια συνοδευτικά προσφέρονται με το κάθε ποτό;
- ΑΓ7** Πώς μεταφέρεται και πώς τοποθετείται το κάθε συνοδευτικό;
- ΑΓ8** Γιατί πρέπει να χειριζόμαστε ορθά τον εξοπλισμό και τις συσκευές;
- ΑΓ9** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ10** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ11** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:
ΠΠΠ8 Υπεύθυνο σερβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών
II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:
Το σερβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών με υπεύθυνο τρόπο ακολουθώντας την εκάστοτε νομοθεσία και κανονισμούς σε σχέση με το σερβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών
III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:
ΠΠΠ8.1 Υπεύθυνο σερβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ8 Υπεύθυνο σερβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ8.1 Υπεύθυνο σερβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να σερβίρεις υπεύθυνα εφαρμόζοντας την **ισχύουσα νομοθεσία** και κανονισμούς σε σχέση με το σερβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών.
- ΚΑ2** Να ακολουθείς χωρίς εξαίρεση τους κανονισμούς που σχετίζονται με το σερβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών σε ανηλίκους.
- ΚΑ3** Να υπολογίζεις την περιεκτικότητα σε αλκοόλη του κάθε είδους **ποτού** που υπάρχει στο μπαρ.
- ΚΑ4** Να υπολογίζεις τη ολική περιεκτικότητα σε αλκοόλη σε ποτά που είναι αποτέλεσμα **ανάμειξης** αλκοολούχων και μη ποτών.
- ΚΑ5** Να αναγνωρίζεις τις αρχικές **ενδείξεις** της επήρειας αλκοόλ.
- ΚΑ6** Να σταματάς το σερβίρισμα αλκοόλ αμέσως όταν έρθουν στην αντίληψη σου οι πρώτες **ενδείξεις** της επήρειας αλκοόλ ή το άτομο έχει φτάσει το επιτρεπτό όριο κατανάλωσης αλκοόλ βάσει της **ισχύουσας νομοθεσίας** και κανονισμών σε σχέση με το σερβίρισμα και κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών.
- ΚΑ7** Να εφαρμόζεις τους εσωτερικούς κανονισμούς και ενέργειες σε σχέση με άτομα που παρουσιάσουν συμπτώματα και **ενδείξεις** επήρειας αλκοόλ.
- ΚΑ8** Να αντιμετωπίζεις σωστά τέτοια περιστατικά.
- ΚΑ9** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ10** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ11** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ισχύουσα νομοθεσία

- Ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί σε σχέση με το σερβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών

ΠΕ2 Ποτά

- Οινοπνευματώδη αποστάγματα
- Ηδύποτα (Liqueurs)
- Κρασιά, μπίρες
- Διάφορα άλλα ποτά που περιέχουν αλκοόλη

ΠΕ3 Αναμειξεις

- Κοκτέιλ, Mixed drinks
- Αναμειξεις καφέ με αλκοολούχα ποτά
- Αναμειξεις τσαγιού με αλκοολούχα ποτά
- Αναμειξεις λοιπών αφεψημάτων με αλκοολούχα ποτά
- Οτιδήποτε άλλες αναμειξεις ποτών που περιέχουν αλκοόλ

ΠΕ4 Ενδείξεις

- Ζαλάδα
- Χάσιμο ισορροπίας
- Χάσιμο καθαρής ομιλίας
- Άλλα συμπτώματα βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας

ΠΕ5 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

- Νομικές απαιτήσεις που αφορούν την εργασία
- Εσωτερικοί κανονισμοί που αφορούν την εργασία

ΠΕ6 Αποκλίσεις

- Άγνοια ή μη συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς σε σχέση με το σερβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ8.1 Υπεύθυνο σεργβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είναι η ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί σε σχέση με το σεργβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών;
- ΑΓ2** Ποια είναι η ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμοί που σχετίζονται με το σεργβίρισμα οινοπνευματωδών ποτών σε ανήλικους;
- ΑΓ3** Πόση είναι η περιεκτικότητα σε αλκοόλη του κάθε είδους ποτού που υπάρχει στο μπαρ;
- ΑΓ4** Πόση είναι η ολική περιεκτικότητα σε αλκοόλη σε ποτά που είναι αποτέλεσμα ανάμειξης αλκοολούχων και μη ποτών;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι αρχικές ενδείξεις της επήρειας αλκοόλ;
- ΑΓ6** Ποια είναι η γενική επίδραση του αλκοόλ στον ανθρώπινο οργανισμό;
- ΑΓ7** Πότε πρέπει να σταματάς το σεργβίρισμα αλκοόλ;
- ΑΓ8** Σε ποιες ενέργειες πρέπει να προβαίνεις στις περιπτώσεις ατόμων που παρουσιάζουν συμπτώματα και ενδείξεις επήρειας αλκοόλ;
- ΑΓ9** Ποιος είναι ο ορθός τρόπος αντιμετώπισης τέτοιων περιστατικών;
- ΑΓ10** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ11** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ12** Σε ποιον αναφέρουμε τις αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ9 Ετοιμασία και σερβίρισμα απλών και σύνθετων μη αλκοολούχων ποτών

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι ικανότητες και γνώσεις που χρειάζονται για το σερβίρισμα απλών και σύνθετων μη αλκοολούχων ποτών

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ9.1 Ετοιμασία και σερβίρισμα απλών μη αλκοολούχων ποτών

ΠΠΠ9.2 Ετοιμασία και σερβίρισμα σύνθετων μη αλκοολούχων ποτών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ9 Ετοιμασία και σερβίρισμα απλών και σύνθετων μη αλκοολούχων ποτών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ9.1 Ετοιμασία και σερβίρισμα απλών μη αλκοολούχων ποτών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να διατηρείς τις **συσκευές** καθαρές, στη σωστή θέση και έτοιμες για χρήση.
- ΚΑ2** Να διατηρείς τον απαραίτητο **εξοπλισμό** καθαρό, στη σωστή θέση και έτοιμο για χρήση.
- ΚΑ3** Να διατηρείς εύκολη πρόσβαση στη κάρτα ποτών.
- ΚΑ4** Να διατηρείς εύκολη πρόσβαση στα **ποτά** και άλλα αναγκαία **υλικά**.
- ΚΑ5** Να παρουσιάζεις και να παραθέτεις με τον κατάλληλο τρόπο το **ποτό** στον πελάτη, βάσει της κάρτας ποτών.
- ΚΑ6** Να παραθέτεις τα σωστά συνοδευτικά **υλικά** με το κάθε **ποτό**.
- ΚΑ7** Να διατηρείς ικανοποιητικά αποθέματα **εξοπλισμού, ποτών** και **υλικών**.
- ΚΑ8** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ9** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ10** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Συσκευές

- Διανεμητής αναψυκτικών
- Πρέσα φρούτων
- Αποχυωτής
- Παγοθραύστης
- Ψυγεία
- Καταψύκτες

ΠΕ2 Εξοπλισμός

- Διάφοροι τύποι ποτηριών
- Σανίδια και μαχαίρια κοπής

ΠΕ3 Ποτά

- Αναψυκτικά
- Αεριούχα αναψυκτικά
- Χυμοί
- Μεταλλικά νερά

ΠΕ4 Υλικά

- Πάγος
- Γαρνιρίσματα , Διακόσμηση ποτών
- Καλαμάκια

ΠΕ5 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ6 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός, υλικά ή συσκευές
- Ελλιπή ή προβληματικά υλικά
- Λάθος ποτό ή παρουσίαση σε σχέση με την παραγγελία
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ9.1 Ετοιμασία και σερβίρισμα απλών μη αλκοολούχων ποτών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιος εξοπλισμός και συσκευές χρησιμοποιούνται για κάθε ποτό;
- ΑΓ2** Ποια είναι η ορθή χρήση του εξοπλισμού και των συσκευών;
- ΑΓ3** Ποια υλικά χρησιμοποιούνται για κάθε ποτό;
- ΑΓ4** Ποια είναι η ορθή δοσολογία κάθε ποτού;
- ΑΓ5** Ποιος είναι ο ορθός τρόπος παρουσίασης βάσει της κάρτας ποτών;
- ΑΓ6** Γιατί πρέπει να διατηρούμε ικανοποιητικά αποθέματα εξοπλισμού και υλικών;
- ΑΓ7** Γιατί πρέπει να χειριζόμαστε σωστά τον εξοπλισμό και τις συσκευές;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ10** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ9 Ετοιμασία και σερβίρισμα απλών και σύνθετων μη αλκοολούχων ποτών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ9.2 Ετοιμασία και σερβίρισμα σύνθετων μη αλκοολούχων ποτών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να διατηρείς τις **συσκευές** καθαρές, στην κατάλληλη θέση και έτοιμες για χρήση.
- ΚΑ2** Να διατηρείς τον απαραίτητο **εξοπλισμό** καθαρό, στη κατάλληλη θέση και έτοιμο για χρήση.
- ΚΑ3** Να διατηρείς εύκολη πρόσβαση στη κάρτα ποτών.
- ΚΑ4** Να διατηρείς εύκολη πρόσβαση στα **ποτά** και άλλα αναγκαία **υλικά**.
- ΚΑ5** Να διατηρείς εύκολη πρόσβαση στις συνταγές ποτών.
- ΚΑ6** Να παρουσιάζεις και να παραθέτεις τον ορθό τρόπο το **ποτό** στον πελάτη, βάσει της κάρτας ποτών και της ανάλογης συνταγής.
- ΚΑ7** Να παραθέτεις τα ορθά συνοδευτικά **υλικά** με το κάθε **ποτό**.
- ΚΑ8** Να διατηρείς ικανοποιητικά αποθέματα **εξοπλισμού, ποτών** και **υλικών**.
- ΚΑ9** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ10** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ11** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Συσκευές

- Διανεμητής αναψυκτικών (Post mix)
- Αναδευτήρας ποτών
- Blender
- Πρέσα φρούτων
- Αποχυωτής
- Παγοθραύστης
- Ψυγεία, Καταψύκτες

ΠΕ2 Εξοπλισμός

- Διάφοροι τύποι ποτηριών
- Σανίδια και μαχαίρια κοπής
- Σκεύη, Σέικερ, Mixing glass
- Λοιπά όργανα και εργαλεία
- Διάφοροι τύποι μαχαίριων

ΠΕ3 Ποτά

- Αναψυκτικά
- Αεριούχα αναψυκτικά
- Χυμοί, Σιρόπια
- Διάφορα μη αλκοολούχα
- Μεταλλικά νερά
- Σύνθετα μη αλκοολούχα ποτά

ΠΕ4 Υλικά

- Πάχος
- Γαρνιρίσματα , διακόσμηση ποτών
- Καλαμάκια

ΠΕ5 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ6 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός, υλικά ή συσκευές
- Ελλιπή ή προβληματικά υλικά
- Λάθος ποτό ή παρουσίαση σε σχέση με την παραγγελία
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ9.2 Σερβίρισμα σύνθετων μη αλκοολούχων ποτών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιος εξοπλισμός και ποιες συσκευές χρησιμοποιούνται για κάθε ποτό;
- ΑΓ2** Ποια είναι η ορθή χρήση του εξοπλισμού και των συσκευών;
- ΑΓ3** Ποια υλικά χρησιμοποιούνται για κάθε ποτό;
- ΑΓ4** Ποια είναι η κατάλληλη δοσολογία για την παρασκευή σύνθετων μη αλκοολούχων ποτών;
- ΑΓ5** Ποια είναι η ορθή μέθοδος παρασκευής σύνθετων μη αλκοολούχων ποτών βάσει των συνταγών ποτών;
- ΑΓ6** Ποιος είναι ο ορθός τρόπος παρουσίασης σύνθετων μη αλκοολούχων ποτών βάσει της κάρτας ποτών;
- ΑΓ7** Γιατί πρέπει να διατηρούμε ικανοποιητικά αποθέματα εξοπλισμού και υλικών;
- ΑΓ8** Γιατί πρέπει να χειριζόμαστε σωστά τον εξοπλισμό και τις συσκευές;
- ΑΓ9** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ10** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ11** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ10 Ετοιμασία και άνοιγμα του μπαρ

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι εργασίες, ενέργειες και προετοιμασίες που λαμβάνουν χώρα ούτως ώστε όλοι οι χώροι πελατών και εργασίας να είναι έτοιμοι με το άνοιγμα του μπαρ.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ10.1 Τακτοποίηση κοινόχρηστων χώρων του μπαρ

ΠΠΠ10.2 Τακτοποίηση και έλεγχος χώρων εργασίας

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ10 Ετοιμασία και άνοιγμα του μπαρ

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ10.1 Τακτοποίηση κοινόχρηστων χώρων του μπαρ

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να ελέγχεις ότι οι **κοινόχρηστοι χώροι** είναι καθαροί και έτοιμοι για την εξυπηρέτηση πελατών.
- ΚΑ2** Να ελέγχεις ότι η **επίπλωση** είναι σωστά διαρρυθμισμένη.
- ΚΑ3** Να ελέγχεις ότι η πρόσβαση στο μπαρ είναι ελεύθερη, καθαρή και τακτοποιημένη.
- ΚΑ4** Να ελέγχεις ότι τυχόν κατευθυντήριες σημάνσεις (φωτεινές και μη) καθώς επίσης σημάνσεις προσφορών και προώθησης ποτών είναι στην προκαθορισμένη τους θέση και σε λειτουργία.
- ΚΑ5** Να τοποθετείς τον προβλεπόμενο **επιτραπέζιο εξοπλισμό** στα τραπέζια.
- ΚΑ6** Να ανοίγεις τις πόρτες και τα παράθυρα όπου χρειάζεται.
- ΚΑ7** Να θέτεις σε λειτουργία την προβλεπόμενη μουσική και φωτισμό.
- ΚΑ8** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ9** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ10** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κοινόχρηστοι χώροι

