

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|---|-----------|
| 1. Εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Αποφοίτων Ι.Ε.Κ. | 3 |
| 2. Διάρκεια του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων | 3 |
| 3. Θεωρητικό Μέρος: Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητας Ι.Ε.Κ. | 4 |
| 3.1. ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ | 4 |
| 3.2 ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ | 6 |
| 3.3. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑΚΗΣ..... | 7 |
| 3.4. ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΓΝΩΣΙΑ – ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ | 8 |
| 3.5. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ | 9 |
| 3.6. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ..... | 10 |
| 3.7. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ..... | 11 |
| 3.8. ΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΗ - ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ - ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ..... | 12 |
| 3.9. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΑΡΧΕΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ | 13 |
| 3.10. ΥΓΙΕΙΝΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ..... | 14 |
| 3.11. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ..... | 15 |
| 3.12. ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ | 16 |
| 4. Πρακτικό Μέρος: Κατάλογος Στοχοθεσίας Πρακτικών Ικανοτήτων και Δεξιοτήτων (Στοχοθεσία Εξεταστέας Ύλης Πρακτικού Μέρους) | 17 |

1. Εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Αποφοίτων Ι.Ε.Κ.

Οι εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης αποφοίτων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) της ειδικότητας «**Βοηθός Μαγειρικής Τέχνης**» διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της αριθμ. 2944/2014 Κοινής Υπουργικής Απόφασης Οικονομικών και Παιδείας και Θρησκευμάτων (Φ.Ε.Κ. Β΄ 1098/2014), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, η οποία εκδόθηκε βάσει της διάταξης της παρ. 5, του άρθρου 25, του Ν. 4186/2013 (Φ.Ε.Κ. Α΄ 193/2013), όπως τροποποιήθηκε με τη διάταξη της παρ. 1, του άρθρου 11, του Ν. 4229/ 2014 (Φ.Ε.Κ. Α΄ 8/2014) και ισχύει.

2. Διάρκεια του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων

Η διάρκεια εξέτασης του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης αποφοίτων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) της ειδικότητας «**Βοηθός Μαγειρικής Τέχνης**» καθορίζεται σε **τρεις (3) ώρες**.

3. Θεωρητικό Μέρος: Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητας Ι.Ε.Κ.

3.1. ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

1. Πώς πρέπει να είναι η διάταξη των μηχανημάτων στο χώρο της ζεστής κουζίνας;
2. Πώς γίνεται η ταξινόμηση των διαφόρων «σκευών» στην επαγγελματική κουζίνα;
3. Ποιες συσκευές περιλαμβάνει η ομάδα σκευών « εργαλεία μέτρησης»;
4. Ποια είναι τα «εργαλεία κοπής» του μαγειρείου; Ποια είναι τα κύρια χαρακτηριστικά τους;
5. Τι προσδιορίζει στη μαγειρική η μέθοδος «βρασμός»; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται με τη μέθοδο αυτή;
6. Τι προσδιορίζει στη μαγειρική η μέθοδος «ποσέ»; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται «ποσέ»;
7. Τι προσδιορίζει στη μαγειρική η μέθοδος «σωτέ»; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται σωτέ;
8. Τι προσδιορίζουν στη μαγειρική οι όροι «ψητά στο φούρνο», «ψητά σούβλας» και «ψητά σχάρας»;
9. Τι προσδιορίζει στην επαγγελματική μαγειρική ο όρος «πικέ» ή «πικάρισμα»; Παρουσιάστε ένα παράδειγμα.
10. Πώς γίνονται οι παρασκευές «μπραιζέ»; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται μπραιζέ;
11. Πώς γίνονται οι παρασκευές «ραγού»; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται ραγού;
12. Τι προσδιορίζει στη μαγειρική ο όρος «γκρατέν»;
13. Πώς γίνονται και με ποια μορφή παρουσιάζονται στον πελάτη οι παρασκευές «πατάτες αλλουμέτ, πατάτες τσιπς, πατάτες νουαζέτ, πατάτες παρισιέν»;
14. Ποια είναι τα φον της κουζίνας;
15. Ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής βοδινού ζωμού;
16. Τι είναι το φον πουλερικών;
17. Τι προσδιορίζεται με τον όρο «διαυγείς σούπες»;
18. Τι είναι το κονσομέ;
19. Ποια είναι η διαφορά του διπλού κονσομέ από το απλό;
20. Τι προσδιορίζουν οι όροι: σούπα Βελουτέ κρέατος και σούπα κρέμα κρέατος;
21. Τι προσδιορίζει ο όρος «σούπες πουρέ»; Πώς παρασκευάζονται;
22. Τι προσδιορίζεται με τις παρασκευές:
α) σπαγγέτι Ιταλιέν

