

**ΜΑΘΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (515)
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ**

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 2 ΩΡΕΣ ΚΑΙ 30 ΛΕΠΤΑ

ΔΙΔΑΚΤΕΑ ΥΛΗ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ

1. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΓΙΑ ΠΑΡΑΘΕΣΗ -ΕΠΑΝΑΛΗΨΗ.

- 1.1 ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΜΕΡΙΣΜΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ.
- 1.2 ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ, ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ, ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ.
- 1.3 ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ.

2. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

- 2.1 ΘΕΣΗ ΤΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ
- 2.2 ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΡΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ
- 2.3 ΦΩΤΙΣΜΟΣ
- 2.4 ΑΕΡΙΣΜΟΣ
- 2.5 ΕΠΙΠΛΩΣΗ
- 2.3 ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΣΚΕΥΗ

3. ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΕΙΔΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ.

- 3.1 ΟΡΙΣΜΟΣ
- 3.2 ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ.
- 3.3 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ, ΧΡΗΣΗ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ, ΟΝΟΜΑΣΙΑ.
- 3.4 ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑΥΛΙΚΑ.
- 3.5 ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΚΑΘΙΕΡΩΜΕΝΩΝ ΚΑΝΟΝΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.

4. ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΦΑΓΗΤΩΝ ΑΠΟ ΒΟΗΘΗΤΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ.

- 4.1 ΟΡΙΣΜΟΣ
- 4.2 ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΥ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ.
- 4.3 ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΑΠΟ ΒΟΗΘΗΤΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ.
- 4.4 ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΩΣΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΒΟΗΘΗΤΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ.
- 4.5 ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.
- 4.6 ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΜΕ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΥ ΤΡΑΠΕΖΙΟΥ.

5. ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΦΑΓΗΤΩΝ ΜΠΡΟΣΤΑ ΣΤΟΝ ΠΕΛΑΤΗ.

- 5.1 ΟΡΙΣΜΟΣ
- 5.2 ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ ΤΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΜΠΡΟΣΤΑ ΣΤΟΝ ΠΕΛΑΤΗ.
- 5.3 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ.
- 5.4 ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΜΠΡΟΣΤΑ ΣΤΟΝ ΠΕΛΑΤΗ.
- 5.5 ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.
- 5.6 ΧΡΗΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ.

6. ΟΡΓΑΝΩΣΗ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΠΟΤΩΝ.

- 6.1 ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ ΚΑΙ ΚΑΘΙΕΡΩΣΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΠΟΤΩΝ.
- 6.2 ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ, ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ, ΠΡΟΣΟΝΤΑ.
- 6.3 ΕΙΔΗ ΧΩΡΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΠΟΤΩΝ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ.

- 6.4 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ.
- 6.5 ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ, ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΧΩΡΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΠΟΤΩΝ.
- 6.6 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΡΡΥΘΜΙΣΗ ΕΝΟΣ ΧΩΡΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΠΟΤΩΝ ΕΝΟΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ.
- 6.7 ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ ΠΟΤΩΝ.

7. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ.

- 7.1 ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΧΩΡΟΥ.
- 7.2 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ.
- 7.3 ΔΙΑΡΡΥΘΜΙΣΗ ΧΩΡΟΥ
- 7.4 ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ.

8. ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑ

- 8.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ, ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ
- 8.2 ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΤΕΜΑΧΙΣΤΗ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

9. ΟΡΟΛΟΓΙΑ/ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ Γ ΕΤΟΣ

ΔΙΔΑΚΤΕΑ ΥΛΗ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ

10. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟΥ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ.

- 10.1 ΑΝΑΓΚΗ ΓΙΑ ΟΡΘΗ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ.
- 10.2 ΤΡΟΠΟΙ (ΣΤΥΛ) ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ/ΣΤΗΣΙΜΑΤΟΣ ΠΙΑΤΩΝ (ΕΙΣΑΓΩΓΗ, ΚΛΑΣΣΙΚΗ, ΜΟΝΤΕΡΝΑ)
- 10.3 ΚΑΝΟΝΕΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΓΛΥΚΩΝ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΩΝ ΣΕ ΠΙΑΤΟ.

11. ΖΥΜΑΡΙΚΑ.

- 11.1 ΤΥΠΟΙ ΡΥΖΙΩΝ.
- 11.2 ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΤΑΞΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΠΙΛΑΦΙΟΥ ΚΑΙ ΡΙΖΟΤΟ.
- 11.3 ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΡΙΖΟΤΟ.
- 11.4 ΦΡΕΣΚΙΑ ΖΥΜΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ.
- 11.5 ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΠΟ ΤΗ ΦΡΕΣΚΙΑ ΖΥΜΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ.
- 11.6 ΟΥΣΙΕΣ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΓΙΑ ΝΑ ΔΩΣΟΥΝ ΧΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΓΕΥΣΕΙΣ ΣΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ.

12. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΜΕΝΟΥ ΜΕΝΟΥ ΤΑΒΕΡΝΑΣ, ΧΟΡΤΟΦΑΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ.

- 12.1 ΜΟΝΤΕΡΝΑ ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ, ΤΑΒΕΡΝΑ (ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗ),
- 12.2 ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΤΡΟΠΟ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΤΑΒΕΡΝΑΣ, ΜΕΖΕΔΩΝ ΚΑΙ ΜΕΝΟΥ (“ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΟ” ΚΑΙ “Α ΛΑ ΚΑΡΤ”)
- 12.3 ΜΕΝΟΥ ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗ-ΕΜΦΑΣΗ ΣΤΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΣΤΥΛ ΣΤΗΣΙΜΑΤΟΣ ΠΙΑΤΩΝ (ΦΑΓΗΤΟ ΚΑΙ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ)
- 12.4 ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΤΩΝ ΜΕΝΟΥ, ΟΡΟΛΟΓΙΑ

13. ΕΘΝΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΜΠΟΥΦΕ.

- 13.1 ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΜΠΟΥΦΕ-ΜΠΟΥΦΕ ΜΕ ΕΛΕΥΘΕΡΟ ΘΕΜΑ.
- 13.2 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΓΝΩΡΙΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΚΗΣ, ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΚΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
- 13.3 ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΥΝ ΟΙ ΕΘΝΙΚΕΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΤΗΣ ΙΤΑΛΙΑΣ, ΚΥΠΡΟΥ ΚΑΙ ΕΛΛΑΔΑΣ.

14. ΟΡΟΛΟΓΙΑ/ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ.