

ΜΑΘΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (515)

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 2 ΩΡΕΣ ΚΑΙ 30 ΛΕΠΤΑ

ΔΙΔΑΚΤΕΑ ΥΛΗ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

1. Εισαγωγή και Επανάληψη

1.1 Τεχνικές σερβιρίσματος

2. Σχεδιασμός Εστιατορίου

2.1 Θέση Της Τραπεζαρίας

2.2 Ατμόσφαιρα Στην Τραπεζαρία, Εσωτερική Οργάνωση, καταμερισμός τμημάτων.

3. Ανάλυση Κινδύνων Και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου

3.1 Εισαγωγή, Ιστορική αναδρομή

3.2 Βασικές Αρχές του HACCP

3.3 Αρχεία Και Έντυπα Παρακολούθησης, Κίνδυνοι

3.4 Αξιολόγησης Των Κινδύνων

3.5 Διαδικασία Παρακολούθησης

4. Επικοινωνία

4.1 Εισαγωγή, Διακρίσεις της επικοινωνίας

4.2 Γραπτή Επικοινωνία

4.3 Προφορική Επικοινωνία

4.4 Γλώσσα Του Σώματος

4.5 Ειδικές Μορφές Επικοινωνίας

5. Παράθεση Ειδικών Φαγητών

5.1 Ορισμός

5.2 Ταξινόμηση και τρόπος παράθεσης ειδικών φαγητών.

5.3 Εξοπλισμός των ειδικών φαγητών

5.4 Συνοδευτικά υλικά των ειδικών φαγητών

6. Επιμελημένος Τρόπος Παράθεσης

6.1 Ορισμός,

6.2 Κατηγορίες εργασιών με τον επιμελημένο τρόπο

6.3 Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα

6.4 Τεμαχισμός, ορισμός

- 6.5 Προσόντα τεμαχιστής
- 6.6 Εξοπλισμός
- 6.7 Βασικοί κανόνες τεμαχισμού
- 6.8 Παρασκευές που μπορούμε να τεμαχίσουμε

7. Οργάνωση, Παρασκευή Και Παράθεση Ποτών

- 7.1 Εισαγωγή, σκοπός
- 7.2 Σχεδιασμός και διαρρύθμιση του μπαρ
- 7.3 Χώροι εργασίας μπαρ
- 7.4 Εξοπλισμός μπαρ
- 7.5 Κατηγορίες Μπαρ
- 7.6 Προσωπικό Του Μπαρ, καθήκοντα, προσόντα

8. Συνέδρια

- 8.1 Οργάνωση Συνεδρίων
- 8.2 Χαρακτηριστικά συνεδριακού χώρου
- 8.3 Εξοπλισμός για οργάνωση συνεδρίων
- 8.4 Διαρρύθμιση συνεδριακού χώρου
- 8.5 Παράθεση Γευμάτων & Ροφημάτων

9. Παράθεση Φαγητών Και Ποτών Σε Εξωτερικούς Χώρους

- 9.1 Εισαγωγή, ορισμός
- 9.2 Είδη εκδηλώσεων
- 9.3 Εξοπλισμός
- 9.4 Διαδικασία Οργάνωσης

10. Απογευματινά Τσάγια

- 10.1 Ορισμός
- 10.2 Σκοπός διοργάνωσης
- 10.3 Εδέσματα και ροφήματα
- 10.4 Τρόποι σερβιρίσματος

11. Καταγραφή Εξοπλισμού

- 11.1 Ορισμός
- 11.2 Χρησιμότητα καταγραφής
- 11.3 Κριτήρια επιλογής εξοπλισμού
- 11.4 Χαρακτηριστικά εξοπλισμού

ΔΙΔΑΚΤΕΑ ΥΛΗ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

1. Εισαγωγή και Επανάληψη

2. Μελέτη (Διαθεματική με το Μάθημα Εδεσματολόγιο)

2.1.1. Σύνθεση μενού

3. Ζυμαρικά/Ρυζια

3.1.1. Αντιπροσωπευτικές παρασκευές ριζότο

3.1.2. ποικιλίες ρυζιού

3.1.3. ταξινόμηση ρυζιών ανάλογα με το είδος, τον τύπο και τα χαρακτηριστικά τους

3.1.4. σημεία ποιότητας του ρυζιού

3.1.5. μέθοδος παρασκευής για το βασικό πιάφι και το ιταλικό ριζότο

3.1.6. διαφορές μεταξύ του παραδοσιακού πιαφιού και του ιταλικού ριζότο

3.1.7. Ορισμός ζυμαρικών

3.1.8. ταξινόμηση ζυμαρικών ανάλογα με τα χαρακτηριστικά και τη χρήση τους

3.1.9. ποικιλίες ζυμαρικών

3.1.10. σημεία ποιότητας των ζυμαρικών

3.1.11. ουσίες οι οποίες δίνουν χρώμα, άρωμα και γεύση στα φρέσκα ζυμαρικά

3.1.12. παρασκευής φρέσκιας ζύμης ζυμαρικών, αυγού, διαφόρων χρωμάτων και γεύσεων