β) σπαγγέτι Μπολονέζ,
γ) Μακαρόνια Ογκρατέν;

23. Τι είναι η παρασκευή «κανελόνια α λα τοσκάνα»;
24. Πώς παρασκευάζονται τα κανελόνια φλορεντίν;
25. Τι προσδιορίζει ο όρος «αυγά ποσέ»;
26. Πώς παρασκευάζονται τα αυγά φλορεντίν;
27. Τι γνωρίζετε για τις παρασκευές: α) αυγά μπρουγιέ β) αυγά συρ λε πλα γ) αυγά στραπατσάτα, δ) αυγά natur;
28. Πώς παρασκευάζεται και με ποια υλικά η σάλτσα Εσπανιόλ και η σάλτσα ντεμί γκλας;
29. Πώς παρασκευάζεται και με ποια υλικά η σάλτσα μπεσαμέλ;
30. Παρουσιάστε 2 κλασικές σάλτσες παράγωγα της σάλτσας μπεσαμέλ και τα υλικά που περιέχουν.
31. Πώς παρασκευάζεται η σάλτσα «ολανδαίζ» και ποια υλικά περιέχει;
32. Πώς παρασκευάζεται η σάλτσα «μαγιοναίζ»; Ποια υλικά περιέχει;
33. Τι είναι η σάλτσα «ταρτάρ» και η σάλτσα «Μπρετόν»; Ποια υλικά περιέχουν;
34. Τι είναι τα σύνθετα βούτυρα;
35. Τι είναι το μπουκέ γαρνί; Πότε χρησιμοποιείται; Τι υλικά περιέχει;
36. Τι είναι το κουρ μπουγιόν; Πότε χρησιμοποιείται; Τι υλικά περιέχει;
37. Τι είναι η μαρινάδα; Από ποια υλικά παρασκευάζεται;
38. Τι προσδιορίζει ο όρος « ορεκτικά» στην επαγγελματική μαγειρική; Πώς ομαδοποιούνται;
39. Ποιες είναι οι βασικές κατηγορίες της σαλάτας; Τι υλικά, γενικά, περιέχουν;
40. Τι προσδιορίζουν στη μαγειρική οι όροι: εσκαλόπ, φιλέτο, σατομπριάν, μενταγιόν;

3.2 ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

1. Ποιες είναι οι κύριες γλυκαντικές ύλες που χρησιμοποιούνται στη Ζαχαροπλαστική;
2. Τι είναι η σοκολάτα κουβερτούρα και 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 περιέχουν;
5. Τι είναι η κρέμα μπαβαρουάζ 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 σφολιάτα; Από ποια υλικά παρασκευάζεται;
11. Τι είναι η ζύμη κουρού και σε ποια παρασκευάσματα χρησιμοποιείται; 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 της;
20. Πώς παρασκευάζονται οι κουραμπιέδες; Ποιες είναι οι πρώτες ύλες;
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 γαλατομπούρεκο;
25. Πώς παρασκευάζονται οι μαρμελάδες και τα γλυκά κουταλιού;

