



ΚΑΡΙΕΡΑ ΣΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΙ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ



Μαγειρική Τέχνη

Μαγειρική είναι η διαδικασία της προετοιμασίας τροφίμων με τη χρήση της θερμότητας. Οι τεχνικές μαγειρέματος και τα συστατικά ποικίλλουν ευρέως σε όλο τον κόσμο.

Η μαγειρική δεν είναι μονοδιάστατη και μπορεί επίσης να πραγματοποιηθεί μέσω χημικών αντιδράσεων χωρίς την παρουσία της θερμότητας π.χ(Ceviche) ένα παραδοσιακό ισπανικό πιάτο όπου τα ψάρια ψήνονται από τα οξέα στο λεμόνι, το σασίμι , το στέικ ταρτάρ κ.ο.κ.

Μερικοί σύγχρονοι μάγειρες εφαρμόζουν νέες τεχνολογίες για την παρασκευή τροφίμων όπως η μοριακή κουζίνα όπου με την βοήθεια της φυσικής και της χημείας και με μία αλληλουχία αντιδράσεων από διαφορετικά υλικά σε περιβάλλον αυξομειούμενης θερμοκρασίας π.χ(άζωτο) , επιτυγχάνεται η παραγωγή βρώσιμων εδεσμάτων.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΛΟΥ ΜΑΓΕΙΡΑ

✚ ΑΓΑΠΗ ΓΙΑ ΤΟ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑ

✚ ΥΠΟΜΟΝΗ, ΨΥΧΡΑΙΜΙΑ

✚ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

✚ ΣΥΝΕΠΕΙΑ ΣΤΗ ΔΟΥΛΕΙΑ

✚ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Η Φύση της Δουλείας μας

- Αδρεναλίνη
- Περίεργες ώρες εργασίας
- Κάθε μέρα είναι διαφορετική
- Η χειρωνακτική εργασία εμπνέει τους μάγειρες
- Η άμεση κριτική είναι ο δρόμος προς την επιτυχία
- Εξάρτηση από την ομάδα
- Η ευκαιρία να είναι δημιουργικοί
- Η φυσική φύση της εργασίας
- Οι μάγειρες αγαπούν το οργανωμένο χάος
- Ξεκάθαρο εργασιακό περιβάλλον
- Εργασία που έχει σημασία

Η ΚΟΥΖΙΝΑ ΧΩΡΙΖΕΤΕ ΣΕ