



**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**

"ΒΟΗΘΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ"

2^η ΠΕΡΙΟΔΟΣ 2008



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ

| | |
|--|-----------|
| 1. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ (Job Profile) | 4 |
| 2. ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ (Task Analysis)..... | 5 |
| 3. Τελικές Εξετάσεις Πιστοποίησης | 10 |
| 3.1 Το θεωρητικό μέρος των εξετάσεων..... | 11 |
| 3.1.1 Διαδικασία | 11 |
| α) Σκοπός..... | 11 |
| β) Περιεχόμενο εξέτασης..... | 11 |
| γ) Διαδικασία εξέτασης | 11 |
| δ) Διάρκεια εξετάσεων..... | 12 |
| 3.1.2 Στοχοθεσία εξεταστέας ύλης..... | 12 |
| 3.2 Το πρακτικό μέρος εξετάσεων | 17 |
| 3.2.1 Διαδικασία | 17 |
| α) Σκοπός..... | 17 |
| β) Περιεχόμενο εξέτασης..... | 17 |
| γ) Διαδικασία εξέτασης | 17 |
| δ) Διάρκεια εξετάσεων..... | 17 |
| 3.2.2 Στοχοθεσία εξεταστέας ύλης..... | 18 |
| 4. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ | 23 |
| 4.1. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ | 23 |
| 4.2. ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ..... | 24 |
| 4.3. ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ -ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΓΝΩΣΙΑ | 25 |
| 4.4. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ | 26 |
| 4.5. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ | 27 |
| 4.6. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ | 28 |
| 4.7. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΓΑΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ..... | 29 |
| 4.8. ΑΡΧΕΣ MARKETING ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ | 30 |
| 4.9. ΥΓΙΕΙΝΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ..... | 31 |
| 4.10. ΑΡΧΕΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ | 32 |

| | |
|--|----|
| 4.11. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ | 33 |
| 4.12. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ | 34 |

1. ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ (Job Profile)

Ο κάτοχος Πιστοποιητικού Ι.Ε.Κ. στην ειδικότητα «ΒΟΗΘΟΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ» έχει πιστοποιημένες γνώσεις, δεξιότητες και επαγγελματική νοοτροπία οι οποίες τον καθιστούν ικανό να εργάζεται σε κάθε είδους σχετικές επιχειρήσεις (ζαχαροπλαστεία, εστιατόρια, catering, fast food, bar, σκάφη αναψυχής, επιβατικά πλοία, κρουαζιερόπλοια) και να εξυπηρετεί τις ανάγκες των πελατών σε θέματα σίτισης και ειδικότερα ζαχαροπλαστικής, αφού είναι ικανός να παρασκευάζει προϊόντα ζαχαροπλαστικής (ζεστά και κρύα), παγωτά, διάφορα ροφήματα. Είναι κάτοχος επίσης των αρχών της μαγειρικής τεχνικής και μπορεί να παράγει και βασικές παρασκευές μαγειρικής.

Είναι έντιμος και προσεκτικά εργαζόμενος, συνεργάσιμος με τους συναδέλφους του, πάντα καθαρός, ευδιάθετος, με άπογη εμφάνιση και τακτικός σε όλες τις υποχρεώσεις του. Μετά από σχετική εμπειρία μπορεί να εξελιχθεί σε στέλεχος των επιχειρήσεων αυτών και να αναλάβει την διοίκηση μικρών επιχειρήσεων και να εργάζεται με εξαρτημένη σχέση εργασίας ή και αυτόνομα.

Γενικά βασιζόμενος στις εντολές της επιχείρησης και λαμβάνοντας υπ' όψιν τις ισχύουσες διατάξεις, τη συνήθως ακολουθούμενη πρακτική στην πρόληψη των ατυχημάτων, εκτελεί υπεύθυνα τις ακόλουθες κύριες επαγγελματικές δραστηριότητες:

- Ασχολείται και επιμελείται με τις κάθε μορφής παρασκευές προϊόντων ζαχαροπλαστικής (ζεστές και κρύες).
- Ασχολείται και επιμελείται με παρασκευές διαφόρων τύπων παγωτών και ροφημάτων.
- Συνεργάζεται με τη ζεστή και κρύα κουζίνα εάν η επιχείρηση παράγει και βασικές παρασκευές μαγειρικής και καλύπτει υπεύθυνα βασικές ανάγκες της.
- Λαμβάνει μέρος -αν απαιτείται - στην αγορά των α' υλών.
- Κατανέμει και συντονίζει -αν απαιτείται - την εργασία του προσωπικού.
- Επιβλέπει την τάξη και την καθαριότητα.
- Ελέγχει τις παρασκευές και έχει ευθύνη για την καλή απόδοση του τμήματος Ζαχαροπλαστείο.
- Συμμετέχει σε διάφορους ελέγχους.
- Επιβλέπει στην επιμόρφωση νέων ζαχαροπλαστών.

2. ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ (Task Analysis)

2.1. Στο χώρο του ζαχαροπλαστέιου :

- Γνωρίζει τις αρχές της ζαχαροπλαστικής τεχνικής και τη φιλοσοφία που τη διέπει.
- Γνωρίζει την οργάνωση και λειτουργία του χώρου.
- Γνωρίζει τον εξοπλισμό, τα σκεύη και τα εργαλεία καθώς και τη λειτουργία τους.
- Γνωρίζει τις ανάγκες σε ανθρώπινο δυναμικό που πρέπει να υποστηρίξουν τις εργασίες του ζαχαροπλαστέιου ανάλογα με τη δυναμικότητά του.
- Γνωρίζει τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική (αλεύρι, γάλα, κρέμες, κουβερτούρες, όξινα, πηκτικά, χρωστικά κλπ).
- Γνωρίζει την τεχνική συντήρησης και διατήρησης των πρώτων υλών και προϊόντων της ζαχαροπλαστικής.
- Γνωρίζει για τις σάλτσες και κρέμες της ζαχαροπλαστικής.
- Γνωρίζει για τις ζύμες της ζαχαροπλαστικής.
- Γνωρίζει για τα προϊόντα αρτοποιείου (ψωμιά – κουλούρια).
- Γνωρίζει για τα κέικς.
- Γνωρίζει για τις μαρέγκες.
- Γνωρίζει για τα Πετί φουρ.
- Γνωρίζει για τα παγωτά.
- Γνωρίζει για τα παραδοσιακά Ελληνικά γλυκά (Χριστούγεννα, Πάσχα).
- Γνωρίζει για τα γλυκά ταψιού και κουταλιού.
- Γνωρίζει για τη διακόσμηση των προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

2.2. Στο χώρο της μαγειρικής τεχνικής και στις εργασίες που πραγματοποιούνται στην επαγγελματική κουζίνα. Ειδικότερα :

- Γνωρίζει τις αρχές της μαγειρικής τεχνικής και τη φιλοσοφία που τη διέπει.
- Γνωρίζει τη χωροταξική οργάνωση του μαγειρείου και τις ροές παραγωγής.
- Γνωρίζει το βασικό εξοπλισμό του μαγειρείου σε μηχανήματα, σκεύη, συσκευές.
- Γνωρίζει τα καθήκοντα του προσωπικού που εργάζεται στο χώρο μαγειρείο.
- Γνωρίζει για τις βασικές αρχές παραλαβής και αποθήκευσης των διαφόρων εμπορευμάτων στο μαγειρείο.
- Γνωρίζει τις αρχές ταξινόμησης και διαφύλαξης των τροφίμων (ψυγεία, κατάψυξη, βαθμοί ψύξης).
- Γνωρίζει τις κλασσικές μεθόδους παρασκευής (τρόπους παραγωγής) των τροφίμων όπως βραστά, μπραιζέ, τηγανιτά, πανέ, γκλασσε, γκριγιέ κλπ.
- Γνωρίζει την καθιερωθείσα επαγγελματική ορολογία των διαφόρων παρασκευών.
- Γνωρίζει για τα ΡΟΥ, και την αποστολή τους.
- Γνωρίζει για τα απλά και για τα σύνθετα βούτυρα.
- Γνωρίζει για τις παρασκευές σούπας (ζεστές - κρύες, ζυμοί - κονσομέ, σούπες δεμένες, βελουτέ, κρέμες, πουρέ (τρόποι παρασκευής).
- Γνωρίζει για τις παρασκευές σάλτσας και τις κλασσικές σάλτσες όπως ντεμί γκλας, μπεσαμέλ κλπ (τρόποι παρασκευής).

- Γνωρίζει για τις παρασκευές αυγών.
- Γνωρίζει για τις παρασκευές ζυμαρικών (τρόποι παρασκευής).
- Γνωρίζει για τις παρασκευές λαχανικών και σαλατών (σαλάτες ωμές, βραστές, σύνθετες, σπεσιαλιτέ).
- Γνωρίζει για τις παρασκευές των ορεκτικών (ζεστών και κρύων).
- Γνωρίζει για τις παρασκευές των ψαριών και τους τρόπους παρουσίασής τους.
- Γνωρίζει για τις παρασκευές κρεάτων και των τεμαχισμό των σφαγίων (μοσχάρι, αρνί, χοίρος, πουλερικά).
- Γνωρίζει για τις γαρνιτούρες που συνοδεύουν τις διάφορες παρασκευές.
- Γνωρίζει τις αρχές σύνθεσης του εδεσματολογίου και τη σειρά των πιάτων που περιλαμβάνει.

2.3. Για θέματα εμπορευματογνωσίας και τροφογνωσίας:

- Γνωρίζει πώς ταξινομούνται τα τρόφιμα σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών.
- Γνωρίζει τα χαρακτηριστικά των νωπών φυτικών προϊόντων.
- Γνωρίζει για τα χαρακτηριστικά των διατηρημένων φυτικών προϊόντων.
- Γνωρίζει για τις αρτυματικές ύλες.
- Γνωρίζει για τα Λίπη και για τα Έλαια.
- Γνωρίζει για τα δημητριακά, τα άλευρα, τα προϊόντα αρτοποιίας, τα ζυμαρικά.
- Γνωρίζει για τις γλυκαντικές ύλες.
- Γνωρίζει για τα αυγά, το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα (βούτυρο, τυρί, γιαούρτι).
- Γνωρίζει για το τσάι, τον καφέ, το κακάο.
- Γνωρίζει για τα ζωικά προϊόντα και την εμπορία των σφαγίων βοοειδή, αμνοερίφια, χοιρινά και τις κατατάξεις αυτών σύμφωνα με την νομοθεσία (νωπά, κατεψυγμένα, διατηρημένα, κιμάς).
- Γνωρίζει για τα πουλερικά και τις μορφές διάθεσής τους.
- Γνωρίζει για τα ψάρια και τις μορφές διάθεσής τους.
- Γνωρίζει για τα ποτά (μεταλλικά νερά και αναψυκτικά).
- Γνωρίζει για τα αλκοολούχα ποτά (προϊόντα ζύμωσης και απόσταξης).
- Γνωρίζει για τον κώδικα ασφαλείας (bar code).

2.4. Για τις εγκαταστάσεις και τις συσκευές που υποστηρίζουν τη λειτουργία της επιχείρησης:

- Γνωρίζει τα δίκτυα των υδραυλικών και αποχετευτικών εγκαταστάσεων (Σωλήνες, εξαρτήματα, δικλείδες, βάνες, μπαταρίες, σιφώνια, στόμια κλπ).
- Γνωρίζει το δίκτυο των ηλεκτρικών εγκαταστάσεων (πίνακες, ασφάλειες κλπ).
- Γνωρίζει το δίκτυο της κεντρικής θέρμανσης και τον τρόπο λειτουργίας του.
- Γνωρίζει τη λειτουργία των ψυγείων και των ψυκτικών θαλάμων.
- Γνωρίζει τη λειτουργία των ανελκυστήρων που εξυπηρετούν άτομα και εμπορεύματα.
- Γνωρίζει τις εγκαταστάσεις των επικοινωνιών (τηλεφωνικό δίκτυο και ασύρματο δίκτυο).
- Γνωρίζει τις εγκαταστάσεις του συστήματος κλιματισμού και τη λειτουργία του.
- Γνωρίζει τη λειτουργία του συστήματος βιολογικού καθαρισμού.
- Γνωρίζει τα συστήματα πυρασφάλειας και πυρανίχνευσης και τη λειτουργία τους.

2.5. Έχει βασικές γνώσεις στις αρχές της ξενοδοχειακής τεχνικής όπως:

- Στις μορφές της σύγχρονης ξενοδοχειακής επιχείρησης.