3.3. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑΚΗΣ

1. Τι προσδιορίζει ο όρος «εστιατόριο»;
2. Σε ποιες κατηγορίες χωρίζονται τα εστιατόρια;
3. Τι προσδιορίζεται με τον όρο: τυπικό εστιατόριο;
4. Ποια είναι η σύνθεση του προσωπικού ενός εστιατορίου;
5. Πώς ονομάζονται τα βοηθητικά έπιπλα ενός εστιατορίου και σε τι εξυπηρετούν;
6. Σε ποια σημεία ενός εστιατορίου πρέπει να τοποθετούνται τα στρογγυλά τραπέζια και γιατί;
7. Τι προσδιορίζει ο όρος «ΜΟΛΟΤΟΝ» και σε τι εξυπηρετεί;
8. Τι προσδιορίζει ο όρος «MISE EN PLACE» στο εστιατόριο;
9. Ποιος είναι ο σωστός τρόπος μεταφοράς και σερβιρίσματος του ζεστού πιάτου με φαγητό στον πελάτη από τον τραπεζοκόμο ;
10. Πώς αποσύρονται τα ήδη χρησιμοποιηθέντα πιάτα μπροστά από τον πελάτη;
11. Τι είναι το GUERIDON και σε τι εξυπηρετεί; Ποιες διαστάσεις πρέπει να έχει και γιατί;
12. Περιγράψτε με ποια σκεύη πρέπει να προσφέρεται (σερβίρεται) το κονσομέ στον πελάτη.
13. Με ποιους τρόπους και ποια σκεύη πρέπει ο τραπεζοκόμος να μεταφέρει τη σούπα από την κουζίνα στο εστιατόριο και πώς θα τη σερβίρει στον πελάτη;
14. Ποια είναι η σύνθεση του πρωινού γεύματος, σύμφωνα με τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις; Ποια είναι η σύνθεση ενός «AMERICAN BREAKFAST»;
15. Τι προσδιορίζει ο όρος «MAINAGES» στο εστιατόριο;
16. Τι είναι τα ΡΕΣΣΩ και σε τι εξυπηρετούν;
17. Τι δείχνει στον πελάτη η παράθεση ενός γεύματος ή δείπνου χωρίς καθυστέρηση ή διακοπές; Σχολιάστε.
18. Τι είδους ιματισμούς πρέπει να διαθέτει το εστιατόριο για να υποστηρίξει με επιτυχία τη διεξαγωγή ενός BANQUET;
19. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά στοιχεία ενός μεσημβρινού και ενός βραδινού ΜΕΝΟΥ;
20. Παρουσιάστε ένα μεσημβρινό μενού, συμπεριλαμβάνοντας και τα ανάλογα κρασιά.
21. Τι πρέπει να αποφεύγεται στα μενού, όσον αφορά τα «πρώτα» και «δεύτερα πιάτα»;
22. Συντάξτε ένα βραδινό μενού GALA.
23. Ποιες εργασίες πραγματοποιούνται πριν την άφιξη των πελατών σε ένα εστιατόριο;
24. Ποιες εργασίες πραγματοποιούνται στο εστιατόριο μετά την αναχώρηση των πελατών;

3.4. ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΓΝΩΣΙΑ – ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ

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. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνεται κατά την εμπορευματογνωσία το προϊόν τυρί;
6. Σε πόσα τεμάχια διαχωρίζεται ο τύπος καρέ στα χοιρινά;
7. Ποια τρόφιμα καλούνται κρεατοσκευάσματα; Σε ποιες κατηγορίες κατατάσσονται;
8. Τι γνωρίζετε για τα αλλαντικά κρέατος;
9. Τι είναι οι μαργαρίνες και τι τα μαγειρικά λίπη; Τι περιέχουν;
10. Ποια κοτόπουλα κατατάσσονται στην κατηγορία Α και ποια στην κατηγορία Β;
11. Τι προσδιορίζει ο όρος αλιεύματα; Πώς ταξινομούνται;
12. Πώς κατατάσσονται οι ιχθείς ανάλογα με την ποσότητα του λίπους που περιέχουν;
13. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά της φρεσκότητας των κεφαλόποδων, μαλακοστράκων και οστρακοειδών;
14. Με ποιες μορφές διατίθενται στην αγορά το αλάτι και το ξύδι;
15. Ποιο προϊόν χαρακτηρίζεται: α) μαύρο χαβιάρι β) μπρικ γ) ταραμάς;
16. Ποιο προϊόν ονομάζεται ελαιόλαδο; Σε ποιες κατηγορίες διακρίνεται;
17. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνεται το παρθένο ελαιόλαδο;
18. Ποια προϊόντα ονομάζονται σπορέλαια; Ποια από αυτά χρησιμοποιούνται στην επαγγελματική κουζίνα;
19. Σε ποιες κατηγορίες κατατάσσονται τα διατηρημένα φυτικά τρόφιμα;
20. Τι είναι τα άλευρα; Πόσοι τύποι αλεύρων υπάρχουν;
21. Ποιο προϊόν ονομάζεται σιμιγδάλι;
22. Τι είναι οι φυσικές γλυκαντικές ύλες;
23. Τι γνωρίζετε για τις σύνθετες γλυκαντικές ύλες;
24. Ποιες ουσίες χαρακτηρίζονται αρτυματικές;
25. Με ποιες μορφές διατίθενται τα διατηρημένα προϊόντα τομάτας;
26. Πώς πρέπει να διατίθενται τα φρέσκα (νωπά) φυτικά προϊόντα;
27. Ποια ελληνικά κρασιά ονομάζονται ΟΠΑΠ; Σε τι διαφέρουν από τα λοιπά κρασιά;
28. Ποια ελληνικά κρασιά ονομάζονται ΟΠΕ; Σε τι διαφέρουν από τα λοιπά κρασιά;

29. Σε τι εξυπηρετεί το BAR CODE το άτομο που ασχολείται με την προμήθεια των τροφίμων;
30. Πώς αποκωδικοποιείται το BAR CODE;

3.5. 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 και προστασία των εγκαταστάσεων;
7. Τι γνωρίζετε για τις παγίδες και τα σιφώνια;
8. Πώς πρέπει να γίνεται η διάθεση των λυμάτων (αποχέτευση);
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;

3.6. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

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

3.7. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ

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 εργαζόμενου;
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. Η οικειοθελής αποχώρηση εργαζόμενου, προϋποθέτει καταβολή αποζημίωσης; Δικαιολογήστε την απάντησή σας.
6. Μπορεί ο εργοδότης να καταγγείλει τη σύμβαση εργασίας μισθωτού κατά την διάρκεια της στράτευσής του και με αφορμή τη συνδικαλιστική του δράση; Δικαιολογήστε την απάντησή σας.
7. Ποιες είναι οι προϋποθέσεις για να λάβουν οι μισθωτοί, επίδομα ανεργίας;
8. Σε ποιες περιπτώσεις, λύεται η σύμβαση εργασίας και τότε μία σύμβαση εργασίας είναι άκυρη;
9. Η διάλυση της επιχείρησης επιφέρει τη σύγχρονη λύση των συμβάσεων εργασίας των μισθωτών; Δικαιολογήστε την απάντησή σας.
10. Η μεταβολή προσώπου του εργοδότη, επηρεάζει τις συμβάσεις εργασίας των μισθωτών; Δικαιολογήστε την απάντησή σας.
11. Αναφέρετε τους τρόπους απόλυσης υπαλλήλων, καθώς και τις προϋποθέσεις μιας έγκυρης απόλυσης.
12. Υπάρχουν συνέπειες σε βάρος του εργαζόμενου που προέρχονται από την απουσία του λόγω ασθένειας; Δικαιολογήστε την απάντησή σας.
13. Ποιες είναι οι προϋποθέσεις για τη χορήγηση κανονικής άδειας;
14. Η άδεια χωρίς αποδοχές εργαζόμενου συμψηφίζεται με την κανονική άδεια; Δικαιολογήστε την απάντησή σας.
15. Οι επιχειρήσεις είναι υποχρεωμένες να δίνουν ειδικές άδειες, όπως άδεια μαθητών, άδεια εκλογών και άδεια τοκετού; Δικαιολογήστε την απάντησή σας.
16. Πώς αμείβεται η νυκτερινή εργασία και η εργασία σε αργίες και Κυριακές;
17. Ποιες είναι οι νόμιμες κρατήσεις στο μισθό;
18. Πώς υπολογίζεται το Δώρο Χριστουγέννων και το Δώρο Πάσχα και ποιες θεωρούνται τακτικές αποδοχές για τον υπολογισμό των Δώρων;
19. Σύμφωνα με την Ελληνική νομοθεσία οι επιχειρήσεις διακρίνονται σε ατομικές και εταιρικές. Ποια είναι τα κύρια χαρακτηριστικά τους;
20. Τι είναι η Ομόρρυθμη εταιρεία (Ο.Ε.) και ποια είναι τα χαρακτηριστικά της;
21. Τι είναι η Ετερόρρυθμη εταιρεία (Ε.Ε.) και ποια είναι τα χαρακτηριστικά της;

