

ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ

- ΓΕΝΙΚΑ

Ο κάτοχος Διπλώματος Ι.Ε.Κ. στην ειδικότητα " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ " έχει πιστοποιήσει τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις επαγγελματικές στάσεις οι οποίες τον καθιστούν ικανό να εργάζεται σε πάσης φύσεως σχετική επιχείρηση.

- ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ / ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ

Ο κάτοχος διπλώματος, είναι ένας εξειδικευμένος παραγωγός έτοιμων παρασκευασμάτων που καλύπτουν σωστά τις ανάγκες διατροφής των ατόμων που σιτίζονται εκτός της οικίας τους.

Πέραν τούτου, διευθύνει και διοικεί το προσωπικό που εργάζεται υπό αυτόν.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ ΤΑ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΟΥ ΕΙΝΑΙ:

- Να συνθέτει τα εδεσματολόγια και την κάρτα πώλησης.
- Να μελετά τις τιμές πώλησης.
- Να λαμβάνει μέρος εάν απαιτείται στην αγορά των α΄ υλών (κρέατα, ψάρια, πουλερικά, λαχανικά κ.λ.π.).
- Να κατανέμει και να συντονίζει την εργασία του προσωπικού.
- Να αποκαθιστά το ωράριο παρουσίας, και διακοπών του προσωπικού.
- Να επιβλέπει την τάξη και την καθαριότητα.
- Να εξασφαλίζει το σερβίρισμα των γευμάτων και να ελέγχει τις παρασκευές.
- Να έχει την ευθύνη για την καλή απόδοση του μαγειρείου - κουζίνας.
- Συμμετέχει στους διάφορους ελέγχους.
- Να επιβλέπει στην επιμόρφωση των νέων μαγείρων και ιδιαίτερα των μαθητευομένων.
- Να έχει την ευθύνη για την καλή τροφοδοσία όλου του προσωπικού της επιχείρησης.

Μπορεί επίσης να ασχοληθεί επαγγελματικά και σε θέσεις που προβλέπονται από το οργανόγραμμα μιας επιχείρησης:

◆ ΒΟΗΘΟΣ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑ

(θέση που υπάρχει σε πολύ μεγάλες επιχειρήσεις) με καθήκοντα:

- αναπληρώνει τον μάγειρα ή αρχιμάγειρα κατά την απουσία του.
- Επιβλέπει την εργασία του προσωπικού.
- Παρέχει την συνδρομή του σε τμήμα υπερφόρτωσης.
- Βοηθά στη διάρκεια του σερβιρίσματος για την αποστολή των παραγγελιών.
- Ασχολείται με την επιμόρφωση των μαθητευομένων.

◆ ΣΑΛΤΣΙΕΡΗΣ με καθήκοντα:

- Αναπληρώνει τον μάγειρα όταν δεν υπάρχει βοηθός του.
- Παρασκευάζει τις ζεστές σάλτσες, όλα τα ψάρια εκτός τηγανιτών και της σχάρας, τα ζεστά οστρακόδερμα, όλα τα κρέατα εκτός των ψητών και της σχάρας, μέρος των ζεστών ορεκτικών και των πρώτων πιάτων.

◆ ΑΝΤΡ΄ΜΕΤΙΕ που παρασκευάζει:

- Τις σούπες και τα κονσομέ.
- Τα λαχανικά και τις γαρνιτούρες των λαχανικών.
- Τις πατάτες εκτός των τηγανιτών.
- Τα αβγά, τα ζυμαρικά, και τα φαρινώδη.

- ◆ ΟΨΟΦΥΛΑΚΑΣ με καθήκοντα:
 - Την αποστέωση και τον τεμαχισμό των ωμών κρεάτων και ψαριών, που θα κατανεμηθούν τα μέρη αυτών στην κυρίως κουζίνα.
 - Την παρασκευή των βοή-ο-βαν, τις κροκέτες, τα ρισόη, και τα πατέ.
 - Τις παρασκευές των κρύων πιάτων.
 - Τις παρασκευές των κρύων σαητσών με εξαίρεση τις νωπές που προετοιμάζονται από το τμήμα λαχανικών.
- ◆ ΨΗΣΤΙΕΡΗΣ με καθήκοντα να παρασκευάζει:
 - Τα ψητά.
 - Τα κρέατα, τα πουλερικά, τα ψάρια στη σχάρα.
 - Τη φριτούρα.
 - Περατώνει και παρασκευάζει όλη τα πουλερικά και κυνήγια μετά το μάδημα.
- ◆ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ με καθήκοντα:
 - Να ασχολείται με τις παρασκευές ζαχαροπλαστικής (ζεστές και κρύες) ροφήματα, παγωτά.
 - Να συνεργάζεται στενά με την ζεστή και κρύα κουζίνα για την προετοιμασία των διαφόρων πατέ.
- ◆ ΡΕΣΤΟΡΑΤΕΡ με καθήκοντα:
- ◆ ΣΕΦ ΤΟΥΡΝΑΝ με καθήκοντα:
 - Να αναπληρώνει τους απόντες κατά την άδειά τους, ασθένειά τους, ή απουσία τους.
- ◆ ΣΕΦ ΝΤΕ ΓΚΡΑΝΤ με καθήκοντα:
 - Να ελέγχει τις παραγγελίες κατά τις απουσίες των άηλων και κυρίως το απόγευμα ή και το βράδυ μετά το σερβίρισμα.
- ◆ Ο ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ με καθήκοντα:
 - Την προετοιμασία και την παραγωγή των φαγητών του προσωπικού.
- ΓΝΩΣΕΙΣ ΠΟΥ ΑΠΟΚΤΟΥΝΤΑΙ (Θεωρητικές και Πρακτικές)

Ο κάτοχος διπλώματος Ι.Ε.Κ. στην ειδικότητα " Βοηθός Μαγειρικής Τέχνης " έχει αποκτήσει τις παρακάτω γνώσεις (Θεωρητικές και Πρακτικές):

Μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής τέχνης , στοιχεία εστιατορικής τέχνης, περί τεχνικών εγκαταστάσεων, εμπορευματογνωσίας - τροφογνωσίας - οινολογίας, τουριστικής - εργατικής - εμπορικής νομοθεσίας, υγιεινή και ασφάλεια, δημοσίων σχέσεων, σύνθεσης εδεσματολογίου και διαιτητικής, περί ελέγχου και οργάνωσης αποθήκης, στοιχεία ξενοδοχειακής τέχνης, πρακτική αριθμητική, ξένες γλώσσες και Η/Υ.

- ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Λόγω της ιδιαιτερότητας της ειδικότητας, τα εργαστηριακά μαθήματα θα πραγματοποιούνται σε επιχειρήσεις που διαθέτουν πλήρεις εγκαταστάσεις (σε χώρους και εξοπλισμούς) κατόπιν συνεννοήσεως.

- ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

Για την εγγραφή του καταρτιζομένου στην ειδικότητα αυτή θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση η κατοχή απολυτηρίου Γυμνασίου.