3.1.13. μέθοδος ψησίματος και διατήρησης φρέσκων και ξηρών ζυμαρικών

3.1.14. παράγοντες οι οποίοι καθορίζουν το χρόνο ψησίματος των ζυμαρικών

3.1.15. βασικοί κανόνες διατήρησης των ζυμαρικών

3.1.16. βασικοί τύποι σαλτσών οι οποίες είναι κατάλληλοι για ζυμαρικά

3.1.17. διαφορές στο ψήσιμο και διατήρηση των φρέσκων με των ξηρών μακαρονιών

3.1.18. Ορολογία

4. Παρουσίαση Φαγητού και Γλυκού στο πιάτο

4.1.1. σημασία της ορθής παρουσίασης φαγητού στο πιάτο

4.1.2. βασικοί παράγοντες στησίματος φαγητού στο πιάτο

4.1.3. πρακτικές δεξιότητες της παρουσίασης φαγητού στο πιάτο

4.1.4. βασικές οδηγίες στησίματος φαγητού στο πιάτο

4.1.5. βασικά στοιχεία τα οποία συνθέτουν ένα πιάτο γλυκού

4.1.6. αντιθέσεις οι οποίες μπορούν να εφαρμοστούν σε ένα πιάτο γλυκού

4.1.7. σημασία της ομοιομορφίας στην τελική παρουσίαση των εδεσμάτων στο πιάτο

4.1.8. ειδικά χαρακτηριστικά της κλασικής κουζίνας

4.1.9. γενικοί κανόνες της κλασικής παρουσίασης εδεσμάτων σε πιάτο

4.1.10. τρόποι σερβιρίσματος της κλασικής παρουσίασης εδεσμάτων

4.1.11. ειδικά χαρακτηριστικά της μοντέρνας κουζίνας (nouvelle cuisine)

- 4.1.12. γενικοί κανόνες της μοντέρνας παρουσίασης φαγητού στο πιάτο (nouvelle plating style)
- 4.1.13. διαφορά στυλ του μοντέρνου στησίματος φαγητού στο πιάτο (nouvelle plating styles)
- 4.1.14. ειδικά χαρακτηριστικά της σύγχρονης κουζίνας
- 4.1.15. γενικοί κανόνες της σύγχρονης παρουσίασης φαγητού στο πιάτο
- 4.1.16. στυλ στησίματος φαγητού στο πιάτο της σύγχρονης προσέγγισης
- 4.1.17. χαρακτηριστικά στοιχεία των κύριων σύγχρονων στυλ παρουσίασης εδεσμάτων σε πιάτο
- 4.1.18. Ορολογία

5. Εθνικές Κουζίνες και Μπουφέ

- 5.1.1. ορισμός του μπουφέ
- 5.1.2. τρόπος παράθεσης φαγητού σε μπουφέ
- 5.1.3. το θέμα σε ένα μπουφέ
- 5.1.4. επιλογή του μενού για μπουφέ
- 5.1.5. παρουσίαση του μπουφέ
- 5.1.6. παράγοντες οι οποίοι επηρέασαν την ελληνική, την κυπριακή και την ιταλική γαστρονομία
- 5.1.7. γαστρονομικές επιρροές της ελληνικής, της κυπριακής και της ιταλικής κουζίνας
- 5.1.8. στοιχεία τα οποία συνθέτουν την ελληνική, την κυπριακή και την ιταλική κουζίνα
- 5.1.9. χαρακτηριστικά των γαστρονομικών περιοχών της Ελλάδας και της Ιταλίας
- 5.1.10. στάδια παράθεσης του ιταλικού γεύματος
- 5.1.11. σωστή σειρά παρουσίασης εδεσμάτων σε ένα μπουφέ
- 5.1.12. σύνθεση μενού για μπουφέ με αντιπροσωπευτικά εδέσματα της ελληνικής, της κυπριακής και της ιταλικής κουζίνας
- 5.1.13. Ορολογία

6. Γαστρονομικές Τάσεις (Παρασκευή και Παρουσίαση Μενού, Κυπριακή Δημιουργική Κουζίνα και Χορτοφαγική Κουζίνα)

