



Ινστιτούτο Εργασίας Γ.Σ.Ε.Ε.

**Ινστιτούτο Εργασίας της Γενικής
Συνομοσπονδίας Εργατών Ελλάδας**

Ταχ. Δ/ση : Εμμανουήλ Μπενάκη 71Α, 10681

Τηλέφωνο : 210-3327710

Fax : 210-3304452

Ιστοσελίδα: <http://www.inegsee.gr/>

Email : info@inegsee.gr

Αθήνα, 21/2/2019

**ΚΩΔ. ΠΡΟΣΚΛΗΣΗΣ:
5002418/3Α**

Θέμα: Αναδημοσίευση πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος για τη συγκρότηση μητρώου συνεργατών Εκπαιδευτών προγραμμάτων κατάρτισης στο πλαίσιο της Πράξης «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με κωδικό ΟΠΣ 5002418 και του Υποέργου 1 «Προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης, ενδυνάμωσης και ενίσχυσης δεξιοτήτων στον κλάδο του τουρισμού στις Λιγότερο Αναπτυγμένες Περιφέρειες»- Δυτική Ελλάδα.

Το Ινστιτούτο Εργασίας της ΓΣΕΕ στο πλαίσιο της Πράξης με τίτλο «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με κωδικό ΟΠΣ 5002418 και των Υποέργων αυτής ήτοι Υποέργο 1 «Προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης, ενδυνάμωσης και ενίσχυσης δεξιοτήτων στον κλάδο του τουρισμού στις Λιγότερο Αναπτυγμένες Περιφέρειες (Ανατολική Μακεδονία & Θράκη, Κεντρική Μακεδονία, Ήπειρος, Θεσσαλία, Δυτική Ελλάδα)», Υποέργο 2 «Προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης, ενδυνάμωσης και ενίσχυσης δεξιοτήτων στον κλάδο του τουρισμού στις Περιφέρειες σε Μετάβαση (Δυτική Μακεδονία, Ιόνια Νησιά, Πελοπόννησος, Βόρειο Αιγαίο, Κρήτη)», Υποέργο 3 «Προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης, ενδυνάμωσης και ενίσχυσης δεξιοτήτων στον κλάδο του τουρισμού στις Περισσότερο Ανεπτυγμένες Περιφέρειες- Αττική», Υποέργο 8 «Προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης, ενδυνάμωσης και ενίσχυσης δεξιοτήτων στον κλάδο του τουρισμού στο Ν. Αιγαίο», και Υποέργο 9 «Προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης, ενδυνάμωσης και ενίσχυσης δεξιοτήτων στον κλάδο του τουρισμού στη Στερεά Ελλάδα» που υλοποιούνται μέσω του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Ανταγωνιστικότητα, Επιχειρηματικότητα & Καινοτομία» **έχοντας υπόψη:**

1. την με Α.Π. ΕΥΔ ΕΠΑΝΕΚ 3384/936/Α2/27.06.2016 (α/α ΟΠΣ 1511 και κωδικό 024) πρόσκληση για την υποβολή προτάσεων στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία», με τίτλο: «Κατάρτιση και πιστοποίηση γνώσεων και δεξιοτήτων εργαζομένων στον ιδιωτικό τομέα για τους άξονες προτεραιότητας 02 και 02Σ (67PZ465307-BT9) και τις με Α.Π. ΕΥΔ ΕΠΑΝΕΚ 4839/1396/Α2/16.09.2016, ΕΥΔ ΕΠΑΝΕΚ 5975/1802/Α2/17.10.2016 τροποποιήσεις αυτής,
2. την με αρ. πρωτ. 7360-10/11/2016 (αριθ. πρωτ. ΕΥΔ: 6893-11/11/2016) αίτηση χρηματοδότησης του Δικαιούχου «ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΣΕΕ» προς την Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης του Ε.Π. «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία» σχετικά με την ένταξη της πράξης,
3. την με αρ. πρωτ. 6028/815/Α3/16.11.2017 απόφαση ένταξης της Πράξης «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με Κωδικό ΟΠΣ 5002418 στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία 2014-2020»,



Πράξη «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με κωδικό ΟΠΣ 5002418

4. την με αρ. πρωτ. 5209/B3/1121/24/08/2018 τροποποίηση της απόφασης ένταξης της Πράξης «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με Κωδικό ΟΠΣ 5002418 στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Ανταγωνιστικότητα Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία 2014-2020»,
5. τις με αρ. πρωτ. 7695/11.06.2018, 7696/11.06.2018, 7697/11.06.2018, 7699/11.06.2018, 7700/11.06.2018 Αποφάσεις Υλοποίησης με ίδια μέσα των Υποέργων 1, 2, 3, 8, 9 της Πράξης «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού»,
6. το Έργο της ΣΑΕ 134/1 με τίτλο: «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού»,
7. Την υπ' αρ. πρωτ 110427/ΕΥΘΥ/1020/20-10-2016 (ΦΕΚ Β 3521/01-11-2016) Απόφαση του Υφυπουργού Οικονομίας, Ανάπτυξης και Τουρισμού με τίτλο: Τροποποίηση και αντικατάσταση της υπ' αριθ. 81986/ΕΥΘΥ712/31.07.2015 (ΦΕΚ Β' 1822) υπουργικής απόφασης «Εθνικοί κανόνες επιλεξιμότητας δαπανών για τα προγράμματα του ΕΣΠΑ 2014 - 2020 - Έλεγχοι νομιμότητας δημοσίων συμβάσεων συγχρηματοδοτούμενων πράξεων ΕΣΠΑ 2014-2020 από Αρχές Διαχείρισης και Ενδιάμεσους Φορείς - Διαδικασία ενστάσεων επί των αποτελεσμάτων αξιολόγησης πράξεων», όπως ισχύει
8. την από 11/09/2018 απόφαση του Δ.Σ. του ΙΝ.Ε. Γ.Σ.Ε.Ε.

προβαίνει στην αναδημοσίευση πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος για τη συγκρότηση μητρώου συνεργατών Εκπαιδευτών Ενηλίκων προγραμμάτων κατάρτισης στο πλαίσιο της Πράξης «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με κωδικό ΟΠΣ 5002418 και του Υποέργου 1 «Προγράμματα επαγγελματικής κατάρτισης, ενδυνάμωσης και ενίσχυσης δεξιοτήτων στον κλάδο του τουρισμού στις Λιγότερο Αναπτυγμένες Περιφέρειες» στην Δυτική Ελλάδα για τα παρακάτω θεματικά αντικείμενα κατάρτισης:

- **Μαγειρική/ ζαχαροπλαστική**
- **Οροφοκομία**
- **Υπάλληλος Υποδοχής**
- **Εστιατορική τέχνη**
- **Υγεία και ασφάλεια στην εργασία**
- **Βασικές αρχές εργατικού δικαίου**
- **Βασικές αρχές λειτουργίας των επιχειρήσεων**
- **Ενημέρωση για την εφαρμογή της αρχής της μη διάκρισης**



1. Αντικείμενο της πρόσκλησης

Το ΙΝΕ ΓΣΕΕ στο πλαίσιο της Πράξης «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» σχεδίασε μια ολοκληρωμένη παρέμβαση με πεδίο εφαρμογής τους εργαζόμενους του ιδιωτικού τομέα.

Το φυσικό αντικείμενο της Πράξης συνίσταται (α) στην παροχή 69 προγραμμάτων διά ζώσης επαγγελματικής κατάρτισης με ωφελούμενους 1.388 εργαζόμενους του ιδιωτικού τομέα, στο σύνολο των 13 Περιφερειών της χώρας (Υποέργα 1, 2, 3, 8 & 9) και (β) στην υποχρεωτική συμμετοχή σε εξετάσεις για τη λήψη πιστοποίησης των αποκτηθέντων προσόντων/δεξιοτήτων (Υποέργα 5, 6, 7, 10 & 11). Ακολουθεί η κατανομή των προγραμμάτων ανά περιφέρεια:

Είδος Περιφέρειας/ Περιφέρεια	Αριθμός προγραμμάτων
ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΑΝΑΠΤΥΓΜΕΝΕΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ	
Ανατολική Μακεδονία και Θράκη	6
Κεντρική Μακεδονία	9
Ήπειρος	4
Ιόνια Νησιά	1
Θεσσαλία	11
Δυτική Ελλάδα	11
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ ΣΕ ΜΕΤΑΒΑΣΗ	
Δυτική Μακεδονία	1
Πελοπόννησος	4
Βόρειο Αιγαίο	1
Κρήτη	5
Στερεά Ελλάδα	3
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΝΑΠΤΥΓΜΕΝΕΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΕΣ	
Αττική	11
Νότιο Αιγαίο	2

Το σύνολο των θεματικών αντικειμένων κατάρτισης¹ αποτυπώνεται στον παρακάτω πίνακα:

A/A	ΘΕΜΑΤΙΚΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
1.	Μαγειρική/ ζαχαροπλαστική
2.	Οροφοκομία
3.	Υπάλληλος Υποδοχής
4.	Εστιατορική τέχνη
5.	Διοίκηση επισιτιστικών επιχειρήσεων (F&B)
6.	Διαδικτυακές πωλήσεις (στον τουρισμό)
7.	Υποδοχή και εξυπηρέτηση ρωσόφωνων τουριστών
8.	Υγεία και ασφάλεια στην εργασία
9.	Βασικές αρχές εργατικού δικαίου
10.	Βασικές αρχές λειτουργίας των επιχειρήσεων
11.	Ενημέρωση για την εφαρμογή της αρχής της μη διάκρισης

Τα προγράμματα δια ζώσης επαγγελματικής κατάρτισης είναι διάρκειας 80 ωρών με συνδυασμό θεωρητικού και πρακτικού μέρους (64 ώρες θεωρία και 16 ώρες πρακτική άσκηση) και οδηγούν σε πιστοποίηση των αποκτηθεισών γνώσεων και δεξιοτήτων από διαπιστευμένους φορείς πιστοποίησης προσώπων σύμφωνα με το διεθνές πρότυπο ISO/IEC 17024 ή ΕΟΠΠΕΠ.

