ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΦΥΛΛΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Παράρτημα Α της μισθολογικής δομής της επιχείρησης Παράδειγμα Καφέ Ο.Ε., έκδοση 1

Θέση εργασίας: Υπεύθυνος/Υπεύθυνη καταστήματος

Τομέας: Διοίκηση

Αριθμός εργαζομένων στη θέση: 1

Αναφέρεται σε: Διαχειρίστρια

Α. Περιγραφή της θέσης

1. Σκοπός της θέσης:

Οργανώνει τη λειτουργία του καταστήματος, ώστε η εξυπηρέτηση των πελατών να είναι γρήγορη, ασφαλής και σύμφωνη με τους κανόνες υγιεινής.

2. Κύριες αρμοδιότητες:

• Κατάρτιση του προγράμματος βαρδιών
• Παραγγελίες και παραλαβή εμπορευμάτων
• Έλεγχος του ταμείου και των ημερήσιων εισπράξεων
• Εκπαίδευση νέων εργαζομένων
• Τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας

3. Απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες (τυπικά προσόντα, πιστοποιήσεις):

Εμπειρία σε θέση ευθύνης στην εστίαση, γνώσεις κανόνων υγιεινής τροφίμων, χρήση ταμειακού συστήματος.

4. Επίπεδο αυτονομίας και επίβλεψης:

Αποφασίζει για την καθημερινή λειτουργία. Για δαπάνες πάνω από το όριο που έχει οριστεί ενημερώνει τη διαχειρίστρια.

5. Εύρος ευθύνης (κόστος, ποιότητα, ασφάλεια, άνθρωποι):

Ευθύνη για το ταμείο, τα αποθέματα, την ποιότητα των προϊόντων και την ομάδα της βάρδιας.

6. Εσωτερικές και εξωτερικές συνεργασίες:

Πελάτες, προμηθευτές, λογιστικό γραφείο, εργαζόμενοι όλων των τμημάτων.

7. Συνθήκες εργασίας (βάρδιες, θόρυβος, θερμοκρασία):

Βάρδιες, εργασία και σε αργίες, μετακίνηση ανάμεσα σε αίθουσα, μπαρ και κουζίνα.

8. Απαιτήσεις σε προσπάθεια (νοητική και φυσική) με αντικειμενικούς δείκτες (π.χ. βάρος, διάρκεια ορθοστασίας):

Συνεχής συγκέντρωση και διαχείριση πολλών εργασιών ταυτόχρονα, ορθοστασία μεγάλο μέρος της βάρδιας.

Β. Αξιολόγηση της θέσης

Κλίμακα: Επίπεδο 1 βασικό/τυποποιημένο, χαμηλή πολυπλοκότητα. Επίπεδο 2 λειτουργικό, ποικιλία περιστατικών, διαθέσιμη καθοδήγηση. Επίπεδο 3 σύνθετο, συχνή κρίση/διάγνωση, σημαντικές συνέπειες. Επίπεδο 4 πολύ σύνθετο/κρίσιμο, υψηλό ρίσκο ή ευθύνη, πρωτοβουλία.

Κριτήριο	Επίπεδο (1 έως 4)	Συντελεστής βαρύτητας	Μόρια	Αιτιολόγηση
Δεξιότητες	4	3	12	Απαιτεί εμπειρία καθοδήγησης ομάδας και γνώσεις υγιεινής τροφίμων.
Προσπάθεια	3	2	6	
Ευθύνη	4	3	12	Ευθύνη για ταμείο, αποθέματα και ομάδα βάρδιας.

Κριτήριο	Επίπεδο (1 έως 4)	Συντελεστής βαρύτητας	Μόρια	Αιτιολόγηση
Συνθήκες εργασίας	2	2	4	
Σύνολο			34	

Κατηγορία εργαζομένων: Κατηγορία Δ (εύρος μορίων 32 έως 40)

Γ. Έλεγχοι ουδετερότητας

- Η αξιολόγηση αφορά τη θέση εργασίας και τις απαιτήσεις της και όχι το πρόσωπο που την κατέχει.
- Ο τίτλος της θέσης είναι διατυπωμένος με τρόπο ουδέτερο ως προς το φύλο, όπως απαιτείται για τις προκηρύξεις και τους τίτλους θέσεων εργασίας (άρθρο 41 παρ. 2 Κ.Ε.Δ.).
- Η περιγραφή δεν περιέχει αναφορά στο φύλο ή στην οικογενειακή κατάσταση.

