

“VELLUM HOSPITALITY SERVICES SKILLS”

Μαγειρική & Ζαχαροπλαστική τέχνη (θεωρητικό επίπεδο)

Culinary & Pastry Art (theoretical level)

SYLLABUS

Vellum Global Educational Services

Έκδοση 2



Πνευματικά Δικαιώματα

Το παρόν έγγραφο αποτελεί πνευματική ιδιοκτησία της Vellum Global Educational Services και όλα τα δικαιώματα είναι κατοχυρωμένα και προστατευμένα από την Ελληνική και Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Απαγορεύεται η αναπαραγωγή του σχετικού εγγράφου, είτε μέρους είτε όλου, χωρίς την έγγραφη έγκριση της Vellum Global Educational Services. Η διάθεσή του επιτρέπεται μόνο ως αυτούσιου και για ενημερωτικούς σκοπούς.

Αποκήρυξη Ευθυνών

Η Vellum Global Educational Services προετοιμάζοντας το παρόν σχήμα πιστοποίησης και διενεργώντας συστηματικούς ελέγχους ώστε να καλύπτει την εγκυρότητα του περιεχόμενου του, καμία ευθύνη δεν φέρει για οποιαδήποτε ζημία προκύψει από τη χρήση του παρόντος είτε κατά τμήμα είτε κατά όλο.

Το περιεχόμενο του παρόντος είναι δυνατόν να τροποποιηθεί ή καταργηθεί όποτε κριθεί απαραίτητο και χωρίς προηγούμενη ενημέρωση.

Εξεταστέα Ύλη

Η εξεταστέα ύλη ανακοινώνεται στο διαδικτυακό τόπο της Vellum Global Educational Services, www.vellum.org.gr, ο οποίος είναι και ο μόνος που αναγνωρίζεται από την εταιρεία ως σημείο ενημέρωσης των ενδιαφερομένων.

Περιεχόμενα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΕΙΣΑΓΩΓΗ	3
1.1. Γενικά	3
1.2. Πιστοποίηση στο Αντικείμενο” Μαγειρική & Ζαχαροπλαστική τέχνη (θεωρητικό επίπεδο)”	4
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ	5
2.1. Σκοπός - Ομάδα στόχος	5
2.2. Δομή του πιστοποιητικού	7
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΤΕΑΣ ΥΛΗΣ	9
3.1 Αντικείμενα αξιολόγησης και κριτήρια απόδοσης	9
3.2 Περιεχόμενα εξεταστέας ύλης	10
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	17
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΕΩΝ.....	18

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1 Γενικά

Το βασικό αντικείμενο της πιστοποίησης «Μαγειρική & Ζαχαροπλαστική τέχνη (θεωρητικό επίπεδο)» αφορά όλες τις πτυχές της μαγειρικής, από την προετοιμασία υλικών μέχρι την εκτέλεση διαφορετικών τεχνικών μαγειρικής και τη δημιουργία πιάτων υψηλής ποιότητας. Επίσης, αφορά σε γνώσεις στον τομέα της ζαχαροπλαστικής, με επίκεντρο τις τεχνικές δημιουργίας γλυκών επιδορπίων και ποιοτικών γλυκών προϊόντων.

Η εξέταση θα επαληθεύσει τις γνώσεις στον τομέα των εργασιακών σχέσεων και των γνώσεων που αφορούν στη διαχείριση ομάδας και τις αποτελεσματικές επαγγελματικές συνεργασίες.

Σημαντικό κομμάτι της εξέτασης αφιερώνεται στην υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων, στη μεθοδολογία HACCP από σχετικά πρότυπα, εξασφαλίζοντας τη συμμόρφωση με τα υψηλότερα πρότυπα ασφάλειας στον χώρο της εστίασης.

Τέλος, η ενότητα των γαλλικών θα εξετάσει τις γνώσεις των συμμετεχόντων σε ορολογία της Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής τέχνης στη Γαλλική γλώσσα.

1.2 Πιστοποίηση στο αντικείμενο «Μαγειρική & Ζαχαροπλαστική τέχνη (θεωρητικό επίπεδο)»

Η πιστοποίηση αξιολογεί τους υποψηφίους σε θεωρητικό επίπεδο, στις γνώσεις που αφορούν σε θέματα βασικού θεωρητικού επιπέδου στα αντικείμενα της Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής τέχνης.