Η οριστικοποίηση των προσφερόμενων θεματικών αντικειμένων, καθώς και του αριθμού εκπαιδευτικών προγραμμάτων ανά θεματικό αντικείμενο θα προκύψει σε συμβατότητα με τη ζήτηση.

Η εκπαιδευτική διαδικασία θα στηριχθεί σε εναλλασσόμενες εκπαιδευτικές τεχνικές σύμφωνες με τις αρχές της εκπαίδευσης ενηλίκων. Δίνεται έμφαση στην ενεργό συμμετοχή των καταρτιζόμενων, στη συνεργατικότητα και ομαδική δράση, στην πρακτική αξιοποίηση των γνώσεων, τη σύνδεσή τους με τις εμπειρίες των καταρτιζόμενων, καθώς και τη χρήση/αξιοποίηση των εμπειριών αυτών για την επαγγελματική τους εξέλιξη.

Τα μαθήματα δύνανται να υλοποιούνται σε πρωινό ή/ και απογευματινό ωράριο από Δευτέρα έως Σάββατο και θα διαρκούν κατά προσέγγιση 4 ώρες την ημέρα. Τα παραπάνω ρυθμίζονται με βάση τις ανάγκες του εκάστοτε Προγράμματος.

2. Αντικείμενο εργασίας

Η απασχόληση των συνεργατών Εκπαιδευτών Ενηλίκων περιλαμβάνει τις ακόλουθες εργασίες:

- Μελέτη και αξιοποίηση του εκπαιδευτικού υλικού και των σημειώσεων που θα τους δοθούν από το ΙΝΕ ΓΣΕΕ.
- Αξιολόγηση των αποκτηθεισών από τους καταρτιζόμενους γνώσεων και δεξιοτήτων για τις ενότητες που θα διδάξει.
- Εφαρμογή ενεργητικών μεθόδων εκπαίδευσης ενηλίκων.
- Τήρηση του ωρολογίου προγράμματος εκπαίδευσης τόσο ως προς την διδασκαλία των εγκεκριμένων θεματικών ενότητων, όσο και ως προς τις ώρες προσέλευσης και αποχώρησης.

¹ Επισυνάπτεται Παράρτημα με το ωρολόγιο πρόγραμμα της κατάρτισης (Παράρτημα Ι).



Πράξη «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με κωδικό ΟΠΣ 5002418

- ο Έγκαιρη συμπλήρωση του συνόλου των εντύπων παρακολούθησης του προγράμματος.
- ο Εφαρμογή του περιεχομένου των κανονισμών που αφορούν στους σκοπούς και τους εκπαιδευτικούς όρους υλοποίησης του προγράμματος κατάρτισης, όπως ορίζονται από το σχετικό κανονιστικό πλαίσιο.

3. Προϋποθέσεις Συμμετοχής

Οι υποψήφιοι/ες εκπαιδευτές/τριες, ανάλογα με το αντικείμενο κατάρτισης στο οποίο επιθυμούν να αιτηθούν για να διδάξουν, αξιολογούνται σύμφωνα:

- Με απαιτούμενα κριτήρια τα οποία αποτελούν τα ελάχιστα προσόντα συμμετοχής/προϋποθέσεις συμμετοχής. Στην περίπτωση που ο/η υποψήφιος/α δεν τα διαθέτει δε εντάσσεται στο μητρώο).
- Με επιθυμητά κριτήρια, τα οποία βαθμολογούνται με τον τρόπο που παρουσιάζεται αναλυτικά στους πίνακες που ακολουθούν.

3.α. Απαιτούμενα κριτήρια συμμετοχής

Επισημαίνονται τα εξής:

- Η κατάρτιση πραγματοποιείται από **Εκπαιδευτές Ενηλίκων με πιστοποιημένη εκπαιδευτική επάρκεια σε ισχύ σε συναφές ΣΤΕΠ με το αντίστοιχο θεματικό αντικείμενο κατάρτισης**². Οι Εκπαιδευτές είναι ενταγμένοι στο Μητρώο Εκπαιδευτών Ενηλίκων του **ΕΟΠΠΕΠ**, βάσει της Υπουργικής Απόφασης με αριθμ. ΓΠ/20082 (ΦΕΚ Β' 2844/23.10.2012) με θέμα "Σύστημα Πιστοποίησης Εκπαιδευτικής Επάρκειας Εκπαιδευτών Ενηλίκων της μη-τυπικής εκπαίδευσης" και από εγγεγραμμένους στο Εισαγωγικό Μητρώο Α' Εκπαιδευτών του Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π (πρώην ΕΚΕΠΙΣ) σύμφωνα με την Κ.Υ.Α. 113616/9.11.2006 (ΦΕΚ 1700/Β 21.11.2006)³.

Εξαιρετικά, σε περιοχές και θεματικά αντικείμενα κατάρτισης όπου τεκμηριώνεται η έλλειψη ή η ανεπάρκεια πιστοποιημένων εκπαιδευτών σε συγκεκριμένα ΣΤΕΠ, παρέχεται η δυνατότητα αξιοποίησης μη πιστοποιημένων εκπαιδευτών ενηλίκων. Για το λόγο αυτό δύνανται να κάνουν αίτηση ένταξης στο μητρώο και οι μη πιστοποιημένοι εκπαιδευτές, ωστόσο δεν έχουν προτεραιότητα.

- Τονίζεται ότι οι υποψήφιοι δηλώνουν την περιφέρεια στην οποία επιθυμούν να απασχοληθούν ως εκπαιδευτές/τριες όπου βρίσκεται η **μόνιμη κατοικία** τους, καθώς δεν προβλέπονται δαπάνες μετακίνησης, διατροφής και διαμονής. Μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις και εφόσον δεν υπάρχουν εκπαιδευτές αντίστοιχης ειδικότητας δύνανται να

² **Επισυνάπτεται Παράρτημα με τα συναφές ΣΤΕΠ ανά θεματικό αντικείμενο κατάρτισης (Παράρτημα ΙΙ).**

³ **Η ως άνω προϋπόθεση δεν απαιτείται για τους Καθηγητές και τους υπηρετούντες Λέκτορες των Α.Ε.Ι., τα μέλη Ε.Ε.Π., Ε.ΔΙ.Π. και Ε.Τ.Ε.Π. των Α.Ε.Ι., τους εκπαιδευτές που ανήκουν στο μητρώο του κύριου διδακτικού προσωπικού του Εθνικού Κέντρου Δημόσιας Διοίκησης και Αυτοδιοίκησης (Ε.Κ.Δ.Δ.Α.), καθώς και τους εκπαιδευτές που ανήκουν στο μητρώο εκπαιδευτών του Ιδρύματος Ποιμαντικής Επιμορφώσεως (Ι.Π.Ε.), τα οποία αποτελούν αυτοτελή μητρώα για τις ανάγκες των εκπαιδευτικών προγραμμάτων που το Ε.Κ.Δ.Δ.Α. και το Ι.Π.Ε. υλοποιούν αντίστοιχα».**



Πράξη «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με κωδικό ΟΠΣ 5002418

υπάρξει συνεργασία με εκπαιδευτές/τριες άλλης περιφέρειας τηρώντας την ισχύουσα σειρά κατάταξης.

Αναλυτικότερα, τα **απαιτούμενα κριτήρια** (προϋποθέσεις συμμετοχής) των υποψήφιων εκπαιδευτών/τριών ως προς **επίπεδο σπουδών** και την **επαγγελματική εμπειρία** ανά θεματικό αντικείμενο ορίζονται ως εξής:

Μαγειρική/Ζαχαροπλαστική

➤ Μαγειρική Τέχνη

Οι υποψήφιοι πρέπει κατ' ελάχιστο **α)** να είναι απόφοιτοι Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης, και **β)** να διαθέτουν διετή ⁴(2) επαγγελματική εμπειρία στη μαγειρική τέχνη.

Οι απόφοιτοι βασικής ΣΤΕ διετούς φοίτησης ή οι κάτοχοι πτυχίου κατώτερης τεχνικής επαγγελματικής σχολής Μαγειρικής / Ζαχαροπλαστικής πρέπει να είναι απόφοιτοι τουλάχιστον Γ' Γυμνασίου της ημεδαπής ή να διαθέτουν ισότιμο πτυχίο της αλλοδαπής.

➤ Ζαχαροπλαστική Τέχνη και αρτοποιία

Οι υποψήφιοι πρέπει κατ' ελάχιστο **α)** να είναι απόφοιτοι Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης, και **β)** να διαθέτουν διετή (2) επαγγελματική εμπειρία στη ζαχαροπλαστική τέχνη.

Οι απόφοιτοι βασικής ΣΤΕ διετούς φοίτησης ή οι κάτοχοι πτυχίου κατώτερης τεχνικής επαγγελματικής σχολής Μαγειρικής / Ζαχαροπλαστικής πρέπει να είναι απόφοιτοι τουλάχιστον Γ' Γυμνασίου της ημεδαπής ή να διαθέτουν ισότιμο πτυχίο της αλλοδαπής.

Υπάλληλος υποδοχής

Οι υποψήφιοι πρέπει κατ' ελάχιστο να διαθέτουν **α)** τίτλο σπουδών Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης και **β)** διετή (2) επαγγελματική εμπειρία ως υπάλληλοι υποδοχής.