Ημερομηνία αξιολόγησης: 10.12.2026

Αξιολόγηση από: Διαχειρίστρια

_____

(υπογραφή)

ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ
ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ
ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΦΥΛΛΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Παράρτημα Α της μισθολογικής δομής της επιχείρησης Παράδειγμα Καφέ Ο.Ε., έκδοση 1

Θέση εργασίας: Μάγειρας/Μαγείρισσα

Τομέας: Κουζίνα

Αριθμός εργαζομένων στη θέση: 2

Αναφέρεται σε: Υπεύθυνο/Υπεύθυνη καταστήματος

Α. Περιγραφή της θέσης

1. Σκοπός της θέσης:

Ετοιμάζει τα πιάτα του καταλόγου σύμφωνα με τις συνταγές και τους κανόνες υγιεινής.

2. Κύριες αρμοδιότητες:

• Προετοιμασία και μαγείρεμα των πιάτων
• Έλεγχος της ποιότητας των πρώτων υλών
• Τήρηση των κανόνων υγιεινής (HACCP)
• Καθοδήγηση των βοηθών κουζίνας

3. Απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες (τυπικά προσόντα, πιστοποιήσεις):

Δίπλωμα ή βεβαίωση μαγειρικής ή αντίστοιχη εμπειρία, γνώσεις HACCP.

4. Επίπεδο αυτονομίας και επίβλεψης:

Οργανώνει την κουζίνα της βάρδιας μέσα στο πλαίσιο του καταλόγου.

5. Εύρος ευθύνης (κόστος, ποιότητα, ασφάλεια, άνθρωποι):

Ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων, σωστή χρήση των πρώτων υλών.

6. Εσωτερικές και εξωτερικές συνεργασίες:

Υπεύθυνος/υπεύθυνη καταστήματος, προσωπικό αίθουσας, προμηθευτές.

7. Συνθήκες εργασίας (βάρδιες, θόρυβος, θερμοκρασία):

Υψηλή θερμοκρασία, χρήση αιχμηρών εργαλείων και εστιών, βάρδιες.

8. Απαιτήσεις σε προσπάθεια (νοητική και φυσική) με αντικειμενικούς δείκτες (π.χ. βάρος, διάρκεια ορθοστασίας):

Ορθοστασία σε όλη τη βάρδια, μεταφορά σκευών έως 15 κιλά.

Β. Αξιολόγηση της θέσης

Κλίμακα: Επίπεδο 1 βασικό/τυποποιημένο, χαμηλή πολυπλοκότητα. Επίπεδο 2 λειτουργικό, ποικιλία περιστατικών, διαθέσιμη καθοδήγηση. Επίπεδο 3 σύνθετο, συχνή κρίση/διάγνωση, σημαντικές συνέπειες. Επίπεδο 4 πολύ σύνθετο/κρίσιμο, υψηλό ρίσκο ή ευθύνη, πρωτοβουλία.

Κριτήριο	Επίπεδο (1 έως 4)	Συντελεστής βαρύτητας	Μόρια	Αιτιολόγηση
Δεξιότητες	3	3	9	
Προσπάθεια	3	2	6	
Ευθύνη	2	3	6	
Συνθήκες εργασίας	4	2	8	Ζέστη της κουζίνας και κίνδυνος εγκαυμάτων.
Σύνολο			29	

Κατηγορία εργαζομένων: Κατηγορία Γ (εύρος μορίων 27 έως 31)

Γ. Έλεγχοι ουδετερότητας

- Η αξιολόγηση αφορά τη θέση εργασίας και τις απαιτήσεις της και όχι το πρόσωπο που την κατέχει.
- Ο τίτλος της θέσης είναι διατυπωμένος με τρόπο ουδέτερο ως προς το φύλο, όπως απαιτείται για τις προκηρύξεις και τους τίτλους θέσεων εργασίας (άρθρο 41 παρ. 2 Κ.Ε.Δ.).
- Η περιγραφή δεν περιέχει αναφορά στο φύλο ή στην οικογενειακή κατάσταση.

Ημερομηνία αξιολόγησης: 10.12.2026

Αξιολόγηση από: Διαχειρίστρια

_____

(υπογραφή)

ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ
ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ
ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΦΥΛΛΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Παράρτημα Α της μισθολογικής δομής της επιχείρησης Παράδειγμα Καφέ Ο.Ε., έκδοση 1

Θέση εργασίας: Μπαρίστα

Τομέας: Μπαρ

Αριθμός εργαζομένων στη θέση: 2

Αναφέρεται σε: Υπεύθυνο/Υπεύθυνη καταστήματος

Α. Περιγραφή της θέσης

1. Σκοπός της θέσης:

Ετοιμάζει καφέδες και ροφήματα με σταθερή ποιότητα και εξυπηρετεί τους πελάτες στο μπαρ.

2. Κύριες αρμοδιότητες:

• Παρασκευή καφέδων και ροφημάτων
• Καθαρισμός και απλή συντήρηση της μηχανής καφέ
• Εξυπηρέτηση πελατών στο μπαρ και στο πακέτο
• Είσπραξη στο ταμείο του μπαρ

3. Απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες (τυπικά προσόντα, πιστοποιήσεις):

Βασική εκπαίδευση στην παρασκευή καφέ ή αντίστοιχη εμπειρία, χειρισμός μηχανής espresso.

4. Επίπεδο αυτονομίας και επίβλεψης:

Εργάζεται με τις οδηγίες του/της υπεύθυνου/υπεύθυνης καταστήματος.

5. Εύρος ευθύνης (κόστος, ποιότητα, ασφάλεια, άνθρωποι):

Ποιότητα των ροφημάτων, σωστή χρήση των υλικών, ταμείο του μπαρ.

6. Εσωτερικές και εξωτερικές συνεργασίες:

Πελάτες, προσωπικό αίθουσας.

7. Συνθήκες εργασίας (βάρδιες, θόρυβος, θερμοκρασία):

Βάρδιες, επαφή με κοινό, εργασία δίπλα σε ζεστό εξοπλισμό.

8. Απαιτήσεις σε προσπάθεια (νοητική και φυσική) με αντικειμενικούς δείκτες (π.χ. βάρος, διάρκεια ορθοστασίας):

Ορθοστασία σε όλη τη βάρδια, επαναλαμβανόμενες κινήσεις.

Β. Αξιολόγηση της θέσης

Κλίμακα: Επίπεδο 1 βασικό/τυποποιημένο, χαμηλή πολυπλοκότητα. Επίπεδο 2 λειτουργικό, ποικιλία περιστατικών, διαθέσιμη καθοδήγηση. Επίπεδο 3 σύνθετο, συχνή κρίση/διάγνωση, σημαντικές συνέπειες. Επίπεδο 4 πολύ σύνθετο/κρίσιμο, υψηλό ρίσκο ή ευθύνη, πρωτοβουλία.

Κριτήριο	Επίπεδο (1 έως 4)	Συντελεστής βαρύτητας	Μόρια	Αιτιολόγηση
Δεξιότητες	3	3	9	
Προσπάθεια	2	2	4	
Ευθύνη	2	3	6	
Συνθήκες εργασίας	2	2	4	
Σύνολο			23	

Κατηγορία εργαζομένων: Κατηγορία Β (εύρος μορίων 21 έως 26)

ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

Γ. Έλεγχοι ουδετερότητας

- Η αξιολόγηση αφορά τη θέση εργασίας και τις απαιτήσεις της και όχι το πρόσωπο που την κατέχει.
- Ο τίτλος της θέσης είναι διατυπωμένος με τρόπο ουδέτερο ως προς το φύλο, όπως απαιτείται για τις προκηρύξεις και τους τίτλους θέσεων εργασίας (άρθρο 41 παρ. 2 Κ.Ε.Δ.).
- Η περιγραφή δεν περιέχει αναφορά στο φύλο ή στην οικογενειακή κατάσταση.