Η διάρκεια της κατάρτισης ορίζεται σε δύο (2) εξάμηνα.

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

**ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
" ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "**

| Α/Α | ΜΑΘΗΜΑΤΑ | Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ | | | Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ | | |
|---------------|--|------------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|
| | | Θ | Ε | Σ | Θ | Ε | Σ |
| 1 | Μαγειρική Τέχνη | 2 | 4 | 6 | 2 | 4 | 6 |
| 2 | Ζαχαροπλαστική Τέχνη | 1 | 3 | 4 | 1 | 3 | 4 |
| 3 | Στοιχεία Εστιατορικής Τέχνης | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 3 |
| 4 | Εμπορευματογνωσία - Τροφोगγνωσία | 2 | - | 2 | - | - | - |
| 5 | Στοιχεία τεχνικών εγκαταστάσεων | 2 | - | 2 | - | - | - |
| 6 | Η/Υ | - | 2 | 2 | - | 2 | 2 |
| 7 | Αγγλικά | 2 | - | 2 | 2 | - | 2 |
| 8 | Γαλλικά | 2 | - | 2 | 2 | - | 2 |
| 9 | Στοιχεία τουριστικής νομοθεσίας | 2 | - | 2 | - | - | - |
| 10 | Στοιχεία εργατικού / εμπορικού δικαίου | - | - | - | 2 | - | 2 |
| 11 | Αγωγή του πολίτη / Ανθρώπινες σχέσεις | - | - | - | 2 | - | 2 |
| 12 | Οργάνωση λειτουργία αποθήκης. Αρχές κοστολόγησης και ελέγχου. | - | - | - | - | 3 | 3 |
| 13 | Υγιεινή - Ασφάλεια | 2 | - | 2 | - | - | - |
| 14 | Στοιχεία ξενοδοχειακής τέχνης | - | - | - | 2 | - | 2 |
| 15 | Πρακτική Αριθμητική | 2 | - | 2 | - | - | - |
| ΣΥΝΟΛΟ | | 18 | 10 | 28 | 14 | 14 | 28 |

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΚΟΡΜΟΥ ΘΕΩΡΟΥΝΤΑΙ :

| | | |
|---|---|---|
| 1. ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ | 6 | 6 |
| 2. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ | 4 | 4 |
| 3. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ | 2 | 3 |
| 4. ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΓΝΩΣΙΑ | 2 | |
| 5. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΑΡΧΕΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ & ΕΛΕΓΧΟΥ | | 3 |

14

16

Παρατήρηση: (Θ = Θεωρία, Ε = Εργαστήριο, Σ = Σύνοδο).

ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ : " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

| Ώρα | Δευτέρα | Τρίτη | Τετάρτη | Πέμπτη | Παρασκευή |
|------------|--|---|---|---|---|
| | Η/Υ (εισαγωγή στα windows *) | Αγγλικά | Γαλλικά | Αγγλικά | Η/Υ (εισαγωγή στα windows *) |
| | Στοιχεία Εστιατορικής Τέχνης (Θ) | Στοιχεία Εστιατορικής Τέχνης (Ε) | Μαγειρική Τέχνη (Θ) | Αγωγή Επικοινωνία Ανθρώπινες και δημόσιες σχέσεις | Μαγειρική Τέχνη (Θ) |
| | Μαγειρική Τέχνη (Θ) | Παραστατικά τμημάτων /αποθήκης/ κοστολόγιο. Στοιχεία ελέγχου | Μαγειρική Τέχνη (Ε) | Ζαχαροπλή/κή Τέχνη (Θ) | Μαγειρική Τέχνη (Ε) |
| | Μαγειρική Τέχνη (Ε) | Ζαχαροπλή/κή Τέχνη (Θ) | Εμπορευματογνωσία / Τροφογνωσία Συντήρηση τροφίμων | Ζαχαροπλή/κή Τέχνη (Ε) | Σύνθεση εδεσματολογίου Διαιτητική |
| | Στοιχεία Ξενοδοχειακής Τέχνης | Ζαχαροπλή/κή Τέχνη (Ε) | Στοιχεία τεχνικών εγκαταστάσεων | Πρακτική Αριθμητική | Τουριστική και εργατική νομοθεσία |
| | | | Υγιεινή / Ασφάλεια σε χώρους Κ.Υ.Ε. | | |

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

(*) Στο μάθημα των Η/Υ (Ηλεκτρονικών υπολογιστών) μπορεί να διδαχθεί επεξεργασία κειμένου σε περιβάλλον Windows.

Θ = ΘΕΩΡΙΑ

Ε = ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ (ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ)

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ : " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "
ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

| Ώρα | Δευτέρα | Τρίτη | Τετάρτη | Πέμπτη | Παρασκευή |
|-----|--|---|---|---|---|
| | Η/Υ (εισαγωγή στα windows *) | Αγγλικά | Γαλλικά | Αγγλικά | Η/Υ (εισαγωγή στα windows *) |
| | Στοιχεία Εστιατορικής Τέχνης (Ε) | Ζαχαροπλή/κή Τέχνη (Θ) | Μαγειρική Τέχνη (Θ) | Αγωγή Επικοινωνία Ανθρώπινες Και δημόσιες σχέσεις | Μαγειρική Τέχνη (Ε) |
| | Μαγειρική Τέχνη (Θ) | Ζαχαροπλή/κή Τέχνη (Ε) | Μαγειρική Τέχνη (Ε) | Ζαχαροπλή/κή Τέχνη (Ε) | Μαγειρική Τέχνη (Ε) |
| | Μαγειρική Τέχνη (Ε) | Παραστατικά τμημάτων /αποθήκης/ κοστολόγιο. Στοιχεία ελέγχου (Θ) | Στοιχεία τεχνικών εγκαταστάσεων | Ζαχαροπλή/κή Τέχνη (Ε) | Σύνθεση εδεσματολογίου Διαιτητική |
| | Στοιχεία Ξενοδοχειακής Τέχνης | Υγιεινή / Ασφάλεια σε χώρους Κ.Υ.Ε. | Παραστατικά τμημάτων /αποθήκης/ κοστολόγιο. Στοιχεία ελέγχου (Θ) | Εμπορευματογνωσία / Τροφογνωσία Συντήρηση τροφίμων | Τουριστική και εργατική νομοθεσία |
| | | | Σύνθεση εδεσματολογίου Διαιτητική | | |

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

(*) Στο μάθημα των Η/Υ (Ηλεκτρονικών υπολογιστών) μπορεί να διδαχθεί επεξεργασία κειμένου σε περιβάλλον Windows.

Θ = ΘΕΩΡΙΑ

Ε = ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ (ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ)

ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Α΄ ΕΞ΄ΑΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 6 (2 ΘΕΩΡΊΑ + 4 ΕΡΓΑΣΤΉΡΙΟ)

Β΄ ΕΞ΄ΑΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 6 (2 ΘΕΩΡΊΑ + 4 ΕΡΓΑΣΤΉΡΙΟ)

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Στόχος Να αποκτήσουν οι εργαζόμενοι εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες στην μαγειρική τέχνη και ειδικότερα στην διαδικασία παρασκευής των πρώτων υλών σε εδέσματα, τον τρόπο παρουσίασής τους καθώς και την επικρατούσα ορολογία.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

1. ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

2. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

- Η χωροταξική οργάνωση του μαγειρείου (Χώροι αποθήκευσης, προετοιμασία, παραγωγής, διάθεσης, καθαριότητας ζαχαροπλαστέιου, μπουφές, ελέγχου κ.λ.π.). Ροές παραγωγής.
- Ο εξοπλισμός της κουζίνας (Μηχανήματα, Σκεύη, Συσκευές).
- Το ανθρώπινο δυναμικό. Οργανόγραμμα.
- Καθήκοντα προσωπικού.

3. Η ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ

- Αρχές παρατήρησης και αποθήκευσης των διαφόρων εμπορευμάτων στην κουζίνα.
- Ταξινόμηση και διαφύλαξη των τροφίμων (ψυγεία, κατάψυξη, βαθμοί ψύξης).

4. ΟΙ ΚΛΑΣΣΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

- ΟΡΟΛΟΓΙΑ. Τρόποι παραγωγής (βραστά, μπραιζέ, τηγανιτά, πανέ, γκλιασέ, γκριγιέ κ.λ.π.).

5. ΑΡΧΕΣ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗΣ

- Ορισμός διαιτητικής. Θρεπτικές ουσίες. Ισοζύγιο θρεπτικών ουσιών. Διατροφή υγιών ατόμων.
- Λευκώματα, υδατάνθρακες, λίπη, βιταμίνες, μέταλλα.

6. ΤΑ ΦΟΝΤΑ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ

- Ζωμός βοδινός, φόν άσπρο, ζου δεμένο κ.λ.π. Ορολογία.

7. ΤΑ ΡΟΥ

- Μαρινάρες, ζελέ, φάρσες κ.λ.π. Ορολογία.

8. ΒΟΥΤΥΡΑ ΑΠΛΑ ΚΑΙ ΒΟΥΤΥΡΑ ΣΥΝΘΕΤΑ

9. ΖΥΜΕΣ ΚΑΙ ΠΙΤΣΕΣ

- Ζύμη για τάρτες, κρέπες, σφοηιάτα ζύμης για πίτσα, βοη ω βαν, παρασκευές πίτσας, μπουσέ, ρισόη.

10. ΣΟΥΠΕΣ

- Ζεστές - κρύες. Ζωμοί, κονσομέ, σούπες δεμένες, βελουτέ, κρέμες, πουρέ κ.η.π.

11. ΟΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΣΑΛΤΣΑΣ

- Οι βασικές σάλτσες. Ντεμί γκλής, τομάτα, μπεσαμέη, βελουτέ, μαγιονέζα, οηηανδέζα και παράγωγα αυτών.

12. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΑΥΓΩΝ

- Παρασκευές με κέηυφος, χωρίς κέηυφος, ανακατεμένα. Οροηογία.
- Σουφηέ.

13. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

- Το ρύζι. Γενικά, ποικιηίες και χρήσεις. Αναηογίες. Μέθοδοι βρασμού. Διάφορες παρασκευές.
- Μακαρόνια και σπαγγέτι. Γενικά, ταξινόμεση. Ζυμαρικά βιομηχανικά και φρέσκα. Ποικιηίες αυτών, κυριότερες παρασκευές.

14. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

- Γενικά. Κατηγορίες ηαχανικών.
- Τρόποι παρασκευής (ψησίματος).
- Σαηάτες. Ωμές, βραστές, απηές, σύνθετες, σπειααηιτέ, εηηηηικές.
- Μέθοδοι προετοιμασίας. Τρόποι παρασκευής.

15. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ

- Κρύα ορεκτικά (θαηασσινά, φουά γκρα, ζαμπόν, ασπίκ, ορεκτικά από φρούτα και ηαχανικά).
- Ζεστά ορεκτικά (Μπενιέ, κροκέτες, καναπεδάκια, εηηηηικά ορεκτικά).

16. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΨΑΡΙΩΝ

- Τρόποι παρασκευής (ποσέ, μπρεζέ, τηγανιτά, γκρατινέ, πανέ κ.η.π.). Διαφορές παρασκευής.
- Οστρακόδεημα. Διάφοροι τρόποι παρασκευής και παρουσίασης.

17. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΚΡΕΑΤΩΝ

- Μοσχάρι. Τεμαχισμός. Η χρησιμοποίηση κάθε μέρους στην κουζίνα και διάφορες παρασκευές.
- Αρνί. Τεμαχισμός. Η χρησιμοποίηση κάθε μέρους στην κουζίνα και διάφορες παρασκευές.
- Χοίρος. Τεμαχισμός. Η χρησιμοποίηση κάθε μέρους στην κουζίνα και διάφορες παρασκευές.
- Πουηερικά. Τεμαχισμός. Η χρησιμοποίηση κάθε μέρους στην κουζίνα και διάφορες παρασκευές.
- Κυνήγια. Τριχωτά και πτερωτά. Διάφορες παρασκευές.

18. ΠΕΡΙ ΜΠΟΥΦΕ ΜΠΑΝΚΕ ΓΚΑΛΑ

- Παρασκευή και παρουσίαση εδεσμάτων.

19. ΠΕΡΙ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗΣ / ΣΥΝΘΕΣΗΣ MENU

- Αρχές.

20. Τρόποι χρησιμοποίησης εδεσμάτων προηγούμενης ημέρας.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Α΄ ΕΞΆΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΊΑΣ 4 (1 ΘΕΩΡΊΑ + 3 ΕΡΓΑΣΤΉΡΙΟ)

Β΄ ΕΞΆΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΊΑΣ 4 (1 ΘΕΩΡΊΑ + 3 ΕΡΓΑΣΤΉΡΙΟ)

ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Στόχος Να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι εξειδικευμένες γνώσεις στην ζαχαροπλαστική τέχνη και ειδικότερα στις διαδικασίες παρασκευής - παραγωγής προϊόντων ζαχαροπλαστικής και τις παρουσιάσεις αυτών.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

1. ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
2. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ
 - Οργάνωση χώρου.
 - Εξοπλισμός, σκεύη, εργαλεία.
 - Το ανθρώπινο δυναμικό.
3. ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΣΤΗΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ
 - Προϊόντα βάσης
(Σιτάρι, αλεύρι, γάλα, κρέμες, βούτυρο, αυγά, μαγιές, ζάχαρη, μέλι, βανίλια, κακάο και κουβερτούρες κ.λ.π.).
 - Δευτερεύοντα προϊόντα
(όξινα, πηκτικά, κόμμι, βύνη, χρωστικά κ.λ.π.).
4. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ
 - Σχηματισμός με ζάχαρη, φοντάν, κομπόστες, μαρμελάδες κ.λ.π.
5. ΟΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΖΥΜΕΣ
 - Ζύμες Α ΦΟΝΣΕ, Α ΣΟΥ, ΛΕΒΕ, Α ΜΠΙΣΚΟΥΙ, ΣΟΥΞΕ, ΠΡΟΓΚΡΕ.
 - Κέϊκς.
 - Ζύμες αμυγδαλόψυχας, Νουγκατίνες.
6. ΜΕΡΕΝΓΚΕΣ
 - Κοινή, Ιταλική, Ελβετική.
7. ΠΕΤΙ ΦΟΥΡ
 - Ξηρά, γκλασέ, αημυρά.
8. ΚΡΕΜΕΣ - ΣΑΛΤΣΕΣ
 - Καραμελέ, Μπαβαρουάζ, Αγγλική, Πατισερί, Σαντιγί.
 - Σάλτσες σοκολάτας, καραμέλας, φρούτων.

