



Σύστημα  
Επαγγελματικών  
Προσόντων

Ταυτότητα Αριστείας!



ΠΡΟΤΥΠΟ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ

**Μάγειρας**

Επίπεδο CyQF/EQF 4



Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκά Διαρθρωτικά  
και Επενδυτικά Ταμεία



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικά Ταμεία  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο



**Αναθέτουσα Αρχή:**

Αρχή Ανάπτυξης Ανθρώπινου Δυναμικού (ΑναΔ)

**Επιτροπή Παρακολούθησης:**

Γιάννης Μουρουζίδης, Γενικός Διευθυντής

Ιωάννης Ζένιος, Ανώτερος Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Παρασκευή Τοφίδου, Ανώτερη Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Γρηγόρης Δημητρίου, Ανώτερος Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

Δάφνη Συμεωνίδου, Ανώτερη Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

**Συντονισμός:**

Χρίστος Τζάμας, Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού 1<sup>ης</sup> Τάξης

**Επιμέλεια:**

Χρίστος Τζάμας, Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού 1<sup>ης</sup> Τάξης

Στέλλα Φιλίππου, Λειτουργός Ανθρώπινου Δυναμικού

**Ανάδοχος:**

Κοινοπραξία University of Nicosia (EDEX – Educational Excellence Corporation Ltd) και IHE Innovative Hospitality Education Ltd

**Ομάδα Έργου Ανάδοχου:**

Γιώργος Σιεκκερής

Αντώνης Γεωργίου

Λευτέρης Αγαθαγγέλου

Παναγιώτης Χατζησυμεού

**Τεχνική Επιτροπή Επαγγελματικών Προσόντων:**

Υφυπουργείο Τουρισμού

Γενική Συνομοσπονδία Παγκύπριων Οργανώσεων Βιοτεχνών Επαγγελματιών Καταστηματαρχών (ΠΟΒΕΚ)

Συνομοσπονδία Εργαζομένων Κύπρου (ΣΕΚ)

Παγκύπρια Εργατική Ομοσπονδία (ΠΕΟ) Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ)

Παγκύπριος Σύνδεσμος Ξενοδόχων (ΠΑΣΥΞΕ)

Σύνδεσμος Τουριστικών Επιχειρήσεων Κύπρου (ΣΤΕΚ)

Παγκύπριος Σύνδεσμος Διευθυντών Ξενοδοχείων Κύπρου (ΠΑΣΥΔΙΞΕ)

Παγκύπριος Σύνδεσμος Ιδιοκτών Κέντρων Αναψυχής (ΠΑΣΙΚΑ)

Σύνδεσμος Αρχιμαγείρων Κύπρου

**Ημερομηνία έγκρισης από το Διοικητικό Συμβούλιο της ΑναΔ:**

21 Ιουνίου 2022

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>1.</b>	<b>ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ</b> .....	<b>5</b>
1.1	Τίτλος επαγγελματικού προσόντος.....	5
1.2	Επίπεδο επαγγελματικού προσόντος στο Κυπριακό και Ευρωπαϊκό Πλαίσι Προσόντων (CyQF/ EQF) .....	5
1.3	Κωδικός ISCO.....	5
1.4	Κωδικός επαγγελματικού προσόντος .....	5
<b>2.</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΟΝΤΟΣ</b> .....	<b>5</b>
2.1	Αντικείμενο .....	5
2.2	Εργασιακό περιβάλλον .....	5
2.3	Δυνατότητες εργοδότησης.....	5
2.4	Εξοπλισμός.....	6
2.5	Συναφή πρότυπα επαγγελματικών προσόντων .....	6
2.6	Συναφείς επαγγελματικοί τίτλοι .....	6
2.7	Διαδρομές ένταξης στο συγκεκριμένο Επαγγελματικό Προσόν σύμφωνα με την πολιτική και διαδικασίες της ΑνΑΔ .....	6
2.8	Μέθοδοι αξιολόγησης.....	7
<b>3.</b>	<b>ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ)</b> .....	<b>8</b>
3.1	Κοινοί τομείς εργασίας.....	9
ΚΤ.9	Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας.....	10
ΚΤ.10	Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία.....	12
ΚΤ.12	Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης .....	14
ΚΤ.14	Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων .....	15
ΚΤ.22	Οργάνωση, συγκύρισμα και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών.....	17
ΚΤ.23	Εντοπισμός ελλείψεων, παραλαβή και αποθήκευση υλικών .....	19
ΚΤ.30	Επικοινωνία και εξυπηρέτηση πελατών .....	21
3.2	Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας.....	22
ΜΑΓ4.1	Προετοιμασία και μαγείρεμα λαχανικών .....	24
ΜΑΓ4.2	Προετοιμασία και παράθεση κρύων ορεκτικών και σαλατών.....	25
ΜΑΓ4.3	Προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζωμών .....	26
ΜΑΓ4.4	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών σαλτσών .....	27
ΜΑΓ4.5	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών σουπών .....	28
ΜΑΓ4.6	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων αυγών .....	29

ΜΑΓ4.7	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών παρασκευών ρυζιού .....	30
ΜΑΓ4.8	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση φαγητών για χορτοφάγους .....	32
ΜΑΓ4.9	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων φαρινοειδών .....	33
ΜΑΓ4.10	Προετοιμασία, ψήσιμο και παράθεση βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών .....	34
ΜΑΓ4.11	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων κρεάτων .....	35
ΜΑΓ4.12	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών .....	37
ΜΑΓ4.13	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου .....	39
ΜΑΓ4.14	Προετοιμασία, ψήσιμο και παράθεση βασικών επιδορπίων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής .....	41
ΜΑΓ4.15	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση προγεύματος .....	43
ΜΑΓ4.16	Προετοιμασία, παρασκευή και παράθεση απλών και σύνθετων σάντουιτς.....	44
ΜΑΓ4.17	Προετοιμασία και παρουσίαση φαγητών σε μπουφέ.....	46
3.3	Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία) .....	47
4.	ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ .....	49

## 1. ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΝΤΟΣ

### 1.1 Τίτλος επαγγελματικού προσόντος:

Μάγειρας

### 1.2 Επίπεδο επαγγελματικού προσόντος στο Κυπριακό και Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Προσόντων (CyQF/ EQF):

4

### 1.3 Κωδικός ISCO:

5120

### 1.4 Κωδικός επαγγελματικού προσόντος:

ΜΑΓ4

## 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΝΤΟΣ

### 2.1 Αντικείμενο:

Ο μάγειρας παρασκευάζει ένα ευρύ φάσμα κρύων και ζεστών βασικών φαγητών. Εφαρμόζει όλες τις διαδικασίες από την παραλαβή και αποθήκευση των υλικών μέχρι την τελική σύνθεση και παρουσίαση του φαγητού. Προετοιμάζει, οργανώνει, καθαρίζει και φροντίζει τον χώρο εργασίας και εξοπλισμό. Εφαρμόζει οδηγίες και μέτρα εργασιακής ασφάλειας και υγείας, ασφάλειας των τροφίμων και περιβαλλοντικής διαχείρισης.

### 2.2 Εργασιακό περιβάλλον:

Ο μάγειρας εργάζεται τόσο σε εσωτερικούς όσο και σε εξωτερικούς χώρους, σε περιβάλλον όπου εφαρμόζονται αυστηροί κανόνες στον χειρισμό των τροφίμων και στην ασφάλεια και υγεία. Στο πλαίσιο εκτέλεσης των εργασιών του συναναστρέφεται με πελάτες και ως εκ τούτου είναι σημαντική η ατομική εμφάνιση και η προσωπική του υγιεινή. Πρόσθετα, λόγω της έκθεσής του σε μεταβαλλόμενες θερμοκρασίες, αλλά και της συνεχούς ορθοστασίας, απαιτείται η χρήση κατάλληλης ενδυμασίας και υποδημάτων. Το ωράριο εργασίας του είναι συνήθως σταθερό, αλλά ενδέχεται να εργαστεί και σε βάρδιες.

### 2.3 Δυνατότητες εργοδότησης:

Ο μάγειρας μπορεί να εργαστεί σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, εστιατόρια, επιβατικά πλοία και κρουαζιερόπλοια, μαγειρεία, κυλικεία, ιδρύματα, νοσοκομεία, κέντρα διασκέδασης, σε εταιρείες δεξιώσεων ή άλλων εορταστικών εκδηλώσεων.

## **2.4 Εξοπλισμός:**

Αποθηκευτικοί χώροι, εξαερισμός, φίλτρα, νεροχύτες, ψυγεία συντήρησης, καταψύκτες, φούρνος, σχάρα, σαλαμάντρα, φριτούρα, πλάκα, μπεν μαρί, ρεσιό, μηχανή κιμά, μηχανή κοπής, μίξερ, θερμομέτρα τροφίμων, εξοπλισμός παράθεσης φαγητού (μπουφέ), carving station, τηγάνια, κατσαρόλες, ταψιά, μαχαίρια, κουτάλες, πιρούνες, κούπες, σανίδες κοπής, σουρωτήρι, χτυπητήρι, ξύστρα, ζυγαριά, κάλαθοι άχρηστων, μέσα ατομικής προστασίας (π.χ. ορθοπεδικά παπούτσια, γάντια, μάσκα), εξοπλισμός πυρόσβεσης, κουτί πρώτων βοηθειών.

## **2.5 Συναφή πρότυπα επαγγελματικών προσόντων:**

1. ΥΠΣ5 Υπεύθυνος Κουζίνας
2. ΒΜΓ3 Βοηθός Μάγειρας
3. ΥΠΖ5 Υπεύθυνος ζαχαροπλαστέιου
4. ΖΑΧ4 Ζαχαροπλάστης
5. ΥΠΑ5 Υπεύθυνος αρτοποιείου
6. ΑΡΤ4 Αρτοποιός

## **2.6 Συναφείς επαγγελματικοί τίτλοι:**

Ψήστης

## **2.7 Διαδρομές ένταξης στο συγκεκριμένο Επαγγελματικό Προσόν σύμφωνα με την πολιτική και διαδικασίες της ΑνΑΔ:**

### **Διαδρομή 1**

Προσόν: Πιστοποιητικό προγράμματος εκπαίδευσης/κατάρτισης, το περιεχόμενο του οποίου συνάδει με σχετικό επαγγελματικό προσόν επιπέδου 4

Πείρα: Δεν απαιτείται

### **Διαδρομή 2**

Προσόν: Τουλάχιστον επιπέδου 4 σε μη σχετικό επαγγελματικό πεδίο ή τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Πείρα: 2 χρόνια τουλάχιστο επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

### **Διαδρομή 3**

Προσόν: Τουλάχιστον επιπέδου 3 σε μη σχετικό επαγγελματικό πεδίο ή τουλάχιστον επιπέδου 2 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

Πείρα: 3 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

## **Διαδρομή 4**

Προσόν: Δεν απαιτείται

Πείρα: 5 χρόνια τουλάχιστον επιπέδου 3 σε σχετικό επαγγελματικό πεδίο

### **2.8 Μέθοδοι αξιολόγησης**

- Γραπτή εξέταση με ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, σωστού / λάθους.
- Παρακολούθηση της εκτέλεσης της εργασίας σε πραγματικές συνθήκες εργασίας ή σε συνθήκες προσομοίωσης.
- Προφορική εξέταση.
- Μελέτη περίπτωσης.

### **3. ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΟΜΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ)**



### 3.1 Κοινοί τομείς εργασίας

<b>Κωδικός Τομέα Εργασίας</b>	<b>Τίτλος Τομέα Εργασίας</b>
<b>ΚΤ.9</b>	<b>Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας</b>
<b>ΚΤ.10</b>	<b>Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία</b>
<b>ΚΤ.12</b>	<b>Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης</b>
<b>ΚΤ.14</b>	<b>Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων</b>
<b>ΚΤ.22</b>	<b>Οργάνωση, συγκύρισμα και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών</b>
<b>ΚΤ.23</b>	<b>Εντοπισμός ελλείψεων, παραλαβή και αποθήκευση υλικών</b>
<b>ΚΤ.30</b>	<b>Επικοινωνία και εξυπηρέτηση πελατών</b>

## **ΚΤ.9 Δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας**

### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τις διάφορες μεθόδους επικοινωνίας.
2. Περιγράφει την πολιτική και διαδικασία επικοινωνίας του οργανισμού.
3. Αναφέρει τις βασικές αρχές επικοινωνίας.
4. Εξηγεί τη σημασία της αποτελεσματικής επικοινωνίας.
5. Αναφέρει εμπόδια στην επικοινωνία και στις ενέργειες αντιμετώπισης τους.
6. Περιγράφει τη διαδικασία χειρισμού διαπροσωπικών σχέσεων με συναδέλφους και συνεργάτες.
7. Αναφέρει ενέργειες και πρωτοβουλίες για τη δημιουργία και διατήρηση θετικού εργασιακού κλίματος.
8. Αναφέρει ενέργειες και πρωτοβουλίες για την αποτελεσματική ομαδική εργασία.
9. Αναφέρει βασικά στοιχεία για την αποτελεσματική λειτουργία ομάδων εργασίας.
10. Αναφέρει συνήθη προβλήματα που παρουσιάζονται στο πλαίσιο λειτουργίας ομάδων εργασίας τα οποία επηρεάζουν την αποτελεσματική λειτουργία και επίτευξη των στόχων της.

### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αξιοποιεί κατάλληλες μεθόδους επικοινωνίας για δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικής επικοινωνίας με συναδέλφους και συνεργάτες στο πλαίσιο της πολιτικής και διαδικασίας του οργανισμού.
2. Συμβάλλει στην επίλυση προβλημάτων και διαφωνιών μεταξύ συναδέλφων και συνεργατών για τη δημιουργία και διατήρηση αποτελεσματικών σχέσεων εργασίας.
3. Συμβάλλει στη βελτίωση του εργασιακού κλίματος με ανάληψη σχετικών ενεργειών και πρωτοβουλιών.
4. Συνεργάζεται με τα υπόλοιπα μέλη της ομάδας στη δημιουργία και διατήρηση θετικού εργασιακού κλίματος, προβαίνοντας σε ενέργειες και αναλαμβάνοντας πρωτοβουλίες αποτελεσματικής ομαδικής εργασίας.
5. Συμβάλλει στη βελτίωση της συνεργασίας μεταξύ των μελών της ομάδας, υποβάλλοντας εισηγήσεις και αναλαμβάνοντας σχετικές πρωτοβουλίες.

6. Συνεισφέρει στη βελτίωση της αποτελεσματικότητας και παραγωγικότητας της ομαδικής εργασίας, υποβάλλοντας εισηγήσεις και αναλαμβάνοντας σχετικές πρωτοβουλίες.
7. Συμβάλλει στον εντοπισμό και επίλυση προβλημάτων στη λειτουργία ομάδων εργασίας σε συνεργασία με τον υπεύθυνο του τμήματος και τους συναδέλφους.

## **ΚΤ.10 Εφαρμογή απαιτήσεων ασφάλειας και υγείας στην εργασία**

### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τους κινδύνους για την ασφάλεια και την υγεία, οι οποίοι πιθανόν να παρουσιαστούν στον χώρο εργασίας.
2. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των κινδύνων και των επικίνδυνων καταστάσεων για την ασφάλεια και την υγεία.
3. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την ασφάλεια και την υγεία στην εργασία.
4. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς ασφάλειας και υγείας που αφορούν την εργασία του.
5. Περιγράφει τις οδηγίες, τα προληπτικά μέτρα και τους κανόνες ασφάλειας και υγείας που πρέπει να ακολουθεί στον χώρο εργασίας.
6. Εξηγεί τα σήματα ασφάλειας και υγείας στην εργασία.
7. Περιγράφει την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού που χειρίζεται για τις εργασίες του.
8. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για την αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων θεμάτων ασφάλειας και υγείας στον χώρο εργασίας του.
9. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς ατυχήματος και ασθένειας.
10. Αναφέρει τις κατηγορίες φωτιάς, τις αρχές πυρασφάλειας και πυρόσβεσης.
11. Αναγνωρίζει τα είδη πυροσβεστήρων.
12. Αναγνωρίζει και να αναφέρει τα είδη πυροσβεστήρων και άλλων πυροσβεστικών μέσων.
13. Περιγράφει την ορθή χρήση των πυροσβεστήρων και άλλων πυροσβεστικών μέσων για το σβήσιμο φωτιάς.
14. Κατονομάζει τα επιτρεπόμενα υλικά που πρέπει να είναι διαθέσιμα στο κουτί πρώτων βοηθειών.

### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εντοπίζει κινδύνους για την ασφάλεια και την υγεία στον χώρο εργασίας του και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.

2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας τα προληπτικά μέτρα, σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του και τους κανόνες ασφάλειας και υγείας του οργανισμού.
3. Χειρίζεται τον εξοπλισμό με το σωστό και ασφαλή τρόπο.
4. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για θέματα ασφάλειας και υγείας.
5. Εφαρμόζει το σχέδιο εκκένωσης του οργανισμού.
6. Χρησιμοποιεί τα κατάλληλα υλικά πρώτων βοηθειών για μικροτραυματισμούς και αναζητά βοήθεια από τον πρώτο βοηθό του χώρου εργασίας.

## **ΚΤ.12 Εφαρμογή απαιτήσεων περιβαλλοντικής διαχείρισης**

### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Κατονομάζει τους περιβαλλοντικούς κινδύνους και τις περιβαλλοντικές πλευρές από τα προϊόντα ή δραστηριότητες στον χώρο εργασίας του.
2. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των περιβαλλοντικών κινδύνων.
3. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την περιβαλλοντική διαχείριση.
4. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς περιβαλλοντικής διαχείρισης που αφορά την εργασία του.
5. Περιγράφει τις οδηγίες, τα μέτρα πρόληψης της ρύπανσης και τους κανόνες περιβαλλοντικής διαχείρισης που πρέπει να ακολουθεί στον χώρο.
6. Περιγράφει τις μεθόδους και τις καλές πρακτικές εξοικονόμησης νερού και ενέργειας.
7. Αναγνωρίζει τα ανακυκλώσιμα υλικά στον χώρο εργασίας του.
8. Περιγράφει τη διαδικασία συλλογής και απόρριψης των ανακυκλώσιμων υλικών.
9. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων για αποτροπή περιβαλλοντικής ρύπανσης.

### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εντοπίζει τους περιβαλλοντικούς κινδύνους και τις περιβαλλοντικές πλευρές και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας τα μέτρα πρόληψης της ρύπανσης, της εξοικονόμησης νερού και ενέργειας, σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του και τους κανόνες περιβαλλοντικής διαχείρισης.
3. Χρησιμοποιεί οικολογικά υλικά και προϊόντα φιλικά προς το περιβάλλον σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊσταμένου του.
4. Αποθηκεύει, να χρησιμοποιεί και να απορρίπτει υλικά και προϊόντα, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος περιβαλλοντικής ρύπανσης, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
5. Απορρίπτει τα ανακυκλώσιμα υλικά και προϊόντα στους ενδεδειγμένους χώρους ή κάδους, όπως καθορίζεται από τον οργανισμό.
6. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για αποτροπή περιβαλλοντικής ρύπανσης.

## **ΚΤ.14 Εφαρμογή απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων**

### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τους κανόνες ατομικής υγιεινής στον χώρο εργασίας του.
2. Αναφέρει τις απαιτήσεις για την ενδυμασία στον χώρο εργασίας.
3. Κατονομάζει τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων, οι οποίοι πιθανόν να παρουσιαστούν στον χώρο εργασίας.
4. Περιγράφει τη διαδικασία αναφοράς των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων.
5. Δηλώνει την πολιτική του οργανισμού για την ασφάλεια των τροφίμων.
6. Αναφέρει την ισχύουσα νομοθεσία και τους κανονισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων που αφορούν την εργασία του.
7. Αναφέρει τις οδηγίες, τους κανόνες και τις απαιτήσεις του σχεδίου ασφάλειας τροφίμων (HACCP), που πρέπει να ακολουθούνται στον χώρο εργασίας.
8. Περιγράφει τις απαιτήσεις σήμανσης τροφίμων σε όλα τα στάδια επεξεργασίας, αποθήκευσης και παράθεσης.
9. Κατονομάζει και να περιγράφει τα σχέδια δράσης για την αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και έκτακτων καταστάσεων που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων στον χώρο εργασίας του.

### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εφαρμόζει τους κανόνες ατομικής υγιεινής και ενδυμασίας για την ασφάλεια των τροφίμων, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και κανονισμούς του οργανισμού.
2. Εκτελεί τις εργασίες του εφαρμόζοντας, τις οδηγίες, των κανόνων και τις απαιτήσεις του σχεδίου ασφάλειας τροφίμων (HACCP) του οργανισμού.
3. Τοποθετεί την σήμανση στα τρόφιμα σε όλα τα στάδια επεξεργασίας, αποθήκευσης και παράθεσης, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
4. Εντοπίζει κινδύνους και μη συμμορφώσεις που προέκυψαν κατά την εργασία του για την ασφάλεια των τροφίμων και να τους αναφέρει στο αρμόδιο άτομο, σύμφωνα με τη διαδικασία του οργανισμού.
5. Προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες στην περίπτωση που τα αποτελέσματα είναι εκτός των ορίων, σύμφωνα με το σχέδιο ασφάλειας τροφίμων (HACCP).

6. Εφαρμόζει το κατάλληλο σχέδιο δράσης για αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών και καταστάσεων έκτακτης ανάγκης για την ασφάλεια των τροφίμων.
7. Καταγράφει τις πληροφορίες και τα αποτελέσματα ελέγχων που απαιτούνται από το σχέδιο ασφάλειας τροφίμων (HACCP).



## **ΚΤ.22 Οργάνωση, συγύρισμα και καθαριότητα χώρου εργασίας τροφίμων, εξοπλισμού και υλικών**

### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξηγεί τις έννοιες οργάνωση, συγύρισμα, καθαριότητα και απολύμανση του χώρου εργασίας τροφίμων, του εξοπλισμού και υλικών.
2. Προσδιορίζει τις ενέργειες οργάνωσης του χώρου εργασίας όπως καθορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία και τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας.
3. Περιγράφει τις εργασίες συγυρίσματος του χώρου εργασίας.
4. Περιγράφει τις μεθόδους καθαρισμού και απολύμανσης του χώρου εργασίας.
5. Αναγνωρίζει τον εξοπλισμό, τα υλικά και τα μέσα καθαρισμού και απολύμανσης.
6. Αναφέρει τα μέτρα προστασίας από τη χρήση υλικών καθαρισμού και απολύμανσης.
7. Αναφέρει τις ενέργειες χειρισμού απορριμμάτων και υλικών του χώρου εργασίας.
8. Αναφέρει τις ενέργειες οργάνωσης του εξοπλισμού και των υλικών.
9. Δηλώνει τις συνθήκες φύλαξης του εξοπλισμού.
10. Περιγράφει τις εργασίες συγυρίσματος των υλικών στον χώρο εργασίας.

### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Οργανώνει τον χώρο εργασίας όπως καθορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία, τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας και τους κανονισμούς του οργανισμού.
2. Συγυρίζει τον χώρο εργασίας όπως καθορίζεται από τους κανονισμούς του οργανισμού.
3. Καθαρίζει και απολυμαίνει τους χώρους εργασίας τηρώντας τα απαιτούμενα μέτρα προστασίας.
4. Χειρίζεται τα απορρίμματα και τα υλικά του χώρου εργασίας όπως καθορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία και τις διαδικασίες του οργανισμού.
5. Οργανώνει τον εξοπλισμό σύμφωνα με τις αρχές οργάνωσης χώρων εργασίας και τις διαδικασίες του οργανισμού.
6. Ταξινομεί και να φυλάσσει τον εξοπλισμό σε κατάλληλες συνθήκες σύμφωνα με τα εγχειρίδια των κατασκευαστών, τους κανονισμούς και το πλανόγραμμα του οργανισμού.
7. Οργανώνει τα υλικά βάσει των προδιαγραφών των προμηθευτών των ορθών πρακτικών αποθήκευσης και του πλανογράμματος αποθήκευσης υλικών του οργανισμού.