- Εσωτερικοί χώροι πελατών
- Εξωτερικοί χώροι πελατών
- Χώρος του μπαρ
- Παραπλήσιοι, βοηθητικοί χώροι και διάδρομοι

ΠΕ2 Επίπλωση

- Τραπέζια
- Καρέκλες
- Καναπέδες
- Καθίσματα μπαρ
- Ντουλάπες
- Άλλα έπιπλα εσωτερικού και εξωτερικού χώρου

ΠΕ3 Επιτραπέζιος εξοπλισμός

- Κάρτα ποτών
- Κάρτα ειδικών προσφορών
- Αριθμοί τραπεζιών
- Σταχτοδοχεία
- Ανθοδοχεία
- Διακόσμηση

ΠΕ4 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ5 Αποκλίσεις

- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής
- Ελλιπής τακτοποίηση κοινόχρηστων χώρων

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ10.1 Τακτοποίηση κοινόχρηστων χώρων του μπαρ

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι είναι οι χώροι των πελατών;
- ΑΓ2** Πώς τακτοποιείται σωστά η επίπλωση;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι προσβάσεις στο μπαρ;
- ΑΓ4** Ποιες σημάνσεις τοποθετούνται και πού;
- ΑΓ5** Ποιος είναι ο προβλεπόμενος επιτραπέζιος εξοπλισμός και πώς τοποθετείται στα τραπέζια;
- ΑΓ6** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ7** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ8** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ10 Ετοιμασία και άνοιγμα του μπαρ

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ10.2 Τακτοποίηση και έλεγχος χώρων εργασίας

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να ελέγξεις ότι ο **χώρος εργασίας** είναι καθαρός και έτοιμος για την παρασκευή και το σερβίρισμα ποτών.
- ΚΑ2** Να ελέγξεις ότι οι **συσκευές** είναι καθαρές, στη σωστή θέση και έτοιμες για χρήση.
- ΚΑ3** Να ελέγξεις ότι όλος ο **εξοπλισμός** είναι στη σωστή θέση και έτοιμος για χρήση.
- ΚΑ4** Να θέτεις τις **συσκευές** σε λειτουργία την κατάλληλη ώρα.
- ΚΑ5** Να ελέγξεις ότι όλα τα **ποτά** και άλλα αναγκαία **υλικά** είναι στη σωστή θέση και έτοιμα για χρήση.
- ΚΑ6** Να διατηρείς εύκολη πρόσβαση στις συνταγές και κάρτα ποτών.
- ΚΑ7** Να ελέγξεις ότι όλα τα **ποτά** και άλλα αναγκαία **υλικά** είναι διαθέσιμα σε ικανοποιητικές ποσότητες.
- ΚΑ8** Να παραλαμβάνεις και να ελέγχεις το ταμείο του μπαρ.
- ΚΑ9** Να θέτεις σε λειτουργία της ταμειακές μηχανές του μπαρ.
- ΚΑ10** Να θέτεις σε λειτουργία τις μηχανές πιστωτικών καρτών.
- ΚΑ11** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ12** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ13** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Χώρος εργασίας

- Όλοι οι χώροι διακίνησης προσωπικού μη προσβάσιμοι από πελάτες

ΠΕ2 Συσκευές

- Ψυγεία, (συντήρησης, κατάψυξης, κατάψυξης παγωτών)
- Διανεμητής αναψυκτικών
- Μηχανή παρασκευής πάγο-κύβων
- Μηχανή Espresso
- Μηχανή φιλτραρισμένου καφέ
- Τοστιέρα, βραστήρες
- Φούρνος μικροκυμάτων
- Πρέσες χυμών και εκχυματές
- Συσκευή για την μπίρα σε βαρέλι
- Διανεμητής αεριούχων ποτών
- Αναδευτήρας ποτών
- Συσκευές ζεστών ροφημάτων
- Πλυντήριο ποτηριών

ΠΕ3 Εξοπλισμός

- Διάφοροι τύποι ποτηριών που χρησιμοποιούνται στο μπαρ (κρασιού, κτλ)
- Φλιτζάνια
- Καράφες και ανοιχτήρια κρασιών
- Μαχαιροπίρουνα
- Σανίδια και μαχαίρια κοπής
- Θερμοδοχεία ροφημάτων
- Παγοδοχεία και καλαθάκια κρασιού
- Εδεσματολόγιο και κάρτα ποτών
- Επίπλωση
- Αριθμοί τραπεζιών, σταχτοδοχεία και ανθοδοχεία
- Διακόσμηση

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ10 Ετοιμασία και άνοιγμα του μπαρ

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ10.2 Τακτοποίηση και έλεγχος χώρων εργασίας

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ4 Ποτά

- Οινοπνευματώδη
- Μη οινοπνευματώδη
- Διάφορα άλλα αποστάγματα
- Ηδύποτα (Liqueurs)
- Αναψυκτικά, χυμοί
- Αεριούχα αναψυκτικά
- Διάφορα μη αλκοολούχα σιρόπια
- Μεταλλικά νερά

ΠΕ5 Υλικά

- Πάγος
- Γαρνιρίσματα
- Διακόσμηση ποτών
- Καλαμάκια

ΠΕ6 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ7 Αποκλίσεις

- Ελλιπείς ή προβληματικές συσκευές
- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Προβληματικά ή ελλιπή ποτά ή υλικά
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ10.2 Τακτοποίηση και έλεγχος χώρων εργασίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Πώς ελέγχεται ο χώρος εργασίας και πώς κρίνεται καθαρός και έτοιμος;
- ΑΓ2** Ποιος είναι ο σωστός εξοπλισμός, ποια η σωστή χρήση του και ποια η σωστή του θέση;
- ΑΓ3** Ποια είναι η σωστή χρήση των συσκευών;
- ΑΓ4** Ποια είναι τα ποτά και τα άλλα αναγκαία υλικά;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι συνταγές των ποτών που συμπεριλαμβάνονται στη κάρτα ποτών;
- ΑΓ6** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος παραλαβής του ταμείου του μπαρ;
- ΑΓ7** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος λειτουργίας της ταμειακής μηχανής του μπαρ;
- ΑΓ8** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος λειτουργίας της μηχανής πιστωτικών καρτών;
- ΑΓ9** Πώς αντιμετωπίζουμε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ10** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ11** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ12** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ11 Κλείσιμο του μπαρ

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η σωστή τακτοποίηση και συντήρηση του εξοπλισμού καθώς και η συντήρηση και αποθήκευση αποθεμάτων. Το κλείσιμο του μπαρ με τη συμπλήρωση των εργασιών.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ11.1 Τακτοποίηση και συντήρηση εξοπλισμού και συσκευών

ΠΠΠ11.2 Συντήρηση και αποθήκευση αποθεμάτων

ΠΠΠ11.3 Κλείσιμο του μπαρ με τη συμπλήρωση των εργασιών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ11 Κλείσιμο του μπάρ

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ11.1 Τακτοποίηση και συντήρηση εξοπλισμού και συσκευών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να διατηρείς τις **συσκευές** καθαρές, στη σωστή θέση και έτοιμες για χρήση.
- ΚΑ2** Να τακτοποιείς όλο τον **εξοπλισμό** στους ενδεδειγμένους **χώρους αποθήκευσης**.
- ΚΑ3** Να διατηρείς εύκολη πρόσβαση στον **εξοπλισμό** και τις **συσκευές**.
- ΚΑ4** Να θέτεις τις **συσκευές** εκτός λειτουργίας στην κατάλληλη ώρα.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ6** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ7** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Συσκευές

- Ψυγεία, (συντήρησης, κατάψυξης, κατάψυξης παγωτών)
- Διανεμητής αναψυκτικών
- Μηχανή παρασκευής πάγο-κύβων
- Μηχανή Espresso
- Μηχανή φιλτραρισμένου καφέ
- Τοστιέρα
- Φούρνος μικροκυμάτων
- Βραστήρες
- Πρέσες χυμών και εκχυμωτές
- Συσκευή για την μπίρα σε βαρέλι
- Διανεμητής αεριούχων ποτών
- Αναταραχτήρας ποτών
- Συσκευές ζεστών ροφημάτων
- Πλυντήριο ποτηριών

ΠΕ2 Εξοπλισμός

- Διάφοροι τύποι ποτηριών που χρησιμοποιούνται στο μπάρ (κρασιού, κτλ)
- Φλιτζάνια
- Καράφες και ανοιχτήρια κρασιών
- Μαχαιροπίρουνα
- Σανίδια και μαχαίρια κοπής
- Θερμοδοχεία ροφημάτων
- Παγοδοχεία και καλαθάκια κρασιού
- Εδεσματολόγιο και κάρτα ποτών
- Επίπλωση
- Αριθμοί τραπεζιών, σταχτοδοχεία και ανθοδοχεία
- Διακόσμηση

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ11 Κλείσιμο του μπάρ

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ11.1 Τακτοποίηση και συντήρηση εξοπλισμού και συσκευών

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ3 Χώροι αποθήκευσης

- Ντουλάπια μπαρ
- Σκευοθήκες
- Αποθήκες εξοπλισμού μπαρ

ΠΕ4 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ5 Αποκλίσεις

- Ελλιπείς ή προβληματικές συσκευές
- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Προβληματικοί η ελλιπείς χώροι αποθήκευσης
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ11.1 Τακτοποίηση και συντήρηση εξοπλισμού και συσκευών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιος είναι ο εξοπλισμός που πρέπει να τακτοποιείται;
- ΑΓ2** Πού και πώς τακτοποιείται ο εξοπλισμός;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι συσκευές που πρέπει να διατηρούνται καθαρές και έτοιμες για χρήση;
- ΑΓ4** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος καθαρισμού και διατήρησης των συσκευών;
- ΑΓ5** Γιατί πρέπει να διατηρούμε εύκολη πρόσβαση στον εξοπλισμό και τις συσκευές;
- ΑΓ6** Γιατί πρέπει να θέτουμε εκτός λειτουργίας τις συσκευές στην κατάλληλη ώρα;
- ΑΓ7** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΠΠ11** Κλείσιμο του μπαρ**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ11.2** Συντήρηση και αποθήκευση αποθεμάτων**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να καθαρίζεις και να συντηρείς όλα τα **αποθέματα** υλικών, ανάλογα με το είδος τους.
- ΚΑ2** Να τακτοποιείς όλα τα αποθέματα στους κατάλληλους **χώρους αποθήκευσης** με τον ορθό τρόπο εναλλαγής αποθεμάτων.
- ΚΑ3** Να διατηρείς εύκολη πρόσβαση προς τα αποθέματα.
- ΚΑ4** Να διατηρείς τους **χώρους αποθήκευσης** καθαρούς και συγυρισμένους.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ6** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ7** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Αποθέματα**

- Κρασιά, ποτά
- Αναψυκτικά, χυμοί
- Μεταλλικά νερά
- Καφέδες και άλλα ροφήματα
- Σιρόπια
- Επώνυμες σάλτσες,
- Συνοδευτικά ποτών
- Ξηροί καρποί
- Φρούτα και κομπόστα
- Υλικά καθαρισμού

ΠΕ2 Χώροι αποθήκευσης

- Αποθήκες τροφίμων και ποτών μπαρ
- Κάβα κρασιών,
- Ντουλάπια μπαρ
- Ψυγεία, σκευοθήκες
- Αποθήκη ειδών καθαρισμού
- Αποθήκη λινών

ΠΕ3 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

- Νομικές απαιτήσεις που αφορούν την εργασία
- Εσωτερικοί κανονισμοί που αφορούν την εργασία

ΠΕ4 Αποκλίσεις

- Προβληματικά ή ελλιπή αποθέματα
- Προβληματικοί ή ελλιπείς χώροι αποθήκευσης
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ11.2 Συντήρηση και αποθήκευση αποθεμάτων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είναι τα αποθέματα υλικών που πρέπει να συντηρούνται και να τακτοποιούνται;
- ΑΓ2** Πού και πώς αποθηκεύονται σωστά τα αποθέματα;
- ΑΓ3** Ποιοι είναι και πού βρίσκονται οι χώροι αποθήκευσης;
- ΑΓ4** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος ανακύκλωσης των αποθεμάτων;
- ΑΓ5** Γιατί πρέπει να διατηρούμε εύκολη πρόσβαση στα αποθέματα;
- ΑΓ6** Πώς συντηρούνται σωστά τα υλικά;
- ΑΓ7** Γιατί οι χώροι αποθήκευσης πρέπει να είναι καθαροί και συγυρισμένοι;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ10** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΠΠ11** Κλείσιμο του μπαρ**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ11.3** Κλείσιμο του μπαρ με τη συμπλήρωση των εργασιών**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

ΚΑ1 Να διατηρείς καθαρούς και συγυρισμένους όλους τους **χώρους εργασίας**.

ΚΑ2 Να τακτοποιείς τα αποθέματα, εξοπλισμό, συσκευές και επίπλωση, σύμφωνα με τους κανονισμούς.

ΚΑ3 Να κλείνεις, να ελέγχεις και να παραδίδεις το ταμείο του μπαρ.

ΚΑ4 Να θέτεις εκτός λειτουργίας τις ταμειακές μηχανές του μπαρ.

ΚΑ5 Να θέτεις εκτός λειτουργίας τις μηχανές πιστωτικών καρτών.

ΚΑ6 Να κλείνεις τις πόρτες και τα παράθυρα όπου χρειάζεται.

ΚΑ7 Να διατηρείς καθαρούς και συγυρισμένους τους **χώρους απορριμμάτων**.

ΚΑ8 Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.

ΚΑ9 Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.

ΚΑ10 Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Χώροι εργασίας**

- Χώροι πελατών
- Χώροι παρασκευής ποτών
- Χώροι κουζίνας που διακινείται το προσωπικό του μπαρ
- Βοηθητικοί χώροι και διάδρομοι

ΠΕ2 Χώροι απορριμμάτων

- Κάλαθοι απορριμμάτων
- Κάλαθοι λινών
- Κάλαθοι για ανακυκλώσιμα μπουκάλια
- Κάλαθοι για άλλα ανακυκλώσιμα

ΠΕ3 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ4 Αποκλίσεις

- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής
- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός, συσκευές και επίπλωση
- Ακατάστατοι και ακάθαρτοι χώροι εργασίας

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ11.3 Κλείσιμο του μπαρ με τη συμπλήρωση των εργασιών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι είναι οι χώροι εργασίας του προσωπικού;
- ΑΓ2** Ποιοι είναι οι χώροι των πελατών;
- ΑΓ3** Πώς τακτοποιείται σωστά η επίπλωση με τη συμπλήρωση των εργασιών;
- ΑΓ4** Ποιες πόρτες και παράθυρα πρέπει να κλείνουμε σε κάθε χώρο εργασίας με τη συμπλήρωση των εργασιών;
- ΑΓ5** Ποιοι είναι και πού βρίσκονται οι χώροι απορριμμάτων;
- ΑΓ6** Πώς τακτοποιούνται σωστά οι χώροι των απορριμμάτων με τη συμπλήρωση των εργασιών;
- ΑΓ7** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος κλεισίματος και παράδοσης του ταμείου του μπαρ;
- ΑΓ8** Πώς τίθεται εκτός λειτουργίας η ταμειακή μηχανή του μπαρ;
- ΑΓ9** Πώς τίθεται εκτός λειτουργίας η μηχανή πιστωτικών καρτών;
- ΑΓ10** Γιατί πρέπει να κλείνουμε τις πόρτες και τα παράθυρα την κατάλληλη ώρα;
- ΑΓ11** Γιατί πρέπει να τακτοποιούμε την επίπλωση μετά το τέλος της εργασίας;
- ΑΓ12** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ13** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ14** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ12 Καθαρισμός των κοινόχρηστων χώρων του μπαρ

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Ο καθαρισμός των κοινόχρηστων χώρων του μπαρ, κατά την διάρκεια και τη συμπλήρωση των εργασιών

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ12.1 Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων κατά την διάρκεια των εργασιών.

ΠΠΠ12.2 Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων του μπαρ με τη συμπλήρωση των εργασιών.

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ12 Καθαρισμός των κοινόχρηστων χώρων του μπαρ

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ12.1 Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων κατά τη διάρκεια των εργασιών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να διατηρείς τους **κοινόχρηστους χώρους** καθαρούς κατά τη διάρκεια των εργασιών.
- ΚΑ2** Να διατηρείς την **επίπλωση** καθαρή και σωστά διαρρυθμισμένη.
- ΚΑ3** Να χρησιμοποιείς τα προβλεπόμενα **υλικά καθαρισμού** για τη διατήρηση της καθαριότητας της επίπλωσης και των **κοινόχρηστων χώρων** κατά τη διάρκεια της χρησιμοποίησής τους από πελάτες καθώς επίσης με την αποχώρησή τους.
- ΚΑ4** Να διατηρείς την πρόσβαση στο μπαρ ελεύθερη, καθαρή και τακτοποιημένη.
- ΚΑ5** Να διατηρείς τον προβλεπόμενο **επιτραπέζιο εξοπλισμό** στα τραπέζια καθαρό και τακτοποιημένο.
- ΚΑ6** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ7** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ8** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κοινόχρηστοι χώροι

- Εσωτερικοί χώροι πελατών
- Εξωτερικοί χώροι πελατών
- Χώρος του μπαρ
- Παραπλήσιοι, βοηθητικοί χώροι και διάδρομοι

ΠΕ2 Επίπλωση

- Τραπεζία, καρέκλες
- Καναπέδες, καθίσματα μπαρ
- Ντουλάπες
- Άλλα έπιπλα εσωτερικού και εξωτερικού χώρου

ΠΕ3 Υλικά καθαρισμού

- Υγρό σαπούνι γενικού καθαρισμού
- Υγρό απολυμαντικό σαπούνι
- Καθαριστικό γιαλών
- Απορροφητική σκούπα
- Σκούπα
- Μικρό φτυάρι
- Ρούχα καθαρίσματος
- Απορροφητικές πετσέτες

ΠΕ4 Επιτραπέζιος εξοπλισμός

- Κάρτα ποτών
- Κάρτα ειδικών προσφορών
- Αριθμοί τραπέζιων
- Σταχτοδοχεία
- Ανθοδοχεία
- Διακόσμηση

ΠΕ5 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ6 Αποκλίσεις

- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής
- Ακατάστατοι και ακάθαρτοι κοινόχρηστοι χώροι ή επίπλωση

ΙΙ. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ12.1 Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων κατά τη διάρκεια των εργασιών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι είναι οι κοινόχρηστοι χώροι;
- ΑΓ2** Πώς διατηρούνται οι κοινόχρηστοι χώροι καθαροί κατά την διάρκεια των εργασιών;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι προσβάσεις στο μπαρ και πώς διατηρούνται καθαρές;
- ΑΓ4** Πώς διατηρείται η επίπλωση καθαρή και σωστά διαρρυθμισμένη;
- ΑΓ5** Πώς χρησιμοποιούνται τα προβλεπόμενα υλικά καθαρισμού;
- ΑΓ6** Πώς διατηρείται ο προβλεπόμενος επιτραπέζιος εξοπλισμός καθαρός και τακτοποιημένος;
- ΑΓ7** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ12 Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων του μπαρ

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ12.2 Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων του μπαρ με τη συμπλήρωση των εργασιών

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να βεβαιώνεσαι ότι **οι κοινόχρηστοι χώροι** είναι καθαροί με τη συμπλήρωση των εργασιών.
- ΚΑ2** Με τη συμπλήρωση των εργασιών να βεβαιώνεσαι ότι η **επίπλωση** είναι καθαρή και σωστά διαρρυθμισμένη.
- ΚΑ3** Να βεβαιώνεσαι ότι η **επίπλωση** φυλάγεται ή διαρρυθμίζεται ανάλογα με τις απαιτήσεις του υποστατικού.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς τα προβλεπόμενα **υλικά καθαρισμού** για τον καθαρισμό των κοινόχρηστων χώρων του μπαρ μετά τη συμπλήρωση των εργασιών.
- ΚΑ5** Με τη συμπλήρωση των εργασιών να βεβαιώνεσαι ότι η πρόσβαση στο μπαρ είναι καθαρή.
- ΚΑ6** Να τακτοποιείς τον **επιτραπέζιο εξοπλισμό** από τα τραπέζια.
- ΚΑ7** Ο **επιτραπέζιος εξοπλισμός** αφού καθαριστεί και είναι έτοιμος για χρήση, φυλάγεται στους προβλεπόμενους **χώρους αποθήκευσης**.
- ΚΑ8** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ9** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ10** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κοινόχρηστοι χώροι

- Εσωτερικοί χώροι πελατών
- Εξωτερικοί χώροι πελατών
- Χώρος του μπαρ
- Παραπλήσιοι, βοηθητικοί χώροι και διάδρομοι

ΠΕ2 Επίπλωση

- Τραπέζια, καρέκλες
- Καναπέδες, καθίσματα μπαρ
- Ντουλάπες
- Άλλα έπιπλα εσωτερικού και εξωτερικού χώρου

ΠΕ3 Υλικά καθαρισμού

- Υγρό σαπούνι γενικού καθαρισμού
- Υγρό απολυμαντικό σαπούνι
- Καθαριστικό γιαλών
- Απορροφητική σκούπα
- Σκούπα, μικρό φτυάρι
- Ρούχα καθαρίσματος
- Απορροφητικές πετσέτες

ΠΕ4 Επιτραπέζιος εξοπλισμός

- Κάρτα ποτών
- Κάρτα ειδικών προσφορών
- Αριθμοί τραπέζιων, διακόσμηση
- Σταχτοδοχεία, ανθοδοχεία

ΠΕ5 Χώροι αποθήκευσης

- Ντουλάπια μπαρ, σκευοθήκες
- Αποθήκες εξοπλισμού μπαρ

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ12 Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων του μπαρ

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ12.2 Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων του μπαρ με τη συμπλήρωση των εργασιών

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ6 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ7 Αποκλίσεις

- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής
- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Ακατάστατοι και ακάθαρτοι κοινόχρηστοι χώροι ή επίπλωση

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ12.2 Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων του μπαρ με τη συμπλήρωση των εργασιών

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι είναι οι κοινόχρηστοι χώροι;
- ΑΓ2** Πώς καθαρίζονται οι κοινόχρηστοι χώροι με τη συμπλήρωση των εργασιών;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι προσβάσεις στο μπαρ και πώς καθαρίζονται με τη συμπλήρωση των εργασιών;
- ΑΓ4** Πώς καθαρίζεται και διαρρυθμίζεται η επίπλωση;
- ΑΓ5** Πώς χρησιμοποιούνται τα προβλεπόμενα υλικά καθαρισμού;
- ΑΓ6** Πώς καθαρίζεται ο επιτραπέζιος εξοπλισμός και που αποθηκεύεται;
- ΑΓ7** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ13 Καθαρισμός χώρου και μηχανημάτων – Χειρισμός υλικών καθαρισμού

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Ο καθαρισμός του χώρου εργασίας και μηχανημάτων καθώς επίσης ο σωστός χειρισμός των υλικών καθαρισμού.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ13.1 Καθαρισμός χώρου εργασίας

ΠΠΠ13.2 Καθαρισμός μηχανημάτων

ΠΠΠ13.3 Σωστός και ασφαλής χειρισμός υλικών καθαρισμού

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ13 Καθαρισμός χώρου και μηχανημάτων – Χειρισμός υλικών καθαρισμού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ13.1 Καθαρισμός χώρου εργασίας

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να καθαρίζεις και να απολυμαίνεις τους **χώρους εργασίας** ακολουθώντας τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ2** Να καθαρίζεις και να απολυμαίνεις όλο τον **εξοπλισμό** ακολουθώντας τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ3** Να καθαρίζεις και να συντηρείς όλα τα **αποθέματα** υλικών, ανάλογα με το είδος τους και ακολουθώντας τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ4** Να καθαρίζεις και να απολυμαίνεις τους **χώρους αποθήκευσης** ακολουθώντας τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ5** Να καθαρίζεις και να απολυμαίνεις τους **χώρους απορριμμάτων** ακολουθώντας τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ6** Να χρησιμοποιείς τα κατάλληλα υλικά καθαρισμού για την ανάλογη χρήση ακολουθώντας τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ8** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ9** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Χώροι εργασίας

- Χώροι πελατών
- Χώροι παρασκευής ποτών
- Χώροι κουζίνας που διακινείται το προσωπικό του μπαρ
- Βοηθητικοί χώροι και διάδρομοι

ΠΕ2 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ3 Εξοπλισμός

- Διάφοροι τύποι ποτηριών που χρησιμοποιούνται στο μπαρ (κρασιού, κτλ)
- Φλιτζάνια
- Καράφες και ανοιχτήρια κρασιών
- Μαχαιροπίρουνα
- Σανίδια και μαχαιρία κοπής
- Θερμοδοχεία ροφημάτων
- Παγοδοχεία και καλαθάκια κρασιού
- Εδεσματολόγιο και κάρτα ποτών
- Επίπλωση
- Αριθμοί τραπεζιών, σταχτοδοχεία και ανθοδοχεία
- Διακόσμηση

ΠΕ4 Χώροι αποθήκευσης

- Ντουλάπια μπαρ
- Σκευοθήκες
- Αποθήκες εξοπλισμού

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ13 Καθαρισμός χώρου και μηχανημάτων – Χειρισμός υλικών καθαρισμού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ13.1 Καθαρισμός χώρου εργασίας

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ5 Αποθέματα

- Κρασιά
- Ποτά
- Αναψυκτικά
- Χυμοί
- Μεταλλικά νερά
- Καφέδες και άλλα ροφήματα
- Σιρόπια
- Επώνυμες σάλτσες,
- Συνοδευτικά ποτών
- Ξηροί καρποί
- Φρούτα και κομπόστα

ΠΕ6 Υλικά καθαρισμού

- Υγρό σαπούνι γενικού καθαρισμού
- Υγρό απολυμαντικό σαπούνι
- Καθαριστικό γυαλιών
- Απορροφητική σκούπα
- Σκούπα
- Μικρό φτυάρι
- Πάνινα ρούχα
- Απορροφητικές πετσέτες
- Χλωρίνη οικιακής χρήσης