22. Τι είναι η Ανώνυμη εταιρεία (Α.Ε.) και ποια είναι τα χαρακτηριστικά της;
23. Τι είναι η Εταιρεία Περιορισμένης Ευθύνης (Ε.Π.Ε.) και ποια είναι τα χαρακτηριστικά της;
24. Ποια είναι τα είδη των επιταγών και ποια είναι τα τυπικά στοιχεία της;

3.8. ΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΗ - ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ - ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

1. Τι είναι οι δημόσιες σχέσεις;
2. Τι επιδιώκεται με τις δημόσιες σχέσεις;
3. Ποιες είναι οι διαφορές μεταξύ διαφήμισης και δημοσίων σχέσεων;
4. Ποιες προϋποθέσεις πρέπει να υπάρχουν για να έχει επιτυχία η διαφήμιση;
5. Τι αποδίδει ο όρος κοινή γνώμη;
6. Να αναφέρετε πέντε (5) από τους κανόνες που διαμορφώνουν αποτελεσματικά την κοινή γνώμη
7. Να αναφέρετε πέντε (5) από τους κανόνες που πρέπει να ακολουθήσει κανείς για να επηρεάσει την κοινή γνώμη.
8. Ποια είναι τα στοιχεία που συμβάλλουν στην επιτυχία ενός προγράμματος δημοσίων σχέσεων;
9. Ποιες είναι οι διαφορές μεταξύ του marketing και των δημοσίων σχέσεων;
10. Ποιοι είναι οι βασικοί παράγοντες που επηρεάζουν τον καταναλωτή;
11. Ποιες υπηρεσίες προσφέρει ο σύμβουλος δημοσίων σχέσεων σε μία επιχείρηση;
12. Ποια στοιχεία χαρακτηρίζουν ένα καλό προγραμματισμό;
13. Ποια στοιχεία υπάρχουν σε κάθε προσπάθεια επικοινωνίας και τι απαιτούμε από το κάθε ένα από αυτά;
14. Ποια είναι τα πέντε (5) στάδια επηρεασμού της κοινής γνώμης;
15. Ποια είναι τα βασικά σημεία που συνθέτουν ένα πετυχημένο μήνυμα;
16. Ποια είναι τα μέσα μαζικής ενημέρωσης;
17. Να αναφέρετε 3 πλεονεκτήματα της εφημερίδας ως μέσου μαζικής ενημέρωσης.
18. Τι είναι τα σποτς και οι σφήνες στην τηλεόραση;

3.9. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΑΡΧΕΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ

1. Τι είναι το τιμολόγιο; Ποιος το εκδίδει; Τι καταχωρείται σε αυτό;
2. Πώς γίνεται ο έλεγχος των προϊόντων που φτάνουν 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 σ' αυτό;
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; Αιτιολογήστε την απάντησή σας.
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. Να 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. Σύμφωνα με το νόμο, ποια είναι τα ελάχιστα βάρη - ποσότητες των ετοιμών προϊόντων προς πώληση:α) Πουλερικά, β) Χαλβάς, Τυρόπιτα, δ) Σταφύλια;
21. Ποια είναι η ελάχιστη σύνθεση πρωινού ροφήματος στο εστιατόριο του ξενοδοχείου;

3.10. ΥΓΙΕΙΝΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Τι προσδιορίζει ο όρος Υγιεινή;
2. Τι είναι η Ατομική και 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, ακάθατο, 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;

3.11. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

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

3.12. 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 αγορασθεί; Περιγράψτε τον τρόπο που εφαρμόσατε, για να δώσετε τη σωστή απάντηση.
2. Η επιχείρηση όπου εργάζεσθε πληρώνει κάθε μέρα τον μάγειρα και το βοηθό του με 29000 δρχ συνολικά. Μετά από ορισμένες μέρες ο μάγειρας εισέπραξε συνολικά 255000 δρχ. και ο βοηθός 180000 δρχ. . Πόσα μεροκάματα πραγματοποίησε ο καθένας; Περιγράψτε τον τρόπο που εφαρμόσατε, για να δώσετε την σωστή απάντηση.
3. Επιχείρηση διατροφής διαθέτει την παρασκευή «σουβλάκι κοτόπουλο» στην τιμή των 1200 δρχ. (Αυτό το ποσόν αναγράφεται στο 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 121000 δρχ. 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.

4. Πρακτικό Μέρος: Κατάλογος Στοχοθεσίας Πρακτικών Ικανοτήτων και Δεξιοτήτων (Στοχοθεσία Εξεταστέας Ύλης Πρακτικού Μέρους)

Για την πιστοποίηση της επαγγελματικής ικανότητας, κατά το Πρακτικό Μέρος, οι υποψήφιοι της ειδικότητας **Βοηθός Μαγειρικής 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. Για την επιτυχή ανταπόκριση του στη μαγειρική τέχνη:

- Γνωρίζει τις αρχές της μαγειρικής τεχνικής και την φιλοσοφία που την διέπει.
- Γνωρίζει την 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 κλπ.)
- Γνωρίζει τις κλασσικές μεθόδους παρασκευής (τρόπους παραγωγής) των τροφίμων όπως βραστά, μπραιζέ, τηγανιτά, πανέ, γκλασσε, γκριγιέ κ.λ.π.
- Γνωρίζει τις αρχές της διαιτητικής (ισοζύγιο θρεπτικών ουσιών, περί λευκωμάτων, υδατανθράκων, λιπών, βιταμινών, μετάλλων)
- Γνωρίζει την καθιερωθείσα επαγγελματική ορολογία των διαφόρων παρασκευών.
- Γνωρίζει για τα ΦΟΝΤΑ της κουζίνας (ζωμός βοδινός άσπρος - σκούρος, ζελέ,) την αποστολή τους και την ορολογία τους. (τρόποι παρασκευής - μέθοδοι προετοιμασίας)
- Γνωρίζει περί των ΡΟΥ, και την αποστολή τους.
- Γνωρίζει για τα απλά και για τα σύνθετα βούτυρα (τρόποι παρασκευής - μέθοδοι προετοιμασίας)
- Γνωρίζει για τις παρασκευές σούπας (ζεστές - κρύες, ζωμοί - κονσομέ, σούπες δεμένες, βελουτέ, κρέμες, πουρέ (τρόποι παρασκευής - μέθοδοι προετοιμασίας)
- Γνωρίζει για τις παρασκευές σάλτσας και τις κλασσικές σάλτσες όπως ντεμί γκλας, μπεσαμέλ κλπ (τρόποι παρασκευής - μέθοδοι προετοιμασίας)
- Γνωρίζει για τις παρασκευές αυγών.
- Γνωρίζει για τις παρασκευές ζυμαρικών. (τρόποι παρασκευής, μέθοδοι προετοιμασίας)
- Γνωρίζει για τις παρασκευές λαχανικών (τρόποι παρασκευής - μέθοδοι προετοιμασίας) καθώς και περί των σαλατών (σαλάτες ωμές, βραστές, σύνθετες, σπεσιαλιτέ)
- Γνωρίζει για τις παρασκευές ορεκτικών (ζεστών και κρύων)
- Γνωρίζει για τις παρασκευές ψαριών και τους τρόπους παρουσίασης τους
- Γνωρίζει για τις παρασκευές κρεάτων και των τεμαχισμό των σφαγίων (μοσχάρι, αρνί, χοίρος, πουλερικά)