- Στα τμήματα που λειτουργούν στην ξενοδοχειακή επιχείρηση και στις βασικές λειτουργίες τους.
- Στα καθήκοντα του προσωπικού του ξενοδοχείου.
- Στις εργασίες που πραγματοποιούνται στο τμήμα υποδοχή και θυρωρείο.
- Στις διαδικασίες κρατήσεων δωματίων.
- Στη σημασία των διαφόρων εντύπων που υποστηρίζουν το έργο του τμήματος θυρωρείο και υποδοχή και γνωρίζει τον τρόπο καταχώρησης των διαφόρων στοιχείων.
- Γνωρίζει για τις ανάγκες της πελατείας του ξενοδοχείου σε θέματα διατροφής ψυχαγωγίας, μεταφοράς.
- Γνωρίζει τις υπηρεσίες που προσφέρονται στους ορόφους και στους κοινόχρηστους χώρους.

2.6. Σε θέματα τουριστικής νομοθεσίας γνωρίζει :

- Περί του ΕΟΤ.
- Περί των ξενοδοχείων και της βασικής νομοθεσίας.
- Περί τουριστικών γραφείων και της βασικής νομοθεσίας.
- Περί των καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος και της σχετικής νομοθεσίας.
- Τις βασικές διατάξεις του αγορανομικού κώδικα.

2.7. Σε θέματα εργατικής και εμπορικής νομοθεσίας γνωρίζει :

- Βασικά στοιχεία που αναφέρονται στην εργατική νομοθεσία.
- Βασικά στοιχεία που αναφέρονται στην ασφαλιστική νομοθεσία.
- Βασικά στοιχεία της εμπορικής νομοθεσίας.
- Βασικά στοιχεία του εμπράγματος δικαίου.
- Βασικά στοιχεία περί των ποινικών ευθυνών εργαζομένων και εργοδοτών.

2.8. Σε θέματα MARKETING και δημοσίων σχέσεων γνωρίζει :

- Τις γενικές αρχές του Marketing.
- Το μίγμα του Marketing.
- Περί των καταναλωτών και τους παράγοντες που επηρεάζουν την συμπεριφορά τους.
- Περί των τεχνικών πωλήσεων και τους τρόπους προώθησής τους.
- Περί της φιλοσοφίας των δημοσίων σχέσεων.
- Τον τρόπο κατάρτισης και εφαρμογής ενός προγράμματος δημοσίων σχέσεων.
- Τις βασικές αρχές εμπορικής αλληλογραφίας

2.9. Σε θέματα Υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους εργασίας :

- Γνωρίζει τη σημασία της ατομικής υγιεινής.
- Γνωρίζει τη σημασία της δημόσιας υγιεινής.
- Γνωρίζει τις κατηγορίες των μικροοργανισμών και τους παράγοντες πολλαπλασιασμού τους.
- Γνωρίζει τους τρόπους μετάδοσης των μικροοργανισμών και τη δράση τους.
- Γνωρίζει τη σημασία της προληπτικής υγιεινής και τη σημασία της ατομικής καθαριότητας.
- Γνωρίζει περί του ατομικού βιβλιαρίου υγείας των εργαζομένων στο τουριστικό επάγγελμα και τη διαδικασία απόκτησής του.
- Γνωρίζει τις υποχρεώσεις των καταστημάτων για τη διατήρηση της καθαριότητας στους κοινόχρηστους χώρους.

- Γνωρίζει για τη χρήση των απορρυπαντικών και απολυμαντικών.
- Γνωρίζει για τις αλλοιώσεις των τροφίμων και τις συνέπειες για τη δημόσια υγεία.
- Γνωρίζει για τις τροφικές δηλητηριάσεις.
- Γνωρίζει για τους μικροοργανισμούς που προκαλούν τροφοδηλητηριάσεις.
- Γνωρίζει για τον τρόπο ελέγχου και καταστροφής των αλλοιωμένων ειδών.
- Γνωρίζει για τα ναρκωτικά και για τις συνέπειες στην υγεία των ατόμων.
- Γνωρίζει για τα αφροδίσια νοσήματα και για τις συνέπειες στην υγεία των ατόμων.
- Γνωρίζει για τον αλκοολισμό και για τις συνέπειες στην υγεία των ατόμων.
- Γνωρίζει για το κάπνισμα και για τις συνέπειες στην υγεία των ατόμων.
- Γνωρίζει για το περιβάλλον και την προστασία του.
- Γνωρίζει για την ηχορύπανση.
- Γνωρίζει να αντιμετωπίζει μικροτραυματισμούς, εγκαύματα, θερμοπληξία, ηλεκτροπληξία.
- Γνωρίζει να αντιμετωπίζει λιποθυμίες.
- Γνωρίζει την τεχνητή αναπνοή.
- Γνωρίζει πώς να οργανώσει το φαρμακείο στο χώρο της εργασίας του.

2.10. Για την διαδικασία και μεθόδους κοστολόγησης :

- Γνωρίζει τις διαδικασίες παραγγελίας, παραλαβής και αποθήκευσης.
- Γνωρίζει τα έντυπα που εκδίδονται κατά τις διαδικασίες αγορών (όπως τιμολόγιο, δελτίο αποστολής).
- Γνωρίζει περί του τρόπου λειτουργίας της αποθήκης και των διαδικασιών εισαγωγής και εξαγωγής εμπορευμάτων.
- Γνωρίζει τα έντυπα που παρακολουθούν τη λειτουργία της αποθήκης (δελτία εισαγωγών και εξαγωγών, καρτέλες είδους κλπ).
- Γνωρίζει τις διαδικασίες πωλήσεων στα τμήματα εστιατόριο και μπαρ όπως και τα έντυπα που χρησιμοποιούνται (δελτία παραγγελίας, αποδείξεις λιανικής πώλησης κλπ).
- Γνωρίζει περί των εντύπων (αποδείξεις λιανικής πώλησης που υποχρεωτικά εκδίδονται κατά τη διάρκεια των πωλήσεων στο χώρο εστιατόριο και τη γενική λειτουργία του τμήματος ταμπλό, καταστάσεις πωλήσεων, καταστάσεις τραπεζοκόμων).
- Γνωρίζει περί των βασικών αρχών κοστολόγησης και τις διακρίσεις των εννοιών Έσοδο, Έξοδο, Κέρδος.
- Γνωρίζει τη διαδικασία κοστολόγησης των διαφόρων παρασκευών (παρασκευές ζύμης, κρέμας ζαχαροπλαστικής κλπ).
- Γνωρίζει τη σημασία της πρότυπης συνταγής.
- Γνωρίζει τη διαδικασία και την τεχνική ελέγχου στο χώρο ζαχαροπλαστείο και κουζίνα.
- Γνωρίζει τη σημασία του δελτίου κίνησης πωλήσεων.
- Γνωρίζει πώς να αποφεύγει κλοπές από πελάτες και προσωπικό.

2.11. Για θέματα σχετικά με τον Τουρισμό:

- Γνωρίζει τα οικονομικά και κοινωνικά οφέλη του τουρισμού.
- Γνωρίζει τα αίτια ανάπτυξης του τουρισμού.
- Γνωρίζει τις έννοιες τουριστική προσφορά και τουριστική ζήτηση.
- Γνωρίζει τα τουριστικά προσόντα (προϊόντα) της Ελλάδας.

- Γνωρίζει τις τουριστικές περιοχές της Ελλάδος και τα ιδιαίτερα τουριστικά προσόντα που διαθέτει η κάθε περιοχή.
- Γνωρίζει τον τρόπο μετάβασης σε κάθε περιοχή.

2.12. Είναι γνώστης της πρακτικής αριθμητικής αφού τον βοηθά στην επαγγελματική του δραστηριότητα και πραγματοποιεί :

- Πράξεις με ακεραίους αριθμούς.
- Πράξεις με κλάσματα.
- Πράξεις με δεκαδικούς αριθμούς.
- Πράξεις με ποσοστά.
- Πράξεις με το δεκαδικό μετρικό σύστημα.
- Γνωρίζει και κάνει πράξεις με την απλή μέθοδο των τριών.
- Γνωρίζει για τον μερισμό, και τις αναλογίες.

3. Τελικές Εξετάσεις Πιστοποίησης

Για την απόκτηση του Πιστοποιητικού Ι.Ε.Κ. της ειδικότητας **Βοηθός Ζαχαροπλαστικής Τέχνης**, πρέπει να ικανοποιηθούν οι παρακάτω προϋποθέσεις:

α) Επιτυχής ολοκλήρωση της φοίτησης στο Ι.Ε.Κ. και απόκτηση της βεβαίωσης επαγγελματικής κατάρτισης.

β) Επιτυχία στο Θεωρητικό Μέρος των τελικών εξετάσεων.

γ) Επιτυχία στο Πρακτικό Μέρος των τελικών εξετάσεων.

Για το σκοπό αυτό, στη Κ.Υ. του Ο.Ε.Ε.Κ., συγκροτείται Κεντρική Εξεταστική Επιτροπή Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ.) που έχει ως έργο την ευθύνη για την ομαλή και αδιάβλητη διεξαγωγή των εξετάσεων, την εποπτεία, κατεύθυνση και συντονισμό του έργου των Π.Ε.Ε.Π.

Κατά τις εξεταστικές περιόδους συγκροτούνται Περιφερειακές Εξεταστικές Επιτροπές Πιστοποίησης (Π.Ε.Ε.Π.). Οι Π.Ε.Ε.Π. έχουν ως έργο την οργάνωση και εφαρμογή των διαδικασιών των σχετικών με τις εξετάσεις στην περιφέρειά τους με βάση τις εκάστοτε ισχύουσες αποφάσεις του Ο.Ε.Ε.Κ. και τις οδηγίες της Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ.

Η Πιστοποίηση Επαγγελματικής Κατάρτισης βασίζεται σε τελικές εξετάσεις Θεωρητικού και Πρακτικού Μέρους, που διεξάγονται σε εθνικό επίπεδο με βάση τον ισχύοντα, κατά την διεξαγωγή των εξετάσεων, Κανονισμό Κατάρτισης κάθε ειδικότητας.

Οι ενδιαφερόμενοι που απέτυχαν, μπορούν να συμμετέχουν εκ νέου στις Εξετάσεις Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης χωρίς περιορισμό, οποτεδήποτε αυτές διεξάγονται.

Εξετασθείς, ο οποίος πέτυχε στο Πρακτικό ή Θεωρητικό Μέρος των εξετάσεων κατοχυρώνει την επιτυχία του στο μέρος αυτό για τρία (3) συνεχή έτη, κατά τη διάρκεια των οποίων συμμετέχει μόνο στις εξετάσεις του μέρους στο οποίο απέτυχε. Η τριετία αρχίζει από την επόμενη ημέρα της ανακοίνωσης των αποτελεσμάτων των εξετάσεων στην έδρα της αρμόδιας Π.Ε.Ε.Π. και λήγει την ημέρα συμπλήρωσης τριών (3) ημερολογιακών ετών. Αν μέσα στο χρονικό διάστημα των τριών (3) ετών δεν πετύχει και στη δεύτερη δοκιμασία, υποχρεούται πλέον να συμμετέχει εκ νέου και στα δύο (2) μέρη των Εξετάσεων Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης (Θεωρητικό και Πρακτικό) με βάση τον ισχύοντα κάθε φορά Κανονισμό Κατάρτισης της ειδικότητάς του.

3.1 Το θεωρητικό μέρος των εξετάσεων

3.1.1 Διαδικασία

α) Σκοπός

Με τη διαδικασία των εξετάσεων του Θεωρητικού Μέρους επιδιώκεται να διαπιστωθεί αν ο απόφοιτος του Ι.Ε.Κ. κατέχει και είναι ικανός να χρησιμοποιεί, σε συγκεκριμένες επαγγελματικές εφαρμογές, τις θεωρητικές γνώσεις που απαιτούνται για την άσκηση του επαγγέλματος.

β) Περιεχόμενο εξέτασης

Η γραπτή δοκιμασία γίνεται με ερωτήσεις που προκύπτουν από το περιεχόμενο της προβλεπόμενης στοχοθεσίας του Θεωρητικού Μέρους και μπορεί να περιέχει θέματα από όλα τα γνωστικά αντικείμενα (μαθήματα) που περιέχονται στην εξεταζόμενη θεματική ενότητα ή μέρος αυτών.