ΠΕ7 Αποκλίσεις

- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής
- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός, υλικά και αποθέματα
- Ακατάστατοι και ακάθαρτοι χώροι εργασίας και αποθήκευσης

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ13.1 Καθαρισμός χώρου εργασίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας

- ΑΓ1** Ποιοι είναι οι χώροι εργασίας του προσωπικού, πώς καθαρίζονται και πώς απολυμαίνονται;
- ΑΓ2** Ποιος είναι ο εξοπλισμός, πώς καθαρίζεται και πώς απολυμαίνεται;
- ΑΓ3** Ποια είναι τα αποθέματα υλικών, πώς καθαρίζονται και πώς απολυμαίνονται;
- ΑΓ4** Ποιοι είναι οι χώροι αποθήκευσης, πώς καθαρίζονται και πώς απολυμαίνονται;
- ΑΓ5** Ποιοι είναι και πού βρίσκονται οι χώροι απορριμμάτων, πώς καθαρίζονται και πώς απολυμαίνονται;
- ΑΓ6** Ποια είναι τα κατάλληλα υλικά καθαρισμού και που χρησιμοποιούνται στην κάθε περίπτωση;
- ΑΓ7** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ13 Καθαρισμός χώρου και μηχανημάτων – Χειρισμός υλικών καθαρισμού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ13.2 Καθαρισμός μηχανημάτων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να θέτεις τα **μηχανήματα και συσκευές** εκτός λειτουργίας όπου και όταν χρειάζεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- ΚΑ2** Να καθαρίζεις και να απολυμαίνεις τα **μηχανήματα και συσκευές** σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- ΚΑ3** Να αφαιρείς όλα τα προβλεπόμενα κομμάτια από τα **μηχανήματα και συσκευές** σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και να τα επανατοποθετείς στις συσκευές αφού καθαριστούν και απολυμανθούν.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς τα κατάλληλα **υλικά καθαρισμού** για την καθαριότητα και απολύμανση **μηχανημάτων και συσκευών** και κομματιών **μηχανημάτων και συσκευών** που δεν μετακινούνται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ6** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ7** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Μηχανήματα και συσκευές

- Ψυγεία (συντήρησης, κατάψυξης, κατάψυξης παγωτών)
- Διανεμητής αναψυκτικών
- Μηχανή παρασκευής πάγου κύβων
- Μηχανή espresso
- Μηχανή φιλτραρισμένου καφέ
- Τοστιέρα
- Φούρνος μικροκυμάτων
- Βραστήρες
- Πρέσες χυμών και εκχυμωτές
- Συσκευή για την μπίρα σε βαρέλι
- Διανεμητής αεριούχων ποτών
- Αναδευτήρας ποτών
- Συσκευές ζεστών ροφημάτων
- Πλυντήριο ποτηριών

ΠΕ2 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ3 Υλικά καθαρισμού

- Υγρό σαπούνι γενικού καθαρισμού
- Υγρό απολυμαντικό σαπούνι
- Καθαριστικό γιαλών
- Απορροφητική σκούπα
- Σκούπα
- Μικρό φτυάρι
- Ρούχα καθαρισμού
- Απορροφητικές πετσέτες
- Χλωρίνη οικιακής χρήσεως

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ13 Καθαρισμός χώρου και μηχανημάτων – Χειρισμός υλικών καθαρισμού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ13.2 Καθαρισμός μηχανημάτων

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ4 Αποκλίσεις

- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής
- Ελλιπής ή προβληματικός καθαρισμός και απολύμανση μηχανημάτων και συσκευών

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ13.2 Καθαρισμός μηχανημάτων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Πώς καθαρίζονται και πώς απολυμαίνονται τα μηχανήματα και οι συσκευές;
- ΑΓ2** Πώς αφαιρούνται όλα τα προβλεπόμενα κομμάτια από τα μηχανήματα και τις συσκευές και πώς επανατοποθετούνται μετά τον καθαρισμό τους;
- ΑΓ3** Πώς χρησιμοποιείς τα κατάλληλα υλικά καθαρισμού για την καθαριότητα και απολύμανση μηχανημάτων και συσκευών που μετακινούνται;
- ΑΓ4** Πώς χρησιμοποιείς τα κατάλληλα υλικά καθαρισμού για την καθαριότητα και απολύμανση μηχανημάτων και συσκευών που δεν μετακινούνται;
- ΑΓ5** Γιατί πρέπει να θέτουμε εκτός λειτουργίας τις συσκευές στην κατάλληλη ώρα;
- ΑΓ6** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ7** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ8** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ13 Καθαρισμός χώρου και μηχανημάτων – Χειρισμός υλικών καθαρισμού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ13.3 Σωστός και ασφαλής χειρισμός υλικών καθαρισμού

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να εφαρμόζεις το σωστό και ασφαλή χειρισμό των **υλικών καθαρισμού**.
- ΚΑ2** Να αποθηκεύεις με το σωστό τρόπο τα **υλικά καθαρισμού** στους ενδεδειγμένους **χώρους αποθήκευσης**.
- ΚΑ3** Να χρησιμοποιείς **προστατευτικά μέτρα** και να εφαρμόζεις τους υπόλοιπους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που ενδείκνυται κατά τη χρησιμοποίηση των **υλικών καθαρισμού**.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς το κατάλληλο **υλικό καθαρισμού** για την κάθε επιφάνεια ούτως ώστε να επιτυγχάνεται σωστά απορρύπανση και απολύμανση.
- ΚΑ5** Να χρησιμοποιείς το κατάλληλο **υλικό καθαρισμού** για κάθε είδος **εξοπλισμού, μηχανήματος και συσκευής** ούτως ώστε να επιτυγχάνεται σωστά η απορρύπανση και απολύμανση τους.
- ΚΑ6** Να καθαρίζεις συχνά τους **εξοπλισμούς, μηχανήματα και συσκευές** ούτως ώστε να επιτυγχάνεται σωστά η απορρύπανση και απολύμανση τους.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ8** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ9** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Υλικά καθαρισμού

- Υγρό σαπούνι γενικού καθαρισμού
- Υγρό απολυμαντικό σαπούνι
- Καθαριστικό γυαλιών
- Απορροφητική σκούπα
- Σκούπα, μικρό φτυάρι
- Ρούχα καθαρισμού
- Απορροφητικές πετσέτες
- Χλωρίνη οικιακής χρήσεως

ΠΕ2 Χώροι αποθήκευσης

- Ντουλάπια μπαρ ειδικά για τα υλικά καθαρισμού
- Αποθήκες μπαρ ειδικές για υλικά καθαρισμού

ΠΕ3 Προστατευτικά Μέτρα

- Γάντια, μάσκα
- Προστατευτικά γυαλιά
- Άλλα μέσα όπως συνιστώνται από τον κατασκευαστή των υλικών καθαρισμού ή προβλέπονται από τους Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

ΠΕ4 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ5 Εξοπλισμός

- Διάφοροι τύποι ποτηριών που χρησιμοποιούνται στο μπαρ (κρασιού, κτλ)
- Φλιτζάνια
- Καράφες και ανοιχτήρια κρασιών
- Μαχαιροπίρουνα
- Σανίδια και μαχαίρια κοπής
- Θερμοδοχεία ροφημάτων
- Παγοδοχεία και καλαθάκια κρασιού

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ13 Καθαρισμός χώρου και μηχανημάτων – Χειρισμός υλικών καθαρισμού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ13.3 Σωστός και ασφαλής χειρισμός υλικών καθαρισμού

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

- Εδεσματολόγιο και κάρτα ποτών
- Αριθμοί τραπεζιών, σταχτοδοχεία και ανθοδοχεία
- Επίπλωση, διακόσμηση

ΠΕ6 Μηχανήματα και συσκευές

- Ψυγεία (συντήρησης, κατάψυξης, κατάψυξης παγωτών)
- Διανεμητής αναψυκτικών
- Μηχανή παρασκευής πάγο-κύβων
- Μηχανή φιλτραρισμένου καφέ, μηχανή Espresso
- Τοστιέρα, βραστήρες
- Φούρνος μικροκυμάτων
- Πρέσες χυμών και εκχυμωτές
- Συσκευή για την μπίρα σε βαρέλι
- Διανεμητής αεριούχων ποτών
- Αναδευτήρας ποτών
- Συσκευές ζεστών ροφημάτων
- Πλυντήριο ποτηριών

ΠΕ7 Αποκλίσεις

- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής από τη λάθος και μη ασφαλή χρησιμοποίηση και χειρισμό των υλικών καθαρισμού

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ13.3 Σωστός και ασφαλής χειρισμός υλικών καθαρισμού

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Πώς επιτυγχάνεται ο σωστός και ασφαλής χειρισμός των υλικών καθαρισμού;
- ΑΓ2** Ποιοι είναι οι χώροι αποθήκευσης και ποιος είναι ο σωστός τρόπος αποθήκευσης των υλικών καθαρισμού;
- ΑΓ3** Ποιο υλικό καθαρισμού είναι το κατάλληλο για την κάθε επιφάνεια;
- ΑΓ4** Πώς επιτυγχάνεται σωστά η απορρύπανση και απολύμανση;
- ΑΓ5** Ποιο υλικό καθαρισμού είναι το κατάλληλο για κάθε είδος εξοπλισμού, μηχανήματος και συσκευής;
- ΑΓ6** Ποια είναι η συχνότητα καθαριότητας του κάθε είδους εξοπλισμού, μηχανήματος και συσκευής;
- ΑΓ7** Ποια είναι τα προστατευτικά μέτρα και πως εφαρμόζονται;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ10** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ14 Ειδικές ικανότητες του bartender

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι ειδικές προσωπικές ικανότητες που χρειάζεται ένας bartender για την σωστή επικοινωνία με τους πελάτες

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ14.1 Επικοινωνία με τους πελάτες στο χώρο του μπαρ

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΠΠ14** Ειδικές ικανότητες του bartender**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ14.1** Επικοινωνία με τους πελάτες στο χώρο του μπαρ**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να κατανοείς σωστά το αίτημα για παροχή εξυπηρέτησης όπως εκφράζεται από τον πελάτη.
- ΚΑ2** Να προσφέρεις αμέσως εξυπηρέτηση και βοήθεια προς τους πελάτες.
- ΚΑ3** Να εκφράζεσαι με ευγένεια, χρησιμοποιώντας τη κατάλληλη προσφώνηση και τον κατάλληλο τόνο και ρυθμό ομιλίας.
- ΚΑ4** Να μεταδίδεις με ευφράδεια και σωστά το μήνυμά σου, ελαχιστοποιώντας τον κίνδυνο παρεξήγησης.
- ΚΑ5** Να χρησιμοποιείς και να συνδυάζεις σωστά και εύκολα κατανοητές εκφράσεις, να παρέχεις **πληροφορίες** και να επιλύεις τυχόν απορίες.
- ΚΑ6** Να χρησιμοποιείς τους κατάλληλους **τεχνικούς όρους** και να εκφράζεσαι με τη μεγαλύτερη δυνατή ακρίβεια, ώστε να γίνεσαι κατανοητός από το συνομιλητή σου.
- ΚΑ7** Να χρησιμοποιείς απλούς **εναλλακτικούς τρόπους** επεξήγησης, όταν ο συνομιλητής σου δεν αντιλαμβάνεται ορθά το μήνυμα που μεταδίδεις.
- ΚΑ8** Να ακολουθείς τους **κανονισμούς** της εργασίας.
- ΚΑ9** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ10** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Πληροφορίες**

- Διευκολύνσεις και προσφερόμενες υπηρεσίες και προϊόντα
- Τιμές διαμονής, διατροφής, υπηρεσιών και προϊόντων
- Ειδικές προσφορές
- Ώρες λειτουργίας τμημάτων και καταστημάτων
- Πρόγραμμα ψυχαγωγίας
- Τρόποι κράτησης των υπηρεσιών

ΠΕ2 Τεχνικοί όροι

- Χαρακτηριστικά και ονομασίες υπηρεσιών και προϊόντων

ΠΕ3 Εναλλακτικοί τρόποι

- Πληροφοριακά φυλλάδια και κατάλογοι
- Πίνακας πληροφοριών
- Φωτογραφικό υλικό

ΠΕ4 Κανονισμοί

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

ΠΕ5 Αποκλίσεις

- Δύσκολοι πελάτες
- Απρεπής συμπεριφορά

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ14.1 Επικοινωνία με τους πελάτες στο χώρο του μπαρ

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Πώς προσφωνούμε με τον κατάλληλο τρόπο τους πελάτες;
- ΑΓ2** Πώς μπορούμε να αποφύγουμε τον κίνδυνο παρεξήγησης κατά τη διάρκεια της συνομιλίας;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι πληροφορίες που ανταλλάσσονται;
- ΑΓ4** Ποιοι είναι οι τεχνικοί όροι που μπορεί να χρησιμοποιηθούν και πώς εξηγούνται στο συνομιλητή μας;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι τυχόν εναλλακτικές λύσεις που χρησιμοποιούνται για τη σωστή μετάδοση των μηνυμάτων στο συνομιλητή μας;
- ΑΓ6** Πώς χειριζόμαστε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ7** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ8** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ15 Προώθηση πωλήσεων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Γνώσεις και τακτικές που απαιτούνται για την αποτελεσματική προώθηση των πωλήσεων.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ15.1 Γνώσεις και τακτικές προώθησης πωλήσεων