Επίσημες προαπαιτήσεις τις οποίες πρέπει να πληρούν οι υποψήφιοι για να κάνουν αίτηση για το πιστοποιητικό, είναι:

- Η ηλικία των 18 ετών και άνω ΚΑΙ
- Απόφοιτος/η ανώτερης Δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης

Είτε

- Συμμετοχή, σχετική με το αντικείμενο, σε σεμινάριο – εκπαιδευτικό πρόγραμμα κατ' ελάχιστο 80 ωρών

Σχετική αδειοδότηση, είτε κατοχή βιβλιάρου υγείας ή ολοκλήρωση εκπαίδευσης ΕΦΕΤ, δεν αποτελεί προϋπόθεση για τη συμμετοχή του υποψηφίου στις εξετάσεις.

Σημαντική Σημείωση: Η εν λόγω πιστοποίηση δεν επέχει θέση αδείας ασκήσεως επαγγέλματος.

Οι εξετάσεις γίνονται δια ζώσης στα επίσημα Εξεταστικά Κέντρα του Φορέα, είτε εξ αποστάσεως μέσω της διαδικασίας Examinny (αναλυτικές πληροφορίες στον Κανονισμό Πιστοποίησης Προσώπων του Φορέα, αναρτητέο στο επίσημο site της Vellum).

Τα εξεταστικά κέντρα για να διεξάγουν εξετάσεις για το συγκεκριμένο σχήμα πιστοποίησης της Vellum, πρέπει να έχουν τον κατάλληλο εξοπλισμό και το λογισμικό που χρειάζεται για την αξιολόγηση των υποψηφίων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

2.1 Σκοπός - Ομάδα στόχος

Σκοπός του πιστοποιητικού είναι πολύπλευρος, καλύπτοντας διάφορες πτυχές που αφορούν στην επάρκεια των γνώσεων των συμμετεχόντων στο συγκεκριμένο κλάδο και ειδικότητα.

Καταρχάς, η εξέταση αποσκοπεί στο να αξιολογήσει τις γνώσεις των συμμετεχόντων στους τομείς της μαγειρικής και της ζαχαροπλαστικής. Ελέγχονται, σε θεωρητικό επίπεδο, η γνώση προετοιμασίας και παρουσίασης πιάτων, καθώς και στον τομέα της διακόσμησης γλυκών προϊόντων.

Επιπλέον, η αξιολόγηση επικεντρώνεται στην κατανόηση των συμμετεχόντων σχετικά με τις εργασιακές σχέσεις και τη διαχείριση των επαγγελματικών προκλήσεων. Εξετάζονται, σε θεωρητικό επίπεδο, θέματα που αφορούν στην ομαδική εργασία, την επικοινωνία και την αντιμετώπιση κρίσιμων καταστάσεων στον εργασιακό χώρο.

Παράλληλα, η εξέταση εστιάζει στην εφαρμογή των προτύπων υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων (HACCP) και ελέγχονται οι γνώσεις των συμμετεχόντων στον τομέα της διασφάλισης της υγιεινής και της ασφάλειας κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Τέλος, η αξιολόγηση στοχεύει στην κατανόηση της ορολογίας του τομέα, στα Γαλλικά.

Συνολικά, ο σκοπός της εξέτασης είναι να επιβεβαιώσει ότι οι συμμετέχοντες έχουν αποκτήσει τις απαραίτητες γνώσεις για μια επιτυχημένη σταδιοδρομία στον χώρο της γαστρονομίας.

Η ομάδα στόχος μπορεί να αποτελείται από:

Επαγγελματίες Σεφ:

Άτομα που έχουν ήδη εργαστεί ή επιθυμούν να εργαστούν ως σεφ σε εστιατόρια, ξενοδοχεία ή άλλους χώρους εστίασης.

Ζαχαροπλάστες:

Άτομα που έχουν ενδιαφέρον για τη ζαχαροπλαστική και επιθυμούν να εξειδικευτούν στη δημιουργία γλυκών προϊόντων και επιδορπίων.