- Γνωρίζει τον τόπο παρασκευής των διαφόρων κρεάτων που προέκυψαν μετά από τον τεμαχισμό των σφαγίων
- Γνωρίζει για τις γαρνιτούρες που συνοδεύουν τις διάφορες Παρασκευές.
- Γνωρίζει τι προσδιορίζουν οι όροι, ΜΠΟΥΦΕ, ΜΠΑΝΚΕ, ΓΚΑΛΑ καθώς και τα είδη που πρέπει να προσφέρονται.
- Γνωρίζει τις αρχές σύνθεσης του εδεσματολογίου και την σειρά των πιάτων που περιλαμβάνει (αρχιτεκτονική των μενου)

2. Για την επιτυχή ανταπόκριση του στη ζαχαροπλαστική τέχνη:

- Γνωρίζει τις αρχές της ζαχαροπλαστικής τεχνικής και την φιλοσοφία που την διέπει.
- Γνωρίζει την οργάνωση και λειτουργία του χώρου.
- Γνωρίζει τον εξοπλισμό, τα σκεύη και τα εργαλεία καθώς και την λειτουργία τους
- Γνωρίζει τις ανάγκες σε ανθρώπινο δυναμικό που πρέπει να υποστηρίζουν τις εργασίες του ζαχαροπλαστέιου ανάλογα με την δυναμικότητα του.
- Γνωρίζει τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στην 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 βασικές ζύμες της ζαχαροπλαστικής.
- Γνωρίζει για τις μαρέγκες
- Γνωρίζει για τα Πετί φουρ
- Γνωρίζει για τις κρέμες και τις σάλτσες της ζαχαροπλαστικής
- Γνωρίζει για τα παγωτά
- Γνωρίζει για τα προϊόντα που σερβίρονται ως επιδόρπιο.
- Γνωρίζει τις ελληνικές κλασικές παρασκευές της ζαχαροπλαστικής
- Γνωρίζει για την διακόσμηση στην ζαχαροπλαστική.

3. Για την επιτυχή ανταπόκριση του στο χώρο του εστιατορίου (πωλήσεων):

- Γνωρίζει τις αρχές οργάνωσης και λειτουργίας του εστιατορίου.
- Γνωρίζει τον βασικό εξοπλισμό του εστιατορίου
- Γνωρίζει την βασική σύνθεση του προσωπικού του εστιατορίου καθώς και τα καθήκοντα τους.
- Γνωρίζει τις εργασίες που πραγματοποιούνται στο χώρο του εστιατορίου, πριν την άφιξη των πελατών, κατά την παραμονή τους στο εστιατόριο και μετά την αναχώρησή τους από αυτό.
- Γνωρίζει την τεχνική λήψης παραγγελίας
- Γνωρίζει τα είδη των γευμάτων και την βασική σύνθεσή τους.
- Γνωρίζει την τεχνική παράθεσης (σερβιρίσματος) των εδεσμάτων στον πελάτη. (Αγγλικός και Γαλλικός τρόπος σερβιρίσματος και υποκατηγορίες αυτών. Σερβίρισμα σούπας, σαλάτας κλπ)
- Γνωρίζει την τεχνική αφαίρεσης των σκευών από το τραπέζι καθήμενων πελατών

- Γνωρίζει την τεχνική σερβιρίσματος ποτών και κρασιών
- Γνωρίζει την τεχνική σερβιρίσματος αναψυκτικών και αφεψημάτων.
- Γνωρίζει για τις ειδικές εκδηλώσεις (δεξιώσεις, μπουφές, συνεστιάσεις, συνεδριάσεις κλπ)
- Γνωρίζει την τεχνική παρασκευής και σερβιρίσματος των ιδιοπαρασκευασμάτων μπροστά στον πελάτη.
- Γνωρίζει τα έντυπα του εστιατορίου και την διαδικασία είσπραξης των λογαριασμών.

