ΕΙΔΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ: Προσωπικό εστίασης

ΕΚΔΟΣΗ:	6
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**
8955114478	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**
ΔΕ	ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ	ΜΑΓΕΙΡΩΝ

Σύντομη Περιγραφή Θέσης
Συντονίζει όλες τις εργασίες στην κουζίνα και τους χώρους προετοιμασίας για την ασφαλή και ποιοτική παρασκευή των γευμάτων των εσωτερικών ασθενών και των εφημερευόντων ιατρών.

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

Σχέσεις αναφοράς και συνεργασίας	
Φορείς με τους οποίους συνεργάζεται	**Αναφέρεται σε**
	• Προϊστάμενος μονάδας: ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

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. Παραλαμβάνουν τις πρώτες ύλες φαγητού για την παρασκευή των μαγειρεμένων τροφίμων από το προσωπικό της Αποθήκης Τροφίμων.
- 3. Συντονίζει όλες τις εργασίες στην κουζίνα και τους χώρους προετοιμασίας για την ασφαλή και ποιοτική παρασκευή των γευμάτων των εσωτερικών ασθενών και των εφημερευόντων ιατρών.
- 4. Εκτελεί τις οδηγίες των διαιτολόγων (ΠΕ, ΤΕ) για ειδικές δίαιτες ασθενών.
- 5. Ενημερώνει τον προϊστάμενο του τμήματος Διατροφής για τυχόν ανάγκες εκπαίδευσης σε θέματα που τον αφορούν.
- 6. Φροντίζει για την καθαριότητα και την ευταξία της κεντρικής κουζίνας και των χώρων προετοιμασίας.
- 7. Φροντίζει για την τήρηση της αρχής FIFO.
- 8. Φροντίζει για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και την συμπλήρωση των αντίστοιχων εντύπων.
- 9. Ενημερώνει για τις προμήθειες που απαιτούνται
- 10. Φροντίζει για την ασφαλή προετοιμασία των γευμάτων των ασθενών.
- 11. Ενημερώνει τον Προϊστάμενο του τμήματος διατροφής και τον Τεχνολόγο Τροφίμων για προβλήματα που προκύπτουν σε σχέση με την ασφάλεια τροφίμων
- 12. Ευθύνεται για την αποθήκευση σε κατάλληλο χώρο των μη συμμορφούμενων α υλών ή προϊόντων που δεν πληρούν τις απαραίτητες προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας
- 13. Εκτελούν εργασίες καθαρισμού και απολύμανσης των σκευών, των πάγκων εργασίας και του εξοπλισμού των Μαγειρείων, σύμφωνα με τις κατευθυντήριες οδηγίες που τους έχουν δοθεί από τον Προϊστάμενο του Τμήματος, τους Τεχνολόγους Τροφίμων και τον Υπεύθυνο Μαγειρείων
- 14. Ενημερώνουν τα αρμόδια ελεγκτικά όργανα του Τμήματος Διαιτολογίας-Διατροφής (Προϊστάμενος, Διαιτολόγοι, Τεχνολόγοι Τροφίμων, Υπεύθυνος Μαγειρείων) για οποιαδήποτε βλάβη, ελλειμματική λειτουργία, απώλεια ή άλλο περιορισμό στον εξοπλισμό και τα αναλώσιμα υλικά των Μαγειρείων.
- 15. Ενημερώνουν τα αρμόδια ελεγκτικά όργανα του Τμήματος Διαιτολογίας-Διατροφής (Προϊστάμενος, Διαιτολόγοι, Τεχνολόγοι Τροφίμων, Υπεύθυνος Μαγειρείων) για τα προβλήματα καθαριότητας ή υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων που αφορούν τον χώρο εργασίας τους.
- 16. Όλοι οι Μάγειρες μεριμνούν για την ύπαρξη τάξης και οργάνωσης στον χώρο εργασίας τους, στα αποδυτήρια Μαγειρείων και στα Μαγειρεία συνολικά. Προς τούτο: (α) φροντίζουν για την τακτοποίηση και ξεχωριστή αποθήκευση των πρώτων υλών, των υλικών συσκευασίας τροφίμων, του εξοπλισμού που χρησιμοποιούν, των απορριμμάτων, των παρασκευασμένων τροφίμων και των έτοιμων προς κατανάλωση συσκευασμένων τροφίμων, σύμφωνα με 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, (β) φροντίζουν για την τακτοποίηση και ορθή αποθήκευση των προσωπικών τους ειδών (ρούχα, υποδήματα, στολές εργασίας κ.α.) στα αποδυτήρια των Μαγειρείων.
- Όλοι οι Μάγειρες πάντα ενημερώνουν τον αρχιμάγειρα/υπεύθυνο Μαγειρείων για οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει κατά την εργασία τους ή σχετικά με αυτήν.
- Καταγράφει και διανέμει τις παραγγελίες.
- Οργανώνει και εξυπηρετεί τους συμμετέχοντες σε συνεστιάσεις όπως σε περιπτώσεις συνεδρίων ή επίσημων επισκέψεων.

- Οργανώνει και διαμορφώνει τους χώρους εστίασης.
- Φροντίζει για την εφαρμογή των κανονισμών υγιεινής και ασφάλειας.
- Επιβλέπει την καθαριότητα των χώρων εστίασης.

Θεσμική Εκπροσώπηση και Συνεργασία

Απαιτούμενα Προσόντα	
Ύπαρξη Ειδικών Οργανικών Διατάξεων	ΟΧΙ
Τυπικά Προσόντα	
Τυπικά Προσόντα βάσει ΠΔ 85/2022	ΚΥΡΙΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ Πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριος τίτλος ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης ή Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης - Αρχιμάγειρας (Chef) Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 5 (Ι.Ε.Κ. ή Μεταλυκειακού Έτους - Τάξη Μαθητείας ΕΠΑ.Λ.) ή Επαγγελματικής Κατάρτισης επιπέδου μεταδευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης Ι.Ε.Κ. ή Επαγγελματικού Λυκείου (ΕΠΑ.Λ.) ή Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 4 ΕΠΑ.Λ. ή Τεχνικού Επαγγελματικού Εκπαιδευτηρίου (Τ.Ε.Ε.) Β΄ κύκλου σπουδών ή Τεχνικού Επαγγελματικού Λυκείου (Τ.Ε.Λ.) ή Τμήματος Ειδίκευσης Ενιαίου Πολυκλαδικού Λυκείου (Ε.Π.Λ.) ή Μέσης Τεχνικής Επαγγελματικής Σχολής Εργοδηγών (Ν.Δ. 580/1970) ή άλλος ισότιμος τίτλος σχολικής μονάδας της ημεδαπής ή αλλοδαπής, αντίστοιχης ειδικότητας. Α΄ ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ Πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριος τίτλος ειδικότητας Βοηθός Μαγειρικής Τέχνης ή Μαγειρικής Τέχνης ή Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης Επαγγελματικής Σχολής (ΕΠΑ.Σ.) ν.3475/2006 ή Επαγγελματικής Σχολής (ΕΠΑ.Σ.) Μαθητείας ΟΑΕΔ ν.3475/2006 ή Επαγγελματικής Σχολής ΟΑΕΔ (ν.4763/2020) ή Επαγγελματικής Σχολής Κατάρτισης Ε.Σ.Κ. (ν.4763/2020) ή Σχολής Επαγγελματικής Κατάρτισης Σ.Ε.Κ. (ν.4186/2013) ή Τεχνικού Επαγγελματικού Εκπαιδευτηρίου Τ.Ε.Ε. Α΄ κύκλου σπουδών ή Τεχνικής Επαγγελματικής Σχολής Τ.Ε.Σ. (ν.1566/1985 ή ν.576/1977) ή Σχολής Μαθητείας ΟΑΕΔ (ν.1346/1983 ή ν.1566/1985) ή άλλος ισότιμος τίτλος σχολικής μονάδας της ημεδαπής ή αλλοδαπής, αντίστοιχης ειδικότητας. Β΄ ΕΠΙΚΟΥΡΙΚΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ α) Οποιοδήποτε πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριος τίτλος Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 5 (Ι.Ε.Κ. ή Μεταλυκειακού Έτους - Τάξη Μαθητείας ΕΠΑ.Λ.) ή Επαγγελματικής Κατάρτισης επιπέδου μεταδευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης Ι.Ε.Κ. ή Επαγγελματικού Λυκείου (ΕΠΑ.Λ.) ή Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 4 ΕΠΑ.Λ. ή Τεχνικού Επαγγελματικού Εκπαιδευτηρίου (Τ.Ε.Ε.) Β΄ κύκλου Σπουδών ή Ενιαίου Πολυκλαδικού Λυκείου (Ε.Π.Λ.) ή Τεχνικού Επαγγελματικού Λυκείου (Τ.Ε.Λ.) ή Μέσης Τεχνικής Επαγγελματικής Σχολής Εργοδηγών (Ν.Δ. 580/1970) ή Γενικού Λυκείου ή Ενιαίου Λυκείου ή Λυκείου Γενικής Κατεύθυνσης ή άλλος ισότιμος τίτλος σχολικής μονάδας της ημεδαπής ή αλλοδαπής ανεξαρτήτως ειδικότητας. β) Αντίστοιχη εμπειρία δύο (2) τουλάχιστον ετών.

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**