

Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Κυπριακή Δημοκρατία

Διαρθρωτικό Ταμείο  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".  
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.

ΜΕΤΕΚ  
ΜΕΤΑΠΡΟΣΒΙΜΑ ΠΡΟΤΥΠΑ

Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

Τίτλος Μαθήματος	<b>ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΟΚΤΕΙΛ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΠΟΤΩΝ II</b>				
Κωδικός Μαθήματος	<b>REST0406</b>				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό / Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 <sup>ο</sup> Έτος, Γ' ή Δ' Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Αντώνης Αντωνίου				
ECTS	5	Lectures / Week	5	Labs / week	
Στόχος Μαθήματος	Οι σπουδαστές θα εμβαθύνουν περισσότερο τις δεξιότητες και γνώσεις που ανέπτυξαν στο μάθημα REST0205 ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΟΚΤΕΙΛ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΠΟΤΩΝ I. Οι σπουδαστές θα έχουν την ευκαιρία να παρασκευάσουν κοκτέιλ, να επιλέξουν και να χρησιμοποιήσουν τον σωστό εξοπλισμό για την παραγωγή και τα κατάλληλα είδη ποτηριών για να σερβίρουν σωστά το ποτό. Οι σπουδαστές/τριες θα μελετήσουν με συνέπεια τον τρόπο παραγωγής ποτών, ακολουθώντας οδηγίες και ποιοτικά κριτήρια και θα αναπτύξουν την ικανότητα να διορθώνουν πιθανά προβλήματα παραγωγής που προκύπτουν. Έμφαση δίνεται στην επαγγελματική παράθεση των ποτών και της γαρνιτούρας.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Οι σπουδαστές/στριες θα είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρασκευάζουν, γαρνίρουν και παραθέτουν κλασσικά και σύγχρονα κοκτέιλ και αλκοολούχων ή μη ποτών,</li> <li>• Εφαρμόζουν διαφορετικές μεθόδους και τεχνικές παρασκευής και παράθεσης κοκτέιλ και οινοπνευματωδών ποτών βάσει προδιαγραφών και ποιοτικών χαρακτηριστικών,</li> <li>• Σερβίρουν αλκοόλ υπεύθυνα και αλληλοεπιδρούν αποτελεσματικά με τους πελάτες.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	<b>REST0205</b>	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Παρασκευή Σύγχρονων Κοκτέιλ και Ανάμεικτων Ποτών</p> <p>Κλασσικά Κοκτέιλ και Παραλλαγές</p> <p>Ποτήρια</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Highballs, Tumblers, Cocktail, Coupe, Sling, Hurricane, Champagne Glasses, Beer Glasses, Wine Glasses, Brandy Glasses, Shot Glasses, Fortified Wine Glasses – Σωστή Διαχείριση και Αποθήκευση Ποτηριών.</li> </ul>				

### Μικροεξοπλισμός Μπαρ

- Three-Piece Shaker (and name variations), Boston Shaker, Muddler, Bar Spoon, Hawthorn Strainer, Fine Strainer, Cannelle Knife, Zester, Prep Knife, Chopping Board, Chop-Stick, Waiters Friend, Bar Blade, Speed Pourers, Champagne Sealers and Vacuum Wine Stoppers, Store and Pour, Squeazy Bottle.

### Βασικός Εξοπλισμός Μπαρ

- Glass Washer, Ice Machine, Cocktail Station, Blender, Juicer, Ice-Crusher, Pour Test Kit, Ice Buckets/Wine Coolers, Glassware, Bottle Cooler (Fridge), Coffee Machine.

### Ταξινόμηση Κοκτέιλ.

### Διακοσμητικά, Μικροαντικείμενα και Συνοδευτικά Υλικά Μπαρ.

### Παρασκευή και Σερβίρισμα Ανάμεικτων Ποτών Κοκτέιλ

- Σύνθεση γεύσης και βαθμός γλυκύτητας, μέθοδοι παρασκευής κοκτέιλ και ανάμεικτων ποτών, προετοιμασία χώρου, εξοπλισμού και υλικών, πάγος.

### Διαδικασίες Παρασκευής Κοκτέιλ

- Ανακίνηση και στράγγισμα, διπλό στράγγισμα, ανακίνηση και έκχυση, ανακάτεμα και στράγγισμα, χτύπημα, ανάδευση, ανακάτεμα, πρόσμιξη, στρωματοποίηση, χτύπημα με συστροφή, ανατάραξη, ανακάτεμα με πάγο.

### Ποιοτικά Χαρακτηριστικά

- Ισορροπημένο Ποτό / Χαρακτηριστικά / Ισχυρό ή Αδύναμο / Σχέση / Εφέ (ανακίνηση / ανάδευση / ανάμειξη-muddling) / Διαδικασία Ανάμειξης / Πιθανά Προβλήματα / Στρώσεις - Σημασία / Παρουσίαση / Έλεγχος Ποιότητας.

### Επιδράσεις / Χρώμα-Colouring / Παλαίωσης-Aging / Πρόσμιξης-Blending.

### Κύρια Αλκοολούχα Ποτά

- Gin, Vodka, Rum, Whisky, Tequila, Cachaça, Brandy.

### Ορεκτικά Οινοπνευματώδη Ποτά

### Λικέρ

- Curacaos, Cremes, Fruit Based, Aniseed, Nut and Chocolate.

### Υπόπικρα

- Angostura, Peychaud's, Orange, Campari

### Ποιοτικά Σημεία Ελέγχου

### Επαγγελματική Εικόνα



Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικό Ταμείο  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".  
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.



ΜΕΤΕΚ  
ΜΕΤΑΦΕΡΑ ΗΣΤΟΤΕΙΑΣ

Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

	<p>Επαγγελματικές δεξιότητες μεταφοράς ποτών σε δίσκο και σερβίρισμα πελατών.</p> <p>Τεχνικές Επικοινωνίας</p> <p>Τεχνικές Γλώσσας του Σώματος</p> <p>Υπεύθυνη πώληση αλκοόλ.</p> <p>Απαιτούμενα Υλικά: Προβλεπόμενη πλήρης στολή (σιδερωμένη και καθαρή) για το μάθημα της ημέρας, προβλεπόμενα παπούτσια, τιρμπουσόν, 2 στυλό και ένα μικρό σημειωματάριο για τις παραγγελίες του εδεσματολογίου.</p>
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Το διδακτικό προσωπικό επιλέγει μία ή περισσότερες από τις παρακάτω μεθόδους διδασκαλίας για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του μαθήματος (χωρίς να περιορίζεται σε αυτές): διαλέξεις, επίδειξη, εργαστήριο, πρακτική εξάσκηση, συζήτηση, σχέδια δράσης, μικρο-διδασκαλία, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδο της ανεστραμμένης τάξης, περιπτώσιολογικές μελέτες, συνθετικές εργασίες, διερευνητική μέθοδο, εκπαιδευτικές επισκέψεις, παρουσιάσεις επισκεπτών, βιωματική μέθοδο στον χώρο εργασίας, εκμάθηση με πολυμέσα ηλεκτρονικής τεχνολογίας/ψηφιακές ικανότητες, συνεντεύξεις με ειδικούς.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Domine Andre, Euler E. Barbara, Fassbender Wolfgang, Stelzig Matthias. Το μεγάλο βιβλίο του Bar. H.F.ULLMANN. 9783833153006</p> <p>Arvanitis, K. Bar – Oenology. Propombos. ISBN-13: 978-960-7860-10-1.</p> <p>Potter, C. The Craft of the Cocktail: Everything You Need to Know to Be a Master Bartender. ISBN-10: 0609608754</p> <p>Morgenthaler, J., Hale, A., Holmberg, M. The Bar Book: Elements of Cocktail Technique. Chronicle Books. ISBN-10: 9781452113845.</p> <p>Meehan, J. Meehan's Bartender Manual. Ten Speed Press. ISBN-10: 1607748622.</p> <p>Danger, J., Lapushchik, A., Risen, C. The Bourbon Bartender: 50 Cocktails to Celebrate the American Spirit. Sterling Epicure. ISBN-10: 1454926295</p> <p>Arnold, D. Liquid Intelligence: The Art and Science of the Perfect Cocktail. W. W. Norton &amp; Company. ISBN-10: 0393089037</p> <p>DeGross, D. The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drinks. Clarkson Potter. ISBN-10: 0307405737</p>
<p>Αξιολόγηση</p>	<p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10%</p> <p>Εργασίες / Project (Ομάδα ή Ατομική): 0% - 50%</p> <p>Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30%</p> <p>Τελική Εξέταση: 0% - 40%</p>
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική</p>