Ημερομηνία αξιολόγησης: 10.12.2026

Αξιολόγηση από: Διαχειρίστρια

_____

(υπογραφή)

ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ
ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ
ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΦΥΛΛΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Παράρτημα Α της μισθολογικής δομής της επιχείρησης Παράδειγμα Καφέ Ο.Ε., έκδοση 1

Θέση εργασίας: Σερβιτόρος/Σερβιτόρα

Τομέας: Αίθουσα

Αριθμός εργαζομένων στη θέση: 5

Αναφέρεται σε: Υπεύθυνο/Υπεύθυνη καταστήματος

Α. Περιγραφή της θέσης

1. Σκοπός της θέσης:

Εξυπηρετεί τους πελάτες στην αίθουσα και στη βεράντα, από την παραγγελία έως την πληρωμή.

2. Κύριες αρμοδιότητες:

• Λήψη παραγγελιών
• Σερβίρισμα
• Είσπραξη και έκδοση αποδείξεων
• Καθαριότητα και στρώσιμο των τραπεζιών

3. Απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες (τυπικά προσόντα, πιστοποιήσεις):

Βασικές γνώσεις εξυπηρέτησης πελατών, χρήση συστήματος παραγγελιών. Η γνώση της αγγλικής γλώσσας είναι χρήσιμη.

4. Επίπεδο αυτονομίας και επίβλεψης:

Εργάζεται με τις οδηγίες του/της υπεύθυνου/υπεύθυνης καταστήματος.

5. Εύρος ευθύνης (κόστος, ποιότητα, ασφάλεια, άνθρωποι):

Σωστή εξυπηρέτηση και είσπραξη στα τραπέζια που ανατίθενται στη θέση.

6. Εσωτερικές και εξωτερικές συνεργασίες:

Πελάτες, κουζίνα, μπαρ.

7. Συνθήκες εργασίας (βάρδιες, θόρυβος, θερμοκρασία):

Βάρδιες, εργασία και σε εξωτερικό χώρο, επαφή με κοινό.

8. Απαιτήσεις σε προσπάθεια (νοητική και φυσική) με αντικειμενικούς δείκτες (π.χ. βάρος, διάρκεια ορθοστασίας):

Ορθοστασία και συνεχής κίνηση σε όλη τη βάρδια, μεταφορά δίσκων.

Β. Αξιολόγηση της θέσης

Κλίμακα: Επίπεδο 1 βασικό/τυποποιημένο, χαμηλή πολυπλοκότητα. Επίπεδο 2 λειτουργικό, ποικιλία περιστατικών, διαθέσιμη καθοδήγηση. Επίπεδο 3 σύνθετο, συχνή κρίση/διάγνωση, σημαντικές συνέπειες. Επίπεδο 4 πολύ σύνθετο/κρίσιμο, υψηλό ρίσκο ή ευθύνη, πρωτοβουλία.

Κριτήριο	Επίπεδο (1 έως 4)	Συντελεστής βαρύτητας	Μόρια	Αιτιολόγηση
Δεξιότητες	2	3	6	
Προσπάθεια	3	2	6	
Ευθύνη	2	3	6	
Συνθήκες εργασίας	3	2	6	
Σύνολο			24	

Κατηγορία εργαζομένων: Κατηγορία Β (εύρος μορίων 21 έως 26)

Γ. Έλεγχοι ουδετερότητας

- Η αξιολόγηση αφορά τη θέση εργασίας και τις απαιτήσεις της και όχι το πρόσωπο που την κατέχει.
- Ο τίτλος της θέσης είναι διατυπωμένος με τρόπο ουδέτερο ως προς το φύλο, όπως απαιτείται για τις προκηρύξεις και τους τίτλους θέσεων εργασίας (άρθρο 41 παρ. 2 Κ.Ε.Δ.).
- Η περιγραφή δεν περιέχει αναφορά στο φύλο ή στην οικογενειακή κατάσταση.

Ημερομηνία αξιολόγησης: 10.12.2026

Αξιολόγηση από: Διαχειρίστρια

_____

(υπογραφή)

ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ
ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ
ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΦΥΛΛΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Παράρτημα Α της μισθολογικής δομής της επιχείρησης Παράδειγμα Καφέ Ο.Ε., έκδοση 1

Θέση εργασίας: Βοηθός κουζίνας

Τομέας: Κουζίνα

Αριθμός εργαζομένων στη θέση: 2

Αναφέρεται σε: Μάγειρα/Μαγείρισσα

Α. Περιγραφή της θέσης

1. Σκοπός της θέσης:

Βοηθά στην προετοιμασία των υλικών και στην καθαριότητα της κουζίνας.