- 6.1.1. έννοιες της χορτοφαγίας και του βιγκανισμού
- 6.1.2. φιλοσοφία της χορτοφαγίας
- 6.1.3. λόγοι για τους οποίους οι άνθρωποι επιλέγουν τη χορτοφαγική διατροφή
- 6.1.4. ομάδες τροφίμων με βάση τις πυραμίδες της χορτοφαγικής διατροφής
- 6.1.5. χαρακτηριστικά της χορτοφαγικής διατροφής
- 6.1.6. τύπους των χορτοφάγων και κατηγορίες τους
- 6.1.7. διαφορές μεταξύ των κύριων τύπων χορτοφάγων και των κατηγοριών τους
- 6.1.8. στοιχεία τα οποία συμβάλλουν στη σύνθεση ενός χορτοφαγικού μενού
- 6.1.9. κυπριακή δημιουργική κουζίνα
- 6.1.10. αναγκαιότητα του εκσυγχρονισμού της κυπριακής γαστρονομίας
- 6.1.11. γαστρονομικές αντιλήψεις της κυπριακής δημιουργικής κουζίνας
- 6.1.12. παράγοντες οι οποίοι συμβάλλουν στην εξέλιξη της κυπριακής κουζίνας
- 6.1.13. στοιχεία τα οποία συνθέτουν ένα μενού κυπριακής δημιουργικής κουζίνας

6.1.14. σύνθεση μενού με θέμα την χορτοφαγική, τη Κυπριακή Δημιουργική Κουζίνα και μενού ελεύθερης επιλογής

6.1.15. Ορολογία

7. Παραδοσιακές Ταβέρνες

7.1.1. τι είναι η ταβέρνα

7.1.2. τι είναι οι μεζέδες

7.1.3. ιστορική εξέλιξη της ελληνικής ταβέρνας

7.1.4. ιδιαιτερότητα της ελληνικής ταβέρνας

7.1.5. είδη της ελληνικής ταβέρνας

7.1.6. χαρακτηριστικά της ελληνικής παραδοσιακής ταβέρνας

7.1.7. εδέσματα που περιλαμβάνονται σε ένα μενού ελληνικής ταβέρνας

7.1.8. στάδια της κυπριακής ταβέρνας

7.1.9. εδέσματα που περιλαμβάνει το κάθε στάδιο της κυπριακής ταβέρνας

7.1.10. είδη της κυπριακής ταβέρνας

7.1.11. χαρακτηριστικά της κυπριακής παραδοσιακής ταβέρνας

7.1.12. διαφορές μεταξύ της ελληνικής και κυπριακής ταβέρνας

7.1.13. σύνθεση μενού για μπουφέ με θέμα την Κυπριακή, και την Ελληνική ταβέρνα με ποικιλία από μεζέδες

7.1.14. Ορολογία

8. Κοκτέιλ και Σάντουιτς

8.1.1. τι είναι η δεξίωση κοκτέιλ

8.1.2. κύριος στόχο μιας δεξίωσης κοκτέιλ

8.1.3. χαρακτηριστικά στοιχεία των φαγητών που σερβίρονται σε μια δεξίωση κοκτέιλ

8.1.4. Ορισμός καναπέ

8.1.5. διάφορα μέρη του καναπέ

8.1.6. διάφορα κρύα και ζεστά ορεκτικά τα οποία σερβίρονται σε μια δεξίωση κοκτέιλ

8.1.7. διάφορα αλμυρά και γλυκά τα οποία σερβίρονται σε μια δεξίωση κοκτέιλ

8.1.8. αρχές που διέπουν την παρουσίαση φαγητού σε καθρέφτη

8.1.9. χαρακτηριστικά γνωρίσματα των ζεστών ορεκτικών για κοκτέιλ

8.1.10. χαρακτηριστικά γνωρίσματα των γλυκών που σερβίρονται σε ένα κοκτέιλ

8.1.11. Ορισμός σάντουιτς

8.1.12. είδη των σάντουιτς στις διάφορες κατηγορίες

8.1.13. μέρη του σάντουιτς

8.1.14. τα διάφορα είδη ψωμιών, αλειμμάτων, γαρνιτούρων και γεμίσεων κατάλληλα για σάντουιτς

8.1.15. κανόνες παραγωγής των σάντουιτς

8.1.16. Ορολογία

9. Κρύα Κουζίνα

9.1.1. ορισμό της σαλάτας

9.1.2. βασικά μέρη μιας σαλάτας

9.1.3. τύποι, κατηγορίες και είδη των σαλατών

9.1.4. οδηγίες για την επιτυχία μιας σαλάτας

9.1.5. σημεία ποιότητας των σαλατών

9.1.6. τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των σαλατών κατάλληλων για μπουφέ

9.1.7. κανόνες παρουσίασης σαλατών σε πιατέλα/πιάτο

9.1.8. διάφορες σαλάτες κατάλληλες για μπουφέ και για πιάτο (μενού)

9.1.9. Ορολογία

10. Μενού Παραθέσεων