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΠΠ15** Προώθηση πωλήσεων**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ15.1** Γνώσεις και τακτικές προώθησης πωλήσεων**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να εφαρμόζεις τις βασικές αρχές πωλήσεων.
- ΚΑ2** Να εφαρμόζεις μεθόδους **προώθησης των πωλήσεων** στο μπαρ.
- ΚΑ3** Να μελετάς συνεχώς και να είσαι άψογος γνώστης του περιεχόμενου τις κάρτας ποτών του μπαρ.
- ΚΑ4** Να παρασκευάζεις και να σερβίρεις τα ποτά σύμφωνα με την κάρτα ποτών του μπαρ.
- ΚΑ5** Να γνωστοποιείς και να προωθείς στους πελάτες **ειδικές προσφορές** του μπαρ.
- ΚΑ6** Να παρέχεις συμβουλές στους πελάτες σχετικά με την επιλογή ποτών.
- ΚΑ7** Να αναμειγνύεις και να διακοσμείς τα κοκτέιλ και ποτά με τον κατάλληλο τρόπο που να κινεί το ενδιαφέρον των πελατών.
- ΚΑ8** Να ακολουθείς τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** της εργασίας.
- ΚΑ9** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ10** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Προώθηση πωλήσεων**

- Εκπτώσεις
- Προσφορές
- Κουπόνια

ΠΕ2 Ειδικές προσφορές

- Happy hour
- Θεματικές βραδιές
- Προώθηση συγκεκριμένων ποτών

ΠΕ3 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ4 Αποκλίσεις

- Ελλιπής γνώση των προϊόντων και υπηρεσιών
- Προβληματικά προϊόντα/υπηρεσίες

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ15.1 Γνώσεις και τακτικές προώθησης πωλήσεων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιοι είναι οι βασικοί τρόποι προώθησης των πωλήσεων στο μπαρ;
- ΑΓ2** Ποια είναι η σημασία της κάρτας ποτών του μπαρ στην προώθηση των πωλήσεων;
- ΑΓ3** Ποια είναι τα οφέλη από την προώθηση των πωλήσεων;
- ΑΓ4** Ποιος είναι ο ρόλος της σωστής επικοινωνίας με τους πελάτες;
- ΑΓ5** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος γνωστοποίησης των προσφορών στους πελάτες;
- ΑΓ6** Ποια είναι τα βασικά είδη προσφορών;
- ΑΓ7** Ποιες είναι οι νομικές απαιτήσεις που διέπουν την προώθηση πωλήσεων;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι εσωτερικοί κανονισμοί σχετικά με την προώθηση πωλήσεων;
- ΑΓ9** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ10** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ16 Διατήρηση και πώληση καπνοπροϊόντων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι γνώσεις και ικανότητες που απαιτούνται για την κατάλληλη διατήρηση και πώληση καπνοπροϊόντων.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ16.1 Διατήρηση καπνοπροϊόντων και προώθηση πωλήσεων σύμφωνα με την εκάστοτε νομοθεσία

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΠΠ16** Διατήρηση και πώληση καπνοπροϊόντων**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ16.1** Διατήρηση καπνοπροϊόντων και προώθηση πωλήσεων σύμφωνα με την εκάστοτε νομοθεσία**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να διαθέτεις τα κατάλληλα **είδη καπνοπροϊόντων** που είναι προς πώληση στο μπαρ.
- ΚΑ2** Να διατηρείς και να αποθηκεύεις με τον κατάλληλο τρόπο τα καπνοπροϊόντα.
- ΚΑ3** Να αποθηκεύεις τα καπνοπροϊόντα στις σωστές θερμοκρασίες και επίπεδα υγρασίας.
- ΚΑ4** Να σερβίρεις τα καπνοπροϊόντα με τον ορθό τρόπο σερβιρίσματος.
- ΚΑ5** Να σερβίρεις τα καπνοπροϊόντα ανάλογα με τα **γενικά χαρακτηριστικά τους**.
- ΚΑ6** Να παρέχεις συμβουλές στους πελάτες σχετικά με την επιλογή καπνοπροϊόντων.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς πιστά την εκάστοτε **νομοθεσία** σε σχέση με την πώληση καπνοπροϊόντων.
- ΚΑ8** Να ακολουθείς τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** της εργασίας.
- ΚΑ9** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ10** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Είδη καπνοπροϊόντων**

- Πούρα
- Τσιγάρα
- Καπνός πίπας

ΠΕ2 Γενικά χαρακτηριστικά

- Χώρα προέλευσης (Πούρα)
- Είδος καπνού
- Διαστάσεις

ΠΕ3 Νομοθεσία

- Γνώση της νομοθεσίας
- Ευθύνες και υποχρεώσεις του υπαλλήλου του μπαρ
- Πρόνοιες και κανονισμοί της νομοθεσίας

ΠΕ4 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

- Εσωτερικοί κανονισμοί
- Κανόνες προσωπικής υγιεινής

ΠΕ4 Αποκλίσεις

- Παράβαση νομοθεσίας
- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Ελλιπή ή προβληματικά προϊόντα

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ16.1 Διατήρηση καπνοπροϊόντων και προώθηση πωλήσεων σύμφωνα με την εκάστοτε νομοθεσία

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είδη καπνοπροϊόντων διατίθενται στο μπαρ;
- ΑΓ2** Ποιος είναι ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την διατήρηση των καπνοπροϊόντων;
- ΑΓ3** Ποιος είναι ο ορθός τρόπος χρήσης του εξοπλισμού;
- ΑΓ4** Ποιες είναι οι βασικές κατηγορίες καπνοπροϊόντων;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι χώρες προέλευσης τους;
- ΑΓ6** Ποιος είναι ο κατάλληλος τρόπος σερβιρίσματος τους;
- ΑΓ7** Ποιες είναι οι κατάλληλες θερμοκρασίες διατήρησης τους;
- ΑΓ8** Ποιες είναι οι βασικές πρόνοιες της νομοθεσίας;
- ΑΓ9** Πώς εφαρμόζονται οι πρόνοιες της νομοθεσίας;
- ΑΓ10** Ποιοι είναι και πώς εφαρμόζονται οι κανόνες ασφαλείας;
- ΑΓ11** Ποιοι είναι οι κανόνες υγιεινής του χώρου εργασίας;
- ΑΓ12** Ποιοι είναι οι κανόνες που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ13** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ17 Ετοιμασία και ανεφοδιασμός mini bar

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι γνώσεις και ικανότητες που χρειάζονται για τη σωστή προετοιμασία και ανεφοδιασμό των mini bar.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ17.1 Προετοιμασία και ανεφοδιασμός mini bar

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΠΠ17** Ετοιμασία και ανεφοδιασμός mini bar**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ17.1** Προετοιμασία και ανεφοδιασμός mini bar**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να τακτοποιείς και να προετοιμάζεις το τρόλεϊ ανεφοδιασμού mini bar.
- ΚΑ2** Να χρησιμοποιείς το τρόλεϊ με τον ενδεδειγμένο τρόπο.
- ΚΑ3** Να ανεφοδιάζεις το mini bar με τα κατάλληλα είδη **ποτών**.
- ΚΑ4** Να ανεφοδιάζεις το mini bar με τα κατάλληλα **άλλα προϊόντα**.
- ΚΑ5** Να ακολουθείς τον ορθό τρόπο λειτουργίας του mini bar.
- ΚΑ6** Να ακολουθείς τον ορθό τρόπο χρέωσης του mini bar.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** της εργασίας.
- ΚΑ8** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ9** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Ποτά**

- Κρασιά
- Αλκοολούχα ποτά
- Αναψυκτικά
- Χυμοί
- Νερά
- Ανθρακούχα νερά

ΠΕ2 Άλλα προϊόντα

- Σοκολάτες
- Πατατάκια
- Ξηροί καρποί

ΠΕ3 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

- Εσωτερικοί κανονισμοί που αφορούν την εργασία
- Νομικές απαιτήσεις που αφορούν την εργασία

ΠΕ4 Αποκλίσεις

- Ληγμένα ή ελαττωματικά προϊόντα
- Προβληματικός εξοπλισμός
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ17.1 Προετοιμασία και ανεφοδιασμός mini bar

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιος είναι ο απαραίτητος εξοπλισμός και ποια η σωστή χρήση του;
- ΑΓ2** Ποια είναι τα είδη των ποτών (αλκοολούχων και μη) που περιλαμβάνει το mini bar;
- ΑΓ3** Πώς εξασφαλίζεται η σωστή διατήρηση των προϊόντων του mini bar;
- ΑΓ4** Γιατί πρέπει να διατηρούμε ικανοποιητικά αποθέματα εξοπλισμού και ποτών;
- ΑΓ5** Ποια είναι η σωστή θερμοκρασία του mini bar;
- ΑΓ6** Πώς αντιμετωπίζουμε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ7** Γιατί πρέπει να χειριζόμαστε σωστά τον εξοπλισμό;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ10** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: ΠΠΠ18 Ετοιμασία και σερβίρισμα υπηρεσίας δωματίου
II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ: Οι ικανότητες και γνώσεις που απαιτούνται για την σωστή ετοιμασία της παραγγελίας και του σερβιρίσματος στο δωμάτιο του πελάτη.
III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ: ΠΠΠ18.1 Ετοιμασία παραγγελίας ΠΠΠ18.2 Σερβίρισμα στο δωμάτιο

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ18 Ετοιμασία και σερβίρισμα υπηρεσίας δωματίου

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ18.1 Ετοιμασία παραγγελίας

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να ετοιμάζεις τα ορθά **είδη ποτών, και ροφημάτων** όπως αναγράφονται στον κατάλογο.
- ΚΑ2** Να παρασκευάζεις και να παρουσιάζεις τα ποτά και ροφήματα με τον κατάλληλο τρόπο.
- ΚΑ3** Να χρησιμοποιείς με τον ενδεδειγμένο τρόπο τις **συσκευές** και **εξοπλισμό** που διαθέτει ένα μπαρ για την ετοιμασία των παραγγελιών.
- ΚΑ4** Να ακολουθείς τις ορθές δοσολογίες των ποτών.
- ΚΑ5** Να παραθέτεις τα ποτά και ροφήματα στις κατάλληλες θερμοκρασίες.
- ΚΑ6** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ7** Να αντιμετωπίζεις σωστά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ8** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Είδη ποτών, και ροφημάτων

- Αλκοολούχα ποτά
- Μη αλκοολούχα ποτά
- Καφέδες
- Άλλα αφεψήματα

ΠΕ2 Συσκευές

- Ψυγεία (συντήρησης, κατάψυξης, κατάψυξης παγωτών)
- Διανεμητής αναψυκτικών
- Μηχανή παρασκευής πάγου κύβων
- Μηχανή espresso
- Μηχανή φιλτραρισμένου καφέ
- Βραστήρες
- Πρέσες χυμών και εκχυμωτές
- Συσκευή για την μπίρα σε βαρέλι
- Διανεμητής αεριούχων ποτών
- Αναταρακτήρας ποτών
- Συσκευές ζεστών ροφημάτων

ΠΕ3 Εξοπλισμός

- Διάφοροι τύποι ποτηριών που χρησιμοποιούνται στο μπαρ (κρασιού, κτλ)
- Φλιτζάνια
- Καράφες και ανοιχτήρια κρασιών
- Μαχαιροπίρουνα
- Σανίδια και μαχαίρια κοπής
- Θερμοδοχεία ροφημάτων
- Παγοδοχεία και καλαθάκια κρασιού

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ18 Ετοιμασία και σερβίρισμα υπηρεσίας δωματίου

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ18.1 Ετοιμασία παραγγελίας

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ4 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ5 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Ελλιπή ή προβληματικά υλικά
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

ΙΙ. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ18.1 Ετοιμασία παραγγελίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είναι τα είδη ποτών και ροφημάτων που βρίσκονται στον κατάλογο;
- ΑΓ2** Ποιοι είναι οι χώροι εργασίας;
- ΑΓ3** Ποιοι είναι οι τρόποι παρασκευής και παρουσίασης των ποτών και ροφημάτων;
- ΑΓ4** Πώς αντιμετωπίζουμε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ5** Ποιες είναι οι συσκευές και ποιος είναι ο ορθός τρόπος χρήσης τους;
- ΑΓ6** Ποιος είναι ο εξοπλισμός και πώς χρησιμοποιείται ορθά;
- ΑΓ7** Ποιος εξοπλισμός και ποιες συσκευές χρησιμοποιούνται για κάθε συγκεκριμένη παρασκευή ποτού;
- ΑΓ8** Ποιος εξοπλισμός και ποιες συσκευές χρησιμοποιούνται για κάθε συγκεκριμένη παρασκευή καφέδων και άλλων αφεψημάτων;
- ΑΓ9** Ποιοι είναι και πώς εφαρμόζονται οι κανόνες προσωπικής υγιεινής;
- ΑΓ10** Ποιοι είναι οι κανόνες υγιεινής του χώρου εργασίας και του εξοπλισμού;
- ΑΓ11** Ποιοι είναι οι κανόνες που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ12** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ18 Ετοιμασία και σερβίρισμα υπηρεσίας δωματίου