Τα γραπτά είναι ανώνυμα κατά τη συλλογή και βαθμολόγηση μετά από επικάλυψη των ονομάτων των υποψηφίων.

γ) Διαδικασία εξέτασης

Το πρόγραμμα εξέτασης για το Θεωρητικό Μέρος καταρτίζεται από την Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ. και μετά από απόφαση του Δ.Σ. του Ο.Ε.Ε.Κ. ανακοινώνεται από την οικεία Π.Ε.Ε.Π.

Η Κ.Ε.Ε.Π.Ε.Κ. μεταβιβάζει τα θέματα των γραπτών εξετάσεων στις επιτροπές των εξεταστικών κέντρων με τον προσφορότερο και ασφαλέστερο κατά την κρίση της τρόπο.

Οι υποψήφιοι υποχρεούνται να απαντήσουν σε όλα τα θέματα που έχουν δοθεί για επεξεργασία.

Μετά την εξάντληση του χρονικού ορίου αποχώρησης οι υποψήφιοι παραδίδουν τα γραπτά τους στους επιτηρητές οι οποίοι παρουσία του υποψηφίου καλύπτουν το μέρος του γραπτού που φέρει τα στοιχεία του υποψηφίου, με αδιαφανές κάλυμμα (αυτοκόλλητο).

Κάθε γραπτό δοκίμιο αξιολογείται από δυο (2) βαθμολογητές.

Η αξιολόγηση γίνεται με βάση την βαθμολογική κλίμακα από 1– 20.

Ως επιτυχών στο Θεωρητικό Μέρος θεωρείται αυτός που βαθμολογήθηκε με βαθμό δέκα (10) έως είκοσι (20).

Ο τελικός βαθμός προκύπτει από το άθροισμα των βαθμών των δυο (2) βαθμολογητών διαιρούμενος δια του δυο (2). Σε περίπτωση αναβαθμολόγησης ισχύει ο βαθμός του αναβαθμολογητή.

Η βαθμολόγηση γίνεται με ακέραιο βαθμό. Αν μετά τη διαίρεση του αθροίσματος των βαθμών των δυο (2) βαθμολογητών προκύπτει δεκαδικός αριθμός, ο βαθμός αυτός στρογγυλοποιείται στον αμέσως επόμενο (εάν το δεκαδικό στοιχείο είναι ≥ 0.5) ή προηγούμενο (εάν το δεκαδικό στοιχείο είναι < 0.5) ακέραιο βαθμό.

Γραπτό δοκίμιο των Εξετάσεων Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης, αναβαθμολογείται μόνο στην περίπτωση που η διαφορά βαθμολογίας μεταξύ του πρώτου και του δεύτερου βαθμολογητή είναι μεγαλύτερη των τριών (3) μονάδων, από μέλος της οικείας ομάδας αναβαθμολογητών το οποίο ορίζει η Επιτροπή του Βαθμολογικού Κέντρου.

Επανεξέταση ή αναβαθμολόγηση πέραν της ανωτέρω προβλεπόμενης δεν επιτρέπεται.

Η αξιολόγηση των γραπτών δοκιμίων γίνεται με αντικειμενική και δίκαιη κρίση και δεν απαιτείται αιτιολόγηση από τον βαθμολογητή ή τον αναβαθμολογητή.

δ) Διάρκεια εξετάσεων

Η εξέταση του Θεωρητικού Μέρους διαρκεί τρεις (3) ώρες.

3.1.2 Στοχοθεσία εξεταστέας ύλης

Για την πιστοποίηση της επαγγελματικής ικανότητας, κατά το Θεωρητικό Μέρος, οι υποψήφιοι της ειδικότητας **Βοηθός Ζαχαροπλαστικής Τέχνης** εξετάζονται σε γενικά θέματα επαγγελματικών γνώσεων και ικανοτήτων και επίσης σε ειδικές επαγγελματικές γνώσεις και ικανότητες, που περιλαμβάνονται αποκλειστικά στη στοχοθεσία του Θεωρητικού Μέρους της ειδικότητας.

1. Στο χώρο του ζαχαροπλαστέιου :

- Γνωρίζει τις αρχές της ζαχαροπλαστικής τεχνικής και τη φιλοσοφία που τη διέπει.
- Γνωρίζει την οργάνωση και λειτουργία του χώρου.
- Γνωρίζει τον εξοπλισμό, τα σκεύη και τα εργαλεία καθώς και τη λειτουργία τους.
- Γνωρίζει τις ανάγκες σε ανθρώπινο δυναμικό που πρέπει να υποστηρίζουν τις εργασίες του ζαχαροπλαστέιου ανάλογα με τη δυναμικότητα του.
- Γνωρίζει τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική (αλεύρι, γάλα, κρέμες, κουβερτούρες, όξινα, πηκτικά, χρωστικά κλπ).
- Γνωρίζει την τεχνική συντήρησης και διατήρησης των πρώτων υλών και προϊόντων της ζαχαροπλαστικής.
- Γνωρίζει για τις σάλτσες και κρέμες της ζαχαροπλαστικής.
- Γνωρίζει για τις ζύμες της ζαχαροπλαστικής.
- Γνωρίζει για τα προϊόντα αρτοποιείου (ψωμιά – κουλούρια)
- Γνωρίζει για τα κέικς.
- Γνωρίζει για τις μαρέγκες.
- Γνωρίζει για τα Πετί φουρ.
- Γνωρίζει για τα παγωτά.
- Γνωρίζει για τα παραδοσιακά Ελληνικά γλυκά (Χριστούγεννα, Πάσχα).
- Γνωρίζει για τα γλυκά ταψιού και κουταλιού.
- Γνωρίζει για τη διακόσμηση των προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

2. Στο χώρο της μαγειρικής τεχνικής και στις εργασίες που πραγματοποιούνται στην επαγγελματική κουζίνα. Ειδικότερα :

- Γνωρίζει τις αρχές της μαγειρικής τεχνικής και τη φιλοσοφία που τη διέπει.
- Γνωρίζει τη χωροταξική οργάνωση του μαγειρείου και τις ροές παραγωγής.
- Γνωρίζει τον βασικό εξοπλισμό του μαγειρείου σε μηχανήματα, σκεύη, συσκευές.
- Γνωρίζει τα καθήκοντα του προσωπικού που εργάζεται στο χώρο μαγειρείο.
- Γνωρίζει για τις βασικές αρχές παραλαβής και αποθήκευσης των διαφόρων εμπορευμάτων στο μαγειρείο.

- Γνωρίζει τις αρχές ταξινόμησης και διαφύλαξης των τροφίμων (ψυγεία, κατάψυξη, βαθμοί ψύξης).
- Γνωρίζει τις κλασσικές μεθόδους παρασκευής (τρόπους παραγωγής) των τροφίμων όπως βραστά, μπραιζέ, τηγανιτά, πανέ, γκλασσε, γκριγιέ κλπ.
- Γνωρίζει την καθιερωθείσα επαγγελματική ορολογία των διαφόρων παρασκευών.
- Γνωρίζει για τα ΡΟΥ, και την αποστολή τους.
- Γνωρίζει για τα απλά και για τα σύνθετα βούτυρα.
- Γνωρίζει για τις παρασκευές σούπας (ζεστές - κρύες, ζωμοί - κονσομμέ, σούπες δεμένες, βελουτέ, κρέμες, πουρέ (τρόποι παρασκευής).
- Γνωρίζει για τις παρασκευές σάλτσας και τις κλασσικές σάλτσες όπως ντεμί γκλας, μπεσαμέλ κλπ (τρόποι παρασκευής).
- Γνωρίζει για τις παρασκευές αυγών.
- Γνωρίζει για τις παρασκευές ζυμαρικών (τρόποι παρασκευής).
- Γνωρίζει για τις παρασκευές λαχανικών και σαλατών (σαλάτες ωμές, βραστές, σύνθετες, σπεσιαλιτέ).
- Γνωρίζει για τις παρασκευές των ορεκτικών (ζεστών και κρύων).
- Γνωρίζει για τις παρασκευές των ψαριών και τους τρόπους παρουσίασής τους.
- Γνωρίζει για τις παρασκευές κρεάτων και των τεμαχισμό των σφαγίων (μοσχάρι, αρνί, χοίρος, πουλερικά).
- Γνωρίζει για τις γαρνιτούρες που συνοδεύουν τις διάφορες παρασκευές.
- Γνωρίζει τις αρχές σύνθεσης του εδεσματολογίου και τη σειρά των πιάτων που περιλαμβάνει .

3. Για θέματα εμπορευματογνωσίας και τροφογνωσίας:

- Γνωρίζει πώς ταξινομούνται τα τρόφιμα σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών.
- Γνωρίζει τα χαρακτηριστικά των νωπών φυτικών προϊόντων.
- Γνωρίζει για τα χαρακτηριστικά των διατηρημένων φυτικών προϊόντων.
- Γνωρίζει για τις αρτυματικές ύλες.
- Γνωρίζει για τα Λίπη και για τα Έλαια.
- Γνωρίζει για τα δημητριακά , τα άλευρα, τα προϊόντα αρτοποιίας, τα ζυμαρικά.
- Γνωρίζει για τις γλυκαντικές ύλες.
- Γνωρίζει για τα αυγά, το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα (βούτυρο, τυρί, γιαούρτι).
- Γνωρίζει για το τσάι, τον καφέ, το κακάο.
- Γνωρίζει για τα ζωικά προϊόντα και την εμπορία των σφαγίων βοοειδή, αμνοερίφια, χοιρινά και τις κατατάξεις αυτών σύμφωνα με τη νομοθεσία (νωπά, κατεψυγμένα, διατηρημένα, κιμάς).
- Γνωρίζει για τα πουλερικά και τις μορφές διάθεσής τους.
- Γνωρίζει για τα ψάρια και τις μορφές διάθεσής τους.
- Γνωρίζει για τα ποτά (μεταλλικά νερά και αναψυκτικά).
- Γνωρίζει για τα αλκοολούχα ποτά (προϊόντα ζύμωσης και απόσταξης).
- Γνωρίζει για τον κώδικα ασφαλείας (bar code).

4. Για τις εγκαταστάσεις και τις συσκευές που υποστηρίζουν τη λειτουργία της επιχείρησης:

- Γνωρίζει τα δίκτυα των υδραυλικών και αποχετευτικών εγκαταστάσεων.
(Σωλήνες, εξαρτήματα, δικλείδες, βάνες, μπαταρίες, σιφώνια, στόμια κλπ).

- Γνωρίζει το δίκτυο των ηλεκτρικών εγκαταστάσεων (πίνακες, ασφάλειες κλπ)
- Γνωρίζει το δίκτυο της κεντρικής θέρμανσης και τον τρόπο λειτουργίας του.
- Γνωρίζει τη λειτουργία των ψυγείων και των ψυκτικών θαλάμων.
- Γνωρίζει τη λειτουργία των ανελκυστήρων που εξυπηρετούν άτομα και εμπορεύματα.
- Γνωρίζει τις εγκαταστάσεις των επικοινωνιών (τηλεφωνικό δίκτυο και ασύρματο δίκτυο).
- Γνωρίζει τις εγκαταστάσεις του συστήματος κλιματισμού και τη λειτουργία του.
- Γνωρίζει τη λειτουργία του συστήματος βιολογικού καθαρισμού.
- Γνωρίζει τα συστήματα πυρασφάλειας και πυρανίχνευσης και τη λειτουργία τους.

5. Έχει βασικές γνώσεις στις αρχές της ξενοδοχειακής τεχνικής όπως:

- Στις μορφές της σύγχρονης ξενοδοχειακής επιχείρησης.
- Στα τμήματα που λειτουργούν στην ξενοδοχειακή επιχείρηση και στις βασικές λειτουργίες τους.
- Στα καθήκοντα του προσωπικού του ξενοδοχείου
- Στις εργασίες που πραγματοποιούνται στο τμήμα υποδοχή και θυρωρείο.
- Στις διαδικασίες κρατήσεων δωματίων.
- Στη σημασία των διαφόρων εντύπων που υποστηρίζουν το έργο του τμήματος θυρωρείο και υποδοχή και γνωρίζει τον τρόπο καταχώρησης των διάφορων στοιχείων.
- Γνωρίζει για τις ανάγκες της πελατείας του ξενοδοχείου σε θέματα διατροφής ψυχαγωγίας, μεταφοράς.
- Γνωρίζει τις υπηρεσίες που προσφέρονται στους ορόφους και στους κοινόχρηστους χώρους.

