

ΤΟΜΕΑΣ

ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ – ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΒΟΗΘΗΜΑΤΑ ΣΤΗ ΣΥΝΤΑΞΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

1. «Μικροοικονομική θεωρία και εφαρμογές» ΚΩΤΤΗΣ
2. «Σύγχρονη Μακροοικονομική θεωρία και πολιτική» ΚΩΤΤΗΣ
3. «Εγκυκλοπαίδεια μαγειρικής» ΚΕΡΑΜΕΑΣ
4. «Μεγάλη μαγειρική» ΠΑΡΑΔΕΙΣΗΣ
5. «Η νέα διεθνής κουζίνα» ΒΛΑΧΟΥ
6. «Ελληνική κουζίνα» ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ
7. «Χρυσή ζαχαροπλαστική» ΚΑΡΑΚΟΥΣΗ
8. «Θέματα υγιεινής τροφίμων - διαιτητική» ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΠΟΥΛΟΣ
9. «Οδηγός τροφίμων και ποτών» ΚΑΡΔΟΥΛΗΣ
10. «Εμπορευματογνωσία» ΓΕΩΡΓΑΝΤΕΑΣ
11. «Ζαχαροπλαστική Τεχνική» ΣΙΑΒΑΣ - ΓΚΟΥΒΑΣ
12. «Εστιατορική» ΒΑΓΕΝΑΣ
13. «Σύνθεση εδεσματολογίου» ΣΑΛΕΣΙΩΤΗΣ
14. «Μπαρ - Οινολογία» ΜΑΡΡΑΣ

ΤΟΜΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

Η τέχνη της μαγειρικής διδάσκεται στη χώρα μας σε επίσημη βαθμίδα εκπαίδευσης αποκλειστικά στις Σχολές Τουριστικών Επαγγελματιών και σε επίπεδο Τ.Ε.Σ. Οι ανάγκες όμως της αγοράς σε στελέχη που κατέχουν την τέχνη της μαγειρικής σε επαγγελματικό επίπεδο είναι μεγάλες και επιτακτικές. Ο Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης είναι ικανός να απασχοληθεί σε Επιχειρήσεις Ξενοδοχειακής και Επισιτιστικής μορφής και δομής, τόσο στον Ιδιωτικό όσο και στο Δημόσιο τομέα. Με τις αποκτούμενες γνώσεις μπορεί να αναλάβει υπεύθυνα την οργάνωση και τη λειτουργία μιας σύγχρονης κουζίνας, ανεξαρτήτως μεγέθους και τύπου. Η ειδικότητα αυτή έρχεται ως αρωγός των αναγκών των Ελληνικών Επιχειρήσεων του Επισιτιστικού χώρου να καλύψει τα υπάρχοντα κενά με στελέχη ικανά να αντεπεξέλθουν σε υψηλές απαιτήσεις της αγοράς.

ΣΥΜΒΑΤΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ ΜΕ ΤΑ ΙΣΧΥΟΝΤΑ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

- A. Μεγάλη Βρετανία: Μάγειρας - KITCHEN + FOOD STEWARD
- B. Γαλλία: CHEF- Μάγειρας
- Γ. Γερμανία: Αρχιμάγειρας

ΕΙΣΗΓΗΤΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ

- α. ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης
- β. ΤΟΜΕΑΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: Τουρισμού - Μεταφορών
- γ. ΤΥΠΟΣ ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΟΥ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ: Απολυτήριο Λυκείου
- δ. ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΠΟΥΔΩΝ: Τέσσερα εξάμηνα
- ε. ΠΑΡΕΜΦΕΡΕΙΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΕΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ:
 - Ελλάδα: Μάγειρας σε βαθμίδα ΤΕΣ στις Σχολές Τουριστικών Επαγγελματιών
 - Μεγάλη Βρετανία : Μάγειρας - KITCHEN + FOOD STEWARD
 - Γαλλία: CHEF - Μάγειρας
 - Γερμανία: Αρχιμάγειρας
- στ. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

ΣΥΝΤΟΜΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ (JOB PROFILE)

Ο απόφοιτος των ΙΕΚ ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης» είναι ένας εξειδικευμένος εργαζόμενος ικανός να χειρίζεται υπεύθυνα και αυτόνομα τα ακόλουθα θέματα:

1. Τον ποιοτικό έλεγχο, τη συντήρηση και την αξιοποίηση των τροφίμων.
2. Την υγιεινή των τροφίμων.
3. Την παρασκευή εδεσμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας.
4. Την τέλεια οργάνωση και διοίκηση της κουζίνας.
5. Τον τεμαχισμό και την προετοιμασία κρεάτων – πουλερικών – κυνηγιών – ψαριών – θαλασσινών και τη χρήση κάθε τεμαχίου.
6. Τη σωστή σύνθεση κάθε μενού με βάση τις ισχύουσες αγορανομικές και υγειονομικές διατάξεις.
7. Την παρουσίαση και διακόσμηση εδεσμάτων.
8. Την τέχνη της ζαχαροπλαστικής.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης», βασιζόμενος σε εντολές εργασίας και λαμβάνοντας υπόψη τους ισχύοντες κανόνες ιδιαίτερα της αποδοτικότητας, της υγιεινής και της πρόληψης ατυχημάτων, εκτελεί μόνος του ή και σε συνεργασία, εργασίες όπως οι ακόλουθες:

1. ΣΤΟΝ ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΕΛΕΓΧΟ, ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- 1.1. Ελέγχει την ποιότητα ειδών παντοπωλείου.
- 1.2. Ελέγχει την ποιότητα λαχανικών και φρούτων.
- 1.3. Ελέγχει την ποιότητα προϊόντων γάλακτος.
- 1.4. Ελέγχει την ποιότητα κρεάτων – πουλερικών – κυνηγιών – ψαριών – θαλασσινών.
- 1.5. Ελέγχει τη συντήρηση όλων των διακινούμενων εμπορευμάτων της κουζίνας.
- 1.6. Γνωρίζει και ελέγχει τους βαθμούς ψύξης της συντήρησης και την υγρομετρική θερμοκρασία όλων των ειδών.
- 1.7. Γνωρίζει και ελέγχει την αποθήκευση τροφίμων με βάση τους αντίστοιχους κανόνες υγιεινής.
- 1.8. Συνεργάζεται με τα τμήματα ελέγχου και αποθήκης για τις αγορές των τροφίμων.

- 1.9. Συντάσσει εκθέσεις και αναφορές σχετικά με αγορές και τρόφιμα.
- 1.10. Μελετά την αγορά για ποιότητα και τιμές.
- 1.11. Αξιοποιεί τα είδη τροφίμων με σκοπό την καλύτερη απόδοσή τους από άποψη ποιότητας και οικονομίας.
- 1.12. Γνωρίζει τη συμπεριφορά των τροφίμων.
- 1.13. Συνεργάζεται με το τμήμα εστιατορίου για τη γρήγορη και σωστή παράθεση των εδεσμάτων.

2. ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- 2.1. Γνωρίζει την ποιότητα των σκευών της κουζίνας σε σχέση με την υγιεινή.
- 2.2. Επιβλέπει την πλύση των σκευών κουζίνας και εστίασης.
- 2.3. Επιβλέπει τον καθαρισμό και πλύσιμο λαχανικών και φρούτων.
- 2.4. Φροντίζει για τον καθαρισμό των χώρων της κουζίνας.
- 2.5. Επιβλέπει το γρήγορο και επιμελημένο σερβίρισμα από άποψη υγιεινής.

3. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ ΚΑΘΕ ΜΟΡΦΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

- 3.1 Όροι γαστρονομικής τέχνης.
- 3.2 Παρασκευή βάσεων της κουζίνας (FONDS).
- 3.3 Ζύμες.
- 3.4 Ζωμοί κρέατος, σούπες δεμένες και άδετες.
- 3.5 Λίπη, έλαια, βούτυρα απλά και σύνθετα.
- 3.6 Τρόποι ψησίματος.
- 3.7 Τρόποι παρασκευής αυγών.
- 3.8 Τρόποι παρασκευής ζυμαρικών (εμπορίου - φρέσκα).
- 3.9 Παρασκευές από ψαρινώδη (PATES).
- 3.10 Παρασκευές με βάση το τυρί.
- 3.11 Παρασκευές ρυζιού.
- 3.12 Τρόποι κοπής λαχανικών.
- 3.13 Τρόποι ψησίματος λαχανικών (φρέσκων - ξηρών)
- 3.14 Παρασκευές λαχανικών (φρέσκων - ξηρών).
- 3.15 Παρασκευές δημητριακών και οσπρίων.
- 3.16 Τρόποι παρασκευής πατατών.
- 3.17 Σαλάτες απλές και σύνθετες σε ωμή και ψημένη κατάσταση.
- 3.18 Γαρνιτούρες.
- 3.19 Ορεκτικά κρύα και ζεστά, πλούσια και απλά.
- 3.20 Τρόποι ψησίματος ψαριών.
- 3.21 Παρασκευές ψαριών γλυκού νερού.
- 3.22 Παρασκευές ψαριών θαλάσσης.
- 3.23 Παρασκευές αρθρωτών μαλακόστρακων (CRUSTACES).
- 3.24 Παρασκευές κογχοδών ακέφαλων μαλακίων.
- 3.25 Παρασκευές κεφαλόποδων.
- 3.26 Παρασκευές αμφιβίων.
- 3.27 Παρασκευές μόσχου (εγχώριου – γάλακτος).
- 3.28 Παρασκευάσματα βοδιού και δάμαλης.
- 3.29 Παρασκευάσματα από άμπα.
- 3.30 Παρασκευές κιμά.
- 3.31 Παρασκευές από αρνάκι γάλακτος – αρνί – ζυγούρι.
- 3.32 Παρασκευές από κατσίκι γάλακτος – κατσίκι – βιτούλι.
- 3.33 Παρασκευές από χοιρίδιο γάλακτος – χοιρίδιο.
- 3.34 Παρασκευές πουλερικών (κοτόπουλο – γαλοπούλα – πάπια – χήνα).
- 3.35 Παρασκευές κυνηγίων με πτέρωμα.
- 3.36 Παρασκευές κυνηγίων με τρίχωμα.
- 3.37 Παρασκευάσματα φλαμπέ.

4. ΤΕΛΕΙΑ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- 4.1 Σύνθεση προσωπικού μαγειρείου.
- 4.2 Στολή μαγείρου. Χρήση και σημασία της.
- 4.3 Τμήματα κουζίνας και το επιτελούμενο σε αυτά έργο.
- 4.4 Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός κουζίνας.
- 4.5 Προετοιμασία για εργασίες (MISE EN PLACE).
- 4.6 Συστήματα αποθήκευσης τροφίμων.
- 4.7 Έλεγχος παραλαβής εμπορευμάτων.
- 4.8 Έλεγχος αποθήκευσης τροφίμων.
- 4.9 Έλεγχος σωστής διακίνησης και αξιοποίησης τροφίμων από τις αποθήκες.
- 4.10 Μέθοδοι και συστήματα προμηθειών.
- 4.11 Έλεγχος τιμολογίων και δελτίων αποστολής.
- 4.12 Απογραφές.
- 4.13 Μεριδοποίηση σε ωμή και ψημένη κατάσταση προσφερομένων παρασκευασμάτων.
- 4.14 Μέθοδοι κοστολόγησης.
- 4.15 Τιμές κτήσης αγαθών.
- 4.16 Συστήματα MARK UP.
- 4.17 Πρότυπες συνταγές.
- 4.18 Φόροι και τέλη.

5. ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

- 5.1. Παράγοντες καλής ποιότητας κρέατος.
- 5.2. Χαρακτηριστικά καλής ποιότητας κρέατος.
- 5.3. Ονοματολογία και βασικές διακρίσεις κρεάτων – πουλερικών – κυνηγιών.
- 5.4. Ονοματολογία – βασικές διακρίσεις και κατηγορίες ψαριών και θαλασσινών.
- 5.5. Καθαρισμός – αποστέωση – απονεύρωση – τεμαχισμός και δέσιμο κρεάτων – πουλερικών – κυνηγιών.
- 5.6. Καθαρισμός – απολέπιση – τεμαχισμός – φιλετάρισμα ψαριών – θαλασσινών.
- 5.7. Τοποθέτηση – τακτοποίηση εντός ψυγείων κρεάτων – πουλερικών – κυνηγιών – ψαριών – θαλασσινών.
- 5.8. Προοριζόμενη χρήση κάθε τεμαχίου κρεάτων – πουλερικών – κυνηγιών – ψαριών – θαλασσινών.

6. ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

- 6.1 Στοιχεία που λαμβάνονται υπόψη για τη σύνθεση – σύνταξη και παρουσίαση MENU και κάρτας εστιατορίου.
- 6.2 Τι καλούνται MENU. TABLE D' HAUT E- GALLA – A LA CARTE
- 6.3 Είδη MENU.
- 6.4 Βασικοί κανόνες σύνθεσης με βάση τη διαιτητική.
- 6.5 Ορολογία των εδεσμάτων.
- 6.6 Διεθνής ονοματολογία. Κυρίως αγγλικά – γαλλικά.
- 6.7 Παραδοσιακά MENU. Τρόποι παρουσίασης.

7. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- 7.1 Το προσωπικό του ζαχαροπλαστείου.
- 7.2 Τα μετρικά συστήματα.
- 7.3 Χώροι - εξοπλισμός- εργαλεία.
- 7.4 Πρώτες και δευτερεύουσες ύλες.

- 7.5 Τεχνικές συντήρησης.
- 7.6 Ζύμες και κρέμες.
- 7.7 Μαρέγκες.
- 7.8 Σιρόπια διάφορα.
- 7.9 Βουτήματα - Κέικ.
- 7.10 Σάλτσες κρύες - ζεστές.
- 7.11 Τούρτες και τάρτες.
- 7.12 Σιροπιαστά.
- 7.13 Ζελέδες διάφοροι.
- 7.14 Πουτίγκες - σουφλέ.
- 7.15 Κρέπες.
- 7.16 Ο ρόλος της θερμότητας.
- 7.17 Διάφοροι τρόποι διακόσμησης παρασκευασμάτων.

ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ

- 1. ΖΗΣΗΣ ΚΕΡΑΜΕΑΣ, Αρχιμαγείρας – Εκπαιδευτικός, Επίτιμος Πρόεδρος Λέσχης Αρχιμαγείρων Μακεδονίας
- 2. ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΣΠΥΡΟΥ, Εκπαιδευτικός
- 3. ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΓΑΡΕΦΗ, Χημικός - Οικονομολόγος
- 4. ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΓΑΚΗΣ, Οικονομολόγος - Εκπαιδευτικός
- 5. ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΥ, Οικονομολόγος - Εκπαιδευτικός
- 6. ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΜΠΡΙΖΑΣ, Μαθηματικός - Εκπαιδευτικός
- 7. ΘΕΜΙΣ ΓΕΩΡΓΑΚΟΠΟΥΛΟΥ, Αρχιτέκτων Μηχανικός - εκπαιδευτικός
- 8. ΜΠΡΑΤΑΝΗ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ, Διαιτολόγος
- 9. ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΝΙΚΟΛΑΪΔΗΣ, Πρόεδρος Συλλόγου Διευθυντών Θεσ/νίκης - Χαλκιδικής

ΦΟΡΕΙΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ

- A) Λέσχη Αρχιμαγείρων Μακεδονίας.
- B) Λέσχη Γαστρονόμων Μακεδονίας.
- Γ) Ένωση Ξενοδόχων Χαλκιδικής.
- Δ) Ένωση Προσωπικού Επισιτιστικών Επιχειρήσεων Μακεδονίας.

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

	ΕΞΑΜΗΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α			Β			Γ			Δ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1.	ΑΓΓΛΙΚΑ	3		3	3		3	3		3	3		3
2.	ΧΡΗΣΗ Η/Υ		2	2		2	2						
3.	ΓΑΛΛΙΚΑ	3		3	3		3	3		3	3		3
4.	ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ	3		3									
5.	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ Ι	2	4	6									
6.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Ι	3		3									
7.	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ – ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	3		3									
8.	ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ	2		2									
9.	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				2		2						
10.	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙΙ				2	3	5						
11.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΙΙ					3	3						
12.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ				2		2						
13.	ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ				2		2						
14.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ				3		3						
15.	ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ							2		2			
16.	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙΙΙ							2	5	7			
17.	ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ							2		2			
18.	ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ Ι							2	2	4			
19.	ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ											2	2
20.	ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ							2		2			
21.	ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΙV										2	11	13
22.	ΛΟΓΙΣΤΙΚΑ ΠΑΚΕΤΑ								2	2			
23.	ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ ΙΙ										2	2	4
	ΣΥΝΟΛΟ	19	6	25	17	8	25	16	9	25	10	15	25

Θ = ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΑ
Ε = ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ
Σ = ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

**ΜΑΘΗΜΑ: ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ
ΕΞΑΜΗΝΟ: Α΄ - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 3 ΘΕΩΡΙΑ**

ΣΤΟΧΟΣ: Στόχος του μαθήματος είναι να μεταδώσει στους καταρτιζόμενους τις βασικές αρχές της οικονομικής επιστήμης τόσο από άποψη μικροοικονομικής και μακροοικονομικής θεώρησης όσο και από άποψη διεθνών σχέσεων και συναλλαγών.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

A. Εισαγωγικές έννοιες

- Έννοια και αντικείμενο της Οικονομικής Επιστήμης.
- Σκοπός και χρησιμότητα της Οικονομικής Θεωρίας.
- Διακρίσεις της Οικονομικής Επιστήμης (μικρο - μακρο).

B. Στοιχεία Μικροοικονομικής Θεωρίας

1. Η Ανάλυση της Αγοράς.

- Ορισμός της αγοράς και της τιμής.
- Καμπύλες ζήτησης και προσφοράς.
- Προσδιορισμός της τιμής και της ποσότητας ισορροπίας.
- Μετατόπιση του σημείου ισορροπίας.

2. Η Θεωρία της επιλογής του καταναλωτή.

- Γραμμή του εισοδηματικού περιορισμού.
- Οι προτιμήσεις του καταναλωτή.
- Οι καμπύλες αδιαφορίας.
- Ισορροπία του καταναλωτή.
- Η Θεωρία της χρησιμότητας (συνολική και οριακή χρησιμότητα).
- Μεγιστοποίηση της χρησιμότητας του καταναλωτή.

3. Μορφές αγοράς των Αγαθών.

- Η αγορά του πλήρους ή του τέλει ανταγωνισμού.
- Η αγορά του μονοπωλίου.
- Η αγορά του μονοπωλιακού ανταγωνισμού.
- Η αγορά του Ολιγοπωλίου.

Γ. Στοιχεία Μακροοικονομικής Θεωρίας

Συνολικό Εθνικό Προϊόν και Εθνικό Εισόδημα.

- Ακαθάριστο Εθνικό Προϊόν.
- Ακαθάριστο Εγχώριο Προϊόν.
- Καθαρό Εθνικό Προϊόν.
- Εθνικό Εισόδημα.

ΜΑΘΗΜΑ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ
ΕΞΑΜΗΝΟ: Β΄ - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 3 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΧΟΣ: Να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι γνώσεις για θέματα παρουσίασης εδεσμάτων και να κατανοήσουν την σημασία της συνεργασίας με το τμήμα της κουζίνας.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

A. Το Εστιατόριο

1. Ορισμός
2. Τμήματα (Βασικές λειτουργίες - εγκαταστάσεις)
 - α) Διεύθυνση
 - β) Αποθήκες και κάβα
 - γ) Μαγειρείο
 - δ) Κάβα ημέρας
 - ε) Μπουφές
 - στ) Λάντζες
 - ζ) OFFICE
 - η) TABLEAU
 - θ) Αίθουσες εστίασεως
 - ι) Βεστιάριο - Τουαλέτες
3. Κατηγορίες εστιατορίων
 - α) Τα λειτουργούντα ως τμήματα ξενοδοχείων
 - β) Τα λειτουργούντα ως αυτοτελείς επιχειρήσεις
4. Είδη εστιατορίων
 - α) Τυπικό εστιατόριο
 - β) SELF SERVICE
 - γ) CAFETERIA
 - δ) Ως τμήμα μεταφορικού μέσου
 - ε) Drive-in κ.λ.π.
 - στ) Εξειδικευμένο εστιατόριο (GRILL, Χορτοφαγίας κ.λ.π.)

B. Προσωπικό Εστιατορίου

1. Οργανόγραμμα προσωπικού κατά τον Ευρωπαϊκό και Αμερικανικό τρόπο. Ειδικές υπηρεσίες (CHEF D' ETAGE, CHEF DE HALL κ.λ.π.). Ιεραρχία των θέσεων στην ελληνική πραγματικότητα και ονομασία.
2. Προσόντα, καθήκοντα και στολές κάθε ειδικότητας.

Γ. Εξοπλισμός Εστιατορίου (Θεωρία και επίδειξη από τον Καθηγητή)
(Ποιότητα – Διαστάσεις – Χρήση)

1. Έπιπλα (Τραπέζι, καρέκλα, TABLE DE SERVICE, QUERIDON)
2. Ιματισμός (μολοτόν, τραπεζομάνδηλα, ναπερόν, πετσέτα πελάτη και πετσέτα τραπεζοκόμου)
3. Επιτραπέζια σκεύη (μαχαιροπήρουνα, πορσελάνες, γυάλινα και κρυστάλλινα, MENAGE και βοηθητικά)
4. Συσσκευές και όργανα.

Δ. Καθαρισμός

1. Χώρων
2. Επιπλώσεων
3. Επιτραπέζιων σκευών

4. Ασημικών
5. Λινών
6. Συσκευών και Οργάνων

Ε. Προετοιμασία τραπεζαρίας (για πρωινό, για μεσημβρινό, για βραδινό)

1. Διάταξη επιπλώσεως
2. Σκευοθήκες και τραπέζια εξυπηρετήσεως
3. Στρώσιμο τραπεζιών
4. Σχήματα παρουσιάσεως πετσετών
5. Διάκοσμος
6. Προσκόμιση - τοποθέτηση επιτραπέζιων σκευών
7. Βασικό κουβέρ
8. Επιθεώρηση προσωπικού και έλεγχος αίθουσας

ΣΤ. Γνωστοί τρόποι μεταφοράς πιάτων (Επίδειξη)

1. Με φαγητό
2. Χρησιμοποιηθέντα από τους πελάτες (με 1, 2, 3, 4 πιάτα)
3. Μεταφορά πιάτων με δίσκο

Ζ. Γεύματα - Ώρες παραθέσεώς τους - Ξενικές ορολογίες

1. Πρωινό
2. Το Μεσημβρινό
3. Το βραδινό
4. Το Δείπνο

Η. Κατηγορίες Φαγητών, Τρόπος παραθέσεως και απαιτούμενα σκεύη

1. Ορεκτικά
2. Κονσομέ και Σούπες
3. Αυγά
4. Ζυμαρικά και Ρύζι
5. Ψάρια
6. Κρέατα (ENTRÉE, GRILLADES, ROTIS)
7. Κρύα πιάτα
8. Λαχανικά
9. Σαλάτες
10. Τυριά
11. Γλυκά, Παγωτά, Κομπόστες
12. Φρούτα

Θ. D' HOTE

1. Έννοια και ορισμός
2. Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα
3. Σύστημα εργασίας
4. Σύνθεση του MENU
5. Παραλλαγές του MENU

Ι. Απαραίτητες προϋποθέσεις παραθέσεως

1. Ορθή θερμοκρασία και άψογη εμφάνιση του «πιάτου»
2. Αυστηρή τήρηση της σειράς παραθέσεως των «πιάτων»
3. Αθόρυβη εναλλαγή και μεταφορά των επιτραπέζιων σκευών
4. Παράθεση του γεύματος χωρίς καθυστερήσεις ή διακοπές κ.λ.π.

Κ. Τεχνική πωλήσεων φαγητών και κρασιών

1. Ακριβής και έγκαιρη πληροφόρηση του πελάτη για τα φαγητά και τα ποτά.
2. Σεβασμός και επιθυμία του πελάτη.

Λ. Τρόποι Παραθέσεως

1. «Πιάτα» έτοιμα σε δίσκο
2. Οικογενειακός
3. Γαλλικός
4. Αγγλικός
5. Ρωσικός
6. Με GUERIDON

Μ. Προετοιμασία παραθέσεως

1. Πρωινού
2. Μεσημβρινού (A LA CARTE - TABLE D' HOTE)
3. Βραδινού
4. Τα απαραίτητα συμπληρώματα
 - α. MENAGES (αλατοπιπεριέρα, λαδόξιδο, μουστάρδα, εμφιαλωμένες σάλτσες, τριμμένο τυρί, οδοντογλυφίδες)
 - β. Ανθοδοχεία
 - γ. Σταχτοδοχεία κ.λ.π.

Ν. Παρασκευή και παράθεση αφεψημάτων

1. Καφές
 - α. Ελληνικός
 - β. Γαλλικός
 - γ. Αμερικάνικος
 - δ. Βιενουά
 - ε. Καπουτσίνο
 - στ. Στιγμαιαίος
2. Τσάι
3. Κακάο

Παρατήρηση : Πρακτική άσκηση στις ενότητες Γ, Ε, ΣΤ.

ΜΑΘΗΜΑ: ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ I, II, III, IV

ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄ - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 6 (2 Θεωρία + 4 Εργαστήριο)

ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄ - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 5 (2 Θεωρία +3 Εργαστήριο)

ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄ - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 7 (2 Θεωρία +5 Εργαστήριο)

ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄ - ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 13 (2 Θεωρία+11 Εργαστήριο)

ΣΤΟΧΟΣ: Στόχος του μαθήματος είναι να γνωρίσει ο καταρτιζόμενος τις βασικές αρχές της μαγειρικής τέχνης τόσο στην παρασκευή όσο και στη σύνθεση εδεσμάτων ελληνικής και ευρωπαϊκής κουζίνας.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟΥ

ΘΕΩΡΙΑ

1. Ιστορία και εξέλιξη της μαγειρικής τέχνης.
2. Ορισμός της μαγειρικής τέχνης.
3. Οι σημαντικότερες προσωπικότητες της μαγειρικής και γαστρονομικής τέχνης.
4. Τι είναι μαγειρείο
5. Σύνθεση του προσωπικού του μαγειρείου.
6. Η στολή του μαγείρου.
7. Λεπτομερής ανάπτυξη της σημασίας και της σκοπιμότητας της στολής στην εργασία και στο χώρο.
8. Όροι γαστρονομικής τέχνης.
9. Ονοματολογία κρεάτων – πουλερικών – κυνηγιών.
10. Ονοματολογία ψαριών – θαλασσινών.
11. Ταξινόμηση και διαφύλαξη τροφίμων.
 - Ψυγεία
 - Βαθμοί ψύξης
12. Ορισμός γευμάτων.
13. Τρόποι ψησίματος.
 - α. Βραστά
 - β. Ποσέ
 - γ. Στο μπεν μαρί
 - δ. Στον ατμό
 - ε. Πουαλέ
 - στ. Μπραιζέ
 - ζ. Στο φούρνο
 - η. Στη σούβλα
 - θ. Ψημένο
 - ι. Καλοψημένο
 - ια. Σωτέ
 - ιβ. Τηγανιτά
 - ιγ. Μπανκέτ
 - ιδ. Ραγού
 - ιε. Φρικασέ
 - ιστ. Πανέ
 - ιζ. Γκρατέν
 - ιη. Γλασέ
 - ιθ. Ω μπλε
 - ιι. Σεινιάν
 - ικ. Ντεμί σεινιάν

14. Οι βάσεις (FONDS) της κουζίνας

- Ζωμός βοδινός
- Φον άσπρο
- Φον σκούρο δεμένο
- Φον σκούρο άδετο
- Ζου δεμένο
- Φυμέ
- Φον ψαριού
- Φον πουλερικών
- Φον κυνηγιού

15. Τα ρου

- Μαρινάδες
- Σαλαμούρες
- Ζελέδες
- Πανάδες
- Φάρσες
- Ντουξέλ

16. Βούτυρα

- Βούτυρα απλά
- Μαλακωμένο
- Λιωμένο
- Καριφιέ
- Φουντουκιού
- Μαύρο
- Σαιντού
- Βούτυρα σύνθετα
- Μουστάρδας
- Μανιέ
- Μαιτρ ντ' οτέλ
- Κόλμπερ
- Αντζούγιας
- Μπέρσου
- Κάρυ
- Πάπρικα
- Χαβιάρι
- Σκόρδου
- Πιπεριάς
- Τομάτας
- Πράσινου
- Σαλιγκαριού
- Αμυγδάλου
- Αστακού

17. Ζύμες

- Ζύμη για πατέ
- Πατέ από χέλι
- Πατέ ψαριού
- Πατέ μόσχου
- Ζύμη για κρέπες
- Κενέλ
- Κενέλ ψαριού
- Κενέλ κρέατος
- Φοντύ τομάτας
- Φοντύ μανιταριών

18. Σούπες

- α. Υλικά, αναλογία, τρόπος παρασκευής, χρόνος βρασμού, τρόπος σερβιρίσματος.
- β. Σπουδαιότητα ζεστής και εύγευστης σούπας και αντίστροφα.
- γ. Σούπες απλές.
- δ. Σούπες απέραστες.
- ε. Σούπες περασμένες.
- στ. Σούπες ανάμεικτες.
- ζ. Σούπες ελληνικές.
- η. Σούπες ξενικές.
- θ. Σούπες ξενικές ανάμεικτες.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Στο εργαστήριο ακολουθείται πρόγραμμα πρακτικής άσκησης στις αντίστοιχες θεωρητικές ενότητες.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟΥ

ΘΕΩΡΙΑ

1. Σάλτσες

- α. Σάλτσες ζεστές
- β. Σάλτσες κρύες
- γ. Σάλτσες σκούρες
- δ. Σάλτσες λευκές
- ε. Σάλτσες βασικές (Ντεμίγκλας - Τομάτα - Μπεσαμέλ - Φον Σκούρο Δεμένο - Βελουτέ Βούτυρο - Ολλανδέζα - Μαγιονέζα)
- στ. Παράγωγα βασικών Σαλτσών
- ζ. Σάλτσα λαδολέμονο
- η. Σάλτσα αυγολέμονο
- θ. Σάλτσα βινεγκρέτ
- ι. Σάλτσα ραβιγκότ
- ια. Σάλτσα για πατέ
- ιβ. Σάλτσα καφέ ντε παρί

2. Αυγά

- Ταξινόμηση
- Χαρακτηριστικά γνωρίσματα
- Κατηγορίες
- Ποιότητες
- Συντήρηση
- Τρόποι ψησίματος
 - Με κέλυφος (Α λα κοκ – Μολέ - Σφικτά και παράγωγα αυτών)
 - Χωρίς κέλυφος (Αν κοκόνι – τηγανιτά – μουλέ - ποσέ – μάτια)
 - Χωρίς κέλυφος ανακατεμένα
 - Ομελέτες διάφορες

3. Πίτσες

- α. Ιστορία πίτσας
- β. Ζύμες για πίτσες
- γ. Σάλτσα για πίτσες
- δ. Ποικιλίες διάφορες (Νάπολη – Μαργαρίτα – Σπέσιαλ -Τέσσερις εποχές – Γαρίδες – Ρομάνο – Τόνο – Μανιτάρια - Λιγκουρέ κ.τ.λ.)
- ε. Μυστικά επιτυχίας

4. Ρύζι

- α. Ποικιλίες και χρήσεις αυτού
- β. Αναλογίες – Μέθοδοι βρασμού
- γ. Ρύζι ινδιέν
- δ. Ρύζι πιλάφι
- ε. Ρύζι ριζότο
- στ. Ρύζι κρεόλ
- ζ. Ρύζι κάρυ
- η. Ρύζι βαλανσιέν
- θ. Ρύζι αιγυπτιακό
- ι. Ρύζι παριζιάνικο
- ια. Ρύζι ιταλιέν
- ιβ. Ρύζι παέλια
- ιγ. Ρύζι μιλαναίζ
- ιδ. Ρύζι πιεμονταίζ
- ιε. Ρύζι πορτουγκαίζ
- ιστ. Ρύζι ελληνικό

5. Ζυμαρικά

Μακαρόνια και Σπαγγέτα

- Γενικά – Συντήρηση - Ταξινόμηση
- Ζυμαρικά βιομηχανικά
- Ποικιλίες βιομηχανικών
 - Μακαρόνια χονδρά
 - Μακαρόνια ψιλά
 - Μακαρόνια μέτρια
 - Μακαρόνια διάτρητα
 - Μακαρόνια σπαγγέτι
 - Μακαρόνια κοφτό
 - Λαζάνια
 - Νοτιγιέτ
 - Χυλοπίτες
 - Κριθαράκι κ.λ.π.

Κυριότερες Παρασκευές

- Με βούτυρο
- Κρέμα
- Ιταλιέν
- Ω γκρατέν
- Μιλαναίζ
- Ναπολιταίν
- Μπολοναίζ
- Σισιλιέν
- Παστίτσιο

Φρέσκες Ζύμες

- Νουίγ
- Ραβιόλι
- Κανελόνι τοςκάννα
- Κανελόνι ιταλιέν
- Κρέπες διάφορες
- Νιόκι
- Κις Λωραίν
- Πίτες διάφορες

6. Σουφλέ

- α. Με Τυρί

- β. Με λαχανικά
- γ. Με Κρέας
- δ. Με Ψάρι
- 7. Μπουσέ
 - α. Αμερικαίν
 - β. Φινανσιέρ
 - γ. Φρούτα θαλάσσης
- 8. Βολ – ω – βαν
 - α. Συκωτάκια πουλιών
 - β. Φρούτα θαλάσσης
 - γ. Φινάνσιερ
- 9. Τα ρισόλ
 - α. Κρουτ με τυρί
 - β. Κρουτ με μανιτάρια
 - γ. Τούρτα τυριού
 - δ. Πείνιρλί
 - ε. Τεμπάλ με θαλασσινά
- 10. Τα λαχανικά
Γενικά – Κατηγορίες
 - α. Λαχανικά σε βολβούς
 - β. Λαχανικά σε καρπούς
 - γ. Λαχανικά σε ρίζα
 - δ. Λαχανικά σε μίσχους
 - ε. Λαχανικά σε φύλλα
 - στ. Λαχανικά σε μύκητες
 - ζ. Λαχανικά σε λουλούδια
 - η. Λαχανικά σε δημητριακούς καρπούς
 - θ. Τρόποι Ψησίματος
 - ι. Παρασκευές λαχανικών
- 11. Σαλάτες
 - α. Ωμές, βραστές
 - β. Απλές, σύνθετες
 - γ. Σπεσιαλιτέ, ελληνικές
 - δ. Κατηγορίες σαλατών
 - ε. Μέθοδοι προετοιμασίας
 - στ. Τρόποι παρασκευής

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Στο εργαστήριο ακολουθείται πρόγραμμα πρακτικής άσκησης στις αντίστοιχες θεωρητικές ενότητες.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Γ΄ ΕΞΑΜΗΝΟΥ

ΘΕΩΡΙΑ

1. Τα ορεκτικά
 - Ορεκτικά κρύα
 - Ορεκτικά ζεστά
 - Ορεκτικά πλούσια
 - Ορεκτικά στο πιάτο
 - Ορεκτικά μόνα τους
 - Κυριότερες παρασκευές αυτών

- Σύνθεση ενός ορεκτικού
- Διάφορα μπουσέ
- Ελληνικά σπεσιαλιτέ
- 2. Οι Γαρνιτούρες
 - α. Απλές
 - β. Σύνθετες
 - γ. Γαρνιτούρες ψαρικών και οστρακοειδών
 - δ. Γαρνιτούρες κρεάτων και πουλερικών
- 3. Κιμάδες
 - α. Μπιφτέκι ταρτάρ
 - β. Κεφτεδάκια
 - γ. Μπιτόκ α λα ρους
 - δ. Σουντζουκάκια σμυρνείικα
 - ε. Γιουβαρλάκια
 - στ. Φρικαντέλ
 - ζ. Ζαμπονέ
 - η. Αλμπανέζ
 - θ. Χάμπουργκερ
 - ι. Τσίσμπουργκερ
 - ια. Τζιγεροσαρμάδες
- 4. Τα Πουλερικά
 - α. Πουλερικά με άσπρη σάρκα
 - β. Πουλερικά με σκούρα σάρκα
 - γ. Παρασκευές κοτόπουλων
 - Ψητά
 - Σχάρας
 - Σούβλας
 - Ποσέ
 - Σωτέ
 - δ. Παρασκευές Γαλοπούλας
 - ε. Παρασκευές Χήνας
 - στ. Παρασκευές Περιστεριού
- 5. Τα Ψάρια
 - α. Γλυκού ή αλμυρού νερού
 - β. Ζεστού ή κρύου νερού
 - γ. Αμφίβια - ιχθύες
 - δ. Αστακοειδή – οστρακοειδή
 - ε. Μαλάκια - βραχύουρα
- Διατήρηση - Συντήρηση
- Κυριότερες Παρασκευές Ψαριών
 - α. Ποσέ με κουρ – μπογιόν
 - β. Ποσέ με άσπρο κρασί
 - γ. Ποσέ με κόκκινο κρασί
 - δ. Μπραιζέ
 - ε. Τηγανιτά
 - στ. Γκρατέν
 - ζ. Γκλασέ
 - η. Σχάρας
 - θ. Μενιέρ
 - ι. Ωραία όψη
 - ια. Πανέ
 - ιβ. Αλ' Ορλύ
 - ιγ. Μπελ μενιέρ

ιδ. Γκρενομπλουάζ
ιε. Αστακός
ιστ. Καραβίδες

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Στο εργαστήριο ακολουθείται πρόγραμμα πρακτικής άσκησης στις αντίστοιχες θεωρητικές ενότητες

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Δ' ΕΞΑΜΗΝΟΥ

ΘΕΩΡΙΑ

ΤΑ ΚΡΕΑΤΑ

Το Μοσχάρι

- Επίδειξη και χρήση των διάφορων τμημάτων του ζώου
- Νουά και Γκρος Πιες
- Εσκαλόπ
 - Νατούρ
 - Μιλαναίζ
 - Χόλσταϊν
 - Χόφμαν
 - Μαιτρ ντ' οτέλ
- Σνίτσελ
 - Βιενουάζ
 - Χόφμαν
- Πωπιέτες
 - Φουά γρα
 - Ωραία Ελένη
 - Αλά ρους
 - Ιταλιέν
 - Λοζ βικέν
- Γκρεναντέν
 - Όσο μπούκο
 - Αλά ορλώφ
- Κοτολέτες
 - Με κρέμα
 - Μιλαναίζ
 - Ναπολιταίν
 - Ορλώφ
- Σωτέ
 - Πριμέρ
 - Μαρέγκο
 - Στο λεπτό
- Μπλαγκέτ
 - Ανσιέν
 - Ανοιξιάτικο
- Φρικασέ
 - Ανσιέν
 - Ανοιξιάτικο
 - Με μαρούλια
- Ραγγού
 - Με διάφορα λαχανικά
 - Στιφάδο

- Μυαλά
 - Με σκούρο βούτυρο
 - Μπενιέ
 - Πανέ
 - Σουφλέ

- Συκώτι
 - Αλ' Αγγλαίζ
 - Σουβλάκι
 - Σωτέ
 - Μιλιοναίζ
 - Γιαχνί
- Γλυκάδια
 - Μπραιζέ
 - Πανέ
- Νεφρά
 - Κατσαρόλας
 - Μανιτάρια
- Μοσχαροκεφαλή
- Πόδια Μόσχου
- Γλώσσα
- Αμελέτητα

Το βόδι

- Φιλέτο Ουέλιγκτον
- Φιλέ Μινιόν
- Παρασκευές Τουρνέντο και Φιλέ Μινιόν
- Αρμενονβίγ
- Σαμπινιόν
- Μπορντελαίζ
- Χίτλερ
- Μασένα
- Σωρόν
- Κλαμάρ
- Φορεστιέρ
- Ρις
- Ροσίνη
- Σατωμπριάν
- Κόντρα
- Αντρεκόντ διάφορες
- Μαδέρα
- Εσκαλόπ Νατούρ

Αρνάκι - Πρόβατο

- Μπαρόν
- Προβενσάλ

- Ζαρτινιέρ
- Παριζιέν
- Διαβολικό
- Μρετόν

Κοτολέτες

- Μαρεσάλ
 - Παπιγιότ
 - Βερ - πρε
 - Ζίγκο περσιγιέ
 - Ζίγκο μπουλανζέρ
-
- Πλάτες
 - Στήθη
 - Αϊρίς Στιου
 - Ναβαρέν
 - Αρνάκι Ραγγού

Ο Χοίρος

- Μπριζόλα
 - Αλσασιέν
 - Μπον - φαμ
 - Νόρμαντ
 - Σχάρας
 - Σαρκιτιέρ
-
- Ζαμπόν
 - Χοιρίδιο Γάλακτος
 - Γουρουνοκεφαλή

Συμπληρωματικά

- Σαλιμπόκα
- Κόρντον μπλε
- Γκούλας
- Αρνάκι εξοχικό
- Ροζ μπιφ
- Σταμνάτο
- Κοκορέτσι
- Σέλα μόσχου γεμιστή
- Σοφρίτο
- Πασπιτσάδα
- Ζαμπόν αν πατ

Τα κυνήγια

- Μαρινάδα
- Σίτεψη
- Ψητά
 - Με κρέμα
 - Φορεστιέρ
 - Νεμρο

- Παρασκευές κυνηγιών με :

- Σκούρα σάρκα
- Λευκή σάρκα
- Τριχωτά
- Πτερωτά
- Χονδρά
- Λεπτά
- Αγρών
- Βάλτου
- Δασών

Τερίνες

- Του Σεφ
- Κουνελιού
- Γκραν - μερ
- Με φουά – γκρα
- Με τρούφα
- Πουλάδας

Μους - Ασπίκ

- Ποσότητες λίπους κατά μερίδα
- Ποσότητες βουτύρου για σάλτσες
- Ποσότητες χορταρικών για σούπες
- Ποσότητες χορταρικών ως πιάτου
- Ποσότητες χορταρικών για γαρνιτούρες
- Ποσότητες ζυμαρικών ως πιάτο και ως γαρνιτούρες
- Ποσότητες όσπριων ως πιάτο και ως γαρνιτούρες
- Ποσότητες τυριών ως πιάτο
- Μενού Δεξιώσεων
- Μπουφέδες

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Στο εργαστήριο ακολουθείται πρόγραμμα πρακτικής άσκησης στις αντίστοιχες θεωρητικές ενότητες.

ΜΑΘΗΜΑ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Ι,ΙΙ
ΕΞΑΜΗΝΟ: Α΄ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 3 ΘΕΩΡΙΑ
ΕΞΑΜΗΝΟ: Β΄ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 3 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΣΤΟΧΟΣ: Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές αρχές της οργάνωσης ενός ζαχαροπλαστείου και στην τέχνη της ζαχαροπλαστικής.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. Ιστορία και εξέλιξη της ζαχαροπλαστικής τέχνης
2. Ορισμός της ζαχαροπλαστικής τέχνης
3. Το επάγγελμα του ζαχαροπλάστη
4. Το προσωπικό του ζαχαροπλαστείου
5. Η στολή του ζαχαροπλάστη
6. Λεπτομερής ανάπτυξη της σημασίας και της σκοπιμότητας της στολής του ζαχαροπλάστη στον εργαστηριακό χώρο.
7. Ανάπτυξη της σημασίας της ατομικής καθαριότητας ενός ζαχαροπλάστη στον εαυτό του, στην επιχείρηση και γενικότερα στην κοινωνία.
8. Μετρικά συστήματα ζαχαροπλαστικής
9. Τρόπος παραλαβής και εναποθήκευσης των διαφόρων πρώτων υλών ζαχαροπλαστικής
10. Εξοπλισμός και εργαλεία ζαχαροπλαστείου
11. Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική
12. Τεχνικές συντήρησης παρασκευασμάτων ζαχαροπλαστικής

Παρατήρηση: Πρακτική άσκηση στις ενότητες 8, 10, 12

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ (Β' ΕΞΑΜΗΝΟΥ)

1. Ζύμη Κέικ
2. Κρέμες
 - Παπισιέρ
 - Βουτύρου
 - Αγγλική
 - Σαντιγύ
 - Αμυγδάλου
 - Καραμέλας
3. Γκανας
4. Μαρέγκες
 - Κοινή
 - Ιταλική
 - Ελβετική
 - Ζύμη σουξέ
 - Ζύμη Προγκρέ
5. Πετι Φουρ
 - Ξηρά
 - Γκλασέ
 - Αλμυρά
6. Διακόσμηση με Ζάχαρη
 - Ψήσιμο της Ζάχαρης
 - Ζάχαρη Τιρέ
 - Ζάχαρη σουφλέ
 - Ζάχαρη Κουλέ
 - Ζάχαρη Ποσέ
7. Γλάσο ρουαγιάλ
8. Η διακόσμηση στη Ζαχαροπλαστική
 - Διακόσμηση με κορνέ
 - Τρόπος κατασκευής κορνέ
 - Μοντέλα γραφής και μπορντούρες
9. Σάλτσες
 - Αγγλική
 - Σοκολάτας
 - Σαμπαγιόν
 - Καραμέλας
 - Φρούτου
10. Τα Επιδόρπια
 - Επιδόρπια ζεστής και κρύας κουζίνας
 - Σύνθεση - Μέθοδος ψησίματος
 - Επιδόρπια ζεστής κουζίνας
 - Αναλογίες - Προετοιμασία
 - Επιδόρπια κρύας κουζίνας
 - Αναλογίες - Προετοιμασία
11. Ταρτελέτες με φρούτα
 - Σαμπλέ
 - Σου σαντιγύ
 - Εκλαίρ
 - Μιλφείγ μαρμπρέ
 - Σαβαρέν σαντιγύ κτλ.

