

ΕΙΔΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: Υπεύθυνος τομέα

ΕΚΔΟΣΗ:	2
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ:	23/07/2026

Τομέας Πολιτικής	Κωδικός ΓΠ	Τίτλος Θέσης Εργασίας
Κατάρτιση και διαχείριση δημοσίων πολιτικών	1.6	Υπεύθυνος τομέα ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΑΤΤΙΚΗΣ (Σ.Α.Ε.Κ. ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΑΤΤΙΚΗΣ)

Οργανισμός
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Μονάδα
ΥΠΗΡΕΣΙΑΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΑΤΤΙΚΗΣ (Σ.Α.Ε.Κ. ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΑΤΤΙΚΗΣ)

Κωδικός Θέσης	Κατηγορία Προσωπικού
3441689311	ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Εργασιακή Σχέση
ΙΔΙΩΤΙΚΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ ΑΟΡΙΣΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ

Εντός Προσωντολογίου	Κατηγορία Εκπαίδευσης	Κλάδος	Ειδικότητα
ΌΧΙ	ΔΕ	01 ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	ΔΕΝ ΕΝΤΑΣΣΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

Τόπος Εργασίας	Εξυπηρέτηση Πολίτη
49ο ΧΛΜ ΛΕΩΦΟΡΟΥ ΑΘΗΝΩΝ ΣΟΥΝΙΟΥ, 19013, ΔΗΜΟΣ ΣΑΡΩΝΙΚΟΥ, Ελλάδα	ΌΧΙ

Συντομη Περιγραφή της θέσης εργασίας
Παρέχει ολοκληρωμένη εκπαίδευση που καλύπτει όλες τις πτυχές της σύγχρονης γαστρονομίας, εστιάζοντας στην ελληνική κουζίνα, τις διεθνείς τάσεις, τις τεχνικές μαγειρικής, την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων, και τη διαχείριση κουζίνας.

Γενικό Προφίλ	
Μισθολογικές Προβλέψεις	Βαθμός
☒ Υπαγωγή στο μισθολόγιο	- Α΄ - Β΄
☐ Εξαίρεση από το μισθολόγιο	

☐ Επιπλέον αμοιβές	• Γ΄ • Δ΄
---	--

Σχέσεις αναφοράς και συνεργασίας	
Φορείς με τους οποίους συνεργάζεται	Αναφέρεται σε
• ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ • ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ • ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ (Ε.Ο.Τ.)	• Προϊστάμενος μονάδας: ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΑΤΤΙΚΗΣ (Σ.Α.Ε.Κ. ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΑΤΤΙΚΗΣ)

Κύρια καθήκοντα
• Αναλαμβάνει πρωτοβουλίες για την επιτυχή ολοκλήρωση των θεμάτων που του ανατίθενται • Διασφαλίζει συνθήκες συνεργασίας με άλλες υπηρεσίες του Υπουργείου και λοιπών φορέων της Δημόσιας Διοίκησης. • Σχεδιάζει, προετοιμάζει και παραδίδει θεωρητικά και εργαστηριακά μαθήματα μαγειρικής. • Αναπτύσσει πρακτικές δεξιότητες στους μαθητές, όπως ο τεμαχισμός, οι μέθοδοι μαγειρέματος, η παρασκευή σαλτσών, γλυκών, και άλλων παρασκευασμάτων. • Αξιολογεί την πρόοδο των μαθητών μέσω γραπτών εξετάσεων, πρακτικών δοκιμασιών, και παρατήρησης της απόδοσής τους στο εργαστήριο. • Διασφαλίζει την ομαλή λειτουργία του εργαστηρίου μαγειρικής, την καθαριότητα, την τάξη, και την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας. • Είναι υπεύθυνος για την παραγγελία, την παραλαβή και την αποθήκευση των πρώτων υλών, διασφαλίζοντας την ποιότητα και την επάρκεια των αναλωσίμων. • Επιβλέπει τη σωστή χρήση και συντήρηση του εργαστηριακού εξοπλισμού (φούρνοι, ψυγεία, μαγειρικά σκεύη κ.λπ.) και αναφέρει τυχόν βλάβες ή ανάγκες επισκευής

Θεσμική Εκπροσώπιση και Συνεργασία
Συμμετοχή σε Επιτροπές και Ομάδες Εργασίας της Σ.Α.Ε.Κ. ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ ΑΤΤΙΚΗΣ

Απαιτούμενα Προσόντα	
Υπαρξη ειδικών/οργανικών διατάξεων για τα απαιτούμενα τυπικά προσόντα	ΝΑΙ
Τυπικά Προσόντα	
Άρθρο 5 και πίνακας 3 παραρτήματος Α π.δ. 85/2022. Εδάφιο γ΄ παρ. 3 άρθρου 28 ν.5121/2024	• Πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριο τίτλος δευτεροβάθμιας ή • μεταδευτεροβάθμιας εκπαίδευσης της ημεδαπής ή ισότιμος τίτλος • αντίστοιχης της αλλοδαπής ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης. • Βεβαίωση τρίμηνης παιδαγωγικής επιμόρφωσης της ΑΣΠΑΙΤΕ ή τίτλος • αντίστοιχος που αντικαθιστά αυτό της Α.Σ.ΠΑΙ.Τ.Ε σύμφωνα με την • νομοθεσία.
Γνώσεις	• Γνώση κανόνων, μεθόδων και τεχνικών της μαγειρικής τέχνης. • Γνώση κανόνων υγιεινής των τροφίμων. • Γνώση κανόνων σωστής διατροφής και συνδυασμού τροφίμων. • Γνώση τεχνικών συσκευασίας, αποθήκευσης, και συντήρησης τροφίμων. • Γνώση ορολογίας των δεσμάτων και της διεθνούς ονοματολογίας.
Ειδικές απαιτήσεις θέσης	• Πιστοποιημένη εκπαιδευτική Επάρκεια Εκπαιδευτών Ενηλίκων, η οποία

Εργασίας	αποδεικνύεται με Βεβαίωση του αρμόδιου κατά την κείμενη νομοθεσία
Εμπειρία	Τρία (3) χρόνια επαγγελματική ή διδακτική προϋπηρεσία

Δεξιότητες	
Δεξιότητα	Επιθυμητό επίπεδο
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΓΝΩΣΗΣ	Μέτριο
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΣΜΟΣ & ΑΚΕΡΑΙΟΤΗΤΑ	Υψηλό
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ	Μέτριο
ΗΓΕΤΙΚΟΤΗΤΑ	Υψηλό
ΟΜΑΔΙΚΟΤΗΤΑ	Υψηλό
ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ	Υψηλό
ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	Υψηλό
ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟΝ ΠΟΛΙΤΗ	Μέτριο
ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΙΚΟΤΗΤΑ	Υψηλό
Επιθυμητά Προσόντα	- Βαθμός βασικού τίτλου σπουδών - Μεταπτυχιακός τίτλος σπουδών - Δεύτερος μεταπτυχιακός τίτλος σπουδών - Γνώση ξένης γλώσσας - Πιστοποιημένη γνώση Η/Υ - Επιμορφώσεις–Σεμινάρια - Διδακτική εμπειρία - Συναφής Επαγγελματική Εμπειρία - Συγγραφικό έργο - Κοινωνικά κριτήρια

Διάρκεια θητείας	Υποχρεωτική επιμόρφωση πριν την ανάληψη της θέσης	Άλλες Πληροφορίες
	ΌΧΙ	