6. Σε θέματα τουριστικής νομοθεσίας γνωρίζει :

- Περί του ΕΟΤ.
- Περί των ξενοδοχείων και της βασικής νομοθεσίας.
- Περί τουριστικών γραφείων και της βασικής νομοθεσίας.
- Περί των καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος και της σχετικής νομοθεσίας.
- Τις βασικές διατάξεις του αγορανομικού κώδικα.

7. Σε θέματα εργατικής και εμπορικής νομοθεσίας γνωρίζει :

- Βασικά στοιχεία που αναφέρονται στην εργατική νομοθεσία.
- Βασικά στοιχεία που αναφέρονται στην ασφαλιστική νομοθεσία.
- Βασικά στοιχεία της εμπορικής νομοθεσίας.
- Βασικά στοιχεία του εμπράγματος δικαίου.
- Βασικά στοιχεία περί των ποινικών ευθυνών εργαζομένων και εργοδοτών.

8. Σε θέματα MARKETING και δημοσίων σχέσεων γνωρίζει :

- Τις γενικές αρχές του Marketing.
- Το μίγμα του Marketing.
- Περί των καταναλωτών και τους παράγοντες που επηρεάζουν τη συμπεριφορά τους.
- Περί των τεχνικών πωλήσεων και τους τρόπους προώθησής τους.
- Περί της φιλοσοφίας των δημοσίων σχέσεων.
- Τον τρόπο κατάρτισης και εφαρμογής ενός προγράμματος δημοσίων σχέσεων.
- Τις βασικές αρχές εμπορικής αλληλογραφίας.

9. Σε θέματα Υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους εργασίας :

- Γνωρίζει τη σημασία της ατομικής υγιεινής.
- Γνωρίζει τη σημασία της δημόσιας υγιεινής.
- Γνωρίζει τις κατηγορίες των μικροοργανισμών και τους παράγοντες πολλαπλασιασμού τους.
- Γνωρίζει τους τρόπους μετάδοσης των μικροοργανισμών και τη δράση τους.
- Γνωρίζει τη σημασία της προληπτικής υγιεινής και τη σημασία της ατομικής καθαριότητας.
- Γνωρίζει περί του ατομικού βιβλιαρίου υγείας των εργαζομένων στο τουριστικό επάγγελμα και τη διαδικασία απόκτησής του.
- Γνωρίζει τις υποχρεώσεις των καταστημάτων για τη διατήρηση της καθαριότητας στους κοινόχρηστους χώρους.
- Γνωρίζει για τη χρήση των απορρυπαντικών και απολυμαντικών.
- Γνωρίζει για τις αλλοιώσεις των τροφίμων και τις συνέπειες για τη δημόσια υγεία.
- Γνωρίζει για τις τροφικές δηλητηριάσεις.
- Γνωρίζει για τους μικροοργανισμούς που προκαλούν τροφοδηλητηριάσεις.
- Γνωρίζει για τον τρόπο ελέγχου και καταστροφής των αλλοιωμένων ειδών.
- Γνωρίζει για τα ναρκωτικά και για τις συνέπειες στην υγεία των ατόμων.
- Γνωρίζει για τα αφροδίσια νοσήματα και για τις συνέπειες στην υγεία των ατόμων.
- Γνωρίζει για τον αλκοολισμό και για τις συνέπειες στην υγεία των ατόμων.
- Γνωρίζει για το κάπνισμα και για τις συνέπειες στην υγεία των ατόμων.
- Γνωρίζει για το περιβάλλον και την προστασία του.
- Γνωρίζει για την ηχορύπανση.
- Γνωρίζει να αντιμετωπίζει μικροτραυματισμούς, εγκαύματα, θερμοπληξία, ηλεκτροπληξία.
- Γνωρίζει να αντιμετωπίζει λιποθυμίες.
- Γνωρίζει την τεχνητή αναπνοή.
- Γνωρίζει πώς να οργανώσει το φαρμακείο στο χώρο της εργασίας του.

10. Για την διαδικασία και μεθόδους κοστολόγησης :

- Γνωρίζει τις διαδικασίες παραγγελίας, παραλαβής και αποθήκευσης.
- Γνωρίζει τα έντυπα που εκδίδονται κατά τις διαδικασίες αγορών (όπως τιμολόγιο, δελτίο αποστολής).
- Γνωρίζει περί του τρόπου λειτουργίας της αποθήκης και των διαδικασιών εισαγωγής και εξαγωγής εμπορευμάτων.
- Γνωρίζει τα έντυπα που παρακολουθούν τη λειτουργία της αποθήκης (δελτία εισαγωγών και εξαγωγών, καρτέλες είδους κλπ).
- Γνωρίζει τις διαδικασίες πωλήσεων στα τμήματα εστιατόριο και μπαρ όπως και τα έντυπα που χρησιμοποιούνται (δελτία παραγγελίας, αποδείξεις λιανικής πώλησης κλπ).
- Γνωρίζει περί των εντύπων (αποδείξεις λιανικής πώλησης που υποχρεωτικά εκδίδονται κατά την διάρκεια των πωλήσεων στο χώρο εστιατόριο και τη γενική λειτουργία του τμήματος ταμπλό, καταστάσεις πωλήσεων, καταστάσεις τραπεζοκόμων).
- Γνωρίζει περί των βασικών αρχών κοστολόγησης και τις διακρίσεις των εννοιών Έσοδο, Έξοδο, Κέρδος.

- Γνωρίζει τη διαδικασία κοστολόγησης των διαφόρων παρασκευών (παρασκευές ζύμης, κρέμας ζαχαροπλαστικής κλπ).
- Γνωρίζει τη σημασία της πρότυπης συνταγής.
- Γνωρίζει τη διαδικασία και την τεχνική ελέγχου στο χώρο ζαχαροπλαστείο και κουζίνα.
- Γνωρίζει τη σημασία του δελτίου κίνησης πωλήσεων.
- Γνωρίζει πώς να αποφεύγει κλοπές από πελάτες και προσωπικό.

11. Για θέματα σχετικά με τον Τουρισμό:

- Γνωρίζει τα οικονομικά και κοινωνικά οφέλη του τουρισμού.
- Γνωρίζει τα αίτια ανάπτυξης του τουρισμού.
- Γνωρίζει τις έννοιες τουριστική προσφορά και τουριστική ζήτηση.
- Γνωρίζει τα τουριστικά προσόντα (προϊόντα) της Ελλάδας.
- Γνωρίζει τις τουριστικές περιοχές της Ελλάδος και τα ιδιαίτερα τουριστικά προσόντα που διαθέτει η κάθε περιοχή.
- Γνωρίζει τον τρόπο μετάβασης σε κάθε περιοχή.

12. Είναι γνώστης της πρακτικής αριθμητικής αφού τον βοηθά στην επαγγελματική του δραστηριότητα και πραγματοποιεί :

- Πράξεις με ακεραίους αριθμούς.
- Πράξεις με κλάσματα.
- Πράξεις με δεκαδικούς αριθμούς.
- Πράξεις με ποσοστά.
- Πράξεις με το δεκαδικό μετρικό σύστημα.
- Γνωρίζει και κάνει πράξεις με την απλή μέθοδο των τριών.
- Γνωρίζει για το μερισμό, και τις αναλογίες .

3.2 Το πρακτικό μέρος εξετάσεων

3.2.1 Διαδικασία

α) Σκοπός

Κατά τη δοκιμασία του Πρακτικού Μέρους ελέγχονται οι επαγγελματικές ικανότητες και δεξιότητες του εξεταζομένου, όπως αυτές περιγράφονται στη Συνοπτική Περιγραφή Επαγγέλματος (Job Profile), στη στοχοθεσία εξεταστέας ύλης του επαγγέλματος και τα επιμέρους επαγγελματικά καθήκοντα του Κανονισμού Κατάρτισης της ειδικότητας.

β) Περιεχόμενο εξέτασης

Η εξέταση των υποψηφίων στο Πρακτικό Μέρος γίνεται σε εργαστήρια των Ι.Ε.Κ. ή σε εργαστηριακούς ή εργασιακούς χώρους, όπου οι υποψήφιοι πραγματοποίησαν την πρακτική ή εργαστηριακή τους άσκηση κατά την περίοδο της Κατάρτισής τους ή σε εργαστήρια άλλων μονάδων (εκπαιδευτικών ή επαγγελματικών) που κατά την κρίση της οικείας Π.Ε.Ε.Π. καλύπτουν τις απαιτήσεις αξιολόγησης.

Οι υποψήφιοι εξετάζονται σε θέματα που περιλαμβάνονται στην στοχοθεσία των δεξιοτήτων και ικανοτήτων της ειδικότητας και μπορούν να πραγματοποιηθούν στους επιλεγμένους χώρους αξιολόγησης.

Στο εργαστήριο μπορούν ταυτόχρονα να εξετάζονται περισσότεροι του ενός υποψήφιοι, με διαφορετικά θέματα και ανάλογα με τη δυνατότητα των συγκεκριμένων χώρων.

Οι εξεταστές βρίσκονται στον ίδιο χώρο και μετά την πάροδο εύλογου χρόνου ελέγχουν τις πραγματοποιηθείσες ασκήσεις και τα αποτελέσματα των έργων και εφόσον κρίνουν ότι αυτό χρειάζεται ή απαιτείται από το είδος εξέτασης, προχωρούν και σε προφορικές ερωτήσεις - διευκρινίσεις επί του εκτελεσθέντος έργου.

Κάθε υποψήφιος εξετάζεται και βαθμολογείται από τρεις εξεταστές οι οποίοι ορίζονται από τον Ο.Ε.Ε.Κ., ύστερα από πρόταση της οικείας Π.Ε.Ε.Π. και εκπροσωπούν τον Ο.Ε.Ε.Κ. και τους κοινωνικούς εταίρους σε περιφερειακό επίπεδο. Ο υποψήφιος θεωρείται επιτυχών εφόσον οι δύο (2) από τους τρεις (3) εξεταστές τον χαρακτηρίσουν επιτυχόντα.

γ) Διαδικασία εξέτασης

Το πρόγραμμα εξέτασης του Πρακτικού Μέρους για κάθε ειδικότητα ανακοινώνεται από την Π.Ε.Ε.Π. Η διάρκεια του εξεταστικού προγράμματος της πρακτικής δοκιμασίας εξαρτάται από τον αριθμό των υποψηφίων σε κάθε περιφέρεια και τη διατιθέμενη υποδομή.

Οι υποψήφιοι προσέρχονται στο συγκεκριμένο εργαστήριο ή εργασιακό χώρο την ημέρα και ώρα που έχει οριστεί για την εξέτασή τους.

Οι υποψήφιοι μπορούν να εξετάζονται σε περισσότερα από ένα εργαστήρια αν η ειδικότητα και η δέσμη των εξεταζομένων θεμάτων το επιτρέπουν κατά την κρίση της εξεταστικής επιτροπής.

δ) Διάρκεια εξετάσεων

Το Πρακτικό Μέρος εξετάζεται για **τρεις (3) ώρες**.

3.2.2 Στοχοθεσία εξεταστέας ύλης

Για την πιστοποίηση της επαγγελματικής ικανότητας, κατά το Πρακτικό Μέρος, οι υποψήφιοι της ειδικότητας **Βοηθός Ζαχαροπλαστικής Τέχνης**, εξετάζονται σε γενικά θέματα επαγγελματικών γνώσεων και ικανοτήτων και επίσης σε ειδικές επαγγελματικές γνώσεις και ικανότητες, που περιλαμβάνονται αποκλειστικά στη στοχοθεσία του πρακτικού μέρους της ειδικότητας.