Οροφοκομία

Οι υποψήφιοι πρέπει κατ' ελάχιστο να διαθέτουν **α)** απολυτήριο Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και **β)** διετή (2) επαγγελματική εμπειρία στην οροφοκομία.

Εστιατορική τέχνη

Οι υποψήφιοι πρέπει κατ' ελάχιστο να διαθέτουν **α)** απολυτήριο Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και **β)** διετή (2) επαγγελματική εμπειρία στην εστιατορική τέχνη.

Οριζόντιες ενότητες: Υγεία και ασφάλεια στην εργασία/ Βασικές αρχές εργατικού δικαίου/ Ενημέρωση για την εφαρμογή της αρχής της μη διάκρισης/ Βασικές αρχές λειτουργίας των επιχειρήσεων.

Οι υποψήφιοι πρέπει κατ' ελάχιστο να διαθέτουν **α)** τίτλο σπουδών Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης και διετή (2) επαγγελματική εμπειρία συναφή με το θεματικό αντικείμενο κατάρτισης.

⁴ Ως ένα έτος εργασιακής εμπειρίας ορίζεται η μία τουριστική σεζόν τουλάχιστον 4 μηνών για όλα τα θεματικά αντικείμενα πλην των οριζόντιων θεματικών ενότητων, δηλ. για τα θεματικά αντικείμενα 1-7.

3.β. Επιθυμητά/Μοριοδοτούμενα κριτήρια

- **Εκπαίδευση:** Τίτλοι σπουδών συναφείς με το θεματικό αντικείμενο κατάρτισης που επιθυμεί να διδάξει ο/η υποψήφιος/α.
- **Επαγγελματική εμπειρία:** Αποδεδειγμένη επαγγελματική εμπειρία άνω των δύο (2) ετών σε ειδικότητα συναφή με το θεματικό αντικείμενο κατάρτισης που επιθυμεί να διδάξει ο/η υποψήφιος/α.
- **Διδακτική εμπειρία:** Αποδεδειγμένη διδακτική εμπειρία άνω των εκατόν πενήντα (150) ωρών ή τεσσάρων (4) μηνών ανά εκπαιδευτικό έτος διδασκαλίας σε συνάφεια με το θεματικό αντικείμενο κατάρτισης που επιθυμεί να διδάξει ο/η υποψήφιος/α.
- **Ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού:** ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού (τουλάχιστον 50 σελίδων) σε συνάφεια με το θεματικό αντικείμενο κατάρτισης που επιθυμεί να διδάξει ο/η υποψήφιος/α, ήτοι βιβλία, συμμετοχή σε συλλογικούς τόμους, εκπαιδευτικό υλικό για προγράμματα εκπαίδευσης ενηλίκων.

4. Αποδεικτικά/ δικαιολογητικά

- 4.1. **Τίτλοι σπουδών.** Εάν ο τίτλος σπουδών έχει αποκτηθεί στην αλλοδαπή απαιτείται πράξη αναγνώρισης από το ΔΙ.Κ.Α.Τ.Σ.Α ή το Ι.Τ.Ε. ή τον Δ.Ο.Α.Τ.Α.Π. περί ισοτιμίας ή ισοτιμίας και αντιστοιχίας. Σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 1 του ν. 4250/2014 υποβάλλονται και γίνονται υποχρεωτικά αποδεκτά ευκρινή φωτοαντίγραφα από αντίγραφα εγγράφων που έχουν εκδοθεί από αλλοδαπές αρχές τίτλοι, πιστοποιητικά και βεβαιώσεις της αλλοδαπής, που απαιτούνται από την προκήρυξη πρέπει να είναι επίσημα μεταφρασμένα στην ελληνική γλώσσα. Η επίσημη μετάφρασή τους γίνεται από αρμόδια κατά νόμο αρχή του Υπουργείου Εξωτερικών ή την Πρεσβεία ή το Προξενείο της ξένης χώρας στην Ελλάδα ή από δικηγόρο ή από άμισθο διερμηνέα διορισμένο βάσει του ν. 148/26-12-1913/1-2-1914. Ειδικώς όμως μετά τη θέση σε ισχύ του νέου «Κώδικα Δικηγόρων» (άρθρο 36, ν. 4194/2013 /ΦΕΚ 208/27.09.2013/τ.Α'), από την 27.09.2013 και μετά, η μετάφραση ξενόγλωσσου εγγράφου από δικηγόρο γίνεται δεκτή μόνον εφόσον ο δικηγόρος βεβαιώνει ότι ο ίδιος έχει επαρκή γνώση της γλώσσας από και προς την οποία μετέφρασε.
- 4.2. **Επικαιροποιημένο βιογραφικό σημείωμα.**
- 4.3. **Βεβαίωση Εκπαιδευτικής Επάρκειας Εκπαιδευτών Ενηλίκων της μη Τυπικής Εκπαίδευσης σε ισχύ.**
- 4.4. **Αποδεικτικά διδακτικής και επαγγελματικής εμπειρίας** (ήτοι συμβάσεις εργασίας ή και βεβαιώσεις εργοδοτών ή και δελτίο παροχής υπηρεσιών ή και βεβαίωση οικείου ασφαλιστικού φορέα και υπεύθυνη δήλωση)
- 4.5. **Βεβαίωση μόνιμης κατοικίας.** Για τη διακρίβωση και πιστοποίηση της μόνιμης κατοικίας απαιτείται αντίγραφο του τελευταίου λογαριασμού ΔΕΚΟ (ΔΕΗ, ΟΤΕ κ.λ.π.) στο όνομα του υποψηφίου/ας ή αντίγραφο εκκαθαριστικού της οικείας Δ.Ο.Υ.
- 4.6. **Αποδεικτικό ανάπτυξης εκπαιδευτικού υλικού- τουλάχιστον 50 σελίδων (βιβλία, συμμετοχή σε συλλογικούς τόμους, εκπαιδευτικό υλικό για προγράμματα εκπαίδευσης ενηλίκων), ήτοι φωτοαντίγραφο του εξωφύλλου και του πίνακα περιεχομένων.** (Το εν λόγω αποδεικτικό αφορά στα επιθυμητά προσόντα).

Χρήσιμες επισημάνσεις ως προς τα δικαιολογητικά:

- 4.7. Η εμπειρία (διδασκική και επαγγελματική) λαμβάνεται υπόψη για κατάθεση δικαιολογητικών και μοριοδοτείται μόνο εφόσον έχει πραγματοποιηθεί σε συναφές αντικείμενο εργασίας με την ειδικότητα για την οποία ο/η υποψήφιος/ια υποβάλλει αίτηση εκδήλωσης ενδιαφέροντος.
- Ειδικότερα, η επαγγελματική εμπειρία θα υπολογίζεται ως πλήρες έτος μόνο αν υπερβαίνει το ένα τετράμηνο πλήρους απασχόλησης κατ' έτος (εκτός των οριζόντιων θεματικών αντικειμένων όπου ως πλήρες έτος λογίζεται η δωδεκάμηνη απασχόληση).
 - Η διδασκική εμπειρία θα λαμβάνεται υπόψη και θα μοριοδοτείται μόνον εφόσον έχει πραγματοποιηθεί σε τριτοβάθμια, δευτεροβάθμια ή μεταδευτεροβάθμια εκπαίδευση / φορείς συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης και δια βίου μάθησης και θα λογίζεται ως πλήρες έτος όταν πρόκειται για τετράμηνη απασχόληση για αναπληρωτές/εκπαιδευτικούς με πλήρες ωράριο ή τουλάχιστον 150 ώρες ανά εκπαιδευτικό έτος διδασκαλίας για αναπληρωτές/εκπαιδευτικούς με μειωμένο ωράριο ή ωρομίσθιους.
 - Για τη διδασκική εμπειρία που έχει αποκτηθεί σε φορείς συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης και δια βίου μάθησης οι 150 ώρες δεν απαιτείται να έχουν υλοποιηθεί εντός ενός εκπαιδευτικού έτους διδασκαλίας.
- 4.8. Οι βεβαιώσεις διδασκικής εμπειρίας προκειμένου να γίνουν δεκτές πρέπει να αναγράφουν το αντικείμενο και τις ώρες ή τους μήνες διδασκαλίας ανά εκπαιδευτικό έτος (Σεπτέμβριο έως Ιούνιο) για διδασκική εμπειρία σε αναγνωρισμένα ιδρύματα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης (ΑΕΙ, ΑΤΕΙ, ΑΣΤΕ και λοιπές ανώτερες σχολές) δευτεροβάθμιας/ μεταδευτεροβάθμιας εκπαίδευσης. Οι βεβαιώσεις διδασκικής εμπειρίας σε φορείς συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης και δια βίου μάθησης πρέπει να αναγράφουν το αντικείμενο και τις ώρες διδασκαλίας.
- 4.9. Η επαγγελματική εμπειρία μπορεί να έχει αποκτηθεί με οποιαδήποτε μορφή, δηλαδή, είτε ως ελεύθερο επάγγελμα είτε ως απασχόληση με εξάρτηση σε φορέα του δημόσιου τομέα ή σε ιδιωτικό φορέα και αποδεικνύεται ως εξής:
- Για τους μισθωτούς του δημοσίου και ιδιωτικού τομέα η επαγγελματική εμπειρία αποδεικνύεται:
 - α) Με **βεβαίωση του οικείου ασφαλιστικού φορέα** από την οποία να προκύπτει η διάρκεια της ασφάλισης
 - και**
 - β) **αίτηση υπεύθυνη δήλωση του υποψηφίου κατά το άρθρο 8 του ν. 1599/1986, στην οποία να δηλώνεται επακριβώς ο χρόνος και το είδος της εμπειρίας του, καθώς και τα στοιχεία του εργοδότη, φυσικού προσώπου ή της επωνυμίας της επιχείρησης, αν πρόκειται για νομικό πρόσωπο.**
 - ή**
 - γ) Οι μισθωτοί του δημοσίου/ ιδιωτικού τομέα μπορούν, εναλλακτικά, αντί της βεβαίωσης του ασφαλιστικού φορέα και της υπεύθυνης δήλωσης, να προσκομίσουν βεβαίωση του οικείου φορέα του δημοσίου/ ιδιωτικού τομέα (στοιχεία του εργοδότη, φυσικού προσώπου ή της επωνυμίας της επιχείρησης αν πρόκειται για νομικό πρόσωπο) από την οποία να προκύπτει και το είδος της εμπειρίας
 - ή**
 - δ) με σύμβαση/εις εργασίας που να αναγράφεται το είδος και η διάρκεια της εμπειρίας.
 - Για τους ελεύθερους επαγγελματίες η επαγγελματική εμπειρία αποδεικνύεται:

Πράξη «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με κωδικό ΟΠΣ 5002418

α) Με βεβαίωση του οικείου ασφαλιστικού φορέα στην οποία να αναγράφεται η διάρκεια της ασφάλισης

και

β) υπεύθυνη δήλωση, κατά το άρθρο 8 του ν. 1599/1986, ότι πραγματοποίησε συγκεκριμένες εργασίες και έργα σχετικά με το αντικείμενο της εμπειρίας

και

γ) Με την υποβολή μιας τουλάχιστον σχετικής σύμβασης ή δελτίων παροχής υπηρεσιών που καλύπτουν ενδεικτικώς τη διάρκεια και το είδος της εμπειρίας.

Τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα που περιέχονται στα ανωτέρω δικαιολογητικά θα τύχουν επεξεργασίας αποκλειστικά για το σκοπό της επιλογής των υποψηφίων, σύμφωνα με τον Γενικό Κανονισμό Περί Προσωπικών Δεδομένων 2016/679.

5. Στοιχεία απασχόλησης – Αμοιβή

Το κόστος για την ωριαία αποζημίωση των συνεργατών εκπαιδευτών έχει οριστεί στα 19,00 ευρώ ανά ώρα κατάρτισης (συμπεριλαμβανομένων όλων των νόμιμων φορολογικών και ασφαλιστικών κρατήσεων).

6. Οδηγίες Υποβολής Αιτήσεων και Δικαιολογητικών

6. 1. Προκειμένου ο/η υποψήφιος/α να έχει δικαίωμα υποβολής αίτησης, πρέπει να διαθέτει τα προσόντα της θέσης για την οποία υποβάλλει αίτηση όπως περιγράφονται παραπάνω.
6. 2. Ο/η υποψήφιος υποβάλλει αίτηση υποψηφιότητας σε ηλεκτρονική μορφή η οποία επέχει θέση υπεύθυνης δήλωσης. Η αίτηση διατίθεται στην ιστοσελίδα του ΙΝΕ/ΓΣΕΕ και θα υποβάλλεται στην ηλεκτρονική διεύθυνση: <https://inegsee.gr/klados-tourismou/> **έως τις 8 Μαρτίου 2019** και ώρα 14:00.
6. 3. Σημειώνεται ότι οι υποψήφιοι καλούνται να καταθέσουν ηλεκτρονικά (**επισύναψη αρχείων pdf**) τα απαραίτητα αποδεικτικά για τις σπουδές, τη διδακτική και εργασιακή τους εμπειρία και όποιο άλλο προσόν απαιτείται ή μοριοδοτείται αριθμημένα και σε συμφωνία με τα δηλωθέντα στην αίτηση.
6. 4. Εάν ο/η υποψήφιος/α διαθέτει τα απαιτούμενα προσόντα δύναται να υποβάλει ξεχωριστή αίτηση για περισσότερα του ενός θεματικά αντικείμενα συνοδευόμενη από τα αντίστοιχα δικαιολογητικά.

7. Διαδικασία αξιολόγησης και επιλογής υποψηφίων εκπαιδευτών/ τριών

Την αξιολόγηση των υποψηφίων καθώς και την τελική επιλογή θα εκτελέσουν οι κατά τόπους Επιτροπές Αξιολόγησης και Διενέργειας, οι οποίες έχουν συσταθεί για το σκοπό αυτό εκ μέρους του ΔΣ του ΙΝΕ ΓΣΕΕ.

Η τήρηση των στοιχείων των υποψηφίων είναι εμπιστευτική. Όλα τα στοιχεία του φακέλου υποψηφιότητας θεωρούνται εμπιστευτικά, και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την αξιολόγηση στο πλαίσιο της παρούσας πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος.

Τα «απαιτούμενα προσόντα» αποτελούν τις ελάχιστες απαιτήσεις συμμετοχής στην παρούσα πρόσκληση, είναι κριτήρια αποκλεισμού (on/off) και δεν αξιολογούνται.



Οι υποψήφιοι που πληρούν τα «απαιτούμενα προσόντα» θα κληθούν σε συνέντευξη, η οποία θα βαθμολογηθεί όπως παρουσιάζεται παρακάτω.

Η βαθμολόγηση των επιθυμητών κριτηρίων πραγματοποιείται με βάση τα υποβληθέντα δικαιολογητικά στην κλίμακα 0 έως 10, όπως αυτή εξειδικεύεται σε κάθε επιμέρους κριτήριο σε πίνακες που ακολουθούν.

Ως προς το επίπεδο σπουδών λαμβάνεται υπόψη και μοριοδοτείται το ανώτερο πιστοποιημένο επίπεδο.

Αναλυτικότερα:

- 7.1. Οι υποψήφιοι/ες, εφόσον πληρούν τα απαιτούμενα προσόντα συμμετοχής στην παρούσα πρόσκληση (μετά τον έλεγχο αντιστοιχίας των συνημμένων δικαιολογητικών τους με τα δηλωθέντα στοιχεία), εντάσσονται στο μητρώο συνεργατών εκπαιδευτών ενηλίκων. Προσόντα που δηλώνονται στην αίτηση και δεν τεκμηριώνονται με την υποβολή (επισύναψη) των αντίστοιχων πιστοποιητικών δε θα ληφθούν υπόψη.
- 7.2. Η διαδικασία επιλογής των υποψηφίων εκπαιδευτών/τριών γίνεται εφόσον υπάρχουν επαρκείς αιτήσεις εκπαιδευομένων για τη δημιουργία τμήματος ανά θεματικό αντικείμενο και περιφέρεια.
- 7.3. Με την ολοκλήρωση του σχετικού ελέγχου δικαιολογητικών διενεργούνται συνεντεύξεις με τους/ τις υποψηφίους/ιες. Με την ολοκλήρωση και των συνεντεύξεων αναρτάται Πίνακας Κατάταξης. Οι υποψήφιοι/ες κατατάσσονται βάσει της βαθμολόγησης που προκύπτει από την αξιολόγηση των επιθυμητών προσόντων τους ανά Περιφέρεια και πόλη υλοποίησης που έχουν δηλώσει στην αίτηση τους και στην οποία επιθυμούν να απασχοληθούν. Η ανάρτηση των αποτελεσμάτων θα γίνεται τμηματικά ανά θεματικό αντικείμενο και περιφέρεια και εφόσον υπάρχουν επαρκείς αιτήσεις εκπαιδευομένων για τη δημιουργία τμήματος.
- 7.4. Δικαίωμα υποβολής ένστασης έχουν οι υποψήφιοι/ες εντός 5 ημερών από την επόμενη της ανάρτησης του εκάστοτε Πίνακα Κατάταξης. Τυχόν ενστάσεις οφείλουν να είναι συγκεκριμένες και τεκμηριωμένες. Μετά την αξιολόγηση των τυχόν ενστάσεων δημοσιεύονται στην ιστοσελίδα του ΙΝΕ/ΓΣΕΕ (<http://www.inegsee.gr/>) τα οριστικά αποτελέσματα αξιολόγησης.
- 7.5. Σημειώνεται ότι η επιτυχής ένταξη στο Μητρώο Εκπαιδευτών δε συνεπάγεται αυτομάτως συνεργασία με το ΙΝΕ ΓΣΕΕ. Αυτό θα προκύπτει όταν διαπιστώνεται σχετική ανάγκη παροχής έργου κατάρτισης. Κατά την διαπίστωση σχετικής ανάγκης, θα ενημερώνονται οι πρώτοι/ες στον Πίνακα Κατάταξης υποψήφιοι/ες, οι οποίοι απαιτείται να δηλώνουν ηλεκτρονικώς τη διαθεσιμότητά τους κατά τη συγκεκριμένη χρονική στιγμή που προγραμματίζεται το πρόγραμμα εκπαίδευσης.
- 7.6. Κατά τη δημιουργία νέου τμήματος, καλείται για συνεργασία ο/η πρώτος/η στην κατάταξη που έχει δηλώσει την πόλη υλοποίησης. Σε περίπτωση μη διαθεσιμότητάς του/της διερευνάται η δυνατότητα συνεργασίας με τους επόμενους (με βάση τη σειρά κατάταξης και την πόλη υλοποίησης).
- 7.7. Επιτρέπεται η αντικατάσταση των εκπαιδευτών κατά τη διάρκεια υλοποίησης του προγράμματος επαγγελματικής κατάρτισης με εκπαιδευτές αντίστοιχων τυπικών και ουσιαστικών προσόντων. Σε περίπτωση που ο/η επιλεγείς/είσα παραιτηθεί ή σε περίπτωση που εκπληρώνει πλημμελώς τα συμβατικά καθήκοντά του/της δύναται να αντικατασταθεί με άλλον ενδιαφερόμενο/νη στο πλαίσιο της παρούσης πρόσκλησης εκδήλωσης ενδιαφέροντος και σύμφωνα με το συνταγμένο Μητρώο.
- 7.8. Το ΙΝΕ ΓΣΕΕ διατηρεί το δικαίωμα να καταγγείλει τη σύμβαση ανάθεσης έργου σε εκπαιδευτικό που έχει ήδη υπογράψει τη σύμβαση σε περίπτωση διαπίστωσης πλαστού δικαιολογητικού ή δικαιολογητικού που αναφέρει ψευδή στοιχεία (Υπεύθυνη Δήλωση) που υπεβλήθη κατά την υπογραφή της σύμβασης και να προβεί στις προβλεπόμενες νόμιμες ενέργειες.
- 7.9. Επισημαίνεται ότι η περιγραφόμενη στην παρούσα πρόσκληση διαδικασία υποβολής υποψηφιότητας δεν συνιστά διαγωνιστική διαδικασία. Τυχόν επιλογή ενδιαφερόμενου –



Πράξη «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με κωδικό ΟΠΣ 5002418

αντισυμβαλλόμενου έχει το χαρακτήρα αποδοχής πρότασης για σύναψη συνεργασίας και όχι «πρόσληψης».