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ18.2 Σερβίρισμα στο δωμάτιο

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να ετοιμάζεις το δίσκο ή/και το καρτσάκι, ανάλογα με την παραγγελία.
- ΚΑ2** Να μεταφέρεις με τον κατάλληλο τρόπο το δίσκο ή/και το καρτσάκι στο σωστό δωμάτιο.
- ΚΑ3** Να τοποθετείς με τον κατάλληλο τρόπο το δίσκο ή/και το καρτσάκι στον κατάλληλο χώρο στο δωμάτιο του πελάτη.
- ΚΑ4** Να **παραθέτεις τα ποτά** στον πελάτη με τον ορθό τρόπο.
- ΚΑ5** Να διατηρείς πάντοτε άψογη, καθαρή **και υγιεινή εμφάνιση**.
- ΚΑ6** Να χειρίζεσαι με τον ορθό τρόπο την **πληρωμή**.
- ΚΑ7** Να προβάλλεις πάντοτε τη κατάλληλη εικόνα συμπεριφοράς στον πελάτη.
- ΚΑ8** Να αντιμετωπίζεις σωστά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ9** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ10** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Παράθεση ποτών

- Κρασιού
- Ποτών
- Κοκτέιλ
- Ζεστών ροφημάτων

ΠΕ2 Εμφάνιση και υγιεινή

- Ατομική υγιεινή
- Στολή
- Μαλλιά
- Κοσμήματα

ΠΕ3 Πληρωμή

- Χρέωση λογαριασμού
- Μετρητά
- Πιστωτική κάρτα

ΠΕ4 Αποκλίσεις

- Λάθος παραγγελία
- Λανθασμένη παρουσίαση
- Ιδιαίτερες απαιτήσεις του πελάτη
- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

ΠΕ5 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

- Νομικές απαιτήσεις σχετικές με την εργασία
- Εσωτερικοί κανονισμοί που αφορούν την εργασία

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ18.2 Σερβίρισμα στο δωμάτιο

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Πώς ερμηνεύεται σωστά το δελτίο παραγγελίας;
- ΑΓ2** Ποια είναι η σωστή παρουσίαση στο δίσκο ή/και το καρτσάκι για την κάθε παραγγελία;
- ΑΓ3** Ποια είναι η διαρρύθμιση των ορόφων και των δωματίων;
- ΑΓ4** Πώς μεταφέρεται σωστά ο δίσκος και το καρτσάκι στα δωμάτια;
- ΑΓ5** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος εισόδου και εξόδου από το δωμάτιο πελατών;
- ΑΓ6** Πού τοποθετείται ο δίσκος ή/και το καρτσάκι στο δωμάτιο;
- ΑΓ7** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος παράθεσης για κάθε παραγγελία;
- ΑΓ8** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος χειρισμού της πληρωμής;
- ΑΓ9** Πώς αντιμετωπίζουμε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ10** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ11** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ12** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ19 Ετοιμασία και σερβίρισμα ποτών σε εκδηλώσεις σε εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η ετοιμασία και το σερβίρισμα ποτών σε εκδηλώσεις σε εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους, με ή χωρίς άμεση πρόσβαση σε μόνιμο μπαρ.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ19.1 Εκδηλώσεις σε χώρο με άμεση πρόσβαση σε μόνιμο μπαρ

ΠΠΠ19.2 Εκδηλώσεις σε χώρο χωρίς άμεση πρόσβαση σε μόνιμο μπαρ

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ19 Ετοιμασία και σερβίρισμα ποτών σε εκδηλώσεις σε εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ19.1 Εκδηλώσεις σε χώρο με άμεση πρόσβαση σε μόνιμο μπαρ

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να προετοιμάζεις το άνοιγμα του χώρου για σερβίρισμα ποτών ανάλογα με το είδος της προγραμματισμένης **εκδήλωσης**.
- ΚΑ2** Να ελέγχεις για την καθαριότητα, την καταλληλότητα και αρτιότητα του χώρου εργασίας σου και να τον διαμορφώνεις ανάλογα με το είδος της **εκδήλωσης**.
- ΚΑ3** Να ελέγχεις για την καθαριότητα των προσκείμενων βοηθητικών χώρων.
- ΚΑ4** Να διευθετείς τον κατάλληλο **εξοπλισμό και συσκευές** ανάλογα με το είδος της εκδήλωσης.
- ΚΑ5** Να διευθετείς τα τραπέζια και τις καρέκλες σε διάφορους προεπιλεγμένους σχηματισμούς ανάλογα με το είδος της εκδήλωσης .
- ΚΑ6** Να φροντίζεις για την καθαριότητα, και την καταλληλότητα του απαιτούμενου **εξοπλισμού** για το σερβίρισμα των ποτών.
- ΚΑ7** Να παραλαμβάνεις τα σερβίτσια από το πλυντήριο να ελέγχεις για την καταλληλότητα τους και να τα τοποθετείς στους προεπιλεγμένους χώρους ανάλογα με τις ανάγκες της κάθε εκδήλωσης.
- ΚΑ8** Να παραλαμβάνεις από την λινόθηκη τα απαραίτητα λινά, να ελέγχεις την καταλληλότητα και την καθαριότητα τους και να τα ταξινομείς στους κατάλληλους αποθηκευτικούς χώρους.
- ΚΑ9** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ10** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ11** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Εκδηλώσεις

- Γαμήλια δεξίωση
- Πάρτυ γενεθλίων
- Συνέδριο
- Άλλη εκδήλωση

ΠΕ2 Εξοπλισμός

- Διάφοροι τύποι ποτηριών που χρησιμοποιούνται στο μπαρ
- Φλιτζάνια
- Καράφες και ανοιχτήρια κρασιών και ποτών
- Μαχαιροπίρουνα
- Παγοδοχεία και καλαθάκια κρασιών
- Τραπέζια
- Καρέκλες
- Συστήματα κλιματισμού/θέρμανσης
- Συστήματα μουσικής

ΠΕ3 Συσκευές

- Ψυγεία
- Φούρνοι
- Παγοθραύστης
- Βραστήρες
- Πρέσες χυμών και εκχυμωτές
- Διανεμητής αεριούχων ποτών
- Ηλεκτρικός αναδευτήρας και ομοιογενοποιητής
- Συσκευές ζεστών ροφημάτων
- Πλυντήρια σκευών

ΠΕ4 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ5 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Ελλιπή ή προβληματικά υλικά
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ19.1 Εκδηλώσεις σε χώρο με άμεση πρόσβαση σε μόνιμο μπαρ

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες είναι οι ιδιαιτερότητες της κάθε εκδήλωσης;
- ΑΓ2** Ποιες είναι οι απαιτήσεις της κάθε εκδήλωσης;
- ΑΓ3** Ποιος είναι ο σωστός προγραμματισμός για την επιτυχία της κάθε εκδήλωσης;
- ΑΓ4** Ποιες είναι οι συσκευές που χρειάζονται για την συγκεκριμένη εκδήλωση και ποιος ο ορθός τρόπος χρήσης τους;
- ΑΓ5** Ποιος είναι ο εξοπλισμός που χρειάζεται για την συγκεκριμένη εκδήλωση και πώς χρησιμοποιείται σωστά;
- ΑΓ6** Γιατί πρέπει να χειριζόμαστε σωστά τον εξοπλισμό και τις συσκευές;
- ΑΓ7** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ19 Ετοιμασία και σερβίρισμα ποτών σε εκδηλώσεις σε εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ19.2 Εκδηλώσεις σε χώρο χωρίς άμεση πρόσβαση σε μόνιμο μπαρ

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να μεταφέρεις με ασφάλεια τον απαιτούμενο **εξοπλισμό** στον χώρο της **εκδήλωσης**.
- ΚΑ2** Να μεταφέρεις με ασφάλεια τις απαιτούμενες **συσκευές** στο χώρο της **εκδήλωσης**.
- ΚΑ3** Να φροντίζεις για την ομαλή λειτουργία του εξοπλισμού και των συσκευών.
- ΚΑ4** Να προετοιμάζεις το άνοιγμα του χώρου για σερβίρισμα ποτών ανάλογα με το είδος της προγραμματισμένης **εκδήλωσης**.
- ΚΑ5** Να ελέγχεις για την καθαριότητα και την καταλληλότητα-αρτιότητα του χώρου εργασίας σου και να τον διαμορφώνεις ανάλογα με το είδος της **εκδήλωσης**.
- ΚΑ6** Να ελέγχεις για την καθαριότητα των προσκείμενων βοηθητικών χώρων.
- ΚΑ7** Να διευθετείς τα τραπέζια και τις καρέκλες σε διάφορους προεπιλεγμένους σχηματισμούς ανάλογα με το είδος της εκδήλωσης.
- ΚΑ8** Να φροντίζεις για την καθαριότητα, και την καταλληλότητα του απαιτούμενου εξοπλισμού για το σερβίρισμα των ποτών.
- ΚΑ9** Να παραλαμβάνεις τα σερβίτσια από το πλυντήριο να ελέγχεις για την καταλληλότητα τους και να τα τοποθετείς στους προεπιλεγμένους χώρους ανάλογα με τις ανάγκες της κάθε εκδήλωσης.
- ΚΑ10** Να παραλαμβάνεις από την λινόθήκη τα απαραίτητα λινά, να ελέγχεις την καταλληλότητα και την καθαριότητα τους και να τα ταξινομείς στους κατάλληλους αποθηκευτικούς χώρους.
- ΚΑ11** Να ακολουθείς όλους τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής** που αφορούν την εργασία.
- ΚΑ12** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ13** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Εκδηλώσεις

- Γαμήλια δεξίωση
- Πάρτυ γενεθλίων
- Συνέδριο
- Άλλη εκδήλωση

ΠΕ2 Εξοπλισμός

- Διάφοροι τύποι ποτηριών που χρησιμοποιούνται στο μπαρ
- Φλιτζάνια
- Καράφες και ανοιχτήρια κρασιών και ποτών
- Μαχαιροπίρουνα
- Παγοδοχεία και καλαθάκια κρασιών
- Τραπέζια
- Καρέκλες
- Συστήματα κλιματισμού/θέρμανσης
- Συστήματα μουσικής

ΠΕ3 Συσκευές

- Ψυγεία
- Φούρνοι
- Πρέσες χυμών και εκχυμωτές
- Διανεμητής αεριούχων ποτών
- Ηλεκτρικός αναδευτήρας και ομοιογενοποιητής
- Συσκευές ζεστών ροφημάτων
- Πλυντήρια σκευών

ΠΕ4 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ5 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Ελλιπή ή προβληματικά υλικά
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ19.2 Εκδηλώσεις σε χώρο χωρίς άμεση πρόσβαση σε μόνιμο μπαρ

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιες είναι οι ιδιαιτερότητες της κάθε εκδήλωσης;
- ΑΓ2** Ποιες είναι οι απαιτήσεις της κάθε εκδήλωσης;
- ΑΓ3** Ποιος είναι ο σωστός προγραμματισμός για την επιτυχία της κάθε εκδήλωσης;
- ΑΓ4** Ποιες είναι οι συσκευές που χρειάζονται για την συγκεκριμένη εκδήλωση και ποιος ο ορθός τρόπος χρήσης τους;
- ΑΓ5** Ποιος είναι ο εξοπλισμός που χρειάζεται για την συγκεκριμένη εκδήλωση και πώς χρησιμοποιείται σωστά;
- ΑΓ6** Γιατί πρέπει να χειριζόμαστε σωστά τον εξοπλισμό και τις συσκευές;
- ΑΓ7** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ20 Δημιουργία νέων συνταγών κοκτέιλ

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η ικανότητα δημιουργίας νέων συνταγών κοκτέιλ.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ20.1 Δημιουργία νέων συνταγών κοκτέιλ (εποχιακών και άλλων)

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ20 Δημιουργία νέων συνταγών κοκτέιλ

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ20.1 Δημιουργία νέων συνταγών κοκτέιλ (εποχιακών και άλλων)

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να παρακολουθείς της νέες τάσεις της αγοράς.
- ΚΑ2** Να δημιουργείς κοκτέιλ ανάλογα με της εποχές του χρόνου.
- ΚΑ3** Να ακολουθείς της βασικές αρχές που διέπουν την ανάμειξη διαφορών **ποτών** και **υλικών**.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς και να συνδυάζεις εποχιακά **υλικά** για την παρασκευή των κοκτέιλ.
- ΚΑ5** Να χρησιμοποιείς συνδυασμούς χρωμάτων ανάλογα με τις εποχές και το είδος των κοκτέιλ.
- ΚΑ6** Να εφαρμόζεις τους προσωπικούς **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής**, και τις αρχές υγιεινής του χώρου και του εξοπλισμού.
- ΚΑ7** Να εφαρμόζεις τους κανόνες ασφάλειας του χώρου και του εξοπλισμού.
- ΚΑ8** Να χειρίζεσαι αποτελεσματικά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ9** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ποτά

- Οινοπνευματώδη
- Μη οινοπνευματώδη
- Ροφήματα
- Σιρόπια
- Ηδύποτα (Liqueurs)
- Αφεψήματα
- Σόδες
- Αναψυκτικά
- Αεριούχα νερά
- Χυμοί

ΠΕ2 Υλικά

- Φρούτα
- Λαχανικά
- Συνοδευτικά ποτών

ΠΕ3 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ4 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Ελλιπή ή προβληματικά υλικά
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

ΙΙ. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ20.1 Δημιουργία νέων συνταγών κοκτέιλ (εποχιακών και άλλων)