1. Στο χώρο του ζαχαροπλαστέιου :

- Γνωρίζει τις αρχές της ζαχαροπλαστικής τεχνικής και τη φιλοσοφία που τη διέπει.
- Γνωρίζει την οργάνωση και λειτουργία του χώρου.
- Γνωρίζει τον εξοπλισμό, τα σκεύη και τα εργαλεία καθώς και τη λειτουργία τους.
- Γνωρίζει τις ανάγκες σε ανθρώπινο δυναμικό που πρέπει να υποστηρίζουν τις εργασίες του ζαχαροπλαστέιου ανάλογα με τη δυναμικότητα του.
- Γνωρίζει τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική (αλεύρι, γάλα, κρέμες, κουβερτούρες, όξινα, πηκτικά, χρωστικά κλπ).
- Γνωρίζει την τεχνική συντήρησης και διατήρησης των πρώτων υλών και προϊόντων της ζαχαροπλαστικής.
- Γνωρίζει για τις σάλτσες και κρέμες ζαχαροπλαστικής.
- Γνωρίζει για τις ζύμες της ζαχαροπλαστικής.
- Γνωρίζει για τα προϊόντα αρτοποιείου (ψωμιά – κουλούρια)
- Γνωρίζει για τα κέικς.
- Γνωρίζει για τις μαρέγκες.
- Γνωρίζει για τα Πετί φουρ.
- Γνωρίζει για τα παγωτά.
- Γνωρίζει για τα παραδοσιακά Ελληνικά γλυκά (Χριστούγεννα, Πάσχα).
- Γνωρίζει για τα γλυκά ταψιού και κουταλιού.
- Γνωρίζει για την διακόσμηση των προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

2. Στο χώρο της μαγειρικής τεχνικής και στις εργασίες που πραγματοποιούνται στην επαγγελματική κουζίνα. Ειδικότερα :

- Γνωρίζει τις αρχές της μαγειρικής τεχνικής και τη φιλοσοφία που τη διέπει.
- Γνωρίζει τη χωροταξική οργάνωση του μαγειρείου και τις ροές παραγωγής.
- Γνωρίζει τον βασικό εξοπλισμό του μαγειρείου σε μηχανήματα, σκεύη, συσκευές.
- Γνωρίζει τα καθήκοντα του προσωπικού που εργάζεται στο χώρο μαγειρείο.
- Γνωρίζει για τις βασικές αρχές παραλαβής και αποθήκευσης των διαφόρων εμπορευμάτων στο μαγειρείο.
- Γνωρίζει τις αρχές ταξινόμησης και διαφύλαξης των τροφίμων (ψυγεία, κατάψυξη, βαθμοί ψύξης).
- Γνωρίζει τις κλασικές μεθόδους παρασκευής (τρόπους παραγωγής) των τροφίμων όπως βραστά, μπραιζέ, τηγανιτά, πανέ, γκλασέ, γκριγιέ κλπ.
- Γνωρίζει την καθιερωθείσα επαγγελματική ορολογία των διαφόρων παρασκευών.
- Γνωρίζει για τα ΡΟΥ, και την αποστολή τους.

- Γνωρίζει για τα απλά και για τα σύνθετα βούτυρα.
- Γνωρίζει για τις παρασκευές σούπας (ζεστές - κρύες, ζωμοί - κονσομμέ, σούπες δεμένες, βελουτέ, κρέμες, πουρέ (τρόποι παρασκευής).
- Γνωρίζει για τις παρασκευές σάλτσας και τις κλασσικές σάλτσες όπως ντεμί γκλας, μπεσαμέλ κλπ (τρόποι παρασκευής).
- Γνωρίζει για τις παρασκευές αυγών.
- Γνωρίζει για τις παρασκευές ζυμαρικών (τρόποι παρασκευής).
- Γνωρίζει για τις παρασκευές λαχανικών και σαλατών (σαλάτες ωμές, βραστές, σύνθετες, σπεσιαλιτέ).
- Γνωρίζει για τις παρασκευές των ορεκτικών (ζεστών και κρύων).
- Γνωρίζει για τις παρασκευές των ψαριών και τους τρόπους παρουσίασής τους .
- Γνωρίζει για τις παρασκευές κρεάτων και των τεμαχισμό των σφαγίων (μοσχάρι, αρνί, χοίρος, πουλερικά).
- Γνωρίζει για τις γαρνιτούρες που συνοδεύουν τις διάφορες παρασκευές.
- Γνωρίζει τις αρχές σύνθεσης του εδεσματολογίου και τη σειρά των πιάτων που περιλαμβάνει.

3. Για θέματα εμπορευματογνωσίας και τροφογνωσίας:

- Γνωρίζει πώς ταξινομούνται τα τρόφιμα σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών.
- Γνωρίζει τα χαρακτηριστικά των νωπών φυτικών προϊόντων.
- Γνωρίζει για τα χαρακτηριστικά των διατηρημένων φυτικών προϊόντων.
- Γνωρίζει για τις αρτυματικές ύλες.
- Γνωρίζει για τα Λίπη και για τα Έλαια.
- Γνωρίζει για τα δημητριακά , τα άλευρα, τα προϊόντα αρτοποιίας, τα ζυμαρικά.
- Γνωρίζει για τις γλυκαντικές ύλες.
- Γνωρίζει για τα αυγά, το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα (βούτυρο, τυρί, γιαούρτι).
- Γνωρίζει για το τσάι, τον καφέ, το κακάο.
- Γνωρίζει για τα ζωικά προϊόντα και την εμπορία των σφαγίων βοοειδή, αμνοερίφια, χοιρινά και τις κατατάξεις αυτών σύμφωνα με την νομοθεσία (νωπά, κατεψυγμένα, διατηρημένα, κιμάς).
- Γνωρίζει για τα πουλερικά και τις μορφές διάθεσής τους.
- Γνωρίζει για τα ψάρια και τις μορφές διάθεσής τους.
- Γνωρίζει για τα ποτά (μεταλλικά νερά και αναψυκτικά).
- Γνωρίζει για τα αλκοολούχα ποτά (προϊόντα ζύμωσης και απόσταξης).
- Γνωρίζει για τον κώδικα ασφαλείας (bar code).

4. Για τις εγκαταστάσεις και τις συσκευές που υποστηρίζουν την λειτουργία της επιχείρησης:

- Γνωρίζει τα δίκτυα των υδραυλικών και αποχετευτικών εγκαταστάσεων (σωλήνες, εξαρτήματα, δικλείδες, βάνες, μπαταρίες, σιφώνια, στόμια κλπ).
- Γνωρίζει το δίκτυο των ηλεκτρικών εγκαταστάσεων (πίνακες, ασφάλειες κλπ).
- Γνωρίζει το δίκτυο της κεντρικής θέρμανσης και τον τρόπο λειτουργίας του.
- Γνωρίζει τη λειτουργία των ψυγείων και των ψυκτικών θαλάμων.
- Γνωρίζει τη λειτουργία των ανελκυστήρων που εξυπηρετούν άτομα και εμπορεύματα.
- Γνωρίζει τις εγκαταστάσεις των επικοινωνιών (τηλεφωνικό δίκτυο και ασύρματο δίκτυο).
- Γνωρίζει τις εγκαταστάσεις του συστήματος κλιματισμού και τη λειτουργία του.

- Γνωρίζει τη λειτουργία του συστήματος βιολογικού καθαρισμού.
- Γνωρίζει τα συστήματα πυρασφάλειας και πυρανίχνευσης και τη λειτουργία τους.

5. Έχει βασικές γνώσεις στις αρχές της ξενοδοχειακής τεχνικής όπως:

- Στις μορφές της σύγχρονης ξενοδοχειακής επιχείρησης.
- Στα τμήματα που λειτουργούν στην ξενοδοχειακή επιχείρηση και στις βασικές λειτουργίες τους.
- Στα καθήκοντα του προσωπικού του ξενοδοχείου.
- Στις εργασίες που πραγματοποιούνται στο τμήμα υποδοχή και θυρωρείο.
- Στις διαδικασίες κρατήσεων δωματίων.
- Στη σημασία των διαφόρων εντύπων που υποστηρίζουν το έργο του τμήματος θυρωρείο και υποδοχή και γνωρίζει τον τρόπο καταχώρησης των διαφόρων στοιχείων.
- Γνωρίζει για τις ανάγκες της πελατείας του ξενοδοχείου σε θέματα διατροφής, ψυχαγωγίας, μεταφοράς.
- Γνωρίζει τις υπηρεσίες που προσφέρονται στους ορόφους και στους κοινόχρηστους χώρους.

6. Σε θέματα τουριστικής νομοθεσίας γνωρίζει :

- Περί του ΕΟΤ
- Περί των ξενοδοχείων και της βασικής νομοθεσίας.
- Περί τουριστικών γραφείων και της βασικής νομοθεσίας.
- Περί των καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος και της σχετικής νομοθεσίας.
- Τις βασικές διατάξεις του αγορανομικού κώδικα.

7. Σε θέματα εργατικής και εμπορικής νομοθεσίας γνωρίζει :

- Βασικά στοιχεία που αναφέρονται στην εργατική νομοθεσία.
- Βασικά στοιχεία που αναφέρονται στην ασφαλιστική νομοθεσία.
- Βασικά στοιχεία της εμπορικής νομοθεσίας.
- Βασικά στοιχεία του εμπράγματος δικαίου.
- Βασικά στοιχεία περί των ποινικών ευθυνών εργαζομένων και εργοδοτών.

8. Σε θέματα MARKETING και δημοσίων σχέσεων γνωρίζει :

- Τις γενικές αρχές του Marketing.
- Το μίγμα του Marketing.
- Περί των καταναλωτών και τους παράγοντες που επηρεάζουν τη συμπεριφορά τους.
- Περί των τεχνικών πωλήσεων και τους τρόπους προώθησής τους.
- Περί της φιλοσοφίας των δημοσίων σχέσεων.
- Τον τρόπο κατάρτισης και εφαρμογής ενός προγράμματος δημοσίων σχέσεων.
- Τις βασικές αρχές εμπορικής αλληλογραφίας.

9. Σε θέματα Υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους εργασίας :

- Γνωρίζει τη σημασία της ατομικής υγιεινής.
- Γνωρίζει τη σημασία της δημόσιας υγιεινής.
- Γνωρίζει τις κατηγορίες των μικροοργανισμών και τους παράγοντες πολλαπλασιασμού τους.
- Γνωρίζει τους τρόπους μετάδοσης των μικροοργανισμών και τη δράση τους.

- Γνωρίζει τη σημασία της προληπτικής υγιεινής και τη σημασία της ατομικής καθαριότητας.
- Γνωρίζει περί του ατομικού βιβλιαρίου υγείας των εργαζομένων στο τουριστικό επάγγελμα και τη διαδικασία απόκτησής του.
- Γνωρίζει τις υποχρεώσεις των καταστημάτων για τη διατήρηση της καθαριότητας στους κοινόχρηστους χώρους.
- Γνωρίζει για τη χρήση των απορρυπαντικών και απολυμαντικών.
- Γνωρίζει για τις αλλοιώσεις των τροφίμων και τις συνέπειες για τη δημόσια υγεία.
- Γνωρίζει για τις τροφικές δηλητηριάσεις.
- Γνωρίζει για τους μικροοργανισμούς που προκαλούν τροφοδηλητηριάσεις.
- Γνωρίζει για τον τρόπο ελέγχου και καταστροφής των αλλοιωμένων ειδών.
- Γνωρίζει για τα ναρκωτικά και για τις συνέπειες στην υγεία των ατόμων.
- Γνωρίζει για τα αφροδίσια νοσήματα και για τις συνέπειες στην υγεία των ατόμων.
- Γνωρίζει για τον αλκοολισμό και για τις συνέπειες στην υγεία των ατόμων.
- Γνωρίζει για το κάπνισμα και για τις συνέπειες στην υγεία των ατόμων.
- Γνωρίζει για το περιβάλλον και την προστασία του.
- Γνωρίζει για την ηχορύπανση.
- Γνωρίζει να αντιμετωπίζει μικροτραυματισμούς, εγκαύματα, θερμοπληξία, ηλεκτροπληξία.
- Γνωρίζει να αντιμετωπίζει λιποθυμίες.
- Γνωρίζει την τεχνητή αναπνοή.
- Γνωρίζει πώς να οργανώσει το φαρμακείο στο χώρο της εργασίας του.