ΠΙΝΑΚΕΣ ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΚΑΙ ΜΟΡΙΟΔΟΤΟΥΜΕΝΩΝ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ

Για το θεματικό αντικείμενο: (3) Υπάλληλος Υποδοχής

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ		
Κάτοχος Τίτλου Σπουδών Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Διετής (2) επαγγελματική εμπειρία συναφής με το θεματικό αντικείμενο	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Βεβαίωση Εκπαιδευτικής Επάρκειας Εκπαιδευτών Ενηλίκων της μη Τυπικής Εκπαίδευσης σε συναφές ΣΤΕΠ (ΕΟΠΠΕΠ)	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Βεβαίωση μόνιμης κατοικίας	ΝΑΙ	ΟΧΙ
ΜΟΡΙΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ	ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΡΙΤΗΡΙΟΥ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ
Εκπαίδευση		
Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης σε συνάφεια με τα αιτούμενα θεματικά αντικείμενα (ΑΕΙ, ΑΤΕΙ, Κ.Α.Τ.Ε.Ε., ΑΣΤΕ: ΑΣΤΕΡ, ΑΣΤΕΚ)	ΝΑΙ=7 μον. ΟΧΙ=0 μον.	20%
Μεταπτυχιακός Τίτλος Σπουδών συναφής με το θεματικό αντικείμενο ή με το πεδίο του τουρισμού	ΝΑΙ=14 μον. ΟΧΙ=0 μον.	
Διδακτορικός Τίτλος Σπουδών συναφής με το θεματικό αντικείμενο ή με το πεδίο του τουρισμού	ΝΑΙ=20 μον. ΟΧΙ=0 μον.	
Διδακτική Εμπειρία		
Διδακτική Εμπειρία σε αναγνωρισμένα ιδρύματα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ και λοιπές ανώτερες σχολές), σε φορείς δευτεροβάθμιας/μεταδευτεροβάθμιας εκπαίδευσης/κατάρτισης, συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης και Δια Βίου Μάθησης συναφής με το θεματικό αντικείμενο κατάρτισης	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 0-150 ώρες ή έως και 4μήνες απασχόλησης με πλήρες ωράριο =0 μον. ▪ 151 ώρες έως και 450 ώρες ή > 4 έως και 12 μήνες απασχόλησης με πλήρες ωράριο =10 μον. ▪ 451 ώρες έως και 900 ή >12 έως και 24 μήνες απασχόλησης με πλήρες. ωράριο=15 μον. ▪ 901 ώρες και άνω ή >24 μήνες απασχόλησης με πλήρες ωράριο =20 μον. 	30%
Εργασιακή εμπειρία		
Εργασιακή εμπειρία σε ειδικότητα συναφής με το θεματικό αντικείμενο ⁵	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Άνω των 2 ετών έως και 4 έτη=10 μον., ▪ >4 έτη έως και 6 έτη=15 μον., ▪ >6 =20 μον. 	20%
Λοιπά Στοιχεία		
Ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού τουλάχιστον 50 σελίδων συναφούς με το αιτούμενο θεματικό αντικείμενο (βιβλία, συμμετοχή σε συλλογικούς τόμους, εκπαιδευτικό υλικό για προγράμματα εκπαίδευσης ενηλίκων)	ΝΑΙ=20 μον. ΟΧΙ=0 μον.	10%
Συνέντευξη		

⁵ Για το θεματικό αντικείμενο (3) Υπάλληλος Υποδοχής ως ένα έτος εργασιακής εμπειρίας ορίζεται η μία τουριστική σεζόν τουλάχιστον 4 μηνών.

Πράξη «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με κωδικό ΟΠΣ 5002418

<ul style="list-style-type: none"> • Επικοινωνιακή ικανότητα (0-5 μονάδες) • Κατανόηση της φύσης και των χαρακτηριστικών του Φορέα (0-5 μονάδες) • Ικανότητα σύνδεσης του συγκεκριμένου θεματικού αντικειμένου με τις ανάγκες της ομάδας-στόχου (0-5 μονάδες) • Εξοικείωση με τη συμμετοχική μεθοδολογία στην εκπαίδευση ενηλίκων (0-5 μονάδες) <p>Συνολική βαθμολογία 0-20 μονάδες</p>		20%
---	--	-----

Για τα θεματικά αντικείμενα (1) Μαγειρική/ ζαχαροπλαστική, (2) Οροφοκομία και (4) Εστιατορική Τέχνη

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ		
Κάτοχοι Απολυτηρίου τίτλου Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Διετής (2) επαγγελματική εμπειρία συναφής με το αντικείμενο κατάρτισης	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Βεβαίωση Εκπαιδευτικής Επάρκειας Εκπαιδευτών Ενηλίκων της μη Τυπικής Εκπαίδευσης σε συνάφεια με το θεματικό αντικείμενο κατάρτισης (ΕΟΠΠΕΠ)	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Βεβαίωση μόνιμης κατοικίας	ΝΑΙ	ΟΧΙ
ΜΟΡΙΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ	ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΡΙΤΗΡΙΟΥ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ
Εκπαίδευση		
Τμήματα Μετεκπαίδευσης Υπουργείου Τουρισμού	ΝΑΙ=4 μον. ΟΧΙ=0 μον.	20%
Απολυτήριος τίτλος Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης συναφής με το θεματικό αντικείμενο κατάρτισης (ΕΠΑΣ, ΕΠΑΛ, ΤΕΕ, ΤΕΣ, ΤΕΛ) ή Δίπλωμα ΙΕΚ ή Βασική ΣΤΕ διαιτούς φοίτησης ή πτυχίο κατώτερης τεχνικής επαγγελματικής σχολής Μαγειρικής / Ζαχαροπλαστικής ⁶	ΝΑΙ=8 μον. ΟΧΙ=0 μον.	
Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης συναφής με το θεματικό αντικείμενο (ΑΕΙ, ΤΕΙ, Κ.Α.Τ.Ε.Ε., ΑΣΤΕ: ΑΣΤΕΡ, ΑΣΤΕΚ)	ΝΑΙ=12 μον. ΟΧΙ=0 μον.	
Μεταπτυχιακός Τίτλος Σπουδών συναφής με το θεματικό αντικείμενο ή με το πεδίο του τουρισμού	ΝΑΙ=16 μον. ΟΧΙ=0 μον.	
Διδακτορικός Τίτλος Σπουδών συναφής με το θεματικό αντικείμενο ή με το πεδίο του τουρισμού	ΝΑΙ=20 μον. ΟΧΙ=0 μον.	
Διδακτική Εμπειρία Διδακτική Εμπειρία σε αναγνωρισμένα ιδρύματα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ και λοιπές ανώτερες σχολές), σε φορείς δευτεροβάθμιας/ μεταδευτεροβάθμιας εκπαίδευσης/ κατάρτισης, συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης και Δια Βίου Μάθησης συναφής με το θεματικό αντικείμενο κατάρτισης	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 0-150 ώρες ή έως και 4μήνες απασχόλησης =0 μον. ▪ 151 ώρες έως και 450 ώρες ή > 4 έως και 12 μήνες απασχόλησης =10 μον. ▪ 451 ώρες έως και 900 	30%

⁶Οι απόφοιτοι βασικής ΣΤΕ διαιτούς φοίτησης ή οι κάτοχοι πτυχίου κατώτερης τεχνικής επαγγελματικής σχολής Μαγειρικής / Ζαχαροπλαστικής πρέπει να είναι απόφοιτοι τουλάχιστον Γ' Γυμνασίου της ημεδαπής ή να διαθέτουν ισότιμο πτυχίο της αλλοδαπής.

	<p>ή > 12 έως και 24 μήνες απασχόλησης =15 μον.</p> <p>▪ 901 ώρες και άνω ή >24 μήνες απασχόλησης =20 μον.</p>	
<p>Εργασιακή εμπειρία Εργασιακή εμπειρία σε ειδικότητα συναφή με το αιτούμενο θεματικό αντικείμενο⁷</p>	<p>▪ Άνω των 2 ετών έως και 4 έτη=10 μον.,</p> <p>▪ >4 έτη έως και 6 έτη=15 μον.,</p> <p>▪ >6 =20 μον.</p>	20%
<p>Λοιπά Στοιχεία Ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού, τουλάχιστον 50 σελίδων, συναφούς με το αιτούμενο θεματικό αντικείμενο (βιβλία, συμμετοχή σε συλλογικούς τόμους, εκπαιδευτικό υλικό για προγράμματα εκπαίδευσης ενηλίκων).</p>	<p>ΝΑΙ=20 μον. ΟΧΙ=0 μον.</p>	10%
<p>Συνέντευξη</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επικοινωνιακή ικανότητα (0-5 μονάδες) • Κατανόηση της φύσης και των χαρακτηριστικών του Φορέα (0-5 μονάδες) • Ικανότητα σύνδεσης του συγκεκριμένου θεματικού αντικείμενου με τις ανάγκες της ομάδας-στόχου (0-5 μονάδες) • Εξοικείωση με τη συμμετοχική μεθοδολογία στην εκπαίδευση ενηλίκων (0-5 μονάδες) • Συνολική βαθμολογία 0-20 μονάδες 		20%

⁷ Ως ένα έτος εργασιακής εμπειρίας ορίζεται η μία τουριστική σεζόν τουλάχιστον 4 μηνών.