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια κοκτέιλ είναι πιο γνωστά στο ευρύ κοινό;
- ΑΓ2** Ποια κοκτέιλ συνδυάζονται με την συγκεκριμένη εποχή του χρόνου;
- ΑΓ3** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος παρασκευής και σερβιρίσματος;
- ΑΓ4** Ποιος εξοπλισμός και ποια υλικά χρησιμοποιούνται για το κάθε κοκτέιλ;
- ΑΓ5** Πώς παρουσιάζεται το κάθε κοκτέιλ;
- ΑΓ6** Πώς αντιμετωπίζουμε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ7** Γιατί πρέπει να χειριζόμαστε σωστά τον εξοπλισμό και τα υλικά;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ10** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ21 Επίδειξη ικανοτήτων μειξολογίας κοκτέιλ (cocktail demonstration)

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Η προετοιμασία, ικανότητες και γνώσεις που απαιτούνται για την επίδειξη ικανοτήτων παρασκευής και σερβιρίσματος κοκτέιλ.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ21.1 Προετοιμασία και οργάνωση χώρου επίδειξης

ΠΠΠ21.2 Επίδειξη ικανοτήτων

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ21 Επίδειξη ικανοτήτων μειξολογίας κοκτέιλ (cocktail demonstration)

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ21.1 Προετοιμασία και οργάνωση χώρου επίδειξης

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να διαρρυθμίζεις το χώρο επίδειξης ανάλογα με τον αριθμό των παρευρισκομένων.
- ΚΑ2** Να τοποθετείς τον κατάλληλο **εξοπλισμό** και τις **συσκευές** που είναι απαραίτητες για την επίδειξη.
- ΚΑ3** Να διατηρείς **τον εξοπλισμό και τις συσκευές** καθαρά και ορθά τοποθετημένα έτοιμα για χρήση.
- ΚΑ4** Να διατηρείς τα **ποτά** και αλλά **υλικά** κατάλληλα τοποθετημένα και στις κατάλληλες θερμοκρασίες έτοιμα για χρήση.
- ΚΑ5** Να διατηρείς τα απαιτούμενα αποθέματα **εξοπλισμού, ποτών και υλικών**.
- ΚΑ6** Να διατηρείς το χώρο επίδειξης καθαρό και συγυρισμένο.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς τους **κανόνες ασφαλείας και υγιεινής**.
- ΚΑ8** Να αντιμετωπίζεις σωστά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ9** Να αναφέρεις τυχόν αποκλίσεις.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Εξοπλισμός

- Διάφοροι τύποι ποτηριών που χρησιμοποιούνται στο μπαρ
- Σεικερ (shaker)
- Φλιτζάνια
- Καράφες και ανοιχτήρια κρασιών και ποτών
- Μαχαιροπίρουνα
- Σανίδια και μαχαίρια κοπής
- Παγοδοχεία και καλάθια κρασιών

ΠΕ2 Συσκευές

- Ψυγεία
- Παγοθραύστης
- Βραστήρες
- Πρέσες χυμών και εκχυματές
- Διανεμητής αεριούχων ποτών
- Ηλεκτρικός αναδευτήρας και ομοιογενοποιητής
- Συσκευές ζεστών ροφημάτων
- Πλυντήρια σκευών

ΠΕ3 Ποτά

- Οινοπνευματώδη
- Μη οινοπνευματώδη
- Ροφήματα
- Αφεψήματα
- Ζεστά, κρύα

ΠΕ4 Υλικά

- Φρούτα
- Λαχανικά
- Συνοδευτικά ποτών
- Διακόσμηση ποτών

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ21 Επίδειξη ικανοτήτων μειξολογίας κοκτέιλ (cocktail demonstration)

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ21.1 Προετοιμασία και οργάνωση χώρου επίδειξης

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ5 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ6 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Ελλιπή ή προβληματικά υλικά
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ21.1 Προετοιμασία και οργάνωση χώρου επίδειξης

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είναι τα είδη των κοκτέιλ που θα παρουσιαστούν;
- ΑΓ2** Ποιος είναι ο ορθός τρόπος παρασκευής και σερβιρίσματος;
- ΑΓ3** Ποιος είναι εξοπλισμός και ποια υλικά χρησιμοποιούνται για το κάθε κοκτέιλ;
- ΑΓ4** Πώς παρουσιάζεται το κάθε κοκτέιλ;
- ΑΓ5** Πώς αντιμετωπίζουμε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ6** Γιατί πρέπει να χειριζόμαστε σωστά τον εξοπλισμό και τα υλικά;
- ΑΓ7** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ21 Επίδειξη ικανοτήτων μειξολογίας κοκτέιλ (cocktail demonstration)

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ21.2 Επίδειξη ικανοτήτων

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να παρασκευάζεις με τον ενδεδειγμένο τρόπο τα απαιτούμενα κοκτέιλ.
- ΚΑ2** Να επεξηγείς τον τρόπο **ταξινόμησης των κοκτέιλ**.
- ΚΑ3** Να μπορείς να ταξινομείς τα κοκτέιλ στις διάφορες κατηγορίες.
- ΚΑ4** Να επεξηγείς τους κανόνες διακόσμησης των κοκτέιλ.
- ΚΑ5** Να αναφέρεις τα κύρια **διακοσμητικά υλικά** των κοκτέιλ.
- ΚΑ6** Να αναφέρεις τα χαρακτηριστικά των **κλασικών κοκτέιλ**.
- ΚΑ7** Να αναγνωρίζεις τα διακοσμητικά και συνοδευτικά υλικά των κλασικών κοκτέιλ.
- ΚΑ8** Να τηρείς τους κανόνες που αφορούν την διακόσμηση των κοκτέιλ.
- ΚΑ9** Να επιδεικνύεις τον τρόπο ξεφλουδίσματος και τεμαχισμού διακοσμητικών υλικών.
- ΚΑ10** Να επιδεικνύεις τον τρόπο διακόσμησης των ποτηριών.
- ΚΑ11** Να αξιολογείς τα ποτά σύμφωνα με τα **πρότυπα αξιολόγησης**.
- ΚΑ12** Να ακολουθείς τους **κανόνες ασφαλείας και υγιεινής**.
- ΚΑ13** Να αντιμετωπίζεις σωστά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ14** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Ταξινόμηση κοκτέιλ

- Αλκοολούχα
- Μη αλκοολούχα
- Το κύριο αλκοολούχο ποτό που περιέχουν
- Την περιεκτικότητα του ποτού σε αλκοόλη

ΠΕ2 Διακοσμητικά Υλικά

- Λεμόνι, Πορτοκάλι, Μήλο
- Αγγούρι, Σέλινο
- Φράουλα
- Άλλα λαχανικά ή φρούτα
- Άλλα αναλώσιμα υλικά

ΠΕ3 Κλασικά κοκτέιλ

- Μπράντι Αλεξάντερ (Brandy Alexander)
- Γκίμλετ (Giblet)
- Γκίμπσον (Gimbson)
- Γκράσχοπερ (Grasshopper)
- Μπλάτι Μαίρη (Bloody Mary)
- Ξηρό Μανχάταν (Dry Manhattan)
- Ξηρό Μαρτίνι (Dry Martini)
- Μαργαρίτα (Margerita)
- Μπρονξ (Bronx)
- Μπλακ Ράσιαν (Black Russian)

ΠΕ4 Πρότυπα Αξιολόγησης

- Εμφάνιση
- Διακόσμηση
- Γεύση
- Ποτήρι

ΠΕ5 Κανόνες ασφαλείας και υγιεινής

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

ΠΕ6 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Ελλιπή ή προβληματικά υλικά
- Κίνδυνοι ασφαλείας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ21.2 Επίδειξη ικανοτήτων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποιος είναι ο βασικός τρόπος ταξινόμησης των κοκτέιλ;
- ΑΓ2** Ποιες είναι οι βασικές διαφορές των κοκτέιλ;
- ΑΓ3** Ποια είναι τα σωστά πρότυπα αξιολόγησης των κοκτέιλ;
- ΑΓ4** Ποια είναι τα κλασικά κοκτέιλ;
- ΑΓ5** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος παρασκευής των κλασικών κοκτέιλ;
- ΑΓ6** Ποια είναι τα διακοσμητικά υλικά του κάθε κοκτέιλ;
- ΑΓ7** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος διακόσμησης του κάθε κοκτέιλ;
- ΑΓ8** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος σερβιρίσματος;
- ΑΓ9** Ποιοι είναι και πώς εφαρμόζονται οι κανόνες προσωπικής υγιεινής;
- ΑΓ10** Ποιοι είναι οι κανόνες υγιεινής του χώρου εργασίας;
- ΑΓ11** Ποιοι είναι οι κανόνες που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ12** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ22 Ετοιμασία και σερβίρισμα καφέδων και άλλων αφεψημάτων

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι ικανότητες και γνώσεις που απαιτούνται για την ετοιμασία και σερβίρισμα καφέδων και άλλων αφεψημάτων.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ22.1 Προετοιμασία και σερβίρισμα καφέδων και άλλων αφεψημάτων

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**ΠΠΠ22** Ετοιμασία και σερβίρισμα καφέδων και άλλων αφεψημάτων**II. ΕΡΓΑΣΙΑ:****ΠΠΠ22.1** Προετοιμασία και σερβίρισμα καφέδων και άλλων αφεψημάτων**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)**

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

- ΚΑ1** Να προετοιμάζεις και να είσαι σε θέση να σερβίρεις τα βασικά **είδη καφέδων** και **αφεψημάτων**.
- ΚΑ2** Να παρασκευάζεις καφέδες και αφεψήματα με τον ενδεδειγμένο τρόπο.
- ΚΑ3** Να σερβίρεις καφέδες και αφεψήματα με τον ενδεδειγμένο τρόπο.
- ΚΑ4** Να χρησιμοποιείς με τον ενδεδειγμένο τρόπο τις συσκευές και **εξοπλισμό** για την παρασκευή και σερβίρισμα καφέδων και αφεψημάτων.
- ΚΑ5** Να παρέχεις συμβουλές στους πελάτες σχετικά με την επιλογή καφέδων και αφεψημάτων.
- ΚΑ6** Να διατηρείς τους καφέδες και αφεψήματα στους κατάλληλους χώρους και στις κατάλληλες συνθήκες.
- ΚΑ7** Να ακολουθείς τους **κανόνες ασφάλειας και υγιεινής**.
- ΚΑ8** Να αντιμετωπίζεις σωστά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ9** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)**ΠΕ1 Είδη καφέδων**

- Φίλτρου (γαλλικός)
- Ελληνικός
- Στιγμιαίος
- Καπουτσίνο
- Espresso

ΠΕ2 Αφεψήματα

- Λευκό τσάι
- Πράσινο τσάι
- Μαύρο τσάι
- Τσάι από βότανα (χαμομήλι, φασκόμηλο, μέντα, γλυκάνισο κτλ)
- Τσάι από αποξηραμένα φρούτα

ΠΕ3 Εξοπλισμός

- Μηχανή espresso
- Μηχανή καφέ φίλτρου
- Μηχανή καπουτσίνο
- Μύλος κοπής καφέ
- Blender

ΠΕ4 Κανόνες ασφάλειας και υγιεινής

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

ΠΕ5 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Ελλιπή ή προβληματικά υλικά
- Κίνδυνοι ασφάλειας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠ22.1 Προετοιμασία και σερβίρισμα καφέδων και άλλων αφεψημάτων

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είναι τα βασικά είδη καφέδων;
- ΑΓ2** Ποια είναι τα βασικά είδη αφεψημάτων;
- ΑΓ3** Ποιες είναι οι σωστές θερμοκρασίες σερβιρίσματος των καφέδων και αφεψημάτων;
- ΑΓ4** Ποιος είναι ο σωστός τρόπος σερβιρίσματος;
- ΑΓ5** Ποιος είναι εξοπλισμός χρησιμοποιείτε για κάθε είδος καφέ;
- ΑΓ6** Ποιος είναι εξοπλισμός χρησιμοποιείται για την παρασκευή των αφεψημάτων;
- ΑΓ7** Ποια είναι η ενδεδειγμένη χρήση του εξοπλισμού;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι και πώς εφαρμόζονται οι κανόνες προσωπικής υγιεινής;
- ΑΓ9** Ποιοι είναι οι κανόνες υγιεινής του χώρου εργασίας;
- ΑΓ10** Ποιοι είναι οι κανόνες που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ11** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ23 Προετοιμασία και οργάνωση γευσιγνωσίας κρασιών (wine tasting)

II. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:

Οι ικανότητες και γνώσεις που απαιτούνται για την προετοιμασία και οργάνωση γευσιγνωσίας κρασιών.