10. Για την διαδικασία και μεθόδους κοστολόγησης :

- Γνωρίζει τις διαδικασίες παραγγελίας, παραλαβής και αποθήκευσης.
- Γνωρίζει τα έντυπα που εκδίδονται κατά τις διαδικασίες αγορών (όπως τιμολόγιο, δελτίο αποστολής).
- Γνωρίζει περί του τρόπου λειτουργίας της αποθήκης και των διαδικασιών εισαγωγής και των εξαγωγής εμπορευμάτων.
- Γνωρίζει τα έντυπα που παρακολουθούν τη λειτουργία της αποθήκης (δελτία εισαγωγών και εξαγωγών, καρτέλες είδους κλπ).
- Γνωρίζει τις διαδικασίες πωλήσεων στα τμήματα εστιατόριο και μπαρ όπως και τα έντυπα που χρησιμοποιούνται (δελτία παραγγελίας, αποδείξεις λιανικής πώλησης κλπ).
- Γνωρίζει περί των εντύπων (αποδείξεις λιανικής πώλησης που υποχρεωτικά εκδίδονται κατά την διάρκεια των πωλήσεων στο χώρο εστιατόριο και τη γενική λειτουργία του τμήματος ταμπλό, καταστάσεις πωλήσεων, καταστάσεις τραπεζοκόμων).
- Γνωρίζει περί των βασικών αρχών κοστολόγησης και τις διακρίσεις των εννοιών Έσοδο, Έξοδο, Κέρδος.
- Γνωρίζει τη διαδικασία κοστολόγησης των διαφόρων παρασκευών (παρασκευές ζύμης, κρέμας ζαχαροπλαστικής κλπ).
- Γνωρίζει τη σημασία της πρότυπης συνταγής.
- Γνωρίζει τη διαδικασία και την τεχνική ελέγχου στο χώρο ζαχαροπλαστείο και κουζίνα.
- Γνωρίζει τη σημασία του δελτίου κίνησης πωλήσεων.
- Γνωρίζει πώς να αποφεύγει κλοπές από πελάτες και προσωπικό.

11. Για θέματα σχετικά με τον Τουρισμό:

- Γνωρίζει τα οικονομικά και κοινωνικά οφέλη του τουρισμού.
- Γνωρίζει τα αίτια ανάπτυξης του τουρισμού.
- Γνωρίζει τις έννοιες τουριστική προσφορά και τουριστική ζήτηση.
- Γνωρίζει τα τουριστικά προσόντα (προϊόντα) της Ελλάδας.
- Γνωρίζει τις τουριστικές περιοχές της Ελλάδος και τα ιδιαίτερα τουριστικά προσόντα που διαθέτει η κάθε περιοχή.
- Γνωρίζει τον τρόπο μετάβασης σε κάθε περιοχή.

12. Είναι γνώστης της πρακτικής αριθμητικής αφού τον βοηθά στην επαγγελματική του δραστηριότητα και πραγματοποιεί :

- Πράξεις με ακεραίους αριθμούς.
- Πράξεις με κλάσματα.
- Πράξεις με δεκαδικούς αριθμούς.
- Πράξεις με ποσοστά.
- Πράξεις με το δεκαδικό μετρικό σύστημα.
- Γνωρίζει και κάνει πράξεις με την απλή μέθοδο των τριών.
- Γνωρίζει για το μερισμό και τις αναλογίες .

4. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΡΩΤΗΣΕΩΝ

4.1. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

1. Ποιες είναι οι κύριες γλυκαντικές ύλες που χρησιμοποιούνται στη Ζαχαροπλαστική;
2. Τι είναι η «σοκολάτα κουβερτούρα» και τι η «σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος»;
3. Τι είναι η «κρέμα σαντιγί»; Πώς παρασκευάζεται;
4. Τι είναι η «κρέμα πατισερί»; Πώς παρασκευάζεται; Ποια είναι τα κυριότερα παράγωγα αυτής και ποια είναι τα βασικά υλικά που περιέχουν;
5. Τι είναι η «κρέμα μπαβαρούαζ» και με ποιες πρώτες ύλες παρασκευάζεται;
6. Τι είναι η «κρέμα αγκλαιζ» και με ποιες πρώτες ύλες παρασκευάζεται;
7. Τι είναι το «παντεσπάνι» και ποιες είναι οι συνηθέστερες χρωματικές αποχρώσεις του; Πώς παρασκευάζεται;
8. Τι είναι η «νουγκατίνα» και πώς παρασκευάζεται;
9. Τι είναι η «μαρέγκα»; Με ποιες πρώτες ύλες παρασκευάζεται και σε πόσους τύπους κατατάσσεται;
10. Τι είναι η «ζύμη σφολιάτας»; Από ποια υλικά παρασκευάζεται;
11. Τι είναι η «ζύμη κουρού» , πού χρησιμοποιείται και από ποιες πρώτες ύλες παρασκευάζεται;
12. Τι είναι οι ζύμες «κρουασάν» και «ντενίς»; Από ποιες πρώτες ύλες παρασκευάζονται αντίστοιχα;
13. Πώς παρασκευάζεται η ζύμη πίτσας; Ποια υλικά χρησιμοποιούνται;
14. Πώς παρασκευάζεται η ζύμη για κρέπες; Ποια υλικά χρησιμοποιούνται;
15. Τι είναι το προϊόν κέικ; Πώς παρασκευάζεται και ποιες πρώτες ύλες χρησιμοποιούνται;
16. Πώς παρασκευάζονται τα κέικ βανίλιας και σοκολάτας;
17. Ποιες παρασκευές ονομάζονται κουλούρια βανίλιας και κανέλας και πώς παρασκευάζονται;
18. Πώς παρασκευάζονται τα αλμυρά κουλουράκια (μπατόν σαλέ) και ποιες είναι οι πρώτες ύλες που περιέχουν;
19. Πώς παρασκευάζεται η Βασιλόπιτα; Ποιες είναι οι πρώτες ύλες;
20. Πώς παρασκευάζονται οι κουραμπιέδες; Ποιες είναι οι πρώτες ύλες παρασκευής τους;
21. Πώς παρασκευάζονται τα μελομακάρονα και τα τσουρέκια; Ποιες είναι οι πρώτες ύλες;
22. Τι είναι τα γλυκά ταψιού; Ποιες πρώτες ύλες χρησιμοποιούνται;
23. Πώς παρασκευάζεται ο μπακλαβάς και το κανταΐφι;
24. Πώς παρασκευάζεται το Σαραϊγλί και το γαλακτομπούρεκο;
25. Πώς παρασκευάζονται οι μαρμελάδες και πώς τα γλυκά κουταλιού;
26. Ποια είναι τα σκεύη ενός παρασκευαστηρίου ζαχαροπλαστικής;
27. Ποια είναι τα μηχανήματα ενός παρασκευαστηρίου ζαχαροπλαστικής;
28. Ποια είναι τα βασικά εργαλεία ενός παρασκευαστηρίου ζαχαροπλαστικής;
29. Σε ποιες περιπτώσεις χρησιμοποιείται η σκληρή και η μαλακή μαργαρίνη στη ζαχαροπλαστική;
30. Ποια αποστολή έχει το οικονομείο ή αποθήκη ημέρας; Γιατί δε συναντάται σε όλες τις επιχειρήσεις;

4.2. ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

1. Πώς πρέπει να γίνεται η διάταξη των μηχανημάτων στο χώρο της ζεστής κουζίνας;
2. Στη μαγειρική η μέθοδος “βρασμός” τι προσδιορίζει; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται με τη μέθοδο αυτή;
3. Στη μαγειρική η μέθοδος “πωσέ” τι προσδιορίζει; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται πωσέ;
4. Τι προσδιορίζει στη μαγειρική η μέθοδος «σωτέ»; Ποιες κατηγορίες τροφίμων παρασκευάζονται «σωτέ»;
5. Τι προσδιορίζει στη μαγειρική ο όρος “ψητά στο φούρνο” , “ψητά σούβλας” , “ψητά σχάρας”;
6. Πώς γίνονται οι παρασκευές “μπραιζέ” ; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται μπραιζέ;
7. Πώς γίνονται οι παρασκευές “ραγού”; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται ραγού;
8. Τι προσδιορίζει στη μαγειρική ο όρος “γκρατέν”;
9. Ποια είναι τα “φον” της κουζίνας;
10. Ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής βοδινού ζωμού;
11. Τι προσδιορίζεται με τον όρο “διαυγής σούπια”;
12. Τι είναι ο κονσομέ;
13. Ποια είναι η διαφορά του διπλού κονσομέ από τον απλό;
14. Τι προσδιορίζει ο όρος: σούπια βελουτέ κρέατος και σούπια κρέμα κρέατος;
15. Τι προσδιορίζει ο όρος “σούπες πουρέ”; Πώς παρασκευάζονται;
16. Τι προσδιορίζεται με τις παρασκευές: α) σπαγγέτι Ιταλιέν β) σπαγγέτι Μπολονέζ, γ) μακαρόνια Ογκρατέν;
17. Τι προσδιορίζει ο όρος: αυγά ποσέ;
18. Πώς παρασκευάζονται τα αυγά φλορεντίν;
19. Τι γνωρίζετε για τις παρασκευές: α) αυγά μπρουγιέ β) αυγά συρ λε πλα γ) αυγά στραπατσάτα, δ) αυγά natur;
20. Πώς παρασκευάζεται και με ποια υλικά η σάλτσα εσπανιόλ και πώς η σάλτσα ντεμί γκλας;
21. Πώς παρασκευάζεται και με ποια υλικά η σάλτσα μπεσαμέλ;
22. Πώς παρασκευάζεται η σάλτσα “ολανδαίζ”; Ποια υλικά περιέχει;
23. Πώς παρασκευάζεται η σάλτσα “μαγιοναίζ”; Ποια υλικά περιέχει;
24. Τι είναι τα σύνθετα βούτυρα;
25. Τι είναι το “μπουκέ γαρνί”; Πότε χρησιμοποιείται; Τι υλικά περιέχει;
26. Τι είναι η μαρινάδα; Από ποια υλικά παρασκευάζεται;
27. Τι προσδιορίζει ο όρος “ορεκτικά” στην επαγγελματική μαγειρική; Πώς ομαδοποιούνται;
28. Ποιες είναι οι βασικές κατηγορίες της σαλάτας; Τι υλικά γενικά περιέχουν;
29. Τι προσδιορίζουν στη μαγειρική οι όροι: «εσκαλόπ», «φιλέτο», «σατομπριάν», «μενταγιόν»;

4.3. ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ -ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΓΝΩΣΙΑ

1. Τι είναι το γάλα και πώς ορίζεται, κατά τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
2. Ποιες μέθοδοι παστεριώσεως χρησιμοποιούνται στην Ελλάδα; Πόσες ημέρες συντηρείται το παστεριωμένο γάλα;
3. Πώς παρασκευάζεται η κρέμα γάλακτος;
4. Ποιο προϊόν χαρακτηρίζεται «γιαούρτι»;
5. Κατά την εμπορευματογνωσία, σε ποιες κατηγορίες διακρίνεται το προϊόν «τυρί» ;
6. Ποια τρόφιμα καλούνται «κρεατοσκευάσματα»; Σε ποιες κατηγορίες κατατάσσονται;
7. Τι γνωρίζετε για τα αλλαντικά κρέατος;
8. Τι είναι οι μαργαρίνες και τι τα μαγειρικά λίπη; Τι περιέχουν;
9. Τι προσδιορίζει ο όρος «αλιεύματα»; Πώς ταξινομούνται;
10. Οι ιχθείς ανάλογα με την ποσότητα του λίπους που περιέχουν, πώς κατατάσσονται;
11. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά της φρεσκότητας των κεφαλόποδων, μαλακοστράκων και οστρακοειδών;
12. Με ποιες μορφές διατίθενται στην αγορά το αλάτι και το ξύδι;
13. Ποιο προϊόν χαρακτηρίζεται: α) μαύρο χαβιάρι β) μπρικ γ) ταραμάς;
14. Ποιο προϊόν ονομάζεται ελαιόλαδο; Σε ποιες κατηγορίες διακρίνεται;
15. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνεται το παρθένο ελαιόλαδο;
16. Ποια προϊόντα ονομάζονται «σπορέλαια»; Ποια από αυτά χρησιμοποιούνται στην επαγγελματική κουζίνα;
17. Σε ποιες κατηγορίες κατατάσσονται τα διατηρημένα φυτικά τρόφιμα;
18. Ποιο προϊόν ονομάζεται «σιμιγδάλι»;
19. Τι είναι οι φυσικές γλυκαντικές ύλες;
20. Ποιες ύλες χαρακτηρίζονται «αρτυματικές»;
21. Με ποιες μορφές διατίθενται τα διατηρημένα προϊόντα τομάτας;
22. Πώς πρέπει να διατίθενται τα φρέσκα (νωπά) φυτικά προϊόντα;
23. Ποια ελληνικά κρασιά ονομάζονται ΟΠΑΠ; Σε τι διαφέρουν από τα λοιπά κρασιά;
24. Ποια Ελληνικά κρασιά ονομάζονται ΟΠΕ; Σε τι διαφέρουν από τα λοιπά κρασιά;
25. Εξυπηρετεί το BAR CODE το άτομο που ασχολείται με την προμήθεια των τροφίμων; Αιτιολογήστε την απάντησή σας.
26. Πώς αποκωδικοποιείται το BAR CODE;