4. Για θέματα εμπορευματογνωσίας και τροφογνωσίας:

- Γνωρίζει πως 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, το 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 διάθεσης τους
- Γνωρίζει για τα ψάρια και τις μορφές διάθεσης 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)

5. Για τις εγκαταστάσεις και 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 την λειτουργία των ψυγείων και των ψυκτικών θαλάμων.
- Γνωρίζει την 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 την λειτουργία του.
- Γνωρίζει την λειτουργία του συστήματος βιολογικού καθαρισμού.
- Γνωρίζει τα συστήματα πυρασφάλειας και πυρανίχνευσης και την λειτουργία τους.

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 εργατικού και εμπορικού δικαίου 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 που αναφέρονται στην αγωγή του πολίτη, την επικοινωνία και τις Δημόσιες σχέσεις:

- Γνωρίζει τους βασικούς κανόνες της κοινωνικής αγωγής και της συμπεριφοράς.
- Γνωρίζει τις διαδικασίες και τις προϋποθέσεις της επικοινωνίας.
- Γνωρίζει τα είδη και τα μέσα της επικοινωνίας
- Γνωρίζει τι είναι οι δημόσιες σχέσεις.
- Γνωρίζει και διακρίνει την διαφορά των Δημοσίων σχέσεων από άλλες κατηγορίες σχέσεων (Κοινωνικές, Ανθρώπινες, Εργατικές)
- Γνωρίζει και διακρίνει τις Δημόσιες σχέσεις από παρεμφερείς λειτουργίες όπως Ενημέρωση, Προπαγάνδα, Διαφήμιση, Marketing.
- Γνωρίζει τι είναι το κοινό ως και τους παράγοντες μορφοποίησης της κοινής γνώμης
- Γνωρίζει τις βασικές αρχές οργάνωσης και προγραμματισμού Δημοσίων σχέσεων.
- Γνωρίζει τις βασικές μεθόδους έρευνας των δημοσίων σχέσεων.

9. Για την λειτουργία της αποθήκης και για τις βασικές αρχές στη κοστολόγηση:

- 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 την 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 την γενική λειτουργία του τμήματος ταμπλό, καταστάσεις πωλήσεων, καταστάσεις τραπεζοκόμων)
- Γνωρίζει περί των βασικών αρχών κοστολόγησης και τις διακρίσεις των εννοιών Έσοδο, Έξοδο, Κέρδος
- Γνωρίζει την διαδικασία κοστολόγησης των διαφόρων παρασκευών (λαχανικά, κρέατα πουλερικά κλπ)
- Γνωρίζει την σημασία της πρότυπης συνταγής και τον τρόπο που συντάσσεται.
- Γνωρίζει την διαδικασία και την τεχνική ελέγχου στον χώρο κουζίνα
- Γνωρίζει την σημασία του δελτίου κίνησης πωλήσεων
- Γνωρίζει πως να αποφεύγει κλοπές από πελάτες και προσωπικό

10. Για θέματα Υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους εργασίας :

- Γνωρίζει την 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 την δράση τους.
- Γνωρίζει την σημασία της προληπτικής υγιεινής και την σημασία της ατομικής καθαριότητας.
- Γνωρίζει περί του ατομικού βιβλιαρίου υγείας των εργαζομένων στο τουριστικό επάγγελμα και την διαδικασία απόκτησης του.
- Γνωρίζει τις υποχρεώσεις των καταστημάτων για τη διατήρηση της καθαριότητας στους κοινόχρηστους χώρους.
- Γνωρίζει για την χρήση των απορρυπαντικών και απολυμαντικών
- Γνωρίζει για τις αλλοιώσεις των τροφίμων και τις συνέπειες για την 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 πως να οργανώσει το φαρμακείο στον χώρο της εργασίας του.

11. Κατέχει βασικές 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.
- Στην 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.

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 .