ΕΙΔΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: Προσωπικό εστίασης

ΕΚΔΟΣΗ:	5
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ:	29/09/2025

Τομέας Πολιτικής	Κωδικός ΓΠ	Τίτλος Θέσης Εργασίας
Γενικές Υποθέσεις-Διοικητική Μέριμνα	2.15	Προσωπικό εστίασης ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Φορέας
ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΚΑΒΑΛΑΣ

Μονάδα
ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ | ΔΙΟΙΚΗΤΗΣ | ΙΑΤΡΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ | ΛΟΙΠΑ ΤΜΗΜΑΤΑ | ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Κωδικός Θέσης	Εξυπηρέτηση Πολίτη
3784103463	ΝΑΙ

Διεύθυνση Εργασίας
ΑΓΙΟΣ ΣΙΛΑΣ & ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΚΑΒΑΛΑΣ, 65500, ΔΗΜΟΣ ΚΑΒΑΛΑΣ, Ελλάδα

Εργασιακή Σχέση
ΜΟΝΙΜΟΙ ΥΠΑΛΛΗΛΟΙ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ /ΔΙΚΑΣΤΙΚΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΙ /ΔΗΜΟΣΙΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΙ

Κατηγορία Προσωπικού	Εντός Προσοντολογίου
ΠΟΛΙΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	ΝΑΙ

Κατηγορία Εκπαίδευσης	Κλάδος	Ειδικότητα
ΥΕ	ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ	ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ

Σύντομη Περιγραφή Θέσης
Πραγματοποιεί τη διανομή των παρασκευασμάτων της κουζίνας και φροντίζει τους χώρους εστίασης σεβόμενο τους κανόνες υγιεινής και μαζικής εστίασης.

Γενικό Προφίλ	
Μισθολογικές Προβλέψεις	**Βαθμοί**
ΕΝΙΑΙΟ ΜΙΣΘΟΛΟΓΙΟ - Ν. 4354/2015 (ΦΕΚ Α' 176), ΚΕΦ. Β'	• Β΄ • Γ΄ • Δ΄ • Ε΄
☐Επιπλέον αμοιβές	

Σχέσεις αναφοράς και συνεργασίας	
Φορείς με τους οποίους συνεργάζεται	**Αναφέρεται σε**

Κύρια καθήκοντα

- 1. Εφαρμόζουν απαρέγκλιτα τις Αρχές Ορθού Χειρισμού Τροφίμων και Ποτών, τους υγειονομικούς κανονισμούς εν γένει και τις οδηγίες-κατευθύνσεις που δίδονται από τον Προϊστάμενο του Τμήματος, τους Διαιτολόγους, τους Τεχνολόγους Τροφίμων και τον Υπεύθυνο Μαγειρείων.
- 2. Εφαρμόζουν και τηρούν τις υποδείξεις και τα καθήκοντα που τους ανατίθεται κάθε φορά από τον Προϊστάμενο του τμήματος και δύναται να ασκηθούν από αυτούς
- 3. Ενημερώνουν τον Διαιτολόγο και τον Τεχνολόγο Τροφίμων για τυχόν ανάγκες εκπαίδευσης σε θέματα που τους αφορούν.
- 4. Φροντίζουν για την καθαριότητα και την ευταξία των office φαγητού, της τραπεζαρίας προσωπικού και των χώρων προετοιμασίας και μεριδοποίησης.
- 5. Φροντίζουν για την τήρηση της αρχής FIFO στα ψυγεία και στα office φαγητού.
- 6. Φροντίζουν για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και την συμπλήρωση των αντίστοιχων εντύπων.
- 7. Μεριδοποιούν και διανέμουν τα γεύματα στους εσωτερικούς ασθενείς και στους εφημερεύοντες ιατρούς
- 8. Μαζεύουν τα πιάτα, δίσκους και όλα τα σκεύη μετά την κατανάλωση των γευμάτων και φροντίζουν για το πλύσιμο και φύλαξη τους.
- 9. Μεριμνούν ώστε να υπάρχει η μέγιστη καθαριότητα στον χώρο και τον εξοπλισμό εργασίας τους (π.χ. δάπεδα, τοίχοι, οροφή, υαλοπίνακες, πάγκοι, συρτάρια, ερμάρια, ψυγεία και ηλεκτρικές συσκευές, τροχήλατα καρότσια μεταφοράς τροφίμων κ.λ.π.). Προς τούτο, αφενός διευκολύνουν και επιβλέπουν το έργο του συνεργείου υπηρεσιών καθαριότητας (καθημερινή καθαριότητα και απολύμανση), αφετέρου εφαρμόζουν οι ίδιοι/ίδιες καθαρισμούς και απολυμάνσεις όταν παρίσταται η ανάγκη αυτών και δεν υπάρχει υπάλληλος του συνεργείου υπηρεσιών καθαριότητας.
- 10. Απομακρύνουν τα απορρίμματα από τους χώρους διανομής των τροφίμων στο τέλος κάθε γεύματος. Αφού συλλέξουν τα απορρίμματα σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους καλά κλεισμένους, μεριμνούν ώστε το συνεργείο υπηρεσιών καθαριότητας να τα απομακρύνει από το χώρο του διανομείου ή της τραπεζαρίας. Απαγορεύεται ή για οποιονδήποτε λόγο διατήρηση στο διανομείο ή την τραπεζαρία υπολειμμάτων τροφίμων από την εστίαση ασθενών ή προσωπικού, όπως επίσης απαγορεύεται η σίτιση με τα υπολείμματα αυτά ανθρώπων ή/και αδέσποτων ζώων. Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει επίσης να απομακρύνονται με τρόπο που το Νοσοκομείο υποδεικνύει.
- 11. Μεριμνούν για την ορθή συμπλήρωση του φύλλου τεκμηρίωσης καθαριότητας/απολύμανσης και του φύλλου τεκμηρίωσης θερμομέτρησης ψυγείων/φαγητών, καθώς και για τη διατήρηση των σχετικών φακέλων τεκμηρίωσης σε ευπρεπή κατάσταση.
- 12. Ενημερώνουν τα αρμόδια ελεγκτικά όργανα του Τμήματος Διαιτολογίας-Διατροφής (Προϊστάμενος, Διαιτολόγοι, Τεχνολόγοι Τροφίμων, υπεύθυνο χώρου) για τα προβλήματα καθαριότητας ή υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων που αφορούν τον χώρο εργασίας τους.
- 13. Ενημερώνουν τα αρμόδια ελεγκτικά όργανα του Τμήματος Διαιτολογίας-Διατροφής (Προϊστάμενος, Διαιτολόγοι, Τεχνολόγοι Τροφίμων, υπεύθυνο χώρου) για οποιαδήποτε ανάγκη, βλάβη, ελλειμματική λειτουργία, απώλεια ή άλλο περιορισμό στον εξοπλισμό και τα αναλώσιμα υλικά του χώρου εργασίας τους.
- 14. Κλειδώνουν το διανομείο ή την τραπεζαρία με το πέρας του ωραρίου τους (εφόσον το διανομείο ή η τραπεζαρία κλείνουν με την αποχώρηση τους).
- Καταγράφει και διανέμει τις παραγγελίες.
- Οργανώνει και διαμορφώνει τους χώρους εστίασης.
- Επιβλέπει την καθαριότητα των χώρων εστίασης.
- Φροντίζει για την εφαρμογή των κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας.

Θεσμική Εκπροσώπηση και Συνεργασία

Απαιτούμενα Προσόντα	
Ύπαρξη Ειδικών Οργανικών Διατάξεων	ΟΧΙ
Τυπικά Προσόντα	
Τυπικά Προσόντα βάσει ΠΔ 85/2022	Απολυτήριος τίτλος υποχρεωτικής εκπαίδευσης (δηλαδή απολυτήριο τριταξίου γυμνασίου ή για υποψήφιους που έχουν αποφοιτήσει μέχρι και το 1980 απολυτήριο δημοτικού σχολείου) ή απολυτήριος τίτλος Γυμνασίου Σχολείου Δεύτερης Ευκαιρίας ή απολυτήριος τίτλος Εργαστηρίων Ειδικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης του άρθρου 1 του ν. 2817/2000 ή πτυχίο Κατώτερης Τεχνικής Σχολής του Ν.Δ. 580/1970 ή πτυχίο Κατωτέρας Τεχνικής Σχολής Μαθητείας ΟΑΕΔ Β.Δ. 3/1952, Ν.Δ. 212/1969, ν. 4504/1966 ή άλλος ισότιμος των ανωτέρω τίτλος της αλλοδαπής.
Επιθυμητά Προσόντα	
Επιθυμητές Γνώσεις	• Γνώση κανόνων σερβιρίσματος. • Γνώση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας πρώτων υλών.
Ειδικές απαιτήσεις θέσης Εργασίας	
Εμπειρία	

Δεξιότητες	
Δεξιότητα	**Επιθυμητό επίπεδο**
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΓΝΩΣΗΣ	Μέτριο
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΣΜΟΣ & ΑΚΕΡΑΙΟΤΗΤΑ	Μέτριο
ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ	Μέτριο
ΗΓΕΤΙΚΟΤΗΤΑ	Χαμηλό
ΟΜΑΔΙΚΟΤΗΤΑ	Μέτριο
ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ	Υψηλό
ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	Μέτριο
ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟΝ ΠΟΛΙΤΗ	Υψηλό
ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΤΙΚΟΤΗΤΑ	Μέτριο

Διάρκεια θητείας (έτη)	**Υποχρεωτική επιμόρφωση**	**Άλλες Πληροφορίες**