12. Διακόσμηση

Κακάο

Σοκολάτα

Κρέμα βουτύρου

Ζαχαρωμένα Φρούτα

Ζελέ

Νουγκατίνα

Ζύμη αμυγδαλόψιχας

ΜΑΘΗΜΑ : ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ

ΕΞΑΜΗΝΟ : Α' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΧΟΣ: Στόχος του μαθήματος είναι να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι την προέλευση των διαφόρων τροφίμων, τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητές τους.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. Τρόφιμα (Εισαγωγή, αξία για τον άνθρωπο, ταξινόμηση ως φυτικά, ζωϊκά, απλά και σύνθετα)

- Γενικά για τη διατήρηση των τροφίμων και των εφαρμοζόμενων μεθόδων
- Έλεγχος τροφίμων (ποιοτικός έλεγχος, φυσικός και χημικός έλεγχος, μικροβιολογικός)
- Φυτικά τρόφιμα (Δημητριακά)
- Εμπορευματολογική εξέταση (π.χ. βάρος, ξένες ύλες κ.λ.π)
- Αναφορά στα πλέον ενδιαφέροντα είδη από πλευράς κατανάλωσής τους στις Τουριστικές Επιχειρήσεις (π.χ. όρυζα, σιτάρι, κριθάρι και παράγωγα αυτών όπως αλεύρι)
- Προϊόντα αλεύρων (άρτος, ζυμαρικά, ζαχαροπλαστική)
- Εκτενής αναφορά στο κεφάλαιο περί άρτου, δηλαδή της σύστασης και ιδιότητάς του, των αλλοιώσεών του.
- Αρτοσκευάσματα (απλά και ζαχαροπλαστικής)

2. Οπωροκηπευτικά προϊόντα (γενικά τα στάδια που διέρχονται από την ωρίμανση μέχρι την κατανάλωση)

Αναφορά στα κυριότερα είδη που ευδοκίμουν στην Ελλάδα

- Εσπεριδοειδή (είδη και ιδιότητες, εμπορική αξία)
- Ελιές (θρεπτική αξία, χημική σύσταση του καρπού)
- Λαχανικά (5 βασικές ομάδες, εμπορική αξία και διακίνηση των γεώμηλων και τοματών)

3. Γλυκαντικές ύλες (κυρίως οι φυτικής προέλευσης και η εμπορική αξία)

- Αναφορά στις ύλες αυτές ονομαστικώς
- Εκτενέστερη αναφορά στη Ζάχαρη και τις μεθόδους παρασκευής

4. Προϊόντα ζωϊκής προέλευσης (εισαγωγή, διάκριση)

- Κτηνοτροφικά προϊόντα και κυρίως περί κρέατος
- Διάκριση των κρεάτων και κύρια συστατικά του, μέθοδοι συντήρησης
- Προϊόντα από το κρέας (αλλαντικά, κονσέρβες κ.λ.π)
- Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα (γιαούρτι, βούτυρο, τυρί) (συστατικά, κατάταξη, κατεργασία, μέθοδοι διατήρησης)
- Λεπτομερής αναφορά στα είδη τυριών Ελληνικών και των χωρών Ε.Ο.Κ
- Προϊόντα Πτηνοτροφίας (κρέας, αυγά)

5. Λίπη - Έλαια (εισαγωγή, διάκριση)

- Προέλευση
- Εμπορευματολογική ταξινόμηση των ελαίων και λιπών
- Αλλοιώσεις
- Έλαια προερχόμενα από ελιές
- Έλαια προερχόμενα από σπόρους (ονομαστική αναφορά με περιληπτική

περιγραφή για την προέλευσή τους και τη σύνθεσή τους)

- Ζωϊκά λίπη και έλαια (Περιληπτική αναφορά)
- Βούτυρο μαργαρίνη

6. Αρτύματα και καρκεύματα (γενικά για τη χρησιμότητά τους, νοθείες)

- Διαχωρισμός σε άνθη - φύλλα, καρπούς - σπέρματα, φλοιούς
- Ονομαστική αναφορά και χρησιμότητά τους στη Ζαχαροπλαστική, Μαγειρική Τέχνη, την ποτοποιία κ.λ.π.
- Ευφραντικά (τέϊον, καφές, κόκα, κακάο κ.λ.π.) και επίδραση αυτών στον ανθρώπινο οργανισμό. Εμπορική αξία και χρησιμότητα.

ΜΑΘΗΜΑ : Η/Υ
ΕΞΑΜΗΝΟ : Α' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
ΕΞΑΜΗΝΟ : Β' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Στο μάθημα Η/Υ Α' και Β' εξαμήνου κατάρτισης ισχύουν η στοχοθεσία και το αναλυτικό πρόγραμμα του μαθήματος ΧΡΗΣΗ Η/Υ που είναι κοινό σε όλες τις ειδικότητες, εκτός του τομέα της Πληροφορικής.

ΜΑΘΗΜΑ : ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΕΞΑΜΗΝΟ : Β' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΧΟΣ : Στόχος του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι γνώσεις σε θέματα που αφορούν την υγιεινή των τροφίμων προκειμένου να προστατευθεί η υγεία των πελατών.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. Τρόφιμα και εξωγενείς τοξικές ουσίες
 - Καρκινογόνες ουσίες
 - Μυκοτοξίνες
 - Αντιβιοτικά και τρόφιμα
 - Νιτρικά
2. Υγιεινή και ποιότητα γάλακτος
 - Παστερίωση
 - Σύνθεση
 - Υγιεινή
 - Ακατάλληλα γάλατα
3. Υγιεινή και ποιότητα Τυροκομικών
 - Είδη - ποιότητα γιαούρτης
 - Είδη - ποιότητα παγωτού
 - Είδη - ποιότητα τυριών
4. Υγιεινή και ποιότητα ψαριών
 - Είδη και ποιότητα φρέσκων ψαριών
 - Είδη και ποιότητα κατεψυγμένων ψαριών
5. Σαλμονέλλα
 - Δεκάλογος προστασίας
 - Αυγά
 - Οστρακοειδή
6. Ισταμίνη και τρόφιμα
 - Ομάδες τροφίμων
 - Ισταμίνωση
 - Σκομβροείδωση
7. Διατροφή και Εγκυμοσύνη
 - Ομάδες τροφίμων
 - Απαιτήσεις εγκύου
8. Υπερσιτισμός και παρενέργειες
9. Τροφές πλούσιες σε Ασβέστιο - Κάλιο
10. Υγιεινή τροφίμων ομάδων ασθενών
 - Παχύσαρκοι
 - Καρδιοπαθείς
 - Διαβητικοί
 - Στομαχικοί
11. Διατήρηση ποιότητας μαγειρευμένων τροφίμων

ΜΑΘΗΜΑ : ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ
ΕΞΑΜΗΝΟ : Β' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΧΟΣ: Να δώσει γνώσεις στους καταρτιζόμενους ώστε να μπορούν να εφαρμόζουν πρακτικά συστήματα για τον έλεγχο των καταναλώσεων και την ελαχιστοποίηση του κόστους παραγωγής και διάθεσης των πρωτοτύπων.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. Εισαγωγή - σκοπός του μαθήματος
2. Οργάνωση τμήματος προμηθειών
3. Προσδιορισμός αναγκών σε προμήθειες
Υπεύθυνοι προσδιορισμού αναγκών
Προσδιορισμός αναγκών για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα
Προσδιορισμός ημερησίων αναγκών - τμημάτων
Προσδιορισμός αναγκών για μεγάλο χρονικό διάστημα
Πλεονεκτήματα - μειονεκτήματα
4. Μέθοδοι & συστήματα προμηθειών:
Πρακτικοί τρόποι συστημάτων αγορών
Αγορές με διάφορους προμηθευτές
Αγορές με σφραγισμένες προσφορές
Αγορές με τη μέθοδο κόστους συν
Τρόποι ομαδικών αγορών.
5. Έλεγχος & σύγκριση τιμών αγοράς
6. Έλεγχος τιμολογίων - Δελτίων αποστολής:
(Τιμολόγια - δελτία αποστολής – Αιτήσεις προμήθειας - καρτέλλες αποθήκης - εσωτερική διακίνηση αγαθών - δελτία εισαγωγής - εξαγωγής)
7. Αποθήκη:
Χώροι κύριας αποθήκης
Αποθήκη ημέρας τμημάτων
8. Ανακύκλωση αποθήκης (TURNOVER)
9. Παραλαβές:
Ώρες παραλαβών
Έλεγχος προϊόντων
Τρόποι εξαπάτησής μας από τους προμηθευτές.
Τρόποι μείωσης κινδύνου εξαπάτησής μας από τους προμηθευτές.
10. Απογραφές
Ανοιχτή απογραφή
Απογραφή κεντρικών αποθηκών
Λογιστική
Πραγματική

ΜΑΘΗΜΑ : ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ

ΕΞΑΜΗΝΟ : Β' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΧΟΣ: Στόχος του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις της σωστής υγιεινής διατροφής.

I. ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. Πέψη - Θρέψη

Περιγραφή πεπτικού συστήματος και πεπτικών υγρών

Λειτουργία της πέψης

2. Ταξινόμηση των τροφών

Ανάλογα με το σκοπό για τον οποίο τις καταναλώνουμε

Ανάλογα με το από πού τις παίρνουμε

Ανάλογα με τη χημική τους σύσταση

II. ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ ΣΕ ΘΡΕΠΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ

1. Πρωτεΐνες ή λευκώματα

2. Λιπαρές ύλες ή λίπος ή λιπίδια

3. Υδατάνθρακες

4. Νερό

5. Ανόργανα άλατα

6. Βιταμίνες και οι συνέπειες από την έλλειψή τους

III. ΚΑΛΥΨΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

1. Απαραίτητος αριθμός θερμίδων για σωστή διατροφή

2. Θερμοδυναμική αξία μερικών τροφίμων, συνηθισμένων διαιτολογίων (αναλυτικός πίνακας)

3. Μέτρηση θερμίδων - μεταβολισμός

4. Άσκηση (δίνονται στους εκπαιδευόμενους τα απαραίτητα στοιχεία και ζητείται η σύνταξη ενός πλήρους MENU)

5. Η σημασία της κυτταρίνης στη διατροφή μας. Φυτοφαγία - Κρεατοφαγία

IV. ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

1. Τρόπος συντήρησης τροφίμων. Συντηρητικά τροφών

2. Υποσιτισμός - Υπερσιτισμός και οι επιπτώσεις τους στην υγεία

3. Καθημερινό πρόγραμμα διατροφής

4. Όροι που πρέπει να ακολουθούνται για σωστή διατροφή

5. Πώς πετυχαίνουμε θρεπτική απόδοση και γεύση

6. Συντελεστές μείωσης της διατροφικής αξίας των τροφών

7. Εποχές του χρόνου και διατροφή

Διατροφή το χειμώνα

Διατροφή την άνοιξη

Διατροφή το καλοκαίρι

Διατροφή το φθινόπωρο

8. Ηλικία και διατροφή

Εφηβεία

Γηρατειά

9. Γενικά

Συμβουλές για μια σωστή διατροφή

Τροφές που προκαλούν δυσπεψία

Καλές και κακές συνήθειες στο φαγητό

V. ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΥΓΕΙΑΣ ΜΕ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ

1. Διαιτοθεραπεία
2. Σωστή διαιτητική αγωγή
 - Γαστρίτιδες
 - Γαστρορραγία
 - Διάρροια
 - Δυσκοιλιότητα
 - Ασθένειες συκωτιού και χολής
 - Καρδιαγγειακές παθήσεις
3. Αποτοξίνωση. Φρουτοφαγία
4. Επιστροφή στις φυσικές τροφές. Ποιες είναι οι φυσικές τροφές
5. Δίαιτες αδυνατίσματος και οι πιθανές συνέπειες στην υγεία

ΜΑΘΗΜΑ: ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ
ΕΞΑΜΗΝΟ : Γ' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΚΟΠΟΣ : Να δώσει στους καταρτιζομένους μέσω του ορθού προσδιορισμού των τιμών κόστους τη δυνατότητα να χαράσσουν μελλοντικά ρεαλιστική πολιτική τιμών πώλησης και να ελέγχουν τις καταναλώσεις.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. Εισαγωγή στις βασικές μεθόδους τιμών κόστους
Κριτήρια επιλογής των χρησιμοποιούμενων τεχνικών.
2. Υποδιαίρεση της επιχείρησης σε τμήματα ομοιογενή
 - Τμήματα κόστους
 - Τμήματα παραγωγής
 - Τμήματα δραστηριότητας
3. Καθορισμός της κατανομής των δαπανών στα τμήματα μιας επιχείρησης.
4. Υπολογισμός των τιμών κόστους, μονάδος προϊόντος.
5. Εφαρμογή της μεθόδου του άμεσου κόστους ενός παρασκευάσματος.
Καθορισμός του νεκρού σημείου.
6. Καρτέλες κρεάτων
7. Πρότυπες συνταγές
8. Τυποποιημένα τρόφιμα
9. Κοστολόγηση δεξιώσεων και επίσημων γευμάτων