Εργαζόμενοι στον Χώρο της Εστίασης:

Προσωπικό εστιατορίων και ξενοδοχείων που επιθυμούν να βελτιώσουν και να αποκτήσουν πιστοποίηση πάνω στις γαστρονομικές γνώσεις τους.

2.2 Δομή του Πιστοποιητικού

Ο Υποψήφιος για να αποκτήσει το Πιστοποιητικό εξετάζεται σε όλες τις ενότητες. Οι ενότητες που διατίθενται στο πιστοποιητικό είναι οι παρακάτω:

Ενότητα εφαρμογής	Κατάσταση	Διάρκεια
1. Μαγειρική Τέχνη	Βασική Ενότητα	45 λεπτά θεωρητική εξέταση
2. Ζαχαροπλαστική Τέχνη	Βασική Ενότητα	
3. Εργασιακές Σχέσεις	Βασική Ενότητα	
4. Υγιεινή και Ασφάλεια Εργαζομένων - HACCP	Βασική Ενότητα	
5. Γαλλικά	Βασική Ενότητα	

Η βάση ερωτήσεων (QDB) αποτελείται από 201 κρυπτογραφημένες με σύγχρονο αλγόριθμο (MD5) ερωτήσεις και πιθανές απαντήσεις (δολώματα).

Το εξεταστικό σύστημα της Vellum ακολουθεί την τυχαία λήψη 30 ερωτήσεων, από το σύνολο των παραπάνω ενοτήτων εφαρμογής, διαδικτυακά, χωρίς την ενδιάμεση παρεμβολή τρίτου μέρους, και τις ανακατεύει. Από τις 30 αυτές ερωτήσεις, επιλέγει ισόποσα εύκολες, Μέτριες και Δύσκολες.

Αυτές οι γνώσεις εξετάζονται στον υπολογιστή με τη μορφή ερωτήσεων πολλαπλών επιλογών.

Για να πάρει το πιστοποιητικό ο υποψήφιος θα πρέπει να επιτύχει στην εξεταστική διαδικασία πιστοποίησης, με ποσοστό επιτυχίας 70%, στο σύνολο των ενοτήτων. Επισημαίνεται πως σε περίπτωση αποτυχίας, ο κάθε υποψήφιος έχει δικαίωμα επανάληψης της εξεταστικής διαδικασίας.

Εξέταση σε Εξεταστικό Κέντρο: Στις περιπτώσεις υποψηφίων με αναπηρία και ειδικές εκπαιδευτικές ανάγκες, **όπως** κάποιες από αυτές **αναφέρονται στο Ν.3699/2008 (ΦΕΚ 199Α)**, η εξέταση διεξάγεται κατά περίπτωση όπως περιγράφεται πιο κάτω.

Σε κάθε περίπτωση θα πρέπει:

1. Να ενημερώσει έγκαιρα το εξεταστικό κέντρο, για να προβεί στις απαραίτητες ενέργειες ως προς τον ειδικό εξοπλισμό που ίσως χρειαστεί να προμηθευτεί, για τον δεύτερο επιτηρητή που θα πρέπει να ορισθεί, καθώς και για την εύρεση ή τον ορισμό του κατάλληλου ατόμου που θα λειτουργήσει ως βοηθός/γραφέας, ο οποίος δεν θα πρέπει να συμμετείχε σε οποιαδήποτε πιθανή εκπαιδευτική διαδικασία με τον υποψήφιο.
2. Να προσκομίσει βεβαίωση που χορηγείται με γνωμάτευση Υγειονομικής Επιτροπής ή από Κρατικό Νοσηλευτικό Ίδρυμα ή από το αναγνωρισμένο από το Υπουργείο Παιδείας, Δια Βίου Μάθησης και Θρησκευμάτων Ιατροπαιδαγωγικό Κέντρο, στην οποία πρέπει να αναγράφεται η πάθηση.

Εν παραδείγματι οι «εξεταζόμενοι»:

- α. που πάσχουν από κάταγμα ή άλλη προσωρινή βλάβη των άνω άκρων που καθιστά αδύνατη τη χρήση τους για γραφή, ή
- β. παρουσιάζουν ειδικές μαθησιακές δυσκολίες όπως δυσλεξία, δυσγραφία, δυσαριθμσία, δυσαναγνωσία, δυσορθογραφία και εξετάζονται με τη βοήθεια βοηθού/γραφέα. Ο βοηθός γραφέας διαβάζει τις ερωτήσεις και πληκτρολογεί τις απαντήσεις του εξεταζόμενου.

Σε όλους τους «εξεταζόμενους» παρέχεται επιπλέον χρόνος εξέτασης 30 λεπτών.

Οι ανωτέρω περιπτώσεις εξυπηρετούν τον εξεταζόμενο ως προς τη διαδικασία διεξαγωγής της εξέτασης η οποία γίνεται μέσω του Η/Υ, σε θεωρητικό επίπεδο εξέτασης.

Οι **Φυσικές ικανότητες-χαρακτηριστικά** (κίνησης, όρασης, ακοής, κ.ά.) ενός προσώπου, ορίζονται όπως αυτές απαιτούνται και δεν εμποδίζουν αντικειμενικά την εφαρμογή των γνώσεων, δεξιοτήτων, ικανοτήτων ως προς τη διεκπεραίωση δραστηριοτήτων σε επαγγελματικό πλέον επίπεδο. Να διαθέτει φυσικές ικανότητες, κατάλληλες για το αντικείμενο της ειδικότητας (ευχέρεια στη σωματική κίνηση, στην κίνηση των χεριών, ικανοποιητική όραση, ακοή, γεύση και οσμή).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΤΕΑΣ ΥΛΗΣ

3.1 Αντικείμενα αξιολόγησης και κριτήρια απόδοσης

Ακολουθούν λεπτομέρειες για τις εξεταζόμενες ενότητες. Για κάθε ενότητα, προσδιορίζονται τα σχετικά Αντικείμενα αξιολόγησης για κάθε ενότητα.

Για να προετοιμαστούν πλήρως για τις εξετάσεις, οι υποψήφιοι πρέπει να μπορούν να ικανοποιήσουν όλα τα Αντικείμενα Αξιολόγησης, ενώ κατά την εξεταστική διαδικασία μπορεί να μην εξεταστούν απευθείας σε όλα τα Αντικείμενα Αξιολόγησης.

Οι υποψήφιοι πρέπει να έχουν βασικές γνώσεις χειρισμού του ηλεκτρολογίου και του ποιντικού του υπολογιστή, καθώς η εξεταστική διαδικασία διεξάγεται με τη χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή. Οι εξετάσεις (τα κουμπιά ελέγχου της εφαρμογής εξέτασης) διατίθενται στα Ελληνικά.

*Η εξεταστέα ύλη (οι ερωτήσεις στις οποίες εξετάζεται ο Υποψήφιος) είναι στην **ελληνική γλώσσα**, ενώ ένα μέρος της στην **γαλλική**. **Συστήνεται η βασική γνώση και κατανόηση της Γαλλικής γλώσσας.***

Οι τελικές εξετάσεις είναι σχεδιασμένες ώστε να δίνουν στους υποψήφιους τη δυνατότητα να δείξουν ότι μπορούν να εφαρμόσουν τις δεξιότητες που παρουσιάζονται στην εξεταστέα ύλη.

Σημαντική σημείωση: Όπως περιγράφεται στην αρχή των ξεχωριστών ενότητων, από τους υποψηφίους ζητείται να γνωρίζουν όλα τα αντικείμενα αξιολόγησης της εξεταστέας ύλης, προκειμένου να αξιολογηθούν σε μία εξεταστική ώρα, στις ενότητες εφαρμογής.

3.2 Περιεχόμενα Εξεταστέας Ύλης

Ενότητα 1η: Μαγειρική Τέχνη

Σε αυτή την ενότητα αξιολογούνται γνώσεις που αφορούν στην παρασκευή και τη σύνθεση εδεσμάτων της ελληνικής και της ευρωπαϊκής κουζίνας, η κατανόηση των βασικών οδηγιών χειρισμού τροφίμων και γνώσεις μαγειρικών τεχνικών για την παρουσίαση ενός βασικού γεύματος

Αντικείμενα αξιολόγησης
1.1. Ιστορική ανασκόπηση - εξέλιξη της μαγειρικής τέχνης
1.2. Η χωροταξία της κουζίνας -τα τμήματα της κουζίνας
1.3. Οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός της κουζίνας
1.4. Το προσωπικό της κουζίνας
1.5. Η ορολογία στη μαγειρική
1.6. Οι μέθοδοι μαγειρέματος
1.7. Η προετοιμασία στην κουζίνα
1.8. Οι βάσεις στη μαγειρική
1.9. Οι σούπες
1.10. Οι σάλτσες
1.11. Τα βούτυρα

1.12. Τα ορεκτικά
1.13. Τα αβγά
1.14. Τα λαχανικά - όσπρια
1.15. Τα ζυμαρικά και ρύζια
1.16. Οι ζύμες
1.17. Οι σαλάτες
1.18. Οι πατάτες
1.19. Τα αλιεύματα
1.20. Τα κρέατα
1.21. Τα είδη του μπουφέ

Ενότητα 2η: Ζαχαροπλαστική Τέχνη

Σε αυτή την ενότητα αξιολογούνται γνώσεις που αφορούν στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής. Η περιγραφή βασικών συνταγών ζαχαροπλαστικής, αναλύοντας τις πρώτες ύλες ανά κατηγορία.

Αντικείμενα αξιολόγησης
2.1. Η ζαχαροπλαστική τέχνη
2.2. Το ζαχαροπλασείο
2.3. Το προσωπικό του ζαχαροπλασείου
2.4. Οι πρώτες ύλες της ζαχαροπλαστικής
2.5. Η ορολογία στην προετοιμασία, στην παρασκευή και στο τελείωμα (διακόσμηση) των γλυκισμάτων
2.6. Οι ζύμες
2.7. Οι κρέμες
2.8. Οι γλυκές σάλτσες
2.9. Οι μαρέγκες και το ψήσιμο της ζάχαρης
2.10. Οι τούρτες και οι πάστες (εστιατορικά γλυκά και «στησίματα» πιάτων)
2.11. Η σοκολάτα
2.12. Τα γλυκά ταψιού
2.13. Τα γλυκά ξένης προέλευσης
2.14. Τα παραδοσιακά ελληνικά γλυκά
2.15. Τα σουφλέ
2.16. Οι τάρτες
2.17. Τα κέικ
2.18. Τα γλυκά τηγανιού

2.19. Τα μικρά γλυκά του ζαχαροπλαστέιου

2.20. Τα γλυκά υγιεινής διατροφής

2.21. Τα παγωτά

2.22. Η παρασκευή του άρτου

Ενότητα 3η: Εργασιακές Σχέσεις

Η συγκεκριμένη ενότητα επικεντρώνεται στη βαθύτερη κατανόηση των θεμελιωδών εννοιών (γενικές αρχές) για τις σύγχρονες Εργασιακές Σχέσεις (εργοδοτικές και εργατικές οργανώσεις, αμοιβές, και συμβάσεις εργασίας).

Αντικείμενα αξιολόγησης
3.1. Θεμελιώδεις αρχές εργασιακών σχέσεων
3.2. Οργάνωση εργασίας και Εργασιακές Σχέσεις
3.3. Χαρακτηριστικά ατόμου και οργανωσιακή συμπεριφορά
3.4. Διαχείριση ανθρώπινου δυναμικού
3.5. Εξελίξεις και συνέπειες στο πλαίσιο της εργασίας
3.6. Η αναζήτηση εργασίας και η επιλογή προσωπικού από την επιχείρηση

Ενότητα 4η: Υγιεινή και Ασφάλεια Εργαζομένων - HACCP

Σε αυτή την ενότητα εξετάζονται οι απαραίτητες γνώσεις σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια του προσωπικού και των χώρων μιας επισιτιστικής ή ξενοδοχειακής επιχείρησης. Επιπλέον, επιδιώκεται η εξοικείωση με τις βασικές αρχές ενός Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας (ΣΔΠ) καθώς επίσης και με τις αρχές εφαρμογής ενός Συστήματος Ανάλυσης και Προσδιορισμού Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) που πλέον εντάσσεται στα συστήματα Ποιότητας Υγιεινής και Ασφάλειας των Τροφίμων (ISO 22000, BRC, IFS).

Αντικείμενα αξιολόγησης
4.1. Οι έννοιες σχετικά με την υγιεινή
4.2. Οι ασθένειες που προκαλούνται από τα τρόφιμα
4.3. Οι κίνδυνοι μόλυνσης των τροφίμων
4.4. Υγιεινή του προσωπικού
4.5. Η καθαριότητα και απολύμανση των σκευών, του εξοπλισμού και των χώρων
4.6. Η υγιεινή των τροφίμων στην παραγωγική διαδικασία
4.7. Η υγιεινή των τροφίμων στην διαδικασία σεβρίσματος
4.8. Η αντιμετώπιση ζυυφίων και άλλων ζώων στην κουζίνα
4.9. Τα συστήματα διαχείρισης της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων (HACCP)
4.10. Υγιεινή & Ασφάλεια Εργαζομένων, Ασφάλεια στους χώρους εργασίας, Πυρασφάλεια
4.11. Οι γενικοί όροι ίδρυσης και λειτουργίας εργαστηρίων τροφίμων και ποτών
4.12. Τα συστήματα διαχείρισης των απορριμμάτων
4.13. Τα προϊόντα καθαρισμού

Ενότητα 5η: Γαλλικά

Σε αυτή την ενότητα οι υποψήφιοι εξετάζονται στη βασική ορολογία στη γαλλική γλώσσα που αφορά στο αντικείμενο της μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής.

Αντικείμενα αξιολόγησης
5.1. Les espaces de la cuisine et de la pâtisserie, ainsi que le règlement
5.2. Les pâtes
5.3. Les légumes/les fruits/les préparations avec des fruits/les ustensiles
5.4. La cuisine chaude
5.5. Les viandes/les volailles/les poissons/ les fruits de mer
5.6. Les desserts

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ☞ Europass () Δημιούργησε το δικό σου βιογραφικό. Διαθέσιμο στο <https://europa.eu/europass/el/create-europass-cv>
- ☞ Schild, E. (2009) Ζαχαροπλαστική Τέχνη για Μάγειρες. Επιμέλεια Αγγελούσης, Γ. Αθήνα: ΙΩΝ
- ☞ Worktime (2019) Τα στάδια ανάπτυξης μιας ομάδας «Tuckman’s Stages». Διαθέσιμο στο <https://worktime.gr/%CF%84%CE%B1-%CF%83%CF%84%CE%AC%CE%B4%CE%B9%CE%B1-%CE%B1%CE%BD%CE%AC%CF%80%CF%84%CF%85%CE%BE%CE%B7%CF%82-%CE%BC%CE%AF%CE%B1%CF%82-%CE%BF%CE%BC%CE%AC%CE%B4%CE%B1%CF%82-tuckmans-stages/> .
- ☞ Αγορά εστίασης: Τάσεις και προοπτικές (2005) <https://www.franchise-success.gr/el/special-editions/thematic-tributes/item/91-agera-estiasis-taseis-kai-prooptikes>
- ☞ Βαξεβανίδου, Μ. & Ρεκλείτης, Π. Οργάνωσης και Διοίκησης Επιχειρήσεων, διαθέσιμο στο <http://ebooks.edu.gr/courses/DSGL-C122/document/4e0eb71duwf9/4e0eb71dko5u/4e29bbd3nfil.pdf>
- ☞ Βαρχαλαμα Ε-Σταμάτη Α (2012) Ατομικές και Συλλογικές Εργασιακές Σχέσεις. Αθήνα: ΙΝΕ/ΓΣΕΕ
- ☞ Γενικοί Κανόνες Σύνθεσης Μενού. Διαθέσιμο στο: <https://gzhnalis.wordpress.com/2014/01/29/%CE%B3%CE%B5%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%BF%CE%B9-%CE%BA%CE%B1%CE%BD%CE%BF%CE%BD%CE%B5%CF%83-%CF%83%CF%85%CE%BD%CE%B8%CE%B5%CF%83%CE%B7-%CE%BC%CE%B5%CE%BD%CE%BF%CF%85/>
- ☞ ΕΚΔΔΑ () Ρόλοι προσανατολισμένοι στην Ομάδα. Διαθέσιμο στο <https://eclass.ekdd.gr/esdda/modules/document/file.php/KSTA103/6%CE%B7%20%CE%95%CE%BD%CF%8C%CF%84%CE%B7%CF%84%CE%B1.pptx>.
- ☞ Ελληνικά Ακαδημαϊκά Ηλεκτρονικά συγγράμματα και Βοηθήματα (n.d.) Διοίκηση Τουριστικών επιχειρήσεων (κεφάλαιο 11). Διαθέσιμο στο <https://repository.kallipos.gr/bitstream/11419/5293/1/KEF11.pdf>
- ☞ Επιθεώρηση Εργασίας (). Εξαρτημένη Εργασία και Άλλα Είδη Συμβάσεων. Διαθέσιμο στο <https://www.hli.gov.gr/ergasiakes-scheseis/nomothesia-ergasiakes-scheseis/atomikes-symvaseis/genikes-ennoies/exartimeni-ergasia-kai-alla-eidi-symvaseon/>.
- ☞ Επίσημος Ιστότοπος της Ευρωπαϊκής Ένωσης (2023) Υγεία και ασφάλεια στην εργασία Διαθέσιμο στο https://europa.eu/youreurope/business/human-resources/social-security-health/work-safety/index_el.htm
- ☞ Ευρωπαϊκή Ένωση Ασφάλεια των τροφίμων. Διαθέσιμο στο https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety.html?root_default=SUM_1_CODED%3D30&locale=el
- ☞ ΕΦΕΤ (2010) Οδηγός Επιθεώρησης HACCP Διαθέσιμο στο https://www.efet.gr/files/F30427_Odigos_Epith_HACCP.pdf
- ☞ ΕΦΕΤ (2019) Οδηγός Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων για Ιδιωτικούς Βρεφονηπιακούς – Παιδικούς Σταθμούς & Κέντρα Προσχολικής Αγωγής(1η έκδοση) . διαθέσιμο στο https://www.efet.gr/files/F16616_odigosDS.pdf
- ☞ ΕΦΕΤ. Οδηγοί Ορθών Παραγωγικών Πρακτικών. Διαθέσιμο στο <https://www.efet.gr/index.php/el/food-industry/odigoi>
- ☞ ΙΝΣΕΤΕ: Εγχειρίδιο Εκπαιδευόμενου «Υπάλληλος Επισιτιστικού Τομέα»
- ☞ Κανέλλος, Β. (n.d) Τιμολόγηση μενού για εστιατόριο. Διαθέσιμο στο <https://fnb-pro.gr/timologisi-menu-gia-estiatorio/>
- ☞ Κοστολόγηση. Διαθέσιμο στο <https://slideplayer.gr/slide/11341918/>
- ☞ Λαλούμης, Δ & Στεφανακίδης, Κ (2013) Εστιατορική Τεχνική. Αθήνα: ICC Printing Ιωαννίδης Copy Center
- ☞ Λειτουργίες Επισιτιστικών Τμημάτων (Θεωρία) Διαθέσιμο στο http://www.tour.teithe.gr/get_file.php?f=1511.

- ☞ Πώς να υπολογίσετε το ποσοστό κόστους των τροφίμων για εστιατόρια; Αυξήστε την κερδοφορία σας. Διαθέσιμο στο <https://www.waiterio.com/blog/el/pos-na-ypologisete-to-pososto-kostoys-ton-trofimon-gia-estiatoria-ayxiste-tin-kerdoforia-sas/>.
- ☞ Ρεκόρ δημιουργίας θέσεων εργασίας στο πεντάμηνο. Διαθέσιμο στο <https://www.euro2day.gr/news/economy/article/1686819/rekor-dhmioyrgias-theseon-ergasias-sto-pentamhno.html>
- ☞ Σαλεσιώτης, Μ. (2000) Σύνθεση Εδεσματολογίου με στοιχεία Διαιτητικής. Αθήνα:Interbooks.
- ☞ Χειλαδάκης, Σ. (2014) Εγχειρίδιο Τεχνικού Μαγειρικής Τέχνης. Αθήνα: ΕΠΤΑΛΟΦΟΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΕΩΝ

Ο παρακάτω πίνακας περιέχει το ιστορικό αναθεωρήσεων του παρόντος Syllabus.

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΣΧΟΛΙΑ
22/2/24	Ανασκόπηση στο σύνολο, §1.2 διευκρ. άδεια επαγγ., §2.2 qdb & προσθήκη φυσ. καν., ενότητα 4 (υποενότητα 4.10)