9. ΠΑΓΩΤΑ

- Ιστορικό - ποικιλίες.
- Παγωμένα επιδόρπια.
- Η σχετική νομοθεσία.

10. ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΖΕΣΤΗΣ ΚΑΙ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

- Σύνθεση και μέθοδοι ψησίματος.
- Αναλογίες - προετοιμασία.

11. ΤΑΡΤΑΛΕΤΕΣ - ΤΑΡΤΕΣ

- Με φρούτα, σαμπλέ, σου σαντιγί.
- Εκθαίρ, μιθφείγ, μαμπρέ, σαβαρέν.

12. Η ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΣΤΗΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

- Διακόσμηση με κορνέ.
(τρόποι παρασκευής κορνέ).
- Μοντέλα γραφής και μπορντούρες.

13. ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- Βασκόπιτα.
- Μπακλαβάς.
- Κουραμπιέδες κ.η.π.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΣΤΟΙΧΕΪΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Α΄ ΕΞΆΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΪΑΣ 2 (1 ΘΕΩΡΪΑ + 1 ΕΡΓΑΣΤΪΗΡΙΟ)

Β΄ ΕΞΆΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΪΑΣ 3 (1 ΘΕΩΡΪΑ + 2 ΕΡΓΑΣΤΪΗΡΙΟ)

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Στόχος Να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις εργασίες και διαδικασίες που πραγματοποιούνται στο εστιατόριο, χώρο διάθεσης των παρασκευών του μαγειρείου και ζαχαροπλαστέιου ως και τους τρόπους και τεχνικές παράθεσης στους πελάτες.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

1. ΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΩΣ ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΚΑΙ ΩΣ ΤΜΗΜΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ
 - Μορφές, τύποι, κατάταξη.
2. ΑΡΧΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ
 - Εξοπλισμός (έπιπλα, ιματισμός, επιτραπέζια σκεύη).
 - Το προσωπικό του εστιατορίου. Καθήκοντα.
3. ΟΙ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
 - Πριν την έναρξη λειτουργίας (διάταξη επίπλων, στρώσιμο τραπεζιών, τοποθέτηση επιτραπέζιων σκευών κ.λ.π.).
 - Κατά την λειτουργία του εστιατορίου.
 - Μετά την λειτουργία του εστιατορίου.
 - Η καθαριότητα στο εστιατόριο (εβδομαδιαία, καθημερινή).
4. ΕΙΔΗ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ Η ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΟΥΣ
 - Πρωινό (ηπειρωτικό, αγγλοσαξονικό, αμερικάνικο).
 - Μεσημβρινό (γεύμα).
 - Βραδινό (δείπνο).
5. ΕΝΝΟΙΕΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ MENU
 - A LA CARTE.
 - TABLE d' HOTE.
 - Γενικά περί της αρχιτεκτονικής του Menu (διαχωρισμός πιάτων. Σχέσεις παρασκευασμάτων. Γαρνιτούρες.
6. ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ
 - Τρόποι σερβιρίσματος.
 - Υποδοχή πελάτων, διάθεση τραπεζιών, παρουσίαση του Menu, λήψη παραγγελίας, προτεραιότητα κατά την παράθεση απαραίτητα συνοδευτικά.
 - Η αφαίρεση των χρησιμοποιούμενων σκευών.
 - Περί Menages.
 - Τεχνική σερβιρίσματος ποτών.
 - Τεχνική σερβιρίσματος αφεψημάτων (καφές, τσάι) και χυμών.
7. ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ
 - Αρχιτεκτονική καταλόγου.
 - Συντακτική κανόνες. Ορθογραφική κανόνες.
8. ΟΙ ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

- Δεξίωση, μπουφές, συνεστίαση συνέδρια.

9. ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ ΙΔΙΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΜΠΡΟΣΤΑ ΣΤΟΝ ΠΕΛΑΤΗ

- Decourage, Flambage.

10. ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΑ ΕΝΤΥΠΑ ΤΟΥ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

- Δελτία παραγγελίας, λογαριασμοί πελατών.
- Η εργασία στο Tableau.
- Η είσπραξη των λογαριασμών.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΓΝΩΣΙΑ - ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ

Α΄ ΕΞΆΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΓΝΩΣΙΑ - ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ

Στόχος Να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι την προέλευση των διαφόρων τροφίμων, τα χαρακτηριστικά τους και τις ιδιότητές τους.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

1. Η ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΟΤΩΝ
 - Φυτικά - ζωικά τρόφιμα.
 - Απλά - σύνθετα.
2. ΤΑ ΦΥΤΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
 - Νωπά.
 - Διατηρημένα
(δια ψύξεως, ξηράνσεως, προϊόντα τομάτας κ.λ.π.).
 - Αρτυματικές ύλες.
3. ΛΙΠΗ - ΕΛΑΙΑ
4. ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ
 - Άλευρα - προϊόντα αρτοποιίας, άμυλο κ.λ.π.
 - Ζυμαρικά.
5. ΓΛΥΚΑΝΤΙΚΕΣ Ύλες.
 - Μέλι, Ζάχαρη.
6. ΚΑΦΕΣ ΤΣΑΙ ΚΑΚΑΟ
7. ΑΥΓΑ
 - Νωπά, κατεψυγμένα, σκόνες αυγών.
8. ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ
 - Γάλα.
 - Βούτυρο.
 - Γύρι.
 - Γιαούρτι.

9. ΤΑ ΖΩΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

- Σφαγιά βοοειδών, χοίρων, αμνοεριφίων, κατάταξη αυτών.
- Η εμπορία των σφαγών (ημιμόρια, τεταρτημόρια, τρόποι κοπής, ονομασία χονδρικών τεμαχίων).
- Πουλερικά.
- Η εμπορία των πουλερικών.

- Ψάρια.
(η εμπορία των ψαριών).
- Κατεψυγμένα προϊόντα.
- Προϊόντα αθληντοποιίας.

10. ΤΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

- Αναφορά σε αλκοολούχα ποτά παραγόμενα με απόσταξη.
- Αναφορά σε αλκοολούχα ποτά παραγόμενα με ζύμωση (κρασί).
- Το ελληνικό κρασί (κρασί ονομασίας προελεύσεως, επιτραπέζια κρασιά).
- Η ετικέτα των κρασιών (ενδυναμωμένα κρασιά).

11. ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΝΕΡΑ - ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ

12. ΟΙ ΚΩΔΙΚΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ (BAR CODE)

- Τεχνική ανάγνωσης του Bar Code.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΣΤΟΙΧΕΪΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Α΄ ΕΞΆΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΪΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Στόχος Να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι την λειτουργία των των μηχανημάτων και συσκευών που υποστηρίζουν την λειτουργία της επιχείρησης για να μπορούν να προλάβουν ή να επιλύσουν προβλήματα που έχουν σχέση με την καλή συντήρησή τους και την ασφάλεια.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

- Υδραυλικές, αποχετεύσεων, ηλεκτρικές (αναφορά στα δίκτυα, στην ονοματολογία και αποστολή τους).
- Σωλήνες, εξαρτήματα, δικλίδες, βάνες, μπαταρίες, μπόιλερ, σιφώνια, στόμια καθαρισμού κ.λ.π.

2. Η ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

- Λέβητες, καυστήρες, κυκλοφορητές, δίκτυο σωληνώσεων, δοχείο διαστολής, σώματα καθαριφέρ.
- Συντήρηση των εγκαταστάσεων θέρμανσης.

3. ΨΥΓΕΪΑ ΚΑΙ ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ

- Αναφορά στην κατασκευή, χρήση, λειτουργία, συντήρηση των ψυκτικών θαλάμων.

4. ΑΝΕΛΚΥΣΤΗΡΕΣ ΑΤΟΜΩΝ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ

- Χαρακτηριστικά ανελκυστήρων και λειτουργία τους (μέθοδοι κλήσης, θάλαμοι, ασφάλεια θαλάμων).
- Μοντ πλά, κυλιόμενοι διάδρομοι.

5. ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ (AIR CONDITION)

- Μηχανήματα κλιματισμού και μηχανήματα πλήρης εγκατάστασης (τμήμα ψύξης, παραγωγής, διανομής). Συσκευές.

6. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

- Κέντρα εσωτερικών τηλεφωνικών εγκαταστάσεων.
- Ασύρματα συστήματα.
- Fax, e-Mail.

7. Ο ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Συστήματα συγκέντρωσης θυμάτων.
- Χλωρίωση και συντήρηση του βιολογικού καθαρισμού.

8. ΟΙ ΠΙΣΙΝΕΣ

- Αρχές λειτουργίας πισίνας.
- Η καθαριότητα στην πισίνα και στο κέντρο.

9. ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΥΡΑΝΙΧΝΕΥΣΗ

- Συστήματα πυρανιχνευτών και πυρασφάλειας.
- Γενικά περί των διατάξεων πυρασφάλειας.
- Συστήματα συναγερμού και καθοδήγησης.
- Αρχές κατάσβεσης φωτιάς.

- Ο πυροσβεστήρας και η λειτουργία του.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΣΤΟΙΧΕΪΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Α΄ ΕΞΆΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΪΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Στόχος Να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι γνώσεις των κανόνων που αναφέρονται στις τουριστικές επιχειρήσεις και στα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

1. ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ. ΟΡΙΣΜΟΣ. ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ
2. Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ. ΣΤΟΧΟΙ. ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ
3. ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ ΚΑΙ ΤΗΣ ΣΧΕΤΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ
(άδεια κατασκευής, λειτουργίας κ.λ.π.).
4. ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΓΡΑΦΕΙΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
(άδεια λειτουργίας κ.λ.π.).
5. ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ
- Είδη, προδιαγραφές, νομοθεσία που διέπει στην λειτουργία τους
(χορήγηση - ανάκληση άδειας κ.λ.π.).
6. Η ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΤΗΣ Ε.Ε. ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΤΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ
7. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΥ ΚΩΔΙΚΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΣΤΟΙΧΕΪΑ ΕΡΓΑΤΙΚΟΎ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΟΎ ΔΙΚΑΪΟΥ

Β΄ ΕΞΆΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΪΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΓΑΤΙΚΟΥ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ

Στόχος Να γνωρίσουν οι καταρτιζόμενοι γνώσεις των κανόνων που αναφέρονται σε βασικά θέματα του εργατικού και εμπορικού δικαίου.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

- 1. ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ (Δίκαιο)**
 - Ορισμός, βασικές αρχές, εργοδότες.
 - Σχέσεις εργοδοτών και εργαζομένου.

- 2. Η ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ**
 - Συμβάσεις εργασίας.
 - Ασφάλεια μισθωτών.
 - Αποζημιώσεις.
 - Ασφαλιστικά ταμεία, ΤΑΞΥ.

- 3. ΠΟΙΝΙΚΕΣ ΕΥΘΥΝΕΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ - ΕΡΓΟΔΟΤΩΝ**

- 4. ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ (Δίκαιο)**
 - Ορισμός. Βασικές αρχές.
 - Μορφές επιχειρήσεων (ατομική, Ο.Ε., Ε.Π.Ε., Α.Ε.).
 - Δίκαιο εμπορικών εταιρειών.

- 5. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΜΠΡΑΓΜΑΤΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ**
 - Περί αξιολογίων (γενικές αρχές).
 - Περί ασφαλιστικού δικαίου (γενικές αρχές).

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΗ - ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ - ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

Β' ΕΞΑΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΗ - ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ - ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

Στόχος Να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι βασικές αρχές αγωγής, επικοινωνίας, δημοσίων σχέσεων και να γνωρίσουν τις αποτελεσματικότερες τεχνικές.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

1. Η ΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΗ
 - Έννοιες ορισμοί και βασικές αρχές.
 - Κοινωνική αγωγή. Τρόποι καλής συμπεριφοράς. Βασικοί κανόνες.
2. Η ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ
 - Η έννοια της επικοινωνία. Διαδικασία, προϋποθέσεις.
 - Είδη και μέσα επικοινωνίας.
3. ΟΙ ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ
 - Τι είναι δημόσιες σχέσεις.
 - Ιστορική εξέλιξη του θεσμού και των δημοσίων σχέσεων.
4. Η ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ ΑΠΟ ΑΛΛΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΣΧΕΣΕΩΝ
 - Κοινωνικές σχέσεις.
 - Ανθρώπινες σχέσεις.
 - Βιομηχανικές σχέσεις.
 - Εργατικές σχέσεις.
5. ΔΗΜΟΣΙΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΡΕΜΦΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ
 - Η ενημέρωση.
 - Η προπαγάνδα.
 - Η διαφήμιση.
 - Το Marketing.
6. Η ΚΟΙΝΗ ΓΝΩΜΗ
 - Το κοινό. Έννοια, είδη.
 - Παράγοντες μορφοποίησης της κοινής γνώμης.
 - Ο ρόλος της κοινής γνώμης στην σύγχρονη κοινωνία.
7. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ
 - Βασικές αρχές οργάνωσης.
 - Το στάδιο της προπαρασκευής.
 - Η κατάρτιση και η εφαρμογή του προγράμματος.
 - Η αξιολόγηση του προγράμματος.
8. ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΡΕΥΝΑΣ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ
9. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ ΣΕ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ
 - Είδη κοινού στην ξενοδοχειακή επιχείρηση.
 - Προγραμματισμός δημοσίων σχέσεων.
 - Οργάνωση και εφαρμογή δημοσίων σχέσεων.
 - Αξιολόγηση προγράμματος.

- Ασκήσεις και πρακτικές περιπτώσεις.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ. ΑΡΧΕΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ.

Β' ΕΞΑΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 3 ΘΕΩΡΙΑ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΑΡΧΕΣ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ

Στόχος Να γίνει κατανοητό στους καταρτιζόμενους οι τρόποι διακίνησης των εμπορευμάτων μέσα σε μια επιχείρηση σε συνδυασμό με την διαδικασία παραγγελίας, παραλαβής και αποθήκευσης.

Να αντιληφθούν την σημασία των σωστών καταχωρήσεων στα σχετικά έντυπα ώστε να διευκολύνεται ο έλεγχος και να εξάγονται ανάλογα συμπεράσματα.

Επίσης να αποκτήσουν βασικές γνώσεις για την διαδικασία κοστολόγησης των διαφόρων παρασκευασμάτων (κόστος, έξοδο, έσοδο, επιβαρύνσεις κ.λπ.) με έμφαση στον έλεγχο και στην οικονομία.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

1. ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΑΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

- Αίτηση προμήθειας τμήματος. Εφαρμογή.
- Δελτίο αποστολής - τιμολόγιο. Εφαρμογή.
- Δελτίο εισαγωγής. Εφαρμογή.
- Καρτέλα είδους. Εφαρμογή.
- Τεχνική διαδικασία παραλαβής αποθήκευσης.
- Εξοπλισμός οργάνωση χώρων
(αποθήκευση καυσίμων, αναλωσίμων, τροφίμων κ.λπ.).
- Εξαγωγή είδους από αποθήκη.
(δελτία εξαγωγής, επιστροφής, καταστροφής).
- Απογραφές αποθήκης και συμφωνία με καρτέλες ειδών.

2. Η ΠΩΛΗΣΗ ΣΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ - ΜΠΑΡ

- Δελτίο παραγγελίας.
- Κατάσταση δικαιούμενων πρωινών και γευμάτων.
- Η συνεργασία με το τμήμα Reception του ξενοδοχείου.

3. ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΟ TABLEAU

- Δελτία παροχής υπηρεσιών.
- Διαχωριστικές καταστάσεις πωλήσεων - εσόδων.
- Διαχωριστικές καταστάσεις τραπεζοκόμων.
- Άλλα έντυπα.

4. Η ΕΝΝΟΙΑ ΤΟΥ ΚΟΣΤΟΥΣ

- Επεξήγηση της έννοιας κόστους.
- Προϋπολογισμός. Σταθερό και μεταβλητό κόστος. Παραδείγματα.
- Έξοδο. Έσοδο. Κέρδος. Επεξήγηση των εννοιών.
- Μικτό και καθαρό κέρδος. Επεξήγηση των εννοιών.
- Σχέση κόστους τροφίμων και ποσοστού μικτού κέρδους κουζίνας.

5. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗΣ

- Κοστολόγηση λαχανικών, σαλατών.
- Κοστολόγηση κρεάτων, πουλερικών, ψαριών.
- Βάρος νωπού - ψημένου κρέατος. Αναφορά στη μερίδα.
- Πρότυπη συνταγή. Φύλλο κοστολόγησης.
- Παραδείγματα και ασκήσεις στην κοστολόγηση πλήρους πιάτου και πλήρους μενού.
- Κοστολόγηση πρωινού, πρωινού μπουφέ, μπανκέ.

6. Ο ΕΛΕΓΧΟΣ

- Ο έλεγχος στην κουζίνα . Τεχνική.
- Ο έλεγχος ποιότητας. Αναφορά.
- Πρόβλεψη παραγωγής. Φύλλο παραγωγής.
- Έλεγχος μερίδων . Αναφορά στην τυποποίηση.
- Έλεγχος πωλήσεων και εισπράξεως.
- Δελτίο κίνησης πωλήσεων ή φύλλο ανάλυσης πωλήσεων.
- Κληπές από πελάτες, προσωπικό. Σύστημα ελέγχου.
- Η τροφοδοσία του προσωπικού.

7. ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΤΗΝ ΤΑΜΕΙΑΚΗ ΜΗΧΑΝΗ η Η/Υ ΚΑΙ ΤΗΝ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΥΝ ΣΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΥΓΙΕΙΝΗ - ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Α' ΕΞΑΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΥΓΙΕΙΝΗ - ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Στόχος Να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι γνώσεις σε βασικά θέματα ατομικής και κοινωνικής υγιεινής, σε θέματα υγιεινής των τροφίμων και των παρασκευασμάτων ώστε ως εργαζόμενοι αλλιά και ως άτομα να λειτουργούν προληπτικά για την προστασία της υγείας των ίδιων και των πελατών.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ
 - Ατομική υγιεινή.
 - Δημόσια και κοινωνική υγιεινή.
 - Υγιεινή χώρων και καταστημάτων.
2. ΟΙ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΓΕΝΙΚΩΣ
 - Κατηγορίες των μικροοργανισμών.
 - Παράγοντες πολλαπλασιασμού των μικροοργανισμών.
 - Τρόποι μετάδοσης των μικροοργανισμών και δράση τους.
 - Καταστροφή των μικροοργανισμών.
3. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΕ ΣΥΝΑΡΤΗΣΗ ΜΕ ΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ
 - Προληπτική υγιεινή. Ατομική καθαριότητα.
 - Ατομικό βιβλιόριο υγείας των εργαζομένων στο τουριστικό επάγγελμα.
4. ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ
 - Υποχρεώσεις των τουριστικών καταστημάτων για την διατήρηση της καθαριότητας των κοινόχρηστων χώρων.
 - Χρήση απορρυπαντικών και αποθιμαντικών.
 - Η καταλληλότητα των εγκαταστάσεων και των συσκευών.
 - Το αποχετευτικό σύστημα.
 - Ο βιολογικός καθαρισμός.
 - Αποθηκευτικοί χώροι (αποθήκες τροφίμων - πόρων - κρεάτων).
 - Εγκαταστάσεις ψυκτικών θαλάμων. Κανόνες συντήρησης των τροφίμων, χορταρικών, τυριών, φρούτων κ.λ.π.
5. ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
 - Αλλοιώσεις των τροφίμων. Τεχνική μακροσκοπικής έρευνας.
 - Οι τροφικές δηλητηριάσεις.
 - Γενικότητες για τους μικροοργανισμούς που προκαλούν τροφοδηλητηριάσεις.
 - Σταφυλόκοκκος, σαλμονέλλα, βάκιλος, ιός, μύκητες, αλλαντίαση, (συμπτώματα, τρόπος θεραπείας).
6. ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ ΠΟΙΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΑΣΤΙΚΕΣ ΕΥΘΥΝΕΣ.
 - Αστυϊατρική υπηρεσία και ελεγκτές.
 - Τρόποι ελέγχου και καταστροφή των αλλοιωμένων ειδών.
7. ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΚΡΑΤΙΚΗ ΜΕΡΙΜΝΑ
 - Γενικά περί αφροδισιακών νοσημάτων. Η μετάδοση τους.

- Γενικά περί ναρκωτικών και συνέπειες στην υγεία των ατόμων.
 - Ο αλκοολισμός και η εξάρτηση του ατόμου. Επίδραση στην οικογένεια και στην κοινωνία.
 - Το κάπνισμα. Επίδραση στην υγεία των ατόμων.
8. ΜΟΛΥΝΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
- Το περιβάλλον ως ευρύτερος χώρος, το περιβάλλον και οι ακτές των τουριστικών εγκαταστάσεων.
 - Η νχορύπανση και ανεκτά όριο.
9. ΠΡΩΤΕΣ ΒΟΗΘΕΙΕΣ
- Αντιμετώπιση μικροτραυματισμών, εγκαυμάτων, θερμοπληξίας, ηλεκτροπληξίας.
 - Λιποθυμίες και αίτια που είναι δυνατόν να τις προκαλέσουν.
 - Οργάνωση πρόχειρου ιατρείου - φαρμακείου.
 - Η τεχνητή αναπνοή.

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΣΤΟΙΧΕΪΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Β' ΕΞ'ΑΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ

Στόχος Να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι ευρεία γνώση επί του τρόπου λειτουργίας όλων των τμημάτων μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης ώστε να επιτυγχάνεται η καλύτερη συνεργασία του προσωπικού και η εξυπηρέτηση των πελατών.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

1. ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΛΥΜΑΤΩΝ ΠΡΟΣΚΑΙΡΗΣ ΔΙΑΜΟΝΗΣ
2. Η ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ
 - Μορφές ξενοδοχείων και τύποι ξενοδοχείων.
 - Τα τμήματα μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης (τμήματα άμεσης και έμμεσης επαφής με τον πελάτη).
3. ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ
 - Προσόντα προσωπικού (φυσικά, ηθικά, επίκτητα).
 - Καθήκοντα προσωπικού ξενοδοχείου στα τμήματα αυτού.
4. Η ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΥΠΟΔΟΧΗ ΚΑΙ ΣΤΟ ΘΥΡΩΡΕΙΟ
 - Έντυπα εσωτερικής διακίνησης.
 - Δελτία προβλεπόμενης κίνησης.
 - Εισαγωγή στη διαδικασία κρατήσεων.
 - Ημερήσια κατάσταση διαμενόντων και όροι διαμονής.
 - Δελτίο αλληλογραφίας συμφωνίας.
 - Δελτίο αναχώρησης, έκτακτης άφιξης, έκτακτης αναχώρησης.
 - Δελτία ενημέρωσης για εκδηλώσεις.
5. Η ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
 - Ανάγκες πελατείας (διαμονή, διατροφή, ψυχαγωγία, μεταφορά).
 - Η ποιότητα στην ξενοδοχειακή επιχείρηση.
 - Εξωτερικοί χώροι.
 - Υποδοχή πελατών.
 - Υπηρεσία στα δωμάτια.
 - Υπηρεσία στους κοινόχρηστους χώρους.
6. Η ΣΥΜΒΟΛΗ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ :

ΤΟΜΕΑΣ : ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1)

ΤΙΤΛΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ: " ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ "

ΜΑΘΗΜΑ: ΠΡΑΚΤΙΚΉ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΉ

Α' ΕΞ'ΑΜΗΝΟ: ΏΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 2 ΘΕΩΡΙΑ

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΡΙΘΜΗΤΙΚΗ

Στόχος Να επανασκηθούν οι καταρτιζόμενοι στις πράξεις της πρακτικής αριθμητικής,

να επαναθυμηθούν τις βασικές έννοιες της, ώστε να είναι σε θέση να απλοποιούν και να εκτελούν από μνήμης πράξεις που θα διευκολύνουν στην επαγγελματική τους δραστηριότητα.

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΥΛΗΣ

1. ΠΡΑΞΕΙΣ ΜΕ ΑΚΕΡΑΙΟΥΣ ΑΡΙΘΜΟΥΣ
2. ΚΛΑΣΜΑΤΑ
3. ΔΕΚΑΔΙΚΟΙ ΑΡΙΘΜΟΙ
4. ΠΟΣΟΣΤΑ
5. ΔΕΚΑΔΙΚΟ ΜΕΤΡΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ
6. ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΝΟΜΙΣΜΑΤΩΝ ΣΕ ΔΡΑΧΜΕΣ
7. ΜΕΘΟΔΟΣ ΤΩΝ ΤΡΙΩΝ (ΑΠΛΗ - ΣΥΝΘΕΤΗ)
8. ΑΝΑΛΟΓΙΕΣ - ΜΕΡΙΣΜΟΣ - ΜΕΙΞΗ

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

Κουζίνα

- ◆ Κύρια κουζίνα.
- ◆ Μπουφέ.
- ◆ Κρεοπωλείο.
- ◆ Ζαχαροπλαστική.
- ◆ Λάντζα.

*** Κύρια κουζίνα**

- Φούρνος ηλεκτρικός ή αέρα πολλαπλών θέσεων.
- Εστίες με ρεύμα ή υγραέριο πολλαπλών θέσεων.
- Μηχάνημα κοπής λαχανικών "μίξερ".
- Μηχάνημα κοπής αλλαντικών, τυριών "μίξερ".
- Βραστήρας.
- Ανατρεπόμενο τηγάνι.
- Δύο φριτέζες (για τηγάνισμα).
- Πλάκα και σχάρα (για ψήσιμο).
- Θερμοθάλαμοι και "μπέν μαρί" (για διατήρηση της κατάλληλης θερμοκρασίας του φαγητού).
- Ντουλάπια - ράφια, πάγκοι εργασίας, λάντζα μικρή (ανοξείδωτη ή από μάρμαρο).
- Ψυγεία κατάψυξης (για κρέατα, ψάρια, και λαχανικά)
- Ψυγείο συντήρησης (για φρέσκα φρούτα, λαχανικά, έτοιμα φαγητά, τυριά - αλλαντικά, αυγά, βούτυρο κ.λ.π.)
- Απορροφητήρα.

*** Μπουφέ**

- Πάγκοι εργασίας.
- Ψυγεία συντήρησης (κρύων πιάτων - γλυκών)
- Ψυγεία κρασιών - αναψυκτικών.

*** Κρεοπωλείο (ξεχωριστό τμήμα)**

- Μηχάνημα κοπής κρέατος (κορδέλλα).
- Πάγκος εργασίας
- Ξύλινος πάγκος κρεοπωλείου.
- Λάντζα.
- Υλικά κοπής κρέατος (μαχαίρια - μπαλτάς κ.λ.π.)
- Μηχάνημα κοπής κρέατος (σε κιμά).

*** Ζαχαροπλαστική**

- Λάντζα.
- Πάγκος εργασίας (από μάρμαρο ή ανοξείδωτος).
- Ντουλάπια.
- Εστία.
- Ζυγαριά.
- Ράφια.

- Κοπτοδιαίρετης
(μηχάνημα κοπής ζύμης " Rolls " μερίδες).
 - Φούρνος πολλών θέσεων.
 - "Μίξερ".
 - Ζυμωτήριο.
 - Σφραγιστομηχανή.
 - Ψυγείο διατήρησης γλυκών
(συντήρηση).
- * Λάντζα σκευών κουζίνας (μεγάλη και βαθιά λάντζα)**
- Πάγκος για τα άπλυτα σκεύη κουζίνας
(κατσαρόλες, ταψιά κ.λ.π.).
 - Ράφια για την τοποθέτηση των καθαρών σκευών της κουζίνας.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

- ◆ Σκεύη εργασιών εστιατορίου πρωινού.
- ◆ Σκεύη εργασιών εστιατορίου γεύματος.
- ◆ Ιματισμός εστιατορίου.
- ◆ Παγομηχανή.
- ◆ Ψύκτης.
- ◆ Τραπεζαρία (τραπέζια - καθίσματα).
- ◆ Λάντζα σκευών εστιατορίου.

✱ Σκεύη εργασιών εστιατορίου για πρωινό

- Σερβίτσια καφέ / τσαγιού (φλιτζάνια - μικρά πιάτα)
- Κουταλάκια.
- Μαχαίρια.
- Πετσέτες.
- Χαρτοπετσέτες.
- Αλάτοπίπερο.
- Ανθοδοχεία.
- Τασάκια.

✱ Σκεύη εργασιών εστιατορίου για γεύμα

- Πιάτα πρώτου.
- Πιάτα δευτέρου.
- Πιάτα γλυκού.
- Πιάτα ψωμιού.

- Ποτήρια νερού.
- Ποτήρια κρασιού.
- Ποτήρια σαμπάνιας.

- Πιρούνια - κουτάλια (φαγητού - γλυκού).
- Μαχαίρια κυρίως πιάτου.
- Μαχαίρια γλυκού.

- Λαβίδες σερβιρίσματος.
- Πιατέλες σερβιρίσματος.

✱ Ιματισμός εστιατορίου

- Τραπεζομάνδηλα.
- Πετσέτες.
- Ναπερόν.

✱ Λάντζα σκευών εστιατορίου

- Πλυντήριο πιάτων.
- Πλυντήριο ποτηριών.
- Πάγκος (για τα πιάτα πριν το πλύσιμό τους).
- Ντουλάπια για τοποθέτηση καθαρών πιάτων και άηλων σκευών.
- Ράφια τοποθέτησης καθαρών πιάτων.

* Παγομηχανή

* Ψύκτης

ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ

Για την ειδικότητα * " Βοηθός Μαγειρικής Τέχνης " *.

Τα προσόντα των εκπαιδευτών που απαιτούνται για την διδασκαλία των αντίστοιχων εξαμηνιαίων μαθημάτων της ειδικότητας "" Βοηθός Μαγειρικής Τέχνης "" , για αποφοίτους Γυμνασίου με συνολική διάρκεια δύο (2) εξαμήνων καθορίζονται όπως παρακάτω:

1. ΤΕΧΝΙΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ

- ◆ Μαγειρική τέχνη.
- ◆ Ζαχαροπλαστική τέχνη.

1.1 Πτυχιούχος αναγνωρισμένης Μαγειρικής σχολής της Ελλάδας ή του Εξωτερικού, με 3ετή

τουλάχιστον διδακτική ή επαγγελματική εμπειρία στο συγκεκριμένο γνωστικό αντικείμενο ή εμπειροτεχνίτες με επαγγελματική εμπειρία 15 χρόνια στο συγκεκριμένο γνωστικό αντικείμενο.

- ◆ Στοιχεία εστιατορικής τέχνης.
- Εμπορευματογνωσία προμήθειας.
- Οργάνωση λειτουργίας αποθήκης αρχές κοστολόγησης και έλεγχος.
- Στοιχεία ξενοδοχειακής τέχνης.

1.2 Πτυχιούχος ΤΕΙ τμήματος τουριστικών επιχειρήσεων της σχολής Διοίκησης Οικονομίας ή πτυχιούχος της ανωτέρας σχολής τουριστικών επαγγελματιών Ρόδου που έχουν ισότιμο πτυχίο με ΤΕΙ , με την προϋπόθεση ότι όλοι οι ανωτέρω έχουν 3ετή τουλάχιστον διδακτική εμπειρία στο συγκεκριμένο γνωστικό αντικείμενο ή 3ετή επαγγελματική εμπειρία στο συγκεκριμένο γνωστικό αντικείμενο.

2. ΜΑΘΗΜΑ

- Αγωγή του πολίτη. Ανθρώπινες σχέσεις.
Προσόντα ως η περίπτωση 1.2

3. ΜΑΘΗΜΑΤΑ

- Στοιχεία τουριστικής νομοθεσίας.
- Στοιχεία εργατικού - εμπορικού δικαίου.

Πτυχιούχοι ΑΕΙ τμημάτων Οικονομικών - Πολιτικών επιστημών ή Νομικής Σχολής.

4. ΜΑΘΗΜΑ

- Υγιεινή ασφάλεια.
Πτυχιούχος Ιατρικής σχολής.

5. ΜΑΘΗΜΑ

- Πρακτική αριθμητική.
Πτυχιούχος ΑΕΙ Μαθηματικής σχολής.

6. ΜΑΘΗΜΑ

- Η/Υ
Ίδια περίπτωση ως η περίπτωση 1.2 του παρόντος, η κατοχή πτυχίου πληροφορικής με επαγγελματική εμπειρία 3 χρόνων στην εφαρμογή προγραμμάτων που υποστηρίζουν επαγγελματικές ανάγκες ξενοδοχειακών επιχειρήσεων ή επιχειρήσεων επισιτισμού.

7. ΜΑΘΗΜΑ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΒΟΗΘΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
ΕΠΙΠΕΔΟΥ 1

ΤΟΜΕΑΣ:

- Ξένες γλώσσες
Πτυχιούχοι ΑΕΙ τμήματος ξένων γλωσσών ή κάτοχος άδειας διδασκαλίας ξένων
γλωσσών.