ΜΑΘΗΜΑ : ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

ΕΞΑΜΗΝΟ : Γ' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΧΟΣ: Να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι την προέλευση των διαφόρων τροφίμων, τα χαρακτηριστικά και τις ιδιότητές τους. Να αποκτήσουν τις απαραίτητες γνώσεις ώστε να είναι σε θέση να συνθέσουν εδεσματολόγια (MENUS) ανάλογα με την εποχή, την εθνικότητα και τις συνήθειες των πελατών, τη σύγχρονη διαιτητική καθώς και τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. Εισαγωγή, ορολογία διεθνής (MENU, A LA CARTE, κ.α.)
 2. Οι ισχύουσες διατάξεις και κανόνες (αγορανομικές διατάξεις κλπ) σχετικά με τις υποχρεώσεις των εστιατορίων για τη σύνθεση εδεσματολογίων
 3. Απαραίτητες προϋποθέσεις που λαμβάνονται υπ' όψη για τη σύνθεση εδεσματολογίων
 - Κατηγορία εστιατορίων
 - Εποχικότητα
 - Κόστος
 - Αγορά - προϊόντα
 4. Βασικοί κανόνες σύνθεσης εδεσματολογίου με βάση τη διαιτητική
 - Καθημερινά MENU
 - Επαναλαμβανόμενα MENU
 - MENU υγιεινής διατροφής
 - Συνθέσεις για BUFFET
- Δίδονται παραδείγματα εδεσματολογίων και οι καταρτιζόμενοι ασκούνται σε παρόμοια θέματα
5. Βασικοί κανόνες σύνθεσης καταλόγων ανάλογα με την κατηγορία των εστιατορίων (A LA CARTE)
 6. Ορολογία των συνηθέστερων εδεσμάτων και αποτύπωσή τους στους καταλόγους
- Διεθνής ονοματολογία. Κυρίως Αγγλικά, Γαλλικά, Γερμανικά
7. Σύνθεση εδεσματολογίων ειδικών εκδηλώσεων
Γαμήλια γεύματα, εορταστικά
 8. Τα κυρίως παραδοσιακά εδεσματολόγια και τρόπος παρουσίασής τους
 9. Ασκήσεις σύνθεσης MENU διαφόρων κατηγοριών

ΜΑΘΗΜΑ: ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ Ι,ΙΙ

ΕΞΑΜΗΝΟ: Γ' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ : 4 (2 ΘΕΩΡΙΑ+2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΕΞΑΜΗΝΟ: Δ' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 4 (2 ΘΕΩΡΙΑ+2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ)

ΣΤΟΧΟΣ: Στόχος του μαθήματος είναι να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι τα είδη των κρεάτων και να μπορούν να τα τεμαχίζουν - ξεχωρίζουν από κάθε είδος σφαγείου καθώς επίσης να γνωρίζουν την ποιότητα του κάθε επιμέρους κρέατος του κρεοπωλείου.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Γ' ΕΞΑΜΗΝΟΥ ΘΕΩΡΙΑ

1. Το Βόδι

- μπροστινό τέταρτο
- μπροστινό τέταρτο χωρίς πλάτη
- στήθος και μπριζόλες πρώτες τεμαχισμένες
- τρένο - μπριζόλες και σβέρκος τεμαχισμένες
- πλάτη
- οπίσθιο τέταρτο
- νουά - ουρά
- ολόκληρη φέτα τετράγωνη
- δεύτερη φέτα
- λάπα
- κόντρα φιλέτο
- κόντρα φιλέτο και άκρη του κιλότου

2. Το Μοσχάρι

- μισά μοσχαρίσια
- μπούτι μόσχου
- πλάτη μόσχου
- μπριζολάκι
- στήθος

3. Ο Χοίρος

- μισά χοιρινά
- μπούτι
- μπριζολάκι
- στήθος
- πλάτη
- λίπος που καλύπτει νεφρά και φιλέτο

4. Πρόβατο - μπούτι

- μπριζολάκι
- στήθος
- πλάτη
- σβέρκος
- μισά του προβάτου

5. Εντόσθια

- γλώσσα
- καρδιά
- συκώτι
- νεφρά
- μυαλά

- έντερο.

6. Η ωρίμανση του κρέατος

- σίτεψη

- σήψη

- αποσύνθεση

7. Διατήρηση του κρέατος

- η θερμοκρασία

- η φύση

- η υγρασία

8. Διαχωρισμός και τρόποι παρασκευής των διαφόρων τεμαχίων

9. Ταξινόμηση σφαγίων βοοειδών

10. Σύστημα M.I.T.A. (έλεγχος)

11. Εμπορία νωπού κρέατος

12. Διαμόρφωση τιμών

13. Ανατομία - κοπή - παρουσίαση

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Στο εργαστήριο ακολουθείται πρόγραμμα πρακτικής άσκησης στις αντίστοιχες θεωρητικές ενότητες.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟΥ ΘΕΩΡΙΑ

1. Ιστολογία

- μυϊκός ιστός
- λιπώδης ιστός
- οστίτης ιστός
- μυϊκές ίνες
- συνθετικός ιστός
- τένοντας
- νεύρα και αγγεία
- σαρκείλημα
- σαρκόπλασμα

2. Μικροβιοκτόνες ουσίες

- περιορισμός των μολύνσεων

3. Μέσα συντηρήσεως

- μειονεκτήματα – πλεονεκτήματα

4. Αφυδάτωση

- παρεμβατικοί παράγοντες
- στάδια αφυδάτωσης

5. Κυνήγια

- τριχωτά
- φτερωτά
- βάλτου
- κάμπου
- βουνού

6. Μαρινάδα – Σήτεψη

- σιβέ
- σαλμί

7. Τα ψάρια

- ένδειξη φρεσκότητας ψαριών
- παρασκευές ψαριών
- ιχθύες (γλυκού – αλμυρού νερού)
- αρθρωτά
- μαλάκια
- αμφίβια
- ερπετά
- μαλακόστρακα
- οστρακόδερμα (οστρακοειδή, αστακοειδή, μαλάκια, μακρύουρα, βραχύουρα)
- καθαρισμός – τεμαχισμός ψαριών

8. Πουλερικά

- κλωσοπούλι
- πουλάκι
- κοτόπουλο
- πουλάδα
- κότα

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Στο εργαστήριο ακολουθείται πρόγραμμα πρακτικής άσκησης στις αντίστοιχες θεωρητικές ενότητες.

ΜΑΘΗΜΑ: ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ
ΕΞΑΜΗΝΟ: Δ' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

ΣΤΟΧΟΣ: Να δώσει στους καταρτιζόμενους τις απαραίτητες γνώσεις για το σχεδιασμό και την παρουσίαση εδεσμάτων στο χώρο της κουζίνας, του ζαχαροπλαστείου και του εστιατορίου.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

- Χρήση και σχεδιασμός χρωμάτων
- Σμύλευση πάγου
- Επεξεργασία διαφόρων υλικών
 - Δραγάντι
 - Γλάσσο
 - Αυγόγλασσο
 - Πραλίνα
 - Πάστα Αμυγδάλου

- Δημιουργία διαφόρων παραστάσεων και λουλουδιών με τη βοήθεια:
 - Ζάχαρης
 - Μαργαρίνης
 - Παραφίνης
 - Κεριού

- Κατασκευή αγαλμάτων – ομοιωμάτων
- Κατασκευή ομοιωμάτων με φελιζόλ
- Τούρτες διάφορες
- Πλατώ εκδηλώσεων
- Γαμήλιες εκδηλώσεις
- Συνθέσεις διάφορες με:
 - Λαχανικά
 - Φρούτα
 - Λουλούδια
 - Διάφορες ζύμες

ΜΑΘΗΜΑ: ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

ΕΞΑΜΗΝΟ: Γ' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΧΟΣ: Να γνωρίζουν οι καταρτιζόμενοι τις ποικιλίες των κρασιών και τη σχέση τους με τα φαγητά.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. Εισαγωγή, ιστορική αναδρομή στη διάδοση του αμπελιού και της εμφάνισης του κρασιού
2. Καλλιέργεια και ποικιλία του αμπελιού
 - Συνθήκες κλιματολογικές, εδαφολογικές κλπ.
 - Εξελιγμένες μορφές καλλιέργειας της αμπέλου και της βελτίωσης της παραγωγής σταφυλιών
3. Παραγωγή του κρασιού (αναφορά στη χημική διαδικασία παρασκευής)
Τρύγος, μεταφορά σταφυλιών
 - Στάδια οινοποίησης (λευκού, κόκκινου, ροζέ)
4. Διακρίσεις του κρασιού ανάλογα με τη γεύση, το χρώμα και το άρωμα
5. Τυποποίηση των κρασιών
 - Έλεγχος φιάλης, πώματος
 - Επιλογή ετικέτας
 - Παλαίωση των κρασιών, συνθήκες που πρέπει να επικρατούν σε μια κάβα
 - Οργάνωση κάβας
6. Κρασιά με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά
 - Αφρώδη κρασιά
 - Σαμπάνιες
 - Γλυκά
7. Ποιοτική κατάταξη των κρασιών
 - Οι ενδείξεις RESERVE, GRAND RESERVE και λοιποί διεθνείς όροι
8. Τα χαρακτηριστικά των κρασιών ως προς το χρώμα, άρωμα, γεύση, μπουκέ, σήμα
 - Περιεκτικότητα σε οινόπνευμα
9. Γεύση κρασιών και πώς ελέγχεται από ειδικούς "DEGUSTATEURS"
 - Ειδικά σκεύη και ποτήρια που χρησιμοποιούνται στο σερβίρισμα των διαφόρων ειδών κρασιού.

ΜΑΘΗΜΑ: ΛΟΓΙΣΤΙΚΑ ΠΑΚΕΤΑ
ΕΞΑΜΗΝΟ: Γ' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 2 ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Εκμάθηση ενός συγκεκριμένου και ευρείας χρήσεως Λογιστικού πακέτου (π.χ. Eurofasma της Singular, Ορίζοντες της Logic, Κεφάλαιο 3 της Unisoft κλπ) που να αναφέρεται σε Διαχείριση Αποθήκης Παγίων, Διαχείριση Παραγωγής Στατιστικών Στοιχείων.

ΜΑΘΗΜΑ: ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ – ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
ΕΞΑΜΗΝΟ: Α' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 3 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΧΟΣ: Στόχος του μαθήματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις στο θέμα των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού μιας σύγχρονης επαγγελματικής κουζίνας.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

1. Ορισμοί εγκαταστάσεων – εξοπλισμού
2. Το αρχιτεκτονικό σχέδιο μιας κουζίνας
Κριτήρια επιλογής χώρου εγκατάστασης μιας κουζίνας
Διαμόρφωση των χώρων μιας κουζίνας πάνω σε ένα συγκεκριμένο αρχιτεκτονικό σχέδιο
Προδιαγραφές του Ε.Ο.Τ. σχετικά με τις διαστάσεις των χώρων
3. Διαμόρφωση του χώρου μιας κουζίνας σύμφωνα με τις ανάγκες των διαφόρων μορφών επιχειρήσεων (Κουζίνες ξενοδοχείων, κρουαζιερόπλοιων, κέτερινγκ, φαστφουντ, νοσοκομείων, φοιτητικών λεσχών, στρατού κλπ)
4. Πυρασφάλεια
Καταστολή πυρκαγιάς στους χώρους της κουζίνας. Ενέργειες σε περίπτωση βραχυκυκλώματος και διαφυγής ρεύματος στους διάφορους χώρους της κουζίνας
5. Διαρρύθμιση των χώρων μιας κουζίνας και σχεδιασμός των επί μέρους τμημάτων (θέσεις – διαστάσεις)
6. Ο χώρος της κυρίως κουζίνας και ο εξοπλισμός του (θέση στο γενικό σχέδιο – διαστάσεις – τοποθέτηση των μηχανημάτων και των επίπλων)
7. Ο χώρος του GARDE MANGER και ο εξοπλισμός του
8. Ο χώρος προετοιμασίας των λαχανικών και ο εξοπλισμός του
9. Ο χώρος τμήματος πλύσεως των σκευών της κουζίνας
10. Ο χώρος τμήματος πλύσεως των σκευών του εστιατορίου
11. Ο χώρος του ζαχαροπλαστέιου και ο εξοπλισμός του
12. Ο χώρος του κυλικείου και ο εξοπλισμός του
13. Η αποθήκη ημέρας – τα ψυγεία ημέρας
14. Επίδειξη και πρακτική του τρόπου χρήσεως των μηχανημάτων και των εξαρτημάτων των ανωτέρω μαθημάτων
15. Τα σκεύη του μαγειρείου (θεωρία και επίδειξη)
Υλικό κατασκευής
Διαστάσεις
Επιλογή σκευών