Για τα θεματικά αντικείμενα και (8, 9, 10, 11) Οριζόντιες ενότητες (Υγεία και ασφάλεια στην εργασία/ βασικές αρχές εργατικού δικαίου/ ενημέρωση για την εφαρμογή της αρχής της μη διάκρισης/ βασικές αρχές λειτουργίας των επιχειρήσεων)

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ		
Πτυχίο Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης.	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Διετής (2) επαγγελματική εμπειρία συναφής με το θεματικό αντικείμενο κατάρτισης .	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Βεβαίωση Εκπαιδευτικής Επάρκειας Εκπαιδευτών Ενηλίκων της μη Τυπικής Εκπαίδευσης σε συνάφεια με το θεματικό αντικείμενο κατάρτισης (ΕΟΠΠΕΠ)	ΝΑΙ	ΟΧΙ
Βεβαίωση μόνιμης κατοικίας	ΝΑΙ	ΟΧΙ
ΜΟΡΙΟΔΟΤΟΥΜΕΝΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ	ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΡΙΤΗΡΙΟΥ	ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΒΑΡΥΤΗΤΑΣ
Εκπαίδευση		
Μεταπτυχιακός Τίτλος Σπουδών συναφής με το θεματικό αντικείμενο	ΝΑΙ=10 μον. ΟΧΙ=0 μον.	20%
Διδακτορικός Τίτλος Σπουδών συναφής με το θεματικό αντικείμενο	ΝΑΙ=20 μον. ΟΧΙ=0 μον.	
Διδακτική Εμπειρία Διδακτική Εμπειρία σε αναγνωρισμένα ιδρύματα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΑΣΤΕ και λοιπές ανώτερες σχολές), σε φορείς δευτεροβάθμιας/ μεταδευτεροβάθμιας εκπαίδευσης/ κατάρτισης, φροντιστηριακούς οργανισμούς, σε φορείς συνεχιζόμενης επαγγελματικής κατάρτισης και Δια Βίου Μάθησης συναφής με το θεματικό αντικείμενο κατάρτισης.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 0-150 ώρες ή έως και 4μήνες απασχόλησης =0 μον. ▪ 151 ώρες έως και 450 ώρες ή >4 έως και 12 μήνες απασχόλησης =10 μον. ▪ 451 ώρες έως και 900 ή > 12 έως και 24 μήνες απασχόλησης =15 μον. ▪ 901 ώρες και άνω ή >24 μήνες απασχόλησης =20 μον. 	30%
Εργασιακή εμπειρία Εργασιακή εμπειρία σε συνάφεια με το αιτούμενο θεματικό αντικείμενο	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Άνω των 2 ετών έως και 4 έτη=10 μον., ▪ >4 έτη έως και 6 έτη=15 μον., ▪ >6 =20 μον. 	20%
Λοιπά Στοιχεία Ανάπτυξη εκπαιδευτικού υλικού, τουλάχιστον 50 σελίδων, συναφούς με το αιτούμενο θεματικό αντικείμενο (βιβλία, συμμετοχή σε συλλογικούς τόμους, εκπαιδευτικό υλικό για προγράμματα εκπαίδευσης ενηλίκων).	ΝΑΙ=20 μον. ΟΧΙ=0 μον.	10%
Συνέντευξη		
<ul style="list-style-type: none"> • Επικοινωνιακή ικανότητα (0-5 μονάδες) • Κατανόηση της φύσης και των χαρακτηριστικών του Φορέα (0-5 μονάδες) • Ικανότητα σύνδεσης του συγκεκριμένου θεματικού αντικειμένου με τις ανάγκες της ομάδας-στόχου (0-5 μονάδες) • Εξοικείωση με τη συμμετοχική μεθοδολογία στην εκπαίδευση ενηλίκων (0-5 μονάδες) • Συνολική βαθμολογία 0-20 μονάδες 		20%



Πράξη «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με κωδικό ΟΠΣ 5002418

Η τελική βαθμολογία (Α) κάθε υποψηφίου προκύπτει από τον ακόλουθο τύπο (το άθροισμα των γινομένων του βαθμού σε κάθε επιμέρους κριτήριο επί το συντελεστή βαρύτητας του κριτηρίου)

$$A = \sum a_i * B_i$$

όπου

a_i = ο συντελεστής βαρύτητας κάθε επιμέρους κριτηρίου όπως αναφέρεται στους ανωτέρω πίνακες

B_i = η βαθμολόγηση κάθε επιμέρους κριτηρίου σύμφωνα με τις επεξηγήσεις στους ανωτέρω πίνακες.

8. ΙΣΧΥΣ ΜΗΤΡΩΟΥ ΣΥΝΕΡΓΑΤΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ ΕΝΗΛΙΚΩΝ

Το μητρώο συνεργατών Εκπαιδευτών Ενηλίκων προγραμμάτων κατάρτισης συγκροτείται αποκλειστικά στο πλαίσιο υλοποίησης της Πράξης «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με κωδικό ΟΠΣ 5002418.

Η αίτηση υποψηφιότητας υποβάλλεται σε ηλεκτρονική μορφή έως τις 8 Μαρτίου 2019 και ώρα 14:00.

Δίνεται η δυνατότητα επαναλειτουργίας του μητρώου στις περιφέρειες που θα παραστεί ανάγκη λόγω μη κάλυψης των απαιτούμενων αναγκών.

Οι συνεργάτες του ενιαίου μητρώου οφείλουν να δηλώσουν εγγράφως άμεσα στο ΙΝΕ/ΓΣΕΕ οποιαδήποτε αλλαγή επέλθει στα στοιχεία που έχουν δηλωθεί στην αίτησή τους που κατέθεσαν στο ΙΝΕ/ΓΣΕΕ.

9. Διαγραφή από το μητρώο συνεργατών εκπαιδευτών ενηλίκων

Το ΙΝΕ/ΓΣΕΕ με απόφαση του Δ.Σ. του έχει το δικαίωμα διαγραφής συνεργάτη που έχει ενταχθεί στο μητρώο εφόσον αποδεδειγμένα:

- Δεν τηρεί εχεμύθεια ως προς τις διαδικασίες και τα στοιχεία των ωφελουμένων που επεξεργάζεται.
- Δεν τηρεί τους όρους της υπογραφείσας σύμβασης.

Σημειώνεται επίσης ότι ο/η συνεργάτης οφείλει να ενημερώσει έγκαιρα, με υποβολή γραπτού ή/και ηλεκτρονικού αιτήματος προς το ΙΝΕ/ΓΣΕΕ για τις περιπτώσεις που επιθυμεί να μην είναι ενεργός/η ή και για την οριστική διαγραφή του/της από το ενιαίο μητρώο.

10. Πληροφορίες / Διευκρινίσεις

Με την υποβολή εκδήλωσης ενδιαφέροντος, οι ενδιαφερόμενοι αποδέχονται πλήρως τους όρους της παρούσας Πρόσκλησης Εκδήλωσης Ενδιαφέροντος.

Για οποιαδήποτε πληροφορία μπορείτε να επικοινωνήσετε με τα κατά τόπους περιφερειακά παραρτήματα του ΙΝΕ/ΓΣΕΕ (Παράρτημα ΙΙΙ)

Η παρούσα πρόσκληση εκδήλωσης ενδιαφέροντος δημοσιεύεται στο διαδίκτυο, στην ιστοσελίδα του ΙΝΕ/ΓΣΕΕ (www.inegsee.gr).

Ο ΝΟΜΙΜΟΣ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΣ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΟΠΟΥΛΟΣ

ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΔΣ ΙΝΕ/ΓΣΕΕ



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι: ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΝΑ ΘΕΜΑΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ/ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ		
Θεματικές ενότητες	Υποενότητες	Ώρες Κατάρτισης
Έναρξη	Γνωριμία, Διερεύνηση εκπαιδευτικών αναγκών, Παρουσίαση προγράμματος - Εκπαιδευτικό συμβόλαιο	2
Ειδικές Παρασκευές (Decoupage, Flambage, Sushi, Ιταλική κουζίνα)	<p>Μαγειρική: Ιστορικά στοιχεία. Το μαγειρείο του ξενοδοχείου. Παράθεση ειδικών παρασκευών με διακεκριμένο σερβίρισμα. Ειδικές παρασκευές ενώπιον του πελάτη. Εμπορική σημασία των ειδικών παρασκευών. Διακεκριμένο σερβίρισμα ειδικών παρασκευών. Προετοιμασία – οργάνωση. Παρασκευές σε μπουφέ. Κατηγορίες εδεσμάτων. Τεμαχισμός (Decoupage: ντεκουπάζ). Γαρίδες κοκτέιλ. Τσιπούρα (ή σαργός). Κοτόπουλο ψητό. Τυριά. Γλυκά. Φρούτα. Άναμμα (Flambage: φλαμπάζ). Πέπερ στέικ. Κρέπες σοκολάτα. Κρέπες συζέτ (crepes suzette). Παγωτό φλαμπέ. Ομελέτα φλαμπέ. Μπανάνες φλαμπέ. Ειδικές παρασκευές σύνθετου σερβιρίσματος με τη χρήση γκεριντόν. Χαβιάρι. Φοντύ (Fondue). Φοντύ μπουργκινιόν (Bourguignonne). Sushi. Τα είδη. Τα συνοδευτικά. Παρασκευή Sushi. Το τελετουργικό. Ιταλική κουζίνα. Η πίτσα. Συνταγή για την ζύμη.</p>	26
Σύγχρονες Τάσεις & Εξελίξεις στη Γαστρονομία (Μοριακή γαστρονομία, υγιεινή διατροφή, διαιτητική)	<p>Διατροφικές τάσεις του σύγχρονου τρόπου ζωής Η πυραμίδα της πρότυπης μεσογειακής διαίτης Υγιεινή διατροφή Κρητική κουζίνα Η μελέτη των 7 χωρών Προϊόντα βιοτεχνολογίας Εστιατόρια γρήγορης εξυπηρέτησης Εθνικά και παραδοσιακά Εστιατόρια Ειδικά μενού Μοριακή γαστρονομία</p>	10
Σχεδιασμός και μηχανική του Menu	Βασικές αρχές σύνθεσης εδεσματολόγιου Σχεδιασμός του μενού	12



Πράξη «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με κωδικό ΟΠΣ 5002418

	Το Χρυσό Τρίγωνο Το χρώμα Οδηγίες για τον σχεδιασμό του μενού Σχεδίαση καταλόγου Ονοματίζοντας τα προσφερόμενα είδη Μηχανική εδεσματολόγιου	
Εξελίξεις στη Ζαχαροπλαστική-Αρτοποιία	Μοντέρνες τάσεις ζαχαροπλαστικής Μοντέρνες ύλες ζαχαροπλαστικής Μοντέρνες τεχνικές ζαχαροπλαστικής Αρτοποιία	9
Υγεία και ασφάλεια στην εργασία Βασικές αρχές εργατικού δικαίου Βασικές αρχές λειτουργίας των επιχειρήσεων Ενημέρωση για την εφαρμογή της αρχής της μη διάκρισης		4
Πρακτική άσκηση	Decoupage, Flambage, Sushi	16
Αξιολόγηση εκπαιδευτικής διεργασίας		1
Σύνολο		80



ΥΠΑΛΛΗΛΟΣ ΥΠΟΔΟΧΗΣ		
Θεματικές ενότητες	Υποενότητες	Ώρες Κατάρτισης
Έναρξη	Γνωριμία, Διερεύνηση εκπαιδευτικών αναγκών, Παρουσίαση προγράμματος - Εκπαιδευτικό συμβόλαιο	2
Μέθοδοι τιμολόγησης και τεχνικές πωλήσεων (<i>yield management, πωλήσεις σε walk ins, upsales</i>)	<p>Ιστορικά στοιχεία</p> <p>Η σημασία του Τμήματος Υποδοχής</p> <p>Διοίκηση απόδοσης (Yield Management)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Σύντομη ιστορική αναδρομή της διοίκησης απόδοσης - Η Σημασία της Διοίκησης Απόδοσης στα Ξενοδοχεία - Ο υπολογισμός των δεικτών του YM - Εκτίμηση σεναρίων στο YM - Συνθήκες για την εφαρμογή της διοίκησης απόδοσης - Εφαρμογή της διοίκησης απόδοσης - Προοπτικές και προβλήματα κατά την εφαρμογή του Yield Management <p>Συμβουλές για την ολοκλήρωση πώλησης</p> <p>Η τεχνική της διαπραγμάτευσης</p> <p>Αναβάθμιση πώλησης ή Upselling</p>	12
Κρατήσεις (<i>διαδικτυακές κρατήσεις, δυναμική ιστοσελίδα- SEO, διαχείριση τιμών και διαθεσιμότητας στα διαδικτυακά τουριστικά γραφεία, διαχείριση channel manager, πολιτική overbooking</i>)	<p>Η σημασία του διαδικτύου ως μέσο προώθησης των πωλήσεων των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων</p> <p>Ηλεκτρονικός τουρισμός (e tourism)</p> <p>Χρήση του διαδικτύου ως μέσο προώθησης των πωλήσεων των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων</p> <p>Κανάλια διανομής στον ξενοδοχειακό κλάδο</p> <p>Online Travel Agencies (OTAs)</p> <p>Σχεδιασμός ιστοσελίδας</p> <p>Χαρακτηριστικά ιστοσελίδας ξενοδοχείου</p> <p>Η αρχική σελίδα πρέπει να περιλαμβάνει:</p> <p>Τα υποσέλιδα που πρέπει να συνδέονται με το μενού</p> <p>Όλες οι σελίδες του ξενοδοχείου πρέπει να είναι συνδεδεμένες με σύστημα διαχείρισης κράτησης</p> <p>SEO: Τι είναι</p> <p>Πώς λειτουργεί η Google</p> <p>Χάρτης της ιστοσελίδας (SiteMap) και Μηχανές Αναζήτησης</p> <p>Συμβουλές για ένα μακροπρόθεσμο και αειφόρο SEO</p> <p>Στρατηγική διαδικτυακού μάρκετινγκ</p> <p>Τεχνικές για Επικοινωνία με τους Καταναλωτές</p> <p>Διαχείριση channel manager</p> <p>Overbooking: Αιτίες</p> <p>Πολιτική overbooking</p>	20
Αφίξεις και αναχωρήσεις πελατών (<i>Express C/IN, Express C/OUT</i>)	<p>Διαχείριση άφιξης</p> <p>Express check in</p> <p>Διαχείριση αναχώρησης</p> <p>Express c/out</p>	4
Διαχείριση δωματίων (<i>τύποι & κατάσταση δωματίων, χειρόγραφο σύστημα, PMS, ηλεκτρονικό σύστημα διαχείρισης</i>)	<p>Τύποι δωματίων</p> <p>Δωμάτια για ΑΜΕΑ-άτομα με ειδικές ανάγκες (handicap rooms)</p> <p>Κατηγοριοποίηση δωματίων σε πολυτελή ξενοδοχεία</p>	12



	Κατάσταση δωματίων Τιμές δωματίων Τμήμα παρακολούθησης λογαριασμών πελατών ή Main Courante Μηνιαία M/C ή Recapitulation Χειρόγραφο σύστημα διαχείρισης δωματίων Μηχανοργάνωση ξενοδοχειακών μονάδων	
Υπομήματα και συνεργασίες της υποδοχής (θυρωρείο, ταμείο, guest relations)	Θυρωρείο - Καθήκοντα του υπαλλήλου θυρωρείου - Καθήκοντα θυρωρού (doorman) Τηλεφωνικό κέντρο - Τηλεφωνικό κέντρο: Καθήκοντα Ταμείο - Πιστωτικές Κάρτες Νυκτερινή Υπηρεσία (Night Audit) Τμήμα πελατειακών σχέσεων ή guest relations - Τμήμα guest relations: Καθήκοντα - Καθήκοντα του guest relations manager Διαχείριση παραπόνων - Πηγές παραπόνων - Στάδια διαχείρισης παραπόνων	6
Τεχνολογικές εξελίξεις (Ρομποτική υποδοχή, ρομποτικοί γκρουμ, έξυπνοι καθρέφτες, ηλεκτρονικό C/IN κλπ)	Ρομπότ σε ρόλο υπαλλήλου Υποδοχής Φύλαξη αποσκευών Botlr το ρομπότ-μπάτλερ Ψηφιακοί καθρέφτες - Digital mirrors Κλειδί κινητού τηλεφώνου - Digital key by Hilton Φωσφορίζοντες διάδρομοι κήπου Χαλί πληροφόρησης - Carpet information Περιστρεφόμενο ξενοδοχείο: Marmara Antalya, Turkey Δωμάτια με γήπεδο Golf Μουσικές πισίνες	3
Υγεία και ασφάλεια στην εργασία Βασικές αρχές εργατικού δικαίου Βασικές αρχές λειτουργίας των επιχειρήσεων Ενημέρωση για την εφαρμογή της αρχής της μη διάκρισης		4
Πρακτική άσκηση	Μέθοδοι τιμολόγησης και τεχνικές πωλήσεων, κρατήσεις, διαχείριση δωματίων, υπομήματα και συνεργασίες υποδοχής	16
Αξιολόγηση		1
Σύνολο		80



