

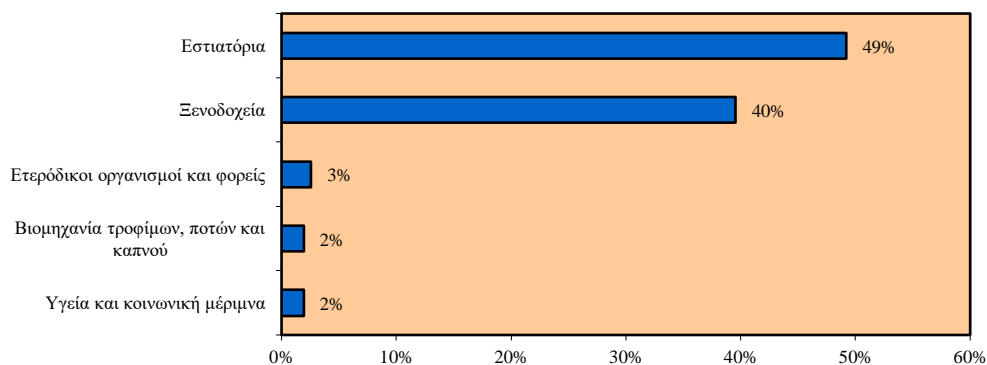
Αρχιμάγειροι (ISCO-08 3434)

Περιγραφή Επαγγέλματος

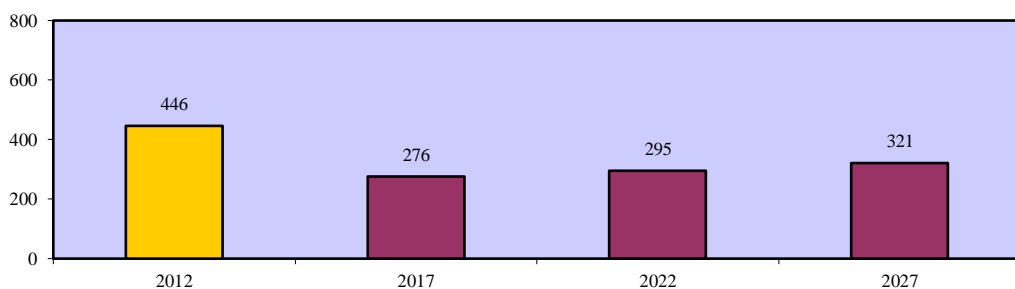
Οι Αρχιμάγειροι δημιουργούν συνταγές, οργανώνουν καταλόγους φαγητών και ποτών και ετοιμάζουν εδέσματα σε ξενοδοχεία, εστιατόρια, καφετέριες και οικίες. Ειδικότερα:

- ετοιμάζουν, καρυκεύουν και ψήνουν πολύπλοκα φαγητά και σπεσιαλιτέ
- παρακολουθούν την ποιότητα των φαγητών κατά την ετοιμασία και παρουσίαση τους
- συζητούν θέματα ετοιμασίας των φαγητών με τη διεύθυνση, διαιτολόγους και μάγειρες
- επιβλέπουν και συντονίζουν τις εργασίες των μαγείρων και των βοηθών κουζίνας
- ελέγχουν τις προμήθειες, τον εξοπλισμό και τον χώρο εργασίας για να διασφαλίσουν συμμόρφωση με τα καθορισμένα επίπεδα
- καθορίζουν τρόπους παρουσίασης των φαγητών και διακόσμησης των πιάτων
- συμμετέχουν στην πρόσληψη μαγείρων και βοηθών κουζίνας και παρακολουθούν την απόδοσή τους
- επεξηγούν και εφαρμόζουν τους κανονισμούς ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων

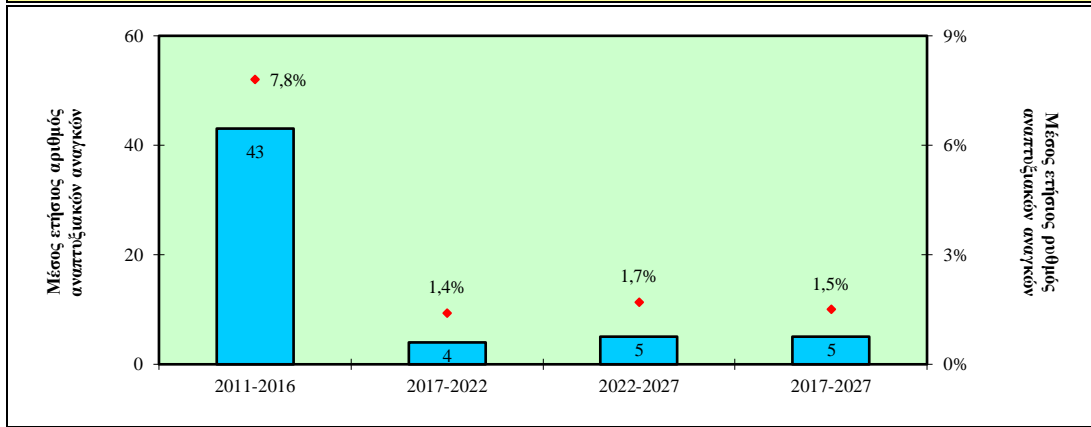
Ενδεικτικοί Τομείς Απασχόλησης



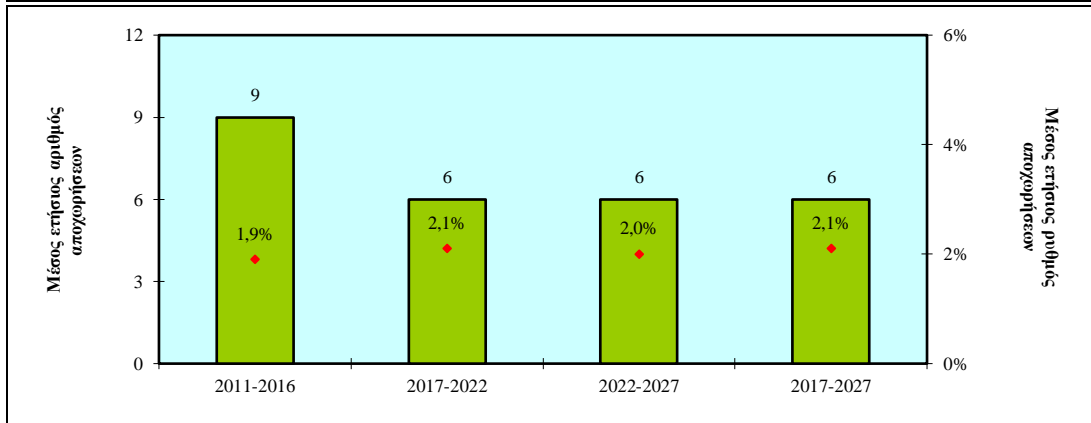
Προβλέψεις Απασχόλησης



Προβλέψεις Αναπτυξιακών Αναγκών Απασχόλησης



Προβλέψεις Αναγκών Απασχόλησης λόγω Αποχωρήσεων



Προβλέψεις Συνολικών Αναγκών Απασχόλησης