2. Κύριες αρμοδιότητες:

• Πλύσιμο και κοπή λαχανικών
• Πλύσιμο σκευών
• Καθαριότητα της κουζίνας
• Παραλαβή και τακτοποίηση εμπορευμάτων

3. Απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες (τυπικά προσόντα, πιστοποιήσεις):

Δεν απαιτείται προηγούμενη εμπειρία. Βασικές γνώσεις υγιεινής τροφίμων.

4. Επίπεδο αυτονομίας και επίβλεψης:

Εκτελεί εργασίες με τις οδηγίες του/της μάγειρα/μαγείρισσας.

5. Εύρος ευθύνης (κόστος, ποιότητα, ασφάλεια, άνθρωποι):

Καθαριότητα και σωστή φύλαξη των υλικών.

6. Εσωτερικές και εξωτερικές συνεργασίες:

Προσωπικό κουζίνας.

7. Συνθήκες εργασίας (βάρδιες, θόρυβος, θερμοκρασία):

Υψηλή θερμοκρασία, υγρασία, χρήση απορρυπαντικών.

8. Απαιτήσεις σε προσπάθεια (νοητική και φυσική) με αντικειμενικούς δείκτες (π.χ. βάρος, διάρκεια ορθοστασίας):

Ορθοστασία, μεταφορά κιβωτίων έως 15 κιλά.

Β. Αξιολόγηση της θέσης

Κλίμακα: Επίπεδο 1 βασικό/τυποποιημένο, χαμηλή πολυπλοκότητα. Επίπεδο 2 λειτουργικό, ποικιλία περιστατικών, διαθέσιμη καθοδήγηση. Επίπεδο 3 σύνθετο, συχνή κρίση/διάγνωση, σημαντικές συνέπειες. Επίπεδο 4 πολύ σύνθετο/κρίσιμο, υψηλό ρίσκο ή ευθύνη, πρωτοβουλία.

Κριτήριο	Επίπεδο (1 έως 4)	Συντελεστής βαρύτητας	Μόρια	Αιτιολόγηση
Δεξιότητες	1	3	3	
Προσπάθεια	3	2	6	
Ευθύνη	1	3	3	
Συνθήκες εργασίας	3	2	6	
Σύνολο			18	

Κατηγορία εργαζομένων: Κατηγορία Α (εύρος μορίων 10 έως 20)

ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ
ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ
ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ

Γ. Έλεγχοι ουδετερότητας

- Η αξιολόγηση αφορά τη θέση εργασίας και τις απαιτήσεις της και όχι το πρόσωπο που την κατέχει.
- Ο τίτλος της θέσης είναι διατυπωμένος με τρόπο ουδέτερο ως προς το φύλο, όπως απαιτείται για τις προκηρύξεις και τους τίτλους θέσεων εργασίας (άρθρο 41 παρ. 2 Κ.Ε.Δ.).
- Η περιγραφή δεν περιέχει αναφορά στο φύλο ή στην οικογενειακή κατάσταση.

Ημερομηνία αξιολόγησης: 10.12.2026

Αξιολόγηση από: Διαχειρίστρια

_____

(υπογραφή)

Σημείωση του εργαλείου «ΜισθοΔομή» (δεν αποτελεί κείμενο νόμου): Η κλίμακα των 4 επιπέδων και οι τίτλοι της περιγραφής ακολουθούν το ενδεικτικό υπόδειγμα της εγκυκλίου 26923/07.10.2026, η χρήση του οποίου δεν είναι υποχρεωτική. Οι συντελεστές βαρύτητας είναι επιλογή του εργοδότη. Το έγγραφο συντάχθηκε με βοηθητικό εργαλείο και δεν αποτελεί νομική συμβουλή. Ο εργοδότης ελέγχει το περιεχόμενο πριν το εγκρίνει ή το χρησιμοποιήσει. Η τελική απόφαση και η ευθύνη ανήκουν στον εργοδότη. Η σημείωση μπορεί να διαγραφεί πριν από την υπογραφή.

ΠΡΟΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