III. ΕΡΓΑΣΙΕΣ:

ΠΠΠ23.1 Προετοιμασία και οργάνωση γευσιγνωσίας

I. ΤΟΜΕΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΠΠΠ23 Προετοιμασία και οργάνωση γευσιγνωσίας κρασιών (wine tasting)

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ23.1 Προετοιμασία και οργάνωση γευσιγνωσίας

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΣΗΣ (ΚΑ)

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

- ΚΑ1** Να διαρρυθμίζεις κατάλληλα τον χώρο επίδειξης.
- ΚΑ2** Να τοποθετείς και να προετοιμάζεις τον κατάλληλο **εξοπλισμό** και **συσκευές** που είναι απαραίτητα για την επίδειξη.
- ΚΑ3** Να διατηρείς τον εξοπλισμό και τις συσκευές καθαρά και σωστά τοποθετημένα, έτοιμα για χρήση.
- ΚΑ4** Να διατηρείς τα **κρασιά** ορθά τοποθετημένα και στις κατάλληλες θερμοκρασίες έτοιμα για χρήση.
- ΚΑ5** Να διατηρείς τις **κατάλληλες συνθήκες για γευσιγνωσία κρασιών**.
- ΚΑ6** Να γνωρίζεις την **τεχνική της γευσιγνωσίας**.
- ΚΑ7** Να διατηρείς το χώρο επίδειξης καθαρό και συγυρισμένο.
- ΚΑ8** Να ακολουθείς τους **κανόνες ασφαλείας και υγιεινής**.
- ΚΑ9** Να αντιμετωπίζεις σωστά τυχόν **αποκλίσεις**.
- ΚΑ10** Να αναφέρεις τυχόν **αποκλίσεις**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΠΕ)

ΠΕ1 Κρασιά

- Λευκά
- Ροζέ
- Κόκκινα
- Αφρώδη

ΠΕ2 Εξοπλισμός και συσκευές

- Διάφοροι τύποι ποτηριών που χρησιμοποιούνται στο μπαρ
- Καράφες και ανοιχτήρια κρασιών
- Παγοδοχεία και καλαθάκια κρασιών
- Πτυελοδοχεία
- Ψυγεία
- Πλυντήρια ποτηριών

ΠΕ3 Κατάλληλες συνθήκες για γευσιγνωσία κρασιών

- Ομοιόμορφο φυσικό φως
- Απουσία οσμών
- Καθαρά ποτήρια κρασιών

ΠΕ4 Τεχνική της γευσιγνωσίας

- Οπτική εξέταση
- Οσφρητική εξέταση
- Γευστική εξέταση

ΠΕ5 Κανόνες ασφαλείας και υγιεινής

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

ΠΕ6 Αποκλίσεις

- Ελλιπής ή προβληματικός εξοπλισμός
- Προβληματικά κρασιά
- Κίνδυνοι ασφαλείας και υγιεινής

II. ΕΡΓΑΣΙΑ:

ΠΠΠ23.1 Προετοιμασία και οργάνωση γευσιγνωσίας

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ (ΑΓ)

Κατάλογος αναγκαίων γνώσεων για την επιτέλεση αυτής της εργασίας:

- ΑΓ1** Ποια είναι τα είδη κρασιών που θα παρουσιαστούν;
- ΑΓ2** Ποιες είναι οι χώρες προέλευσης των κρασιών και ποιες οι διαφορές τους;
- ΑΓ3** Ποια είναι τα κατάλληλα ποτήρια σερβιρίσματος του κάθε είδους κρασιού;
- ΑΓ4** Ποιες είναι οι κατάλληλες θερμοκρασίες;
- ΑΓ5** Ποια είναι τα χαρακτηριστικά του κάθε κρασιού (γεύση, οσμή, άρωμα, εμφάνιση);
- ΑΓ6** Πώς αντιμετωπίζουμε τις αποκλίσεις;
- ΑΓ7** Γιατί πρέπει να χειριζόμαστε σωστά τον εξοπλισμό και τις συσκευές;
- ΑΓ8** Ποιοι είναι οι κανόνες ασφάλειας και υγιεινής που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ9** Ποιοι είναι οι κανονισμοί που αφορούν την εργασία;
- ΑΓ10** Σε ποιον αναφέρονται οι αποκλίσεις;

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1: ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

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

Αναδευτήρας	Μίξερ (drinks mixer)
Αναλώσιμα υλικά	Υλικά μιας χρήσης που καταναλίσκονται
Ανεφοδιασμός	Η αναπλήρωση αποθεμάτων από χώρους αποθήκευσης
Απόθεμα	Στοκ (stock)
Αποθηκευτικός χώρος	Παραπλήσιος χώρος διατήρησης, συσκευών, εξοπλισμού και αποθεμάτων
Απόκλιση	Περίπτωση, κατάσταση και συμπεριφορά εκτός του συνηθισμένου και αναμενόμενου
Απορρίμματα	Σκουπίδια, άχρηστα
Αρωματικό ρόφημα	Αρωματικό τσάι και ρόφημα από βότανα (tisanes)
Αφέψημα	Ζεστό ρόφημα από φυτικές ουσίες
Αφρώδες κρασί	Αεριούχο κρασί, σαμπάνια (champagne)
Βραστήρας	Τσαγιέρα και συσκευή για βράσιμο νερού (boiler)
Γευσιγνωσία κρασιών	Δοκιμασία διαφόρων ειδών κρασιού με σκοπό τον εμπλουτισμό γνώσεων
Διανεμητής αεριούχων ποτών	Συσκευή ποστ-μιξ (post-mix)
Δοσολογία	Η απαιτούμενη ποσότητα βάση της συνταγής παρασκευής
Δοχείο σερβιρίσματος ζεστών ροφημάτων	Τσαγιέρα, καφετιέρα, γαλατιέρα και δοχείο για νερό (pot)
Εδεσματολόγιο	Κάρτα και τιμοκατάλογος φαγητών, μενού (menu)
Εκχυμωτής	Εξαγωγέας χυμού (juice extractor)
Επώνυμες σάλτσες	HP, Worcester sauce, Tabasco κ.ά.
Εσωτερικοί κανονισμοί	Οι κανονισμοί της επιχείρησης που πρέπει απαραίτητα να είναι στη διάθεση του εργαζομένου
Ηδύποτα	Λικέρ (Liquors)
Θεματικές βραδιές	Οργανωμένες εκδηλώσεις με συγκεκριμένο θέμα όπου η διακόσμηση, το φαγητό, τα ποτά, μουσική κτλ έχουν

	την ίδια προέλευση ή θέμα, π.χ. Ελληνική βραδιά
Θερμοδοχείο ροφημάτων	Θέρμος (thermos flask)
Κάβα κρασιών	Ειδικά διαριθμημένος χώρος με ελεγχόμενη θερμοκρασία, υγρασία και φωτισμό για την φύλαξη κρασιών
Καπνοπροϊόντα	Προϊόντα κατασκευασμένα με βάση των καπνό
Κάρτα κρασιών	Τιμοκατάλογος κρασιών (wine list)
Κάρτα ειδικών προσφορών	Λίστα με προϊόντα που προσφέρονται σε ειδικές τιμές ή άλλο προνομιούχο τρόπο
Κάρτα ποτών	Τιμοκατάλογος ποτών
Κοκτέιλ	Ποτό που είναι αποτέλεσμα ανάμιξης διαφόρων άλλων αλκοολούχων και μη ποτών. Χαρακτηρίζεται συνήθως από τα έντονα χρώματα, διακόσμηση και εξωτικό χαρακτήρα
Μηχανή φιλτραρισμένου καφέ	Μηχανή παρασκευή καφέ φίλτρου (Γαλλικού καφέ)
Μηχανή Espresso	Μηχανή παρασκευή καφέ Espresso
Mini bar	Μικρό ψυγείο συντήρησης που βρίσκεται συνήθως στα δωμάτια των πελατών
Μειξολογία κοκτέιλ	Η γνώση και ικανότητα δημιουργίας αναμιγμένων ποτών τύπου κοκτέιλ
Νομικές απαιτήσεις	Οι σχετικές διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας, που πρέπει απαραίτητα να είναι στη διάθεση του εργαζομένου
Οινοπνευματώδη (Αλκοολούχα) ποτά	Ποτά που περιέχουν αλκοόλη
Ομοιογενοποιητής	Μπλέντερ (blender)
Παγοδοχείο κρασιού	Σαμπανιέρα
Παράθεση	Σερβίρισμα (service) πελατών
Πρέσα χυμών	Juice press
Προετοιμασία	Mis-en-place
Σνακ (snack)	Ελαφρύ φαγητό
Συσκευές σερβιρίσματος ζεστών ροφημάτων	Τσαγιέρα, καφετιέρα, γαλατιέρα και δοχείο για νερό (pot)

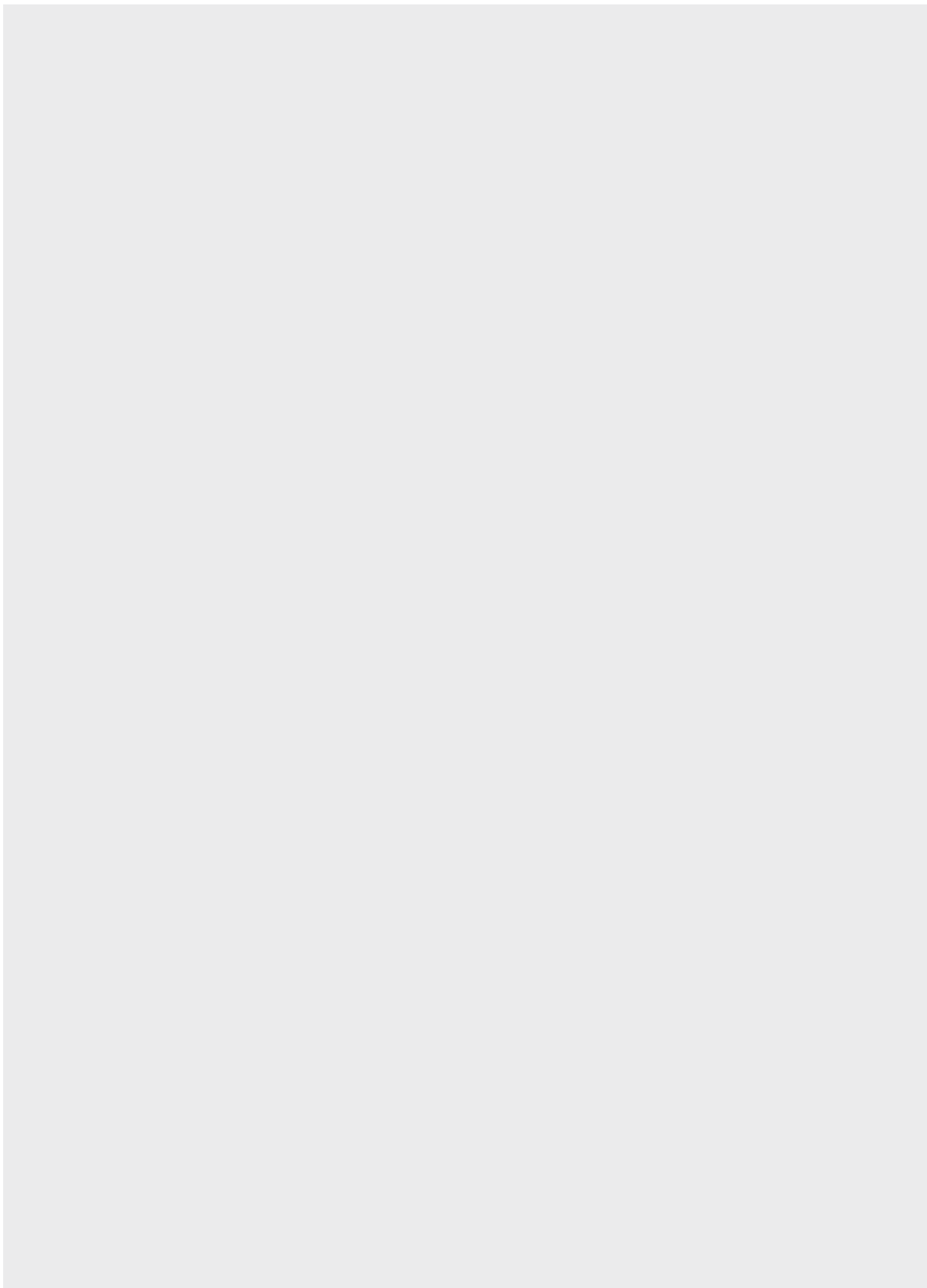
Σκευοθήκη	Βοηθητική τράπεζα (side-board, waiter station)
Συσκευή για την μπίρα σε βαρέλι	Συσκευή μπίρας ντραφτ (draught beer)
Συσκευή ζεστών ροφημάτων	Συσκευή για παρασκευή καφέ, βράσιμο γάλακτος και νερού, παραγωγής ατμού και διατήρησης της θερμοκρασίας
Τεχνικοί όροι	Εξειδικευμένες ορολογίες και ορισμοί υπηρεσιών και προϊόντων
Τοστιέρα	Ηλεκτρική συσκευή ελαφρού ψησίματος
Τρόλεϊ	Καροτσάκι για μεταφορά, παράθεση, έκθεση, και αποκόμιση ποτών και άλλων συσκευών
Υπηρεσία δωματίων	Room service
Υποκατάστατα καφέ	Καφές χωρίς καφεΐνη (ντεκαφεϊνέ) και ροφήματα από άλλα φυτά
Φούρνος μικροκυμάτων	Ηλεκτρική συσκευή που χρησιμοποιείται για την παρασκευή γευμάτων ή την θέρμανση τροφίμων (Microwave oven)
Φρυγανιέρα	Καπηριέρα (bread toaster)
<u>Ακρωνύμια</u>	
ΠΕΠ	Πρότυπα Επαγγελματικά Προσόντα
ΠΠΠ	Παρασκευή και Παράθεση Ποτών
ΚΑ	Κριτήριο Απόδοσης
ΠΕ	Πεδίο Εφαρμογής
ΑΓ	Απαραίτητες Γνώσεις

**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: 978-9963-43-854-9

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στην ΑνΑΔ:



Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Λευκωσία

τηλ. 22390300

www.hrdauth.org.cy