4.4. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

1. Σε τι βοηθά η ταξινόμηση σε καρτέλες όλων των μηχανών εξοπλισμού και εγκατάστασης;
2. Πώς πρέπει να πραγματοποιείται η ύδρευση των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή και ποτών;
3. Τι προσδιορίζει ο όρος “σύστημα πλύσεως σκευών”;
4. Ποιες υδραυλικές εγκαταστάσεις πρέπει να υπάρχουν σε ένα σύστημα πλύσεως σκευών;
5. Ποια είναι η βασική αρχή στην οποία στηρίζονται όλα τα πιεστικά συστήματα;
6. Ποια είναι η αιτία που προκαλεί τα μεγαλύτερα προβλήματα στις υδραυλικές εγκαταστάσεις και δεν μπορεί να γίνει πρόληψη αυτών και προστασία των εγκαταστάσεων από αυτές;
7. Τι γνωρίζετε για τις παγίδες και τα σιφώνια;
8. Πώς πρέπει να γίνεται η διάθεση των λυμάτων αποχέτευσης;
9. Περιγράψτε δύο (2) από τους τύπους βόθρων που υπάρχουν σε χρήση.
10. Τι γνωρίζετε για τις ασφάλειες του ηλεκτρικού ρεύματος;
11. Ποιες είναι οι κατηγορίες του φωτισμού;
12. Τι γνωρίζετε για τους λαμπτήρες φθορισμού;
13. Πώς λειτουργεί ένα ηλεκτρικό ψυγείο;
14. Πώς λειτουργεί το κεντρικό σύστημα θέρμανσης με καλοριφέρ; Από ποια κύρια μέρη απαρτίζεται;
15. Πώς λειτουργεί το κεντρικό σύστημα παροχής ζεστού νερού που θερμαίνεται με καυστήρα; Από ποια κύρια μέρη απαρτίζεται;
16. Τι επιτυγχάνεται με το δοχείο διαστολής στο σύστημα κεντρικής θέρμανσης; Πού πρέπει να τοποθετείται και γιατί;
17. Τι επιτυγχάνεται με την τοποθέτηση δοχείου ψύξης σε ένα κεντρικό σύστημα κλιματισμού; Πού πρέπει να τοποθετείται και γιατί;
18. Από ποια μέρη αποτελείται το αλεξικέραυνο;
19. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα της χρήσης του υγραερίου σε σχέση με τη χρήση του φωταερίου;
20. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα των φορητών πυροσβεστήρων ως μέσων κατάσβεσης φωτιάς;

4.5. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

1. Ποιο είναι το έργο του τμήματος υποδοχής του ξενοδοχείου;
2. Τι γνωρίζετε για τα δελτία αφίξεων - αναχωρήσεων της αστυνομίας;
3. Τι είδους πληροφορίες δίνονται στους πελάτες από το θυρωρείο;
4. Με ποιους τρόπους πραγματοποιούνται οι κρατήσεις δωματίων σε ένα ξενοδοχείο;
5. Πότε θεωρείται η κράτηση ενός ιδιώτη πελάτη, επικυρωμένη;
6. Ποιες είναι οι εργασίες του τμήματος υποδοχής κατά τη διάρκεια της παραμονής των πελατών στο ξενοδοχείο;
7. Ποιος είναι ο αρμόδιος για τη διάθεση των δωματίων και σε ποιες ενέργειες προβαίνει;
8. Σε ποιες ενέργειες προβαίνει ο υπάλληλος της υποδοχής και ποια έντυπα συμπληρώνει κατά την άφιξη ενός γκρουπ στο ξενοδοχείο;
9. Τι προσδιορίζει ο όρος day use και πώς χρεώνεται ο πελάτης στην περίπτωση αυτή;
10. Τι ονομάζεται «μηνιαία πληρότητα» και πώς γίνεται ο υπολογισμός της;
11. Με ποιους τρόπους πραγματοποιείται η εξόφληση των λογαριασμών πελατών στο ξενοδοχείο;
12. Ποιες είναι οι ενέργειες του υπαλλήλου υποδοχής στην περίπτωση έκτακτης αναχώρησης;
13. Ποια είναι τα τμήματα άμεσης εξυπηρέτησης πελατών σε μία ξενοδοχειακή επιχείρηση;
14. Ποια τμήματα του ξενοδοχείου και με ποια διαδικασία ενημερώνονται από το τμήμα Υποδοχής, στην περίπτωση αλλαγής δωματίου παραμένοντος πελάτη;
15. Ποια τμήματα έμμεσης εξυπηρέτησης πελατών μπορεί να υπάρχουν σε μία ξενοδοχειακή μονάδα; Περιγράψτε συνοπτικά το έργο του κάθε ενός από αυτά.
16. Με βάση τον κανονισμό σχέσεων ξενοδόχου - πελάτη, σε ποιες περιπτώσεις ο ξενοδόχος μπορεί να αρνηθεί τη μίσθωση δωματίου σε πελάτη;
17. Είναι σημαντικό να γνωρίζει ο υπάλληλος της υποδοχής αν ο πελάτης θα πληρώσει μετρητοίς ή με πιστωτική κάρτα; Γιατί;
18. Τι είναι το βιβλίο αφίξεων - αναχωρήσεων; Τι καταχωρείται στο βιβλίο αυτό;
19. Τι είναι το βιβλίο της main courante; Τι καταχωρείται σε αυτό;
20. Τι πρέπει να ελέγχει ο υπάλληλος όταν ο πελάτης παρουσιάζει πιστωτική κάρτα για εξόφληση λογαριασμού;

4.6. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

1. Σε ποιες μορφές ομαδοποιούνται οι τουριστικές εγκαταστάσεις, ανάλογα με το είδος των προσφερομένων υπηρεσιών και τον τρόπο λειτουργίας τους;
2. Τα Ξενοδοχεία διακρίνονται σε υποκατηγορίες. Ποιες είναι αυτές και τι περιλαμβάνουν;
3. Πότε αίρεται η άδεια λειτουργίας μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης;
4. Ποιο πρόσωπο ονομάζεται ξενοδόχος και ποιο διευθυντής ξενοδοχείου; Ποια είναι τα προσόντα που πρέπει να έχει ο καθένας από αυτούς ;
5. Ποιες τουριστικές εγκαταστάσεις χαρακτηρίζονται εγκαταστάσεις διήμερευσης;
6. Τι είναι οι οργανωμένες τουριστικές κατασκηνώσεις (campings); Τι περιλαμβάνουν;
7. Ποιοι περιορισμοί ισχύουν στη δημιουργία οργανωμένων τουριστικών κατασκηνώσεων-campings από δήμους ή κοινότητες;
8. Ποιες εγκαταστάσεις χαρακτηρίζονται ενοικιαζόμενα επιπλωμένα δωμάτια;
9. Τι γνωρίζετε για τη χορήγηση άδειας λειτουργίας των ενοικιαζόμενων επιπλωμένων δωματίων;
10. Να αναφέρετε τέσσερις (4) απαγορεύσεις που ισχύουν για τους πελάτες ξενοδοχείου.
11. Ποιες είναι οι κατηγορίες των ξενοδοχοϋπαλλήλων; Δώστε από 3 παραδείγματα για κάθε κατηγορία.
12. Ποια πρόσωπα υποχρεούνται και δικαιούνται να έχουν επαγγελματική ταυτότητα ξενοδοχοϋπαλλήλου;
13. Ποιο είναι το έργο των “τουριστικών γραφείων” στην Ελλάδα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία;
14. Ποιες είναι οι προϋποθέσεις και οι όροι για τη χορήγηση άδειας λειτουργίας τουριστικού γραφείου;
15. Ποια καταστήματα χαρακτηρίζονται “καταστήματα υγειονομικού ελέγχου”;
16. Τι είναι ο υγειονομικός έλεγχος και από ποιους ασκείται;
17. Τι είναι το βιβλίο υγειονομικών επιθεωρήσεων; Τι καταχωρείται σε αυτό και από ποια άτομα;
18. Ποια άτομα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με “βιβλιάριο υγείας προσωπικού”; Από ποια υπηρεσία εκδίδεται το βιβλιάριο και με ποιες προϋποθέσεις;
19. Σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό, πώς χαρακτηρίζονται τα καταστήματα που παρασκευάζουν ή και προσφέρουν σε καθισμένους πελάτες φαγητά με τη συνοδεία ή μη ποτών και τι πρέπει να προσφέρουν;
20. Σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό, πώς χαρακτηρίζονται και τι πρέπει να προσφέρουν τα καταστήματα που προσφέρουν ποτά σε καθισμένους πελάτες;

4.7. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΓΑΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

1. Ποια είναι η βασική διαφορά μεταξύ της σύμβασης εργασίας αορίστου και ορισμένου χρόνου;
2. Ποια είναι η διαφορά υπαλλήλου και εργατοτεχνίτη;
3. Ποια είναι η διαδικασία πρόσληψης εργαζομένου;
4. Η εργασία των αλλοδαπών είναι ελεύθερη στην Ελλάδα ή χρειάζεται η άδεια εργασίας αλλοδαπού; Αν είναι ελεγχόμενη, από ποιον χορηγείται η άδεια εργασίας αλλοδαπού;
5. Προϋποθέτει καταβολή αποζημίωσης η οικειοθελής αποχώρηση εργαζομένου; Δικαιολογήστε την απάντησή σας.
6. Μπορεί ο εργοδότης να καταγγείλει τη σύμβαση εργασίας μισθωτού κατά τη διάρκεια της στράτευσής του και με αφορμή τη συνδικαλιστική του δράση;
7. Ποιες είναι οι προϋποθέσεις για να λάβουν οι μισθωτοί επίδομα ανεργίας;
8. Σε ποιες περιπτώσεις λύεται η σύμβαση εργασίας και πότε μία σύμβαση εργασίας είναι άκυρη;
9. Η αλλαγή προσώπου στη θέση του εργοδότη επηρεάζει τις συμβάσεις εργασίας των μισθωτών; Δικαιολογήστε την απάντησή σας.
10. Να αναφέρετε τους τρόπους απόλυσης υπαλλήλων, καθώς και τις προϋποθέσεις μιας έγκυρης απόλυσης.
11. Υπάρχουν συνέπειες σε βάρος του εργαζομένου που προέρχονται από την απουσία του λόγω ασθενείας; Δικαιολογήστε την απάντησή σας.
12. Ποιες είναι οι προϋποθέσεις για τη χορήγηση κανονικής άδειας;
13. Η άδεια χωρίς αποδοχές εργαζομένου συμψηφίζεται με την κανονική άδεια; Δικαιολογήστε την απάντησή σας.
14. Οι επιχειρήσεις είναι υποχρεωμένες να δίνουν ειδικές άδειες, όπως άδεια μαθητών, άδεια εκλογών και άδεια τοκετού; Δικαιολογήστε την απάντησή σας.
15. Πώς αμείβεται η νυκτερινή εργασία και η εργασία σε αργίες και Κυριακές;
16. Να αναφέρετε ποιες είναι οι νόμιμες κρατήσεις στο μισθό.
17. Πώς υπολογίζεται το Δώρο Χριστουγέννων και το Δώρο Πάσχα και ποιες θεωρούνται τακτικές αποδοχές για τον υπολογισμό των Δώρων;
18. Σύμφωνα με την Ελληνική νομοθεσία οι επιχειρήσεις διακρίνονται σε ατομικές και εταιρικές. Ποια είναι τα κύρια χαρακτηριστικά τους;
19. Τι είναι η Ομόρρυθμη Εταιρεία (Ο.Ε.) και ποια είναι τα χαρακτηριστικά της;
20. Τι είναι η Ετερόρρυθμη Εταιρεία (Ε.Ε.) και ποια είναι τα χαρακτηριστικά της;
21. Τι είναι η Ανώνυμη Εταιρεία (Α.Ε.) και ποια είναι τα χαρακτηριστικά της;
22. Τι είναι η Εταιρεία Περιορισμένης Ευθύνης (Ε.Π.Ε.) και ποια είναι τα χαρακτηριστικά της;
23. Ποια είναι τα είδη των επιταγών και ποια τα τυπικά στοιχεία αυτών;

4.8. ΑΡΧΕΣ MARKETING ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

1. Ποια είναι η έννοια του Marketing και ποιος ο σκοπός του Marketing;
2. Ποια είναι η επίδραση του Marketing στον τομέα των υπηρεσιών;
3. Ποιες είναι οι δραστηριότητες που εντάσσονται στο χώρο του Marketing;
4. Αναπτύξτε το Μίγμα του Marketing στις υπηρεσίες (Marketing υπηρεσιών).
5. Πώς αξιολογείται η συμπεριφορά των καταναλωτών από το Marketing;
6. Ποιοι είναι οι αντικειμενικοί στόχοι της έρευνας του Marketing υπηρεσιών;
7. Τα στατιστικά στοιχεία, οι μακρο-οικονομικοί δείκτες, οι πληροφορίες από υπάρχουσες μελέτες, χαρακτηρίζονται δευτερογενή στοιχεία. Σε τι συνίσταται η συμβολή των στοιχείων αυτών; Αναπτύξτε.
8. Ποια είναι τα μοντέλα συμπεριφοράς του καταναλωτή;
9. Πώς διαμορφώνονται οι διαθέσεις και οι τάσεις του καταναλωτικού κοινού;
10. Τι είναι οι δημόσιες σχέσεις;
11. Τι επιδιώκεται με τις δημόσιες σχέσεις;
12. Ποιες είναι οι διαφορές μεταξύ διαφήμισης και δημοσίων σχέσεων;
13. Τι προσδιορίζει ο όρος “κοινή γνώμη”;
14. Ποιες είναι οι διαφορές μεταξύ του marketing και των δημοσίων σχέσεων;
15. Ποιες υπηρεσίες προσφέρει ο σύμβουλος δημοσίων σχέσεων σε μία επιχείρηση;
16. Ποια είναι η διαδικασία και ποιες είναι οι φάσεις για τη λήψη της αγοραστικής απόφασης; Περιγράψτε.
17. Ποιοι είναι οι τύποι της αγοραστικής συμπεριφοράς των καταναλωτών;
18. Ποιες είναι οι τεχνικές πωλήσεων και ποιοι είναι οι τρόποι προώθησής τους;
19. Είναι αναγκαία η τήρηση (από την επιχείρηση) στατιστικών στοιχείων που αναφέρονται στη συμπεριφορά των καταναλωτών; Αιτιολογήστε την απάντησή σας.

4.9. ΥΓΙΕΙΝΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Τι προσδιορίζει ο όρος «Υγιεινή»;
2. Τι είναι η ατομική και τι η Δημόσια Υγιεινή;
3. Με ποια μέτρα αντιμετωπίζονται τα υγειονομικά προβλήματα;
4. Τι είναι τα μικρόβια;
5. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται τα μικρόβια με βάση τις ιδιότητές τους;
6. Ποιοι είναι οι παράγοντες πολλαπλασιασμού των μικροοργανισμών;
7. Ποιες είναι οι ενέργειες και οι πράξεις που συνθέτουν την υγειονομική συμπεριφορά του καθενός;
8. Πώς πρέπει να πραγματοποιείται η φύλαξη των απορριμμάτων μέχρι την παραλαβή τους από το συνεργείο καθαριότητας;
9. Ποια μέτρα πρέπει να λαμβάνονται για την καταπολέμηση των εντόμων και των τρωκτικών από την επιχείρηση διατροφής;
10. Πότε ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται κανονικό, αλλοιωμένο, ακάθαρμο, δηλητηριώδες;
11. Τι είναι ο Υγειονομικός έλεγχος και πού ασκείται;
12. Γιατί τα αφροδίσια νοσήματα παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον στη δημόσια υγεία;
13. Ποιες είναι οι επιπτώσεις των ναρκωτικών στην υγεία των ατόμων;
14. Τι είναι αλκοολισμός και πώς διακρίνεται;
15. Ποιες είναι οι δυσμενείς επιδράσεις του αλκοολισμού στην κοινωνία;
16. Τι χαρακτηρίζεται ρύπανση, μόλυνση και υποβάθμιση του περιβάλλοντος;
17. Τι είναι η ηχορύπανση;
18. Ποια είναι τα είδη και οι πηγές των θορύβων;
19. Πώς μπορεί να επιτευχθεί ο περιορισμός των θορύβων;
20. Ποια υλικά πρέπει να περιέχει το φαρμακείο που βρίσκεται στο χώρο της κουζίνας;
21. Τι είναι η λιποθυμία και ποιες πρώτες βοήθειες πρέπει να παρασχεθούν στον παθόντα;
22. Τι είναι τα εγκαύματα και ποιες πρώτες βοήθειες πρέπει να παρασχεθούν στον παθόντα;

4.10. ΑΡΧΕΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ

1. Τι είναι το τιμολόγιο; Ποιος το εκδίδει; Τι καταχωρείται σε αυτό;
2. Πώς γίνεται ο έλεγχος των προϊόντων που φθάνουν στην αποθήκη;
3. Τι είναι το δελτίο εισαγωγής; Ποιος το ενημερώνει και τι στοιχεία καταχωρούνται;
4. Τι είναι το δελτίο εξαγωγής; Ποιος το ενημερώνει και τι στοιχεία καταχωρούνται;
5. Τι είναι οι καρτέλες ειδών αποθήκης; Ποιος τις ενημερώνει, τι στοιχεία καταχωρούνται σε αυτές;
6. Με ποια διαδικασία γίνεται η ενημέρωση των καρτελών είδους αποθήκης;
7. Πώς πραγματοποιείται ο ποσοτικός έλεγχος των εισαγόμενων προϊόντων στην αποθήκη;
8. Με ποιες μεθόδους προσδιορίζεται η αξία του αποθέματος των τροφίμων στην αποθήκη;
9. Τι διαδικασίες πρέπει να γίνουν στην περίπτωση καταστροφής εμπορευμάτων στην αποθήκη;
10. Τι είναι οι πρότυπες συνταγές;
11. Εξυπηρετεί η πρότυπη συνταγή τη διαδικασία κοστολόγησης και πώς;
12. Τι είναι η μέθοδος FIFO;
13. Ποια στοιχεία λαμβάνονται υπ' όψιν για την κοστολόγηση μιας παρασκευής;
14. Πώς γίνεται ο έλεγχος των εισπράξεων στην επιχείρηση εστιατόριο;
15. Πώς γίνεται ο έλεγχος των διατεθέντων ποσοτήτων στην επιχείρηση εστιατόριο;
16. Τι είναι η μέθοδος LIFO;
17. Αναλύστε τους παράγοντες στους οποίους πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή σε περιπτώσεις αποθήκευσης μακράς διάρκειας.
18. Αναφέρετε τέσσερις (4) από τις γενικές αρχές ελέγχου του κόστους παραγωγής φαγητών.
19. Ποιοι είναι οι παράγοντες που επηρεάζουν την απόδοση του προσωπικού στον επισιτιστικό τομέα;
20. Ποια είναι, σύμφωνα με το νόμο, τα ελάχιστα βάρη - ποσότητες των ετοίμων προϊόντων προς πώληση α) Πουλερικά, β) Χαλβάς, γ) Τυρόπιτα, δ) Σταφύλια;
21. Ποια είναι η ελάχιστη σύνθεση πρωινού ροφήματος στο εστιατόριο του ξενοδοχείου;

4.11. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

1. Ποιοι παράγοντες επιδρούν, ώστε ο τουρισμός να χαρακτηρίζεται κοινωνικό φαινόμενο;
2. Ποιοι παράγοντες επιδρούν, ώστε ο τουρισμός να χαρακτηρίζεται οικονομικό φαινόμενο;
3. Ποιοι είναι οι παράγοντες ανάπτυξης του σύγχρονου τουρισμού;
4. Τι προσδιορίζει ο όρος «τουριστικά αγαθά»;
5. Τι προσδιορίζει ο όρος «τουριστική προσφορά»;
6. Τι είναι εσωτερικός και τι εξωτερικός τουρισμός;
7. Γιατί η καθιέρωση κοινωνικών παροχών θεωρείται παράγων ανάπτυξης του τουρισμού;
8. Γιατί η ανάπτυξη των συγκοινωνιακών μέσων θεωρείται παράγων ανάπτυξης του τουρισμού ;
9. Γιατί η ανάπτυξη των μέσων επικοινωνίας θεωρείται παράγων ανάπτυξης του τουρισμού;
10. Τι προσδιορίζει ο όρος «τουριστικές ανάγκες» ;
11. Ποια είναι τα τουριστικά προσόντα της Αττικής;
12. Ποια τουριστικά προϊόντα ονομάζονται φυσικά και ποια επίκτητα;
13. Ποιες περιοχές μπορεί να επισκεφτεί ο τουρίστας στην Πελοπόννησο χρησιμοποιώντας το τρένο;
14. Ποιες περιοχές μπορεί να επισκεφτεί ο τουρίστας στη Μακεδονία χρησιμοποιώντας το τρένο;
15. Η Θεσσαλονίκη με ποιες περιοχές συνδέεται ακτοπλοϊκώς;
16. Η Θεσσαλονίκη με ποιες πόλεις της Ελλάδας συνδέεται αεροπορικώς;
17. Ποια είναι τα τουριστικά προσόντα των νήσων του Αργοσαρωνικού;
18. Ποια είναι τα τουριστικά προσόντα της Δυτικής Πελοποννήσου;

4.12. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ

1. Επιχείρηση διατροφής αγόρασε φιάλες κρασιού και πλήρωσε συνολικά 282000 δρχ. Οι φιάλες αυτές πουλήθηκαν και η επιχείρηση εισέπραξε συνολικά 366000 δρχ. Αν από κάθε φιάλη κρασιού η επιχείρηση έχει κέρδος 700 δρχ., πόσες συνολικά φιάλες έχουν αγοραστεί; Περιγράψτε τη σκέψη που ακολουθήσατε, για να δώσετε τη σωστή απάντηση.
2. Η επιχείρηση που εργάζεσθε, πληρώνει κάθε μέρα το Ζαχαροπλάστη και το βοηθό του με 29000 δρχ συνολικά. Μετά από ορισμένες μέρες ο ζαχαροπλάστης εισέπραξε συνολικά 255000 δρχ. και ο βοηθός 180000 δρχ. Πόσα μεροκάματα πραγματοποίησε ο καθένας; Περιγράψτε τον τρόπο που εργασθήκατε.
3. Επιχείρηση ζαχαροπλαστείο διαθέτει την παρασκευή “παγωτό” στην τιμή των 1200 δρχ. (Αυτό το ποσόν αναγράφεται στον τιμοκατάλογο). Στην τιμή αυτή περιέχεται και φόρος προστιθέμενης αξίας (Φ.Π.Α.) 8%. Από το ποσό των 1200 δρχ. σε πόσες δρχ. ανέρχεται ο φόρος και σε πόσες δρχ. το ποσόν που θα παραμείνει στην επιχείρηση; Περιγράψτε τον τρόπο που εργασθήκατε.
4. Σε επιχείρηση διατροφής συμφωνείται ο τραπεζοκόμος να αμείβεται με ποσοστό 11%. Στον τιμοκατάλογο της επιχείρησης οι τιμές που αναγράφονται, περιλαμβάνουν και το ποσοστό αυτό. Στο τέλος της ημέρας από τα δελτία παραγγελίας διαπιστώνεται ότι ο τραπεζοκόμος έκανε συνολικές πωλήσεις αξίας 200€. Πόσα χρήματα πρέπει να πάρει; Περιγράψτε τον τρόπο που εργασθήκατε.
5. Σε εστιατόριο σε νησί στο Αιγαίο από αλλοδαπούς πελάτες γίνεται κατανάλωση τροφών συνολικής αξίας δρχ. 22500. Ζητείται από αυτούς η εξόφληση του λογαριασμού να γίνει με Αγγλικές λίρες. Το δελτίο συναλλάγματος της τράπεζας δίνει τις εξής ενδείξεις για τη λίρα Αγγλίας: Αγορά δρχ. 495.50 - Πώληση δρχ. 504.50 Πόσες Αγγλικές λίρες πρέπει να πληρώσουν οι πελάτες; Περιγράψτε τον τρόπο που εργασθήκατε.

ΓΕΝΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Όλα τα ποσά που αναφέρονται σε δραχμές μετατρέπονται σε Ευρώ.