8. Συγκρίνει και να ταξινομεί τα υλικά βάσει των προδιαγραφών των προμηθευτών και των ορθών πρακτικών αποθήκευσης.

## **ΚΤ.23 Εντοπισμός ελλείψεων, παραλαβή και αποθήκευση υλικών**

### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Περιγράφει τη μεθοδολογία εντοπισμού των ελλείψεων σε υλικά για κάλυψη των αναγκών του προγράμματος εργασιών.
2. Αναγνωρίζει τα υλικά για προμήθεια.
3. Αναφέρει τα χαρακτηριστικά, τις προδιαγραφές και τις ιδιότητες των υλικών για προμήθεια.
4. Αναφέρει τις πληροφορίες που λαμβάνει υπόψη για τον υπολογισμό των αναγκαίων ποσοτήτων υλικών για τις ανάγκες των εργασιών.
5. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για έλεγχο παραλαβής των υλικών.
6. Αναφέρει τα κριτήρια ελέγχου και παραλαβής.
7. Περιγράφει τη διαδικασία ελέγχου και παραλαβής υλικών.
8. Περιγράφει την πολιτική και τους εσωτερικούς κανονισμούς του οργανισμού για τη διαχείριση μη συμμορφούμενων υλικών.
9. Διατυπώνει τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να εφαρμόζονται στην περίπτωση εντοπισμού μη συμμορφούμενων υλικών.
10. Περιγράφει τη διαδικασία μεταφοράς και αποθήκευσης των υλικών στους ενδεδειγμένους χώρους.
11. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη μεταφορά και αποθήκευση των υλικών.
12. Αναφέρει τους χώρους αποθήκευσης και τις απαιτήσεις συμμόρφωσης τους.
13. Αναφέρει τις συνθήκες διατήρησης και αποθήκευσης των υλικών.
14. Αναφέρει τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
15. Εξηγεί τις έννοιες και τη σημασία της εφαρμογής των αρχών FIFO και FEFO.

### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Ελέγχει τα αποθέματα των υλικών για να μην παρουσιαστούν ελλείψεις, σύμφωνα με το πρόγραμμα εργασιών.
2. Υπολογίζει τις ανάγκες προμήθειας υλικών, σύμφωνα με το πρόγραμμα εργασιών.

3. Επιβεβαιώνει ότι ο χώρος παραλαβής και οι αποθηκευτικοί χώροι είναι καθαροί, συγυρισμένοι και ότι τηρούνται οι κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής.
4. Εξασφαλίζει ότι ο εξοπλισμός παραλαβής και τα μέσα μεταφοράς είναι διαθέσιμα και σε καλή λειτουργική κατάσταση, για να μπορούν να πραγματοποιηθούν οι απαιτούμενοι έλεγχοι στην παραλαβή υλικών.
5. Ελέγχει τα υλικά κατά την παραλαβή, σύμφωνα με τα κριτήρια παραλαβής και αποδοχής του οργανισμού.
6. Χειρίζεται αποτελεσματικά τα μη συμμορφούμενα υλικά, σύμφωνα με την πολιτική και τους εσωτερικούς κανονισμούς του οργανισμού.
7. Μεταφέρει τα υλικά στους ενδεδειγμένους χώρους χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς.
8. Αποθηκεύει τα υλικά στο σωστό χώρο και θέση σύμφωνα με τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής, εφαρμόζοντας ανάλογα τις αρχές FIFO, FEFO.
9. Ελέγχει τις συνθήκες διατήρησης και αποθήκευσης σύμφωνα με το είδος και τα χαρακτηριστικά των υλικών.
10. Καταγράφει τα αποτελέσματα ελέγχων παραλαβής, αποθήκευσης και τις συνθήκες διατήρησης των υλικών.

### **ΚΤ.30 Επικοινωνία και εξυπηρέτηση πελατών**

#### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξηγεί τη σημασία της επαγγελματικής εμφάνισης και ατομικής υγιεινής στην προβολή θετικής εικόνας για τους πελάτες.
2. Περιγράφει τον τρόπο επικοινωνίας με τους πελάτες στον χώρο εργασίας του.
3. Εξηγεί τη σημασία της εξυπηρέτησης των πελατών.
4. Αναφέρει τις βασικές αρχές εξυπηρέτησης πελατών.
5. Αναφέρει τις βασικές αρχές αποτελεσματικής επικοινωνίας με πελάτες.
6. Περιγράφει τη διαδικασία εξυπηρέτησης πελατών.
7. Αναφέρει τις πληροφορίες που αναμένεται να παρέχει στους πελάτες.

#### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Εξυπηρετεί τους πελάτες, προβάλλοντας θετική εικόνα.
2. Τηρεί την ατομική εμφάνιση και υγιεινή, σύμφωνα με τους κανονισμούς του οργανισμού.
3. Πληροφορεί τους πελάτες, χρησιμοποιώντας τις βασικές αρχές εξυπηρέτησης πελατών και επικοινωνίας.
4. Καθοδηγεί τους πελάτες στο κατάλληλο τμήμα και αρμόδιο άτομο βάσει των απαιτήσεων και των αναγκών τους.

### 3.2 Υποχρεωτικοί Τομείς Εργασίας

Κωδικός Τομέα Εργασίας	Τίτλος Τομέα Εργασίας
ΜΑΓ4.1	Προετοιμασία και μαγείρεμα λαχανικών
ΜΑΓ4.2	Προετοιμασία και παράθεση κρύων ορεκτικών και σαλατών
ΜΑΓ4.3	Προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζυμών
ΜΑΓ4.4	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών σαλτσών
ΜΑΓ4.5	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών σουπών
ΜΑΓ4.6	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων αυγών
ΜΑΓ4.7	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών παρασκευών ρυζιού
ΜΑΓ4.8	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση φαγητών για χορτοφάγους
ΜΑΓ4.9	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων φαρινοειδών
ΜΑΓ4.10	Προετοιμασία, ψήσιμο και παράθεση βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών
ΜΑΓ4.11	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων κρεάτων
ΜΑΓ4.12	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών
ΜΑΓ4.13	Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου

<b>ΜΑΓ4.14</b>	<b>Προετοιμασία, ψήσιμο και παράθεση βασικών επιδορπίων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής</b>
<b>ΜΑΓ4.15</b>	<b>Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση προγεύματος</b>
<b>ΜΑΓ4.16</b>	<b>Προετοιμασία, παρασκευή και παράθεση απλών και σύνθετων σάντουιτς</b>
<b>ΜΑΓ4.17</b>	<b>Προετοιμασία και παρουσίαση φαγητών σε μπουφέ</b>

#### **ΜΑΓ4.1 Προετοιμασία και μαγείρεμα λαχανικών**

##### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες των λαχανικών.
2. Αναφέρει την εποχική διαθεσιμότητα των λαχανικών.
3. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία και μαγείρεμα των λαχανικών.
4. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των λαχανικών.
5. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
6. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των λαχανικών.
7. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
8. Περιγράφει τη διαδικασία πλυσίματος και απολύμανσης των λαχανικών.
9. Περιγράφει τις τεχνικές κοψίματος των λαχανικών.
10. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των λαχανικών.

##### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των λαχανικών, βάσει της συνταγής.
2. Πλένει και να απολυμαίνει τα λαχανικά, εφαρμόζοντας τους κανόνες ασφάλειας των τροφίμων.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
4. Προετοιμάζει τα λαχανικά χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
5. Κόβει τα λαχανικά, εφαρμόζοντας τις τεχνικές κοψίματος τους σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Μαγειρεύει τα λαχανικά, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος σύμφωνα με τη συνταγή.



## **ΜΑΓ4.2 Προετοιμασία και παράθεση κρύων ορεκτικών και σαλατών**

### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες κρύων ορεκτικών και σαλατών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία και παράθεση κρύων ορεκτικών και σαλατών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και παράθεση κρύων ορεκτικών και σαλατών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για τα κρύα ορεκτικά και σαλάτες.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των κρύων ορεκτικών και σαλατών.
8. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των κρύων ορεκτικών και σαλατών.

### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και παράθεση των κρύων ορεκτικών και σαλατών, βάσει της συνταγής.
2. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
3. Προετοιμάζει τα υλικά χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
4. Κόβει και να αναμιγνύει τα υλικά, εφαρμόζοντας τις τεχνικές κοψίματος και ανάμιξης τους σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Συνθέτει και να διακοσμή τα κρύα ορεκτικά και σαλάτες, σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Παραθέτει και να παρουσιάζει τα κρύα ορεκτικά και σαλάτες, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

### **ΜΑΓ4.3 Προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζωμών**

#### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει βασικά είδη και τις κατηγορίες ζωμών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών ζωμών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών ζωμών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το μαγείρεμα των βασικών ζωμών.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των βασικών ζωμών.

#### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών ζωμών, βάσει συνταγής.
2. Διατηρεί σε κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
3. Προετοιμάζει τα υλικά για την παρασκευή ζωμών, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
4. Μαγειρεύει τους βασικούς ζωμούς, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος, σύμφωνα με τη συνταγή.

#### **ΜΑΓ4.4 Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών σαλτσών**

##### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει βασικά είδη και τις κατηγορίες σαλτσών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών σαλτσών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και μαγείρεμα βασικών σαλτσών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το μαγείρεμα των βασικών σαλτσών.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των βασικών σαλτσών.
8. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των βασικών σαλτσών.
9. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των βασικών σαλτσών.

##### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών σαλτσών, βάσει συνταγής.
2. Διατηρεί σε κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
3. Προετοιμάζει τα υλικά για την παρασκευή σαλτσών, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
4. Μαγειρεύει τις βασικές σάλτσες, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος, σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Διακοσμεί τις βασικές σάλτσες, σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Παραθέτει και να παρουσιάζει σάλτσες, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

#### **ΜΑΓ4.5 Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών σουπών**

##### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει βασικά είδη και τις κατηγορίες σουπών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών σουπών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών σουπών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το μαγείρεμα και την παράθεση των βασικών σουπών.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των βασικών σουπών.
8. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των βασικών σουπών.
9. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των βασικών σουπών.

##### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών σουπών, βάσει συνταγής.
2. Διατηρεί σε κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
3. Προετοιμάζει τα υλικά για την παρασκευή σουπών, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
4. Μαγειρεύει τις βασικές σούπες, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος, σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Διακοσμεί τις βασικές σούπες, σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Παραθέτει και να παρουσιάζει τις βασικές σούπες, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

#### **ΜΑΓ4.6 Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων αυγών**

##### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά πιάτα αυγών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων αυγών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων αυγών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το μαγείρεμα και την παράθεση των βασικών πιάτων αυγών.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των βασικών πιάτων αυγών.
8. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των βασικών πιάτων αυγών.
9. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των βασικών πιάτων αυγών.

##### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων αυγών, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
4. Μαγειρεύει τα αυγά, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος, σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Συνθέτει και να διακοσμή τα βασικά πιάτα αυγών, σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Παραθέτει και να παρουσιάζει τα βασικά πιάτα αυγών, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

#### **ΜΑΓ4.7 Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών παρασκευών ρυζιού**

##### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες ρυζιού.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών παρασκευών ρυζιού.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών παρασκευών ρυζιού.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για τις βασικές παρασκευές ρυζιού.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των βασικών ειδών ρυζιού.
8. Περιγράφει τις μεθόδους ταχείας ψύξης των βασικών παρασκευών ρυζιού.
9. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των βασικών παρασκευών ρυζιού.
10. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των βασικών παρασκευών ρυζιού.
11. Περιγράφει τις σωστές πρακτικές φύλαξης και διατήρησης βασικών παρασκευών ρυζιού.

##### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία και μαγείρεμα των βασικών παρασκευών ρυζιού, βάσει συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
4. Ψήνει το ρύζι, ανάλογα με το είδος του και τις απαιτήσεις της συνταγής.
5. Προβαίνει σε ταχεία ψύξη του ρυζιού, βάσει της διαδικασίας ταχείας ψύξης.
6. Διατηρεί το ρύζι στις κατάλληλες συνθήκες μέχρι την χρήση του.
7. Ετοιμάζει τις βασικές παρασκευές ρυζιού, βάσει της συνταγής.
8. Συνθέτει και να διακοσμή τις βασικές παρασκευές ρυζιού, σύμφωνα με τη συνταγή.

9. Παραθέτει και να παρουσιάζει τις βασικές παρασκευές ρυζιού, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

#### **ΜΑΓ4.8 Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση φαγητών για χορτοφάγους**

##### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τις βασικές κατηγορίες χορτοφάγων.
2. Αναγνωρίζει τα κατάλληλα τρόφιμα για τις κατηγορίες χορτοφάγων.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση φαγητών για χορτοφάγους.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το μαγείρεμα και την παράθεση φαγητών για χορτοφάγους.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των φαγητών για χορτοφάγους.
8. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των φαγητών για χορτοφάγους.
9. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των φαγητών για χορτοφάγους.

##### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των φαγητών για χορτοφάγους, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
4. Μαγειρεύει τα τρόφιμα για χορτοφάγους, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος, σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Συνθέτει και να διακοσμή τα φαγητά για τους χορτοφάγους, σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Παραθέτει και να παρουσιάζει τα φαγητά για χορτοφάγους, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.



#### **ΜΑΓ4.9 Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων φαρινοειδών**

##### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες φαρινοειδών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων φαρινοειδών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων φαρινοειδών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το μαγείρεμα και την παράθεση των βασικών πιάτων φαρινοειδών.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους
7. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των βασικών πιάτων φαρινοειδών.
8. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των βασικών πιάτων φαρινοειδών.
9. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των βασικών πιάτων φαρινοειδών.

##### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων φαρινοειδών, βάσει συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
4. Μαγειρεύει τα φαρινοειδή, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος, σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Συνθέτει και να διακοσμή τα βασικά πιάτα φαρινοειδών, σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Παραθέτει και να παρουσιάζει τα βασικά πιάτα φαρινοειδών, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

#### **ΜΑΓ4.10 Προετοιμασία, ψήσιμο και παράθεση βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών**

##### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία, ψήσιμο και παράθεση των βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, ψήσιμο και παράθεση βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το ψήσιμο και την παράθεση βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις μεθόδους ψησίματος των βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών.
8. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών.
9. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης βασικών προϊόντων ζύμης και φυλλαρικών.

##### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για τα βασικά προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
4. Ψήνει τα βασικά προϊόντα ζύμης και φυλλαρικά, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο ψησίματος, βάσει συνταγής.
5. Συνθέτει και να διακοσμεί τα βασικά προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών, σύμφωνα με τη συνταγή.
6. Παραθέτει και να παρουσιάζει τα βασικά προϊόντα ζύμης και φυλλαρικών, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

#### **ΜΑΓ4.11 Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων κρεάτων**

##### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες κρεάτων.
2. Αναγνωρίζει τα κρέατα ανάλογα με την χρήση και τις ιδιότητές τους.
3. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων κρεάτων.
4. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων κρεάτων.
5. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
6. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το μαγείρεμα και την παράθεση των βασικών πιάτων κρεάτων.
7. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
8. Περιγράφει τις μεθόδους απόψυξης των κατεψυγμένων κρεάτων.
9. Περιγράφει τις τεχνικές κοψίματος των κρεάτων.
10. Περιγράφει τις τεχνικές μαριναρίσματος των κρεάτων.
11. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των βασικών πιάτων κρεάτων.
12. Περιγράφει τις μεθόδους ταχείας ψύξης των μαγειρεμένων κρεάτων.
13. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των βασικών πιάτων κρεάτων.
14. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των βασικών πιάτων κρεάτων.

##### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων κρεάτων, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
3. Αποψύχει τα κατεψυγμένα κρέατα, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο απόψυξης.
4. Ελέγχει την ποιότητα και καταλληλότητα των αποψυχθέντων κρεάτων πριν το μαγείρεμα τους.
5. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.

6. Κόβει τα κρέατα, εφαρμόζοντας τις τεχνικές κοψίματος τους σύμφωνα με τη συνταγή.
7. Μαρινάρει τα κρέατα, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες τεχνικές μαριναρίσματος σύμφωνα με τη συνταγή.
8. Μαγειρεύει το κρέας, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος, σύμφωνα με τη συνταγή.
9. Προβαίνει σε ταχεία ψύξη του κρέατος, βάσει της διαδικασίας ταχείας ψύξης.
10. Διατηρεί το κρέας στις κατάλληλες συνθήκες μέχρι την χρήση του.
11. Ετοιμάζει τα βασικά πιάτα κρεάτων, βάσει της συνταγής.
12. Συνθέτει και να διακοσμή τα βασικά πιάτα κρεάτων, σύμφωνα με τη συνταγή.
13. Παραθέτει και να παρουσιάζει τα βασικά πιάτα κρεάτων, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

## **ΜΑΓ4.12 Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών**

### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες ψαριών και θαλασσινών.
2. Αναγνωρίζει τα ψάρια και θαλασσινά ανάλογα με την χρήση και τις ιδιότητές τους.
3. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών.
4. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών.
5. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
6. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το μαγείρεμα και την παράθεση των βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών.
7. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
8. Περιγράφει τις μεθόδους απόψυξης των κατεψυγμένων ψαριών και θαλασσινών.
9. Περιγράφει τις τεχνικές κοψίματος των ψαριών και θαλασσινών.
10. Περιγράφει τις τεχνικές μαριναρίσματος των ψαριών και θαλασσινών.
11. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών.
12. Περιγράφει τις μεθόδους ταχείας ψύξης των μαγειρεμένων ψαριών και θαλασσινών.
13. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών.
14. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών.

### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων ψαριών και θαλασσινών, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
3. Αποψύχει τα κατεψυγμένα ψάρια και θαλασσινά, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο απόψυξης.

4. Ελέγχει την ποιότητα και καταλληλότητα των αποψυχθέντων ψαριών και θαλασσινών πριν το μαγείρεμα τους.
5. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
6. Κόβει τα ψάρια και τα θαλασσινά, εφαρμόζοντας τις τεχνικές κοψίματος τους σύμφωνα με τη συνταγή.
7. Μαρινάρει τα ψάρια και τα θαλασσινά, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες τεχνικές μαριναρίσματος σύμφωνα με τη συνταγή.
8. Μαγειρεύει τα ψάρια και τα θαλασσινά, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος, σύμφωνα με τη συνταγή.
9. Προβαίνει σε ταχεία ψύξη των ψαριών και θαλασσινών, βάσει της διαδικασίας ταχείας ψύξης.
10. Διατηρεί τα ψάρια και τα θαλασσινά στις κατάλληλες συνθήκες μέχρι την χρήση τους.
11. Ετοιμάζει τα βασικά πιάτα ψαριών και θαλασσινών, βάσει της συνταγής.
12. Συνθέτει και να διακοσμή τα βασικά πιάτα ψαριών και θαλασσινών, σύμφωνα με τη συνταγή.
13. Παραθέτει και να παρουσιάζει τα βασικά πιάτα ψαριών και θαλασσινών, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

### **ΜΑΓ4.13 Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου**

#### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες πουλερικών και κυνηγίου.
2. Αναγνωρίζει τα πουλερικά και είδη κυνηγίου ανάλογα με την χρήση και τις ιδιότητες τους.
3. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου.
4. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου.
5. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
6. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το μαγείρεμα και την παράθεση των βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου.
7. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
8. Περιγράφει τις μεθόδους απόψυξης των κατεψυγμένων πουλερικών και κυνηγίου.
9. Περιγράφει τις τεχνικές κοψίματος των πουλερικών και κυνηγίου.
10. Περιγράφει τις τεχνικές μαριναρίσματος των πουλερικών και κυνηγίου.
11. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος των βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου.
12. Περιγράφει τις μεθόδους ταχείας ψύξης των μαγειρεμένων πουλερικών και κυνηγίου.
13. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου.
14. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου.

#### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση των βασικών πιάτων πουλερικών και κυνηγίου, βάσει συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
3. Αποψύχει τα κατεψυγμένα πουλερικά και είδη κυνηγίου, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο απόψυξης.

4. Ελέγχει την ποιότητα και καταλληλότητα των αποψυχθέντων πουλερικών και κυνηγιού πριν το μαγείρεμα τους.
5. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
6. Κόβει τα πουλερικά και τα είδη κυνηγιού, εφαρμόζοντας τις τεχνικές κοψίματος τους σύμφωνα με τη συνταγή.
7. Μαρινάρει τα πουλερικά και τα είδη κυνηγιού, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες τεχνικές μαριναρίσματος σύμφωνα με τη συνταγή.
8. Μαγειρεύει τα πουλερικά και τα είδη κυνηγιού, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος, σύμφωνα με τη συνταγή.
9. Προβαίνει σε ταχεία ψύξη των πουλερικών και είδη κυνηγιού, βάσει της διαδικασίας ταχείας ψύξης.
10. Διατηρεί τα πουλερικά και τα είδη κυνηγιού στις κατάλληλες συνθήκες μέχρι την χρήση τους.
11. Ετοιμάζει τα βασικά πιάτα πουλερικών και κυνηγιού, βάσει της συνταγής.
12. Συνθέτει και να διακοσμεί τα βασικά πιάτα πουλερικών και κυνηγιού, σύμφωνα με τη συνταγή.
13. Παραθέτει και να παρουσιάζει τα βασικά πιάτα πουλερικών και κυνηγιού, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.



#### **ΜΑΓ4.14 Προετοιμασία, ψήσιμο και παράθεση βασικών επιδορπίων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής**

##### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει βασικά είδη και τις κατηγορίες επιδορπίων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία, ψήσιμο και παράθεση των βασικών επιδορπίων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, ψήσιμο και παράθεση των βασικών επιδορπίων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το ψήσιμο και την παράθεση των βασικών επιδορπίων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής.
6. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
7. Περιγράφει τις μεθόδους ταχείας ψύξης των βασικών επιδορπίων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής.
8. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των βασικών επιδορπίων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής.
9. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των βασικών επιδορπίων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής.
10. Περιγράφει τις σωστές πρακτικές φύλαξης και διατήρησης των βασικών επιδορπίων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

##### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία, ψήσιμο και παράθεση των βασικών επιδορπίων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
4. Ψήνει τα βασικά επιδόρπια και τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής, εφαρμόζοντας την κατάλληλη μέθοδο ψησίματος σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Προβαίνει σε ταχεία ψύξη των βασικών επιδορπίων και προϊόντων ζαχαροπλαστικής, βάσει της διαδικασίας ταχείας ψύξης.

6. Διατηρεί τα βασικά επιδόρπια και τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής στις κατάλληλες συνθήκες μέχρι την χρήση τους.
7. Ετοιμάζει τα βασικά επιδόρπια και τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής, βάσει της συνταγής.
8. Συνθέτει και να διακοσμή τα βασικά επιδόρπια και τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής, σύμφωνα με τη συνταγή.
9. Παραθέτει και να παρουσιάζει τα βασικά επιδόρπια και τα προϊόντα ζαχαροπλαστικής, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

#### **ΜΑΓ4.15 Προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση προγεύματος**

##### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και τις κατηγορίες προγεύματος.
2. Αναγνωρίζει τα απαραίτητα υλικά για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση του προγεύματος.
3. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση του προγεύματος.
4. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
5. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για το μαγείρεμα και την παράθεση του προγεύματος.
6. Περιγράφει τις μεθόδους μαγειρέματος του προγεύματος.
7. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης του προγεύματος.
8. Δηλώνει τις ιδανικές συνθήκες φύλαξης και διατήρησης του προγεύματος μέχρι την παράθεση ή την χρήση τους.
9. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης του προγεύματος.

##### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση του προγεύματος, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
4. Μαγειρεύει τα τρόφιμα του προγεύματος, εφαρμόζοντας τις κατάλληλες μεθόδους μαγειρέματος, σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Διατηρεί τα τρόφιμα του προγεύματος στις κατάλληλες συνθήκες μέχρι την παράθεση ή την χρήση τους.
6. Ετοιμάζει τα τρόφιμα του προγεύματος, βάσει της συνταγής.
7. Συνθέτει και να διακοσμήει το πρόγευμα, σύμφωνα με τη συνταγή.
8. Παραθέτει και να παρουσιάζει το πρόγευμα, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

## **ΜΑΓ4.16 Προετοιμασία, παρασκευή και παράθεση απλών και σύνθετων σάντουιτς**

### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη απλών και συνθετών σάντουιτς.
2. Αναγνωρίζει τα είδη ψωμιών, άλλων αρτοποιημάτων και αλειμμάτων για την παρασκευή απλών και σύνθετων σάντουιτς.
3. Αναφέρει τα απαραίτητα υλικά για τις βασικές παρασκευές απλών και σύνθετων σάντουιτς.
4. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία, παρασκευή και παράθεση των απλών και σύνθετων σάντουιτς.
5. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού.
6. Περιγράφει τις μεθόδους προετοιμασίας των υλικών για την παρασκευή και την παράθεση των απλών και σύνθετων σάντουιτς.
7. Δηλώνει τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των υλικών μέχρι την χρήση τους.
8. Περιγράφει τις μεθόδους παρασκευής των απλών και σύνθετων σάντουιτς.
9. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των απλών και σύνθετων σάντουιτς.
10. Δηλώνει τις ιδανικές συνθήκες φύλαξης και διατήρησης των απλών και σύνθετων σάντουιτς μέχρι την παράθεσή τους.
11. Περιγράφει τη διαδικασία παράθεσης και παρουσίασης των απλών και σύνθετων σάντουιτς.

### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Επιλέγει τα απαραίτητα υλικά και εξοπλισμό για την προετοιμασία, παρασκευή και παράθεση των απλών και σύνθετων σάντουιτς, βάσει της συνταγής.
2. Προετοιμάζει τα υλικά, χρησιμοποιώντας τις κατάλληλες μεθόδους προετοιμασίας.
3. Διατηρεί στις κατάλληλες συνθήκες τα υλικά μέχρι την χρήση τους.
4. Παρασκευάζει τα απλά και σύνθετα σάντουιτς, σύμφωνα με τη συνταγή.
5. Διατηρεί τα απλά και σύνθετα σάντουιτς στις κατάλληλες συνθήκες μέχρι την παράθεση τους.
6. Συνθέτει και να διακοσμή τα απλά και σύνθετα σάντουιτς, σύμφωνα με τη συνταγή.

7. Παραθέτει και να παρουσιάζει τα απλά και σύνθετα σάντουιτς, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.

#### **ΜΑΓ4.17 Προετοιμασία και παρουσίαση φαγητών σε μπουφέ**

##### **Γνώσεις:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Αναφέρει τα βασικά είδη και κατηγορίες κρύου και ζεστού μπουφέ.
2. Αναγνωρίζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη λειτουργία του μπουφέ.
3. Εξηγεί την ορθή και ασφαλή χρήση του εξοπλισμού μπουφέ.
4. Περιγράφει τη διαδικασία διαρρύθμισης του μπουφέ.
5. Περιγράφει τη διαδικασία προετοιμασίας του ζεστού και κρύου μπουφέ.
6. Αναφέρει τις κατάλληλες συνθήκες παράθεσης και διατήρησης των φαγητών σε κρύο και ζεστό μπουφέ.
7. Αναγνωρίζει τις σημάνσεις των φαγητών που παρατίθενται στο μπουφέ.
8. Περιγράφει τη διαδικασία μεταφοράς, παράθεσης και συμπλήρωσης φαγητών σε μπουφέ.
9. Περιγράφει τις τεχνικές τελικής σύνθεσης και διακόσμησης των φαγητών σε μπουφέ.
10. Περιγράφει τη διαδικασία αποκομιδής των φαγητών από το μπουφέ.

##### **Δεξιότητες:**

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Προετοιμάζει το μπουφέ, σύμφωνα με το σχέδιο παρουσίασης και τις οδηγίες του προϊσταμένου του.
2. Μεταφέρει τα ζεστά και κρύα φαγητά στο μπουφέ, χρησιμοποιώντας το κατάλληλο εξοπλισμό.
3. Παραθέτει και να παρουσιάζει τα ζεστά και κρύα φαγητά στο μπουφέ, εφαρμόζοντας τη διαδικασία παράθεσης τους.
4. Τοποθετεί τα συνοδευτικά και εξοπλισμό, σύμφωνα με το είδος του μπουφέ.
5. Τοποθετεί τις απαιτούμενες σημάνσεις στο μπουφέ, ανάλογα με το είδος του φαγητού.
6. Ελέγχει τις συνθήκες διατήρησης των φαγητών σε κρύο και ζεστό μπουφέ, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.
7. Ελέγχει και να αναπληρώνει με φαγητά του μπουφέ, βάσει των αναγκών και της ζήτησης των φαγητών.
8. Αποσύρει και να αξιολογεί τα εναπομείναντα φαγητά από το μπουφέ, σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

### 3.3 Ικανότητες (Υπευθυνότητα και Αυτονομία)

Το άτομο θα πρέπει να είναι σε θέση να:

1. Οργανώνει με ανεξαρτησία και υπευθυνότητα τις εργασίες του στην προετοιμασία, μαγείρεμα και παράθεση φαγητών και να αναλαμβάνει την ευθύνη για τα αποτελέσματα του.
2. Εφαρμόζει με υπευθυνότητα και επαγγελματισμό τις γνώσεις και δεξιότητες οι οποίες απαιτούνται για την εκτέλεση των εργασιών του.
3. Συνεργάζεται με συναδέλφους σε ομάδες εργασίας και λαμβάνει ενεργό ρόλο στην ενθάρρυνση και βελτίωση της αποδοτικότητας και αποτελεσματικότητας της ομάδας.
4. Επιδεικνύει επαγγελματική στάση και συμπεριφορά στο εργασιακό περιβάλλον.
5. Επιδεικνύει τάξη και επιμέλεια κατά την εκτέλεση της εργασίας του.
6. Διαχειρίζεται αποτελεσματικά τον χρόνο για την ολοκλήρωση της εργασίας του.
7. Επιδεικνύει προθυμία και θετική διάθεση στην εκτέλεση της εργασίας του.
8. Αντιδρά και να προσαρμόζεται εύκολα και γρήγορα σε έκτακτες καταστάσεις και αλλαγές στο περιβάλλον εργασίας.
9. Επιβλέπει εργασίες ρουτίνας των υφισταμένων του και να αναλαμβάνει σε κάποιο βαθμό πρωτοβουλία και ευθύνη για τη βελτίωση των εργασιών και των αποδόσεων τους.
10. Στηρίζει και να εφαρμόζει τις οδηγίες που λαμβάνει από τους ανωτέρους του και τη διοίκηση.
11. Υιοθετεί θετική στάση για την εξυπηρέτηση και ικανοποίηση των αναγκών των πελατών.
12. Επιδεικνύει ενδιαφέρον για τις ειδικές διατροφικές ανάγκες των πελατών.
13. Υιοθετεί και να εφαρμόζει την ισχύουσα νομοθεσία, τους κανονισμούς, την πολιτική, τις διαδικασίες και τις οδηγίες εργασίας.
14. Υιοθετεί και να εφαρμόζει τα απαιτούμενα προληπτικά μέτρα ασφάλειας και υγείας κατά την εκτέλεση της εργασίας του.
15. Υποστηρίζει την εφαρμογή μέτρων προστασίας του περιβάλλοντος.
16. Υιοθετεί και να εφαρμόζει τους κανόνες ατομικής υγιεινής και των απαιτήσεων για την ασφάλεια των τροφίμων (HACCP).
17. Συμμετέχει και να συμβάλει με εισηγήσεις στη βελτίωση των διαδικασιών, των μεθόδων και των τεχνικών εργασιών.
18. Εφαρμόζει γενικούς κανόνες για εντοπισμό και επίλυση προβλημάτων για να παραχθεί ποιοτικό αποτέλεσμα.

19. Χειρίζεται με ασφάλεια και επιδεξιότητα τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί και να το διατηρεί του σε άρτια λειτουργική κατάσταση.
20. Αναζητεί την επαγγελματική ανέλιξη του μέσω της επίδειξης ενδιαφέροντος για την εργασία και την ανάπτυξη του.
21. Επιζητά περαιτέρω κατάρτιση για αναβάθμιση των γνώσεων και των δεξιοτήτων του.



#### 4. ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

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

<b>Απόψυξη</b>	Το ξεπάγωμα κατεψυγμένων θαλασσινών ή ψαριών ή κρεάτων. Ο ασφαλέστερος τρόπος απόψυξης είναι η βραδεία απόψυξη των νωπών προϊόντων στο ψυγείο η οποία μπορεί να διαρκέσει ανάλογα με το μέγεθος και τον τύπο του προϊόντος από 24 έως 48 ώρες.
<b>Αρχές οργάνωσης χώρου εργασίας</b>	Κανόνες για τη διαμόρφωση και διευθέτηση του χώρου εργασίας, ώστε να λειτουργεί αποτελεσματικά και αποδοτικά όπως οι κανόνες της φιλοσοφίας 5S (Sort, Setinorder, Shine, Standarize, Sustain).
<b>Γνώσεις</b>	Το αποτέλεσμα της αφομοίωσης πληροφοριών μέσω της μάθησης. Οι γνώσεις είναι το σώμα θετικών στοιχείων, αρχών, θεωριών και πρακτικών που σχετίζεται με ένα πεδίο εργασίας ή σπουδής.
<b>Δεξιότητες</b>	Η ικανότητα εφαρμογής γνώσεων και αξιοποίησης τεχνογνωσίας για την εκπλήρωση εργασιών και την επίλυση προβλημάτων. Οι δεξιότητες περιγράφονται ως νοητικές (χρήση λογικής, διαισθητικής και δημιουργικής σκέψης) και πρακτικές (αφορούν τη χειρωνακτική επιδεξιότητα και τη χρήση μεθόδων, υλικών, εργαλείων και οργάνων).
<b>Διαδικασία πλυσίματος και απολύμανσης λαχανικών</b>	Με αυτή τη διαδικασία απομακρύνονται τα ξένα σώματα και τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων από την επιφάνεια των λαχανικών καθιστώντας τα κατάλληλα για κατανάλωση.
<b>Επαγγελματικό προσόν</b>	Το επίσημο αποτέλεσμα μιας διαδικασίας αξιολόγησης και επικύρωσης, το οποίο επιτυγχάνεται όταν ο αρμόδιος φορέας διαπιστώνει ότι ένα άτομο έχει επιτύχει μαθησιακά αποτελέσματα που ανταποκρίνονται σε συγκεκριμένες προδιαγραφές.
<b>Ικανότητες</b>	Η αποδεδειγμένη επάρκεια στη χρήση γνώσεων, δεξιοτήτων και προσωπικών, κοινωνικών ή/και μεθοδολογικών δυνατοτήτων σε περιστάσεις εργασίας ή σπουδής και στην επαγγελματική ή/και προσωπική ανάπτυξη. Στο Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Επαγγελματικών Προσόντων, η περιγραφή ως προς τις ικανότητες αφορά την υπευθυνότητα και την αυτονομία.
<b>Μαθησιακά</b>	Η αποτύπωση όλων αυτών που ο εκπαιδευόμενος γνωρίζει, κατανοεί και μπορεί να κάνει μετά την ολοκλήρωση μιας

<b>αποτελέσματα</b>	μαθησιακής διαδικασίας και αφορούν τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις ικανότητες.
<b>Μέθοδος FEFO (First Expired First Out)</b>	Τα υλικά, προϊόντα, εμπορεύματα και άλλα αγαθά που λήγουν πρώτα, είναι τα πρώτα που θα καταναλωθούν και θα πωληθούν.
<b>Μέθοδος FIFO (First In, First Out)</b>	Τα υλικά, προϊόντα, εμπορεύματα και άλλα αγαθά που αποκτήθηκαν πρώτα, είναι τα πρώτα που θα καταναλωθούν και θα πωληθούν.
<b>Μπουφέ</b>	Χώρος όπου εκτίθενται φαγητά ή ποτά π.χ. ένα τραπέζι πάνω στο οποίο τοποθετούνται πιατέλες με διάφορα φαγητά για μια δεξίωση.
<b>Παράθεση</b>	Σερβίρισμα πελατών.
<b>Περιβαλλοντική πλευρά</b>	Στοιχείο των δραστηριοτήτων ή των προϊόντων ή των υπηρεσιών ενός οργανισμού, το οποίο αλληλοεπιδρά ή μπορεί να αλληλοεπιδράσει με το περιβάλλον.
<b>Ρεσιό</b>	Rechaud (Chafing dish). Το δοχείο που χρησιμοποιείται σε μπουφέ η αλλού για να θερμαίνει και να διατηρεί ζεστά τα φαγητά.
<b>Σήμανση τροφίμων</b>	Οποιοσδήποτε μνείες, ενδείξεις, εμπορικά σήματα, εμπορικές ονομασίες, εικόνες ή σύμβολα που αναφέρονται σε ένα τρόφιμο και τοποθετούνται σε κάθε συσκευασία, έγγραφο, πινακίδα, ετικέτα, δακτύλιο ή περιλαίμιο που συνοδεύει ή αναφέρεται στο τρόφιμο αυτό.
<b>Τεχνικές κοψίματος</b>	Οι τεχνικές που διαμορφώνουν το τελικό μέγεθος και σχήμα των προϊόντων κρέατος, λαχανικών, ψαριών, φρούτων κ.ά. μερικά παραδείγματα κοψίματος είναι julienne (strips), brunoise (μικροί κύβοι), Macedoine (1/2 ή ¼ κύβος), carre (κύβοι). Επίσης με τον όρο εμινσέ (emince) εννοούμε τον τρόπο κοψίματος λαχανικών και φρούτων σε λεπτές φέτες ίσου πάχους και σε σχήμα μισοφέγγαρου.
<b>Τομέας εργασίας</b>	Περιγράφει εκείνο που το άτομο είναι σε θέση να κάνει προκειμένου να αποδείξει ότι μπορεί να εκτελεί αποτελεσματικά ένα μέρος της εργασίας του και απαρτίζεται από σύνολο επιμέρους εργασιών.

**Ψυγείο ταχείας ψύξης**

Ειδικό ψυγείο ταχείας πτώσης της θερμοκρασίας. Με τον τρόπο αυτό τα τρόφιμα που μόλις έχουν μαγειρευτεί κρυώνουν τάχιστα (αποφεύγεται η ανάπτυξη βακτηριδίων) και η θερμοκρασία πέφτει στους  $< 5^{\circ}\text{C}$ .

**BainMarie**

Εξοπλισμός (τύπος θερμαινόμενου λουτρού) που χρησιμοποιείται για να θερμαίνει απαλά τα υλικά ή για να διατηρεί τα υλικά ζεστά για μια χρονική περίοδο. Το bain-marie χρησιμοποιείται επίσης για την τήξη των συστατικών για το μαγείρεμα.

**HACCP**

Hazard Analysis Critical Control Points. Ανάλυση κινδύνου και κρίσιμα σημεία ελέγχου. Είναι ένα απλό και αποτελεσματικό σύστημα που έχει ως σκοπό τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων. Με το σύστημα HACCP μπορούμε να προβλέψουμε τους κινδύνους και την πιθανότητα εμφάνισής τους σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας ενός τροφίμου, και να αποφύγουμε έτσι την πρόκληση ζημιάς στην υγεία του καταναλωτή.

ISBN 978-9963-43-484-8

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να απευθύνεστε στην ΑνΑΔ:

Αναβύσσου 2, 2025 Στρόβολος, Λευκωσία

Τηλ. 22390300 | [anad@anad.org.cy](mailto:anad@anad.org.cy) | [www.anad.org.cy](http://www.anad.org.cy)

---

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