16. Υλικά κατασκευής δαπέδων και τοίχων των μαγειρείων
17. Εγκαταστάσεις υγιεινής και υδραυλικές εγκαταστάσεις μαγειρείου
18. Ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις μαγειρείου
19. Εγκαταστάσεις φωτισμού. Ανάγκες σε φωτισμό των διάφορων ζωνών εργασίας του μαγειρείου
20. Εγκαταστάσεις εξαερισμού μαγειρείου

Παρατήρηση: α) Πρακτική άσκηση στις ενότητες 2, 4, 14
β) Μια επίσκεψη σε μια επαγγελματική κουζίνα στα πλαίσια της ενότητας 3

ΜΑΘΗΜΑ: ΓΑΛΛΙΚΑ

ΕΞΑΜΗΝΟ: Α΄ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 3 ΘΕΩΡΙΑ

Β΄ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 3 ΘΕΩΡΙΑ

Γ΄ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 3 ΘΕΩΡΙΑ

Δ΄ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 3 ΘΕΩΡΙΑ

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟΥ

Localisation dans l'espace

Saluer, se présenter

Identifier des choses, des personnes

Exprimer la relation

(entre deux choses, ou deux personnes, ou un person et un chose)

Localisation dans le temps

Demander quelque chose - exprimer un goût

Dire de faire, proposer

Décrire de choses

Livret d'exercices I

Livret de cuisine

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟΥ

Se déplacer dans l'espace

Demander son chemin

Proposer

Raconter

Décrire

Proposer- exprimer un goût, un avis

(Se) Repérer dans l' espace

Se repérer dans le temps

Livret d'exercices I

Livret de cuisine

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Γ΄ ΕΞΑΜΗΝΟΥ

Demander à qqn de faire quelque chose

Compter

Décrire des personnes

Demander / donner un avis

Demander / donner / refuser une permission

Proposer / accepter / refuser

Livret d' exercices II

Livret de cuisine

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟΥ

Exprimer ses goûts

Un renseignement sur le temps

S' excuser, excuser

Appeler / répondre au téléphone

Raconter

Livret d' exercices

Livret de cuisine

Προτεινόμενη Βιβλιογραφία

Allô France I

Allô France II

Allô France Livret d' exercices

Allô France Livret d' exercices I

Allô France Livret d' exercices II

Εκδόσεις Larousse

ΜΑΘΗΜΑ: ΑΓΓΛΙΚΑ

ΕΞΑΜΗΝΟ: Α' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 3 ΘΕΩΡΙΑ

Β' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 3 ΘΕΩΡΙΑ

Γ' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 3 ΘΕΩΡΙΑ

Δ' ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ: 3 ΘΕΩΡΙΑ

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Α' ΕΞΑΜΗΝΟΥ

Greeting and introductions

Talking about yourself

Asking where places are

Understanding / using a map

Saying what you want

Requests / asking for permission

Advice and suggestions

Making appointments

Describing people

Experiences

Preferences

Comparisons

Opinions: Agreeing / disagreeing

Inviting

Making plans and arrangements

Talking about the past

Describing objects

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Β' ΕΞΑΜΗΝΟΥ

Introductions

- Present simple
- Question forms
- Relative clauses
- Gerund / infinitive

Preposition

Modals: could/ would/ can

Present continuous

Degrees of certainty

Present perfect

Relative clauses

Passives
Sequencing

Past tenses
Sequencing

Modals: should / ought to
Gerund

Link words
Neither / either

Adjective formation –ing /-ed
Question tags

1st and 2nd conditional

Can / can't / may
Could / couldn't
Must / might

3rd conditional: describing their uses

Apologizing
Offering to do something
Complaining

Giving and understanding instructions

Obligation
Absence of obligation
Prohibition

Expressing feelings
Congratulating / Sympathizing

Speculating about the future
Expressing certainty – intention

Ability
Possibility

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Γ' ΕΞΑΜΗΝΟΥ

Thinking about language learning
- Reading / listening / speaking
- The plural problem
- Vocabulary

Eat, drink and relax
- Food

- Proverbs
- Vocabulary

People

Holidays and travel

Work

School

Business and industry

Advertising

Sex and gender

A taste of literature

Kitchen Vocabulary

Food preparation

Food storing

Food analysis

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ Δ' ΕΞΑΜΗΝΟΥ

Introductory unit

Who's who

Testing

Mirror

Stereotypes

Clothes / power

Advertising

The right staff

Success

Optional activities

Solutions

Kitchen vocabulary

Cooking vocabulary

Controlling vocabulary

Cost vocabulary

Menu vocabulary

Προτεινόμενη Βιβλιογραφία

Fast forward I (Oxford English)

Fast forward II

Fast forward III

Fast forward advanced A

Τρίγλωσσο λεξικό εστιατορικής (εκδόσεις ΕΛΛΗΝ)

Τεχνική υποδομή / εργαστηριακός εξοπλισμός

Για την καλύτερη και αρτιότερη υλοποίηση του εκπαιδευτικού προγράμματος απαιτείται ο παρακάτω εργαστηριακός εξοπλισμός:

1. Ένα πλήρες εξοπλισμένο εργαστήριο πληροφορικής (101) που θα περιλαμβάνει απαραίτητα:

- A. Ένα PC τουλάχιστον 386 DX 33 MHZ ανά δύο καταρτιζόμενους.
- B. Ένα Printer (κατά προτίμηση ψεκασμού) ανά τρεις καταρτιζόμενους.
- Γ. Το απαραίτητο λογισμικό (Software) περιλαμβάνει:
 - MS Windows
 - Επεξεργαστές κειμένου
 - Πακέτα λογιστικών φύλλων
 - Πακέτα αποθήκης
 - Access και power point

2. Αίθουσα διδασκαλίας με τον παρακάτω εξοπλισμό:

- Τηλεόραση 29'' 1 ανά αίθουσα
- Video 1 ανά αίθουσα
- Οθόνη προβολής 1 ανά αίθουσα
- Διασκόπιο σλάιντς 1 ανά αίθουσα
- Γραφοσκόπιο (ανακλαστικό διασκόπιο) 1 ανά αίθουσα
- Video προβολέας 1 ανά αίθουσα

3. Εργαστήριο κουζίνας:

A. κτιριολογικές προδιαγραφές εργαστηρίων:

- Ελάχιστη επιφάνεια ανά καταρτιζόμενο: 3 τ.μ.
- Ελάχιστη επιφάνεια κάτοψης χώρου: 60 τ.μ.
- Ελάχιστο ύψος χώρου: 3 τ.μ.
- Αερισμός φυσικός
- Εξαερισμός τεχνητός
- Φωτισμός φυσικός και τεχνητός
- Η πόρτα των εργαστηρίων πρέπει να έχει ελάχιστο καθαρό πλάτος 1,20 μ. και ελάχιστο καθαρό ύψος 2,20 μ.
- Το δάπεδο επιστρωμένο με αντιολισθητικό πλακάκι
- Οι τοίχοι υπενδεδυμένοι με πλακάκι σε ύψος τουλάχιστον 2 μέτρα

B. Εξοπλισμός εργαστηρίου

Κουζίνα ηλεκτρική 4 εστιών με φούρνο στο κάτω μέρος και θερμαντικούς διακόπτες εκατέρωθεν	7 ανά εργαστήριο
Λάντζα με δύο γούρνες	1 ανά εργαστήριο
Τράπεζα παραλαβής ακάθαρτων με θέση για κάδο απορριμμάτων	1 ανά εργαστήριο
Τράπεζα εργασίας ανοξείδωτη με 1 ράφι διαστάσεων 50x90x85 εκ.	9 ανά εργαστήριο
Τράπεζα εργασίας ανοξείδωτη με 2 συρτάρια και 1 ράφι διαστάσεων 190x70x86 εκ.	2 ανά εργαστήριο

Ηλεκτρικό Μπεν μαρί με 5 λεκανάκια και θερμοθάλαμο ανοξείδωτο διαστάσεων 190x80x130 εκ.	1 ανά εργαστήριο
Ηλεκτρικός φούρνος τύπου πίτσας 2 ορόφων	1 ανά εργαστήριο
Φριτέζα επιτραπέζια ρεύματος	1 ανά εργαστήριο
Ηλεκτρική σχαριέρα ψήσεως επιτραπέζια ανοξείδωτη	1 ανά εργαστήριο
Φούρνος μικροκυμάτων 43 lt.	1 ανά εργαστήριο
Ζαμπονομηχανή	1 ανά εργαστήριο
Κρεατομηχανή	1 ανά εργαστήριο
Μηχανή κοπής διαφόρων ειδών (φρούτα, λαχανικά, κλπ)	1 ανά εργαστήριο
Μίξερ (μαγειρικής – ζαχαροπλαστικής) 30 lt.	1 ανά εργαστήριο
Ζυγαριά 30 kgr	1 ανά εργαστήριο
Ζυγαριά ακριβείας 1 gr	1 ανά εργαστήριο
Καταψύκτης χωρητικότητας τουλάχιστον 380 lt.	1 ανά εργαστήριο
Ψυγείο συντήρησης λαχανικών	1 ανά εργαστήριο
Ψυγείο – Θάλαμος για συντήρηση κρεάτων	1 ανά εργαστήριο
Κούτσουρο κοπής κρεάτων	1 ανά εργαστήριο
Κάβα κρασιών αντιπροσωπευτικών της αγοράς	1 ανά εργαστήριο

Γ. Σκεύη μαγειρικής

Χύτρα (κατσαρόλα) με κάλυμμα διαστάσεων (44x21 εκ.)	1 ανά εργαστήριο
Χύτρα (κατσαρόλα) με κάλυμμα διαστάσεων (30x14 εκ.)	1 ανά εργαστήριο
Κατσαρόλα με χερούλι, Νο 16, Νο 18, Νο 20	1 ανά εργαστήριο
Κατσαρόλα Μπεν μαρί Νο 12, Νο 14, Νο 16	1 ανά εργαστήριο
Κατσαρόλι σωτουάρ με χερούλι διαστάσεων 18x6 εκ.	1 ανά εργαστήριο
Κατσαρόλι σωτέζ διαστάσεων 18x6 εκ.	1 ανά εργαστήριο
Μαρμίτα Νο 40	1 ανά εργαστήριο
Μπραιζιέρα μικρή με κάλυμμα	1 ανά εργαστήριο
Ψαριέρα μικρή με κάλυμμα	1 ανά εργαστήριο
Ταψί ορθογώνιο διαστάσεων 50x37x6 εκ.	1 ανά εργαστήριο
Ταψί στρογγυλό διαστάσεων 30x5 εκ.	5 ανά εργαστήριο
Ταψί για παρουσίαση και διαφύλαξη ζεστών φαγητών διαφόρων διαστάσεων	3 ανά εργαστήριο
Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής διαστάσεων 66x45x6 εκ.	1 ανά εργαστήριο
Σουρωτήρι μέτριο ανοξείδωτο με βάση	1 ανά εργαστήριο
Σουρωτήρι για ζέσταμα μακαρονιών διαμέτρου 18 εκ.	1 ανά εργαστήριο
Σινουά διαμέτρου 18 εκ.	1 ανά εργαστήριο
Μπασίνα (μπλέντερ) διαστάσεων 32x20	1 ανά εργαστήριο
Τηγάνι διαμέτρου 30 εκ., 22εκ., 18εκ.	1 ανά εργαστήριο
Ξύλο κοπής κρεάτων διαστάσεων 50x30	1 ανά εργαστήριο
Ξύλο κοπής λαχανικών διαστάσεων 35x25	1 ανά εργαστήριο
Μηχανή κοπής πατατών τσιπς – γκοφρέ	1 ανά εργαστήριο
Πατατοφωλιά μέτριο μέγεθος	1 ανά εργαστήριο
Φόρμα ρυζιού, αλουμίνιο	1 ανά εργαστήριο
Μαχαίρι μπαλτά για σπάσιμο κοκάλων	1 ανά εργαστήριο
Μαχαίρι για τον τεμαχισμό αρνιών	1 ανά εργαστήριο
Μαχαίρι κοπής κρεάτων (κρεατομάχαιρο)	1 ανά εργαστήριο
Μαχαίρι για το ξεκοκάλισμα	1 ανά εργαστήριο
Μαχαίρι φέτας	1 ανά εργαστήριο
Συρματομάχαιρο κοπής τυριού ροκ-φορ	1 ανά εργαστήριο
Μαχαίρι για γαρνιτούρες	7 ανά εργαστήριο

Μαχαίρι για καθάρισμα λαχανικών – πατατών	1 ανά εργαστήριο
Μαχαίρι για κανουλέ	1 ανά εργαστήριο
Μαχαίρι πριονωτό	1 ανά εργαστήριο
Κουταλάκια πατατών (διπλό παριζιέν – νουαζέ)	1 ανά εργαστήριο
Μασάκι	1 ανά εργαστήριο
Λαρδοβελόνες	1 ανά εργαστήριο
Πριόνι κοπής κοκάλων	1 ανά εργαστήριο
Πηρούνα συρμάτινη τρίχαλη	2 ανά εργαστήριο
Λεκάνη ανοξειδωτή ή τερίνα	3 ανά εργαστήριο
Φτυαράκι νάιλον μαζέματος σαλτσών	1 ανά εργαστήριο
Αυγοκόπτης κοπής σε φέτες και σε τέταρτα αυγών	1 ανά εργαστήριο
Πυρεξάκια μιας και δύο μερίδων	2 ανά εργαστήριο
Κοκοτιέρα ατομική (σε πυρέξ) για την κατασκευή αυγών (αν κοκότ)	1 ανά εργαστήριο
Κοκοτιέρα για το σερβίρισμα αυγών βραστών, μελάτων	1 ανά εργαστήριο
Ραβιέρα για ορεκτικά (ορθογ., παραλ/μο σε πυρέξ)	1 ανά εργαστήριο
Τρίφτης μεγάλος για τυρί	1 ανά εργαστήριο
Τρίφτης μικρός για μοσχοκάρυδο	1 ανά εργαστήριο
Ψαλίδι κουζίνας	1 ανά εργαστήριο
Σπάτουλα ξύλινη μεγάλη	1 ανά εργαστήριο
Σπάτουλα ξύλινη μέτρια	2 ανά εργαστήριο
Σπάτουλα ξύλινη μικρή	7 ανά εργαστήριο
Σπάτουλα (φτυαράκι) μεταλλική (ατρύπητη, τρυπητή για σερβίρισμα παστίτσιου και μουσακά)	1 ανά εργαστήριο
Κουτάλα (σούπας, σαλτσών, αυγών ποσέ, λαχανικών)	1 ανά εργαστήριο
Σύρμα (φονέ) διαφόρων μεγεθών	3 ανά εργαστήριο
Μανιτάρι ξύλινο για πέρασμα σούπας	1 ανά εργαστήριο
Γουδί ξύλινο	1 ανά εργαστήριο
Πλαστικό δοχείο για καρυκεύματα	10 ανά εργαστήριο
Κογχύλι για θαλασσινά	2 ανά εργαστήριο
Πλαστόξυλο (πλάστης)	2 ανά εργαστήριο
Ροδέλα κοπής ζύμης για ραβιόλια	1 ανά εργαστήριο
Φόρμες (για κέικ, τάρτες, ταρταρέλες, κρεμ καραμελέ)	5 ανά εργαστήριο
Πινέλα ζαχαροπλαστικής	2 ανά εργαστήριο
Κορνέ (οδοντωτό, σκέτο)	1 ανά εργαστήριο
Παλέτα (σπαλέτα)	2 ανά εργαστήριο
Κουπάτ (σκέτο, οδοντωτό)	1 ανά εργαστήριο
Τσέρκια	2 ανά εργαστήριο
Κουτάλι παγωτού	1 ανά εργαστήριο
Μηλοκόπτης	1 ανά εργαστήριο
Γραδόμετρο που δείχνει τη συμπίκνωση σιροπιού	1 ανά εργαστήριο
Σίτα για πέραμα πουρέδων – λαχανικών	1 ανά εργαστήριο
Σίτα χοντρή για το ξετίναγμα αλευρωμένων στοιχείων	1 ανά εργαστήριο

ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ

Στα μαθήματα που χαρακτηρίζονται εργαστηριακά όσο και σ' εκείνα με το χαρακτηρισμό μεικτά ο εκπαιδευτής πρέπει να διαθέτει και διαπιστωμένη εμπειρία στο πρακτικό μέρος. Το ίδιο σε μικρότερο ποσοστό αλλά πάντα πιστοποιήσιμη και για θεωρητικά μαθήματα.

1. ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ: Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος ΑΕΙ τμημάτων Οικονομικών και Πολιτικών Επιστημών ή Διοίκησης Επιχειρήσεων.
2. ΤΕΧΝΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ: Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος Σχολής Τουριστικών Επαγγελματών (ειδικότητας μαγειρικής) με 5ετή εμπειρία στην εκπαίδευση ή στο επάγγελμα του μαγείρου. Επίσης ο εκπαιδευτής μπορεί να είναι πτυχιούχος σχολής αλλοδαπής με ειδικότητα μαγειρικής και 5ετή εμπειρία στην εκπαίδευση ή στο επάγγελμα του μαγείρου.
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ – ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ: Ο εκπαιδευτής να έχει τα ίδια προσόντα με τον εκπαιδευτή του μαθήματος Τέχνη Μαγειρικής.
4. ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ: Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος ΑΕΙ Χημικού Τμήματος ή αντίστοιχα πτυχιούχος ΤΕΙ Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων με την προϋπόθεση ότι ο δεύτερος να έχει 3ετή επαγγελματική εμπειρία σε ανάλογο αντικείμενο.
5. ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ: Ο εκπαιδευτής να έχει τα ίδια προσόντα με τον εκπαιδευτή του μαθήματος τροφογνωσία.
6. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ: Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος σχολής Τουριστικών Επαγγελματών και με 5ετή εμπειρία στην ειδικότητα του ζαχαροπλάστη.
7. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ: Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος ΑΕΙ τμήματος Οικονομικών ή Διοίκησης Επιχειρήσεων. Επίσης μπορεί να είναι πτυχιούχος ΤΕΙ Τμήματος Λογιστικής ή Διοίκησης Επιχειρήσεων με την προϋπόθεση ότι έχει 3ετή τουλάχιστον διδακτική εμπειρία σε ανάλογο αντικείμενο.
8. ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ: Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος ΑΕΙ Τμήματος Ιατρικής.
9. ΚΟΣΤΟΛΟΓΙΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ: Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος ΤΕΙ Τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων της Σχολής Διοίκησης Οικονομίας ή Πτυχιούχος ανωτέρων σχολών τουριστικών επαγγελματών που έχει ισότιμο πτυχίο με ΤΕΙ. Όλοι οι παραπάνω να έχουν 3ετή τουλάχιστον διδακτική ή επαγγελματική εμπειρία στο συγκεκριμένο γνωστικό αντικείμενο.
10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ: Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος σχολής Τουριστικών Επαγγελματών με 5ετή προϋπηρεσία διδακτική ή επαγγελματική.
11. ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ: ο Εκπαιδευτής να έχει τα ίδια προσόντα με τον εκπαιδευτή του μαθήματος Τέχνη Μαγειρικής.
12. ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ: Ο εκπαιδευτής να έχει τα ίδια προσόντα με τον εκπαιδευτή του μαθήματος Τέχνη Μαγειρικής.
13. ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ: Ο εκπαιδευτής να έχει τα ίδια προσόντα με τον εκπαιδευτή του μαθήματος Τέχνη Μαγειρικής.
14. ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ: Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος ΑΕΙ Χημικού Τμήματος ή αντίστοιχα πτυχιούχος ΤΕΙ Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.
15. ΓΑΛΛΙΚΑ – ΑΓΓΛΙΚΑ: Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος Αγγλικής ή Γαλλικής Φιλολογίας για διδασκαλία της αντίστοιχης γλώσσας.
16. Η/Υ: Ο εκπαιδευτής να είναι πτυχιούχος ΑΕΙ Τμήματος Πληροφορικής ή πτυχιούχος ΤΕΙ αντίστοιχης ειδικότητας με την προϋπόθεση ότι οι

δευτεροι εχουν 5ετη τουλαχιστον διδακτικη εμπειρια σε σχετικο θεμα η 5ετη επαγγελματικη εμπειρια σε αναλογο αντικειμενο.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| - ΕΓΚΥΚΛΟΠΑΙΔΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | (ΚΕΡΑΜΕΥΣ Ζ.) |
| - ΜΕΓΑΛΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ | (ΠΑΡΑΔΕΙΣΗ Χ.) |
| - ΕΓΚΥΚΛΟΠΑΙΔΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ | (ΒΛΑΧΟΥ Μ.) |
| - ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ | (ΣΑΡΡΗ ΜΑΥΡΟΓΕΝΟΥΣ Α.) |
| - ΟΙ ΓΝΗΣΙΕΣ ΙΤΑΛΙΚΕΣ ΠΙΤΣΕΣ | (ΤΕΡΖΟΠΟΥΛΟΣ) |
| - ΚΡΕΠΕΣ - ΣΟΥΦΛΕ | (ΧΡΥΣΗ ΠΕΝΝΑ) |
| - ΣΑΛΑΤΕΣ | (ΧΡΥΣΗ ΠΕΝΝΑ) |
| - ΣΑΛΤΣΕΣ | (ΧΡΥΣΗ ΠΕΝΝΑ) |
| - Η ΝΕΑ ΔΙΕΘΝΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑ | (ΒΛΑΧΟΥ Μ.) |
| - ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ | (ΤΕΡΖΟΠΟΥΛΟΣ) |
| - ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ | (ΤΕΡΖΟΠΟΥΛΟΣ) |
| - ΑΥΓΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙ | (ΤΕΡΖΟΠΟΥΛΟΣ) |
| - ΛΑΧΑΝΙΚΑ | (ΤΕΡΖΟΠΟΥΛΟΣ) |
| - ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ | (ΤΕΡΖΟΠΟΥΛΟΣ) |
| - ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΜΕ ΡΥΖΙ | (ΚΑΛΟΚΑΘΗ) |
| - ΖΥΜΑΡΙΚΑ | (ΚΑΛΟΚΑΘΗ) |
| - ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ | (ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ) |
| - ΒΟΔΙΝΟ ΜΟΣΧΑΡΙ | (ΤΕΡΖΟΠΟΥΛΟΣ) |
| - ΧΡΥΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ | |
| -ΤΟΥΡΤΕΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑ | (ΚΑΡΑΚΟΥΣΗ) |
| - ΠΑΓΩΤΑ | (ΚΑΡΑΚΟΥΣΗ) |
| - ΚΕΪΚ – ΠΙΤΕΣ - ΤΑΡΤΕΣ | (ΤΕΡΖΟΠΟΥΛΟΣ) |
| - ΤΑ ΓΛΥΚΑ | (ΑΚΜΗ) |
| - ΘΕΜΑΤΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ | (ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΠΟΥΛΟΣ Θ.) |
| - ΟΔΗΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ | (ΚΑΡΔΟΥΛΗΣ) |
| - ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΓΝΩΣΙΑ | (ΓΕΩΡΓΑΝΤΕΑΣ) |
| - Η ΤΕΧΝΗ ΤΟΥ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ | (ΒΑΣΤΑΡΔΗΣ Ν.) |
| - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ | (ΣΙΑΒΑΣ – ΓΚΟΥΒΑΣ) |
| - ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ | (ΒΑΓΕΝΑΣ) |
| - ΣΥΝΘΕΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ | (ΣΑΛΕΣΙΩΤΗΣ) |