ΟΡΟΦΟΚΟΜΙΑ		
Θεματικές ενότητες	Υποενότητες	Ώρες Κατάρτισης
Έναρξη	Γνωριμία, Διερεύνηση εκπαιδευτικών αναγκών, Παρουσίαση προγράμματος - Εκπαιδευτικό συμβόλαιο	2
Εξοπλισμός και προετοιμασία	Το Τμήμα Ορόφων Office ορόφων Συμπληρωματικά αντικείμενα προς διάθεση Τρόλεϊ καμαριέρας Συσκευές καθαρισμού Χημικά καθαριστικά	6
Καθαρισμός δωματίου	Ο πελάτης του Τμήματος Ορόφων Οργανόγραμμα Τμήματος Ορόφων Η προϊσταμένη ορόφων (housekeeper) Βάρδιες τμήματος ορόφων Καμαριέρα Καθήκοντα της καμαριέρας Οδηγίες: Διαδικασία εισόδου στο δωμάτιο Αλληλουχία διαδικασιών καθαριότητας δωματίου Στρώσιμο κρεβατιού Γλυπτική πετσέτας και χαρτιού τουαλέτας Στρώσιμο δωματίου νεονύμφων Απογευματινή και βραδινή καθαριότητα Οδηγίες: Turndown service Μέθοδοι καθαριότητας ειδικών περιπτώσεων Οδηγίες συμπεριφοράς Μπαρ δωματίου	20
Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων	Καθαρίστριες και βαλέδες Ιδιαιτερότητες για τον καθαρισμό κοινόχρηστων Οδηγίες: Καθαρισμός χώρων στάθμευσης προ της εισόδου Οδηγίες: Καθαρισμός κεντρικής εισόδου του ξενοδοχείου, ρεσεψιόν, θυρωρείου, καταστημάτων και τηλεφωνικού κέντρου Οδηγίες: Καθαρισμός Lobby Οδηγίες: Καθαρισμός ανελκυστήρων Οδηγίες: Καθαρισμός εστιατορίων Οδηγίες: Καθαρισμός αιθουσών συνεδρίων Οδηγίες: Καθαρισμός κοινόχρηστων τουαλετών Οδηγίες: Καθαρισμός γραφείων Οδηγίες: Καθαρισμός χώρων προσωπικού Οδηγίες: Καθαρισμός πλατύσκαλων, διαδρόμων, τζαμιών, βεραντών Οδηγίες: Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων Ασφάλεια στους κοινόχρηστους χώρους Μέτρα πρόληψης ατυχημάτων	15
Καθαρισμός και φύλαξη λινών	Το κύκλωμα των λινών Λινοθήκη Πλυντήριο – στεγνωτήριο Εξοπλισμός Οδηγίες: Ιματισμός και στολές προσωπικού Οδηγίες: Ιματισμός Στεγνό καθάρισμα ενδυμάτων Οδηγίες: Παροχή υπηρεσιών στεγνοκαθαριστηρίου Τμήμα απολεσθέντων αντικειμένων	6



Προδιαγραφές ποιότητας και αποδοτικότητας (<i>επαφή με τον πελάτη, θέματα ασφάλειας- συντήρησης, τάσεις και εξελίξεις, καθαρισμός με οικολογική συνείδηση, βασικά στοιχεία επικοινωνίας στην αγγλική γλώσσα κ.λπ.</i>)	Οδηγίες ποιότητας και αποδοτικότητας Οδηγίες: Εξυπηρέτηση πελατών Οδηγίες: Θέματα συντήρησης Οδηγίες : Χώροι υπηρεσίας Καθαρισμός με οικολογική συνείδηση Βασικά στοιχεία επικοινωνίας στην αγγλική γλώσσα	10
Υγεία και ασφάλεια στην εργασία Βασικές αρχές εργατικού δικαίου Βασικές αρχές λειτουργίας των επιχειρήσεων Ενημέρωση για την εφαρμογή της αρχής της μη διάκρισης		4
Πρακτική άσκηση (<i>αλληλουχία και παραγωγικότητα καθαρισμού δωματίου και κοινοχρήστων χώρων</i>)	Καθαρισμός δωματίου, καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων, προδιαγραφές ποιότητας και αποδοτικότητας	16
Αξιολόγηση		1
Σύνολο		80

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ		
Θεματικές ενότητες	Υποενότητες	Ώρες Κατάρτισης
Έναρξη	Γνωριμία, Διερεύνηση εκπαιδευτικών αναγκών, Παρουσίαση προγράμματος - Εκπαιδευτικό συμβόλαιο	2
Τα κύρια γεύματα του εστιατορίου	Ιστορική αναδρομή στην εξέλιξη του εστιατορίου Η αγορά της εστίασης Εστιατορικές επιχειρήσεις του ξενοδοχείου Πρωινό -Τρόποι σερβιρίσματος πρωινού Μεσημβρινό γεύμα -Σύνθεση μεσημβρινού γεύματος Δείπνο -Σύνθεση δείπνου Επισημάνσεις σχετικά με τα κύρια γεύματα	6
Τα δευτερεύοντα γεύματα του εστιατορίου (<i>είδη, σύσταση και ώρες παράθεσης</i>)	Πρωινό τσάι (early tea) Δεκατιανό (κολατσιό ή προάριστον) Μπράντς (Brunch) Διάλειμμα (Break) Απογευματινό τσάι (5 ο' clock tea) ή σνάκ Εκδρομικό πακέτο (Lunch basket) Νυκτερινό γεύμα (soupe) Δείπνο γκαλά (Gala dinner) Ειδικές ή θεματικές βραδιές	6
Οργάνωση και λειτουργία εξυπηρέτησης δωματίων (<i>room service</i>)	Room service Τρόποι λήψης παραγγελίας Προετοιμασία και σερβίρισμα Αποκομιδή δίσκων Τρόποι παράθεσης	6
Τρόποι σερβιρίσματος	Τυπολογία τεχνικής σερβιρίσματος Οικογενειακός τρόπος ή Service Familial Σέρβις με πιάτο - Αυστριακός Αγγλικός τρόπος ή Service a l' Anglaise -Χειρισμός "λαβίδας" με κουταλοπίρουνο -Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα του αγγλικού τρόπου	10



	σερβιρίσματος -Μεθοδολογία σερβιρίσματος Γαλλικός τρόπος ή Service a la Francaise Σερβίρισμα με καρότσι ή Service a la gueridon Ρώσικος τρόπος ή Service a la Russe	
Παράθεση γεύματος με μπουφέ	Χαρακτηριστικά του τρόπου σερβιρίσματος Είδη μπουφέ Τρόποι διάταξης και εξοπλισμός Παρουσίαση εδεσμάτων	5
Η εξυπηρέτηση στο εστιατόριο	Υποδοχή πελατών Λήψη παραγγελίας Τοποθέτηση επιτραπέζιων σκευών Προτεραιότητα και πρωτόκολλο κατά την παράθεση Μεταφορά και διάθεση φαγητών και ποτών (service) Μεγιστοποίηση παραγωγικότητας, ποσοτικά και ποιοτικά Απόσυρση σκευών και εδεσμάτων (deparassage) Παρουσίαση λογαριασμού και εισπραξη Αποχώρηση του πελάτη & φιλοδωρήματα Αποκατάσταση χώρου μετά το σερβίρισμα	12
Σύγχρονες τάσεις και εξελίξεις της γαστρονομίας	Διατροφικές τάσεις του σύγχρονου τρόπου ζωής Η πυραμίδα της πρότυπης μεσογειακής διαίτης Υγιεινή διατροφή Κρητική κουζίνα Η μελέτη των 7 χωρών Προϊόντα βιοτεχνολογίας Εστιατόρια γρήγορης εξυπηρέτησης Εθνικά και παραδοσιακά Εστιατόρια Ειδικά μενού Μοριακή γαστρονομία	3
Wine appreciating	Περί οινολογίας Προϊόντα βιοτεχνολογίας Θερμοκρασία σερβιρίσματος κρασιών Γευσιγνωσία κρασιών Συνδυασμός κρασιού – φαγητού	6
Γνώσεις οικολογικής ισορροπίας	Βασικές έννοιες ρύπανσης Μέτρα για την αποφυγή ρύπανσης Θέματα επιλογής κατάλληλης μορφής ενέργειας- εξοικονόμηση ενέργειας Η στάση των επιχειρήσεων του εστιατορικού κλάδου απέναντι στο οικολογικό πρόβλημα Βιολογικά τρόφιμα	2
Κανόνες υγιεινής και εμφάνισης προσωπικού	Εμφάνιση και παρουσία προσωπικού Ενδυματολογικό πρωτόκολλο προσωπικού εστιατορίου Κανόνες ατομικής υγιεινής προσωπικού εστιατορίου Προσέγγιση και επικοινωνία με τους πελάτες	1
Υγεία και ασφάλεια στην εργασία Βασικές αρχές εργατικού δικαίου Βασικές αρχές λειτουργίας των επιχειρήσεων Ενημέρωση για την εφαρμογή της αρχής της μη διάκρισης		4
Πρακτική άσκηση (Στάση, κίνηση, service, debarassage και παραγγελία Αυστριακού και Αγγλικού service)	Τα δευτερεύοντα γεύματα του εστιατορίου, τρόποι σερβιρίσματος, η εξυπηρέτηση στο εστιατόριο, wine appreciating	16
Αξιολόγηση		1
Σύνολο		80

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ: ΣΥΝΑΦΗ ΣΤΕΠ ΑΝΑ ΘΕΜΑΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

A/A	ΘΕΜΑΤΙΚΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ	ΣΤΕΠ
1	Μαγειρική/ ζαχαροπλαστική	5140 (Μαγειρική) 7620 (Ζαχαροπλαστική)
2	Οροφοκομία	1228 9132 1225 1392 1350 4232
3	Υπάλληλος Υποδοχής	4232 1225 1350 1225 1350 4231
4	Εστιατορική τέχνη	5150 1225 1350
5	Υγεία και ασφάλεια στο χώρο εργασίας	3181 3182 3112 2291 3115 2299 2210 2220 1122
6	Βασικές αρχές εργατικού δικαίου	2610 1122 1232
7	Βασικές αρχές λειτουργίας των επιχειρήσεων	2721 1123 1122 1231
8	Ενημέρωση για την αρχή της μη διάκρισης	2512 2610 2722 2723 2725 2726 1232 3460

Πράξη «Ενδυνάμωση, ενίσχυση των δεξιοτήτων και πιστοποίηση των προσόντων των εργαζομένων του ιδιωτικού τομέα στον κλάδο του τουρισμού» με κωδικό ΟΠΣ 5002418

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟΥ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΟΣ ΙΝΕ/ΓΣΕΕ

Περιφέρεια Δυτικής Ελλάδας	<p>ΠΕΡΙΦ. ΙΝΕ/ΓΣΕΕ Δ. ΕΛΛΑΔΑΣ ΚΟΛΟΚΟΤΡΩΝΗ 20, 26221 ΠΑΤΡΑ Τηλέφωνο: 2610 226347, 2610 624755 E-mail: westgreece@reg.inegsee.gr</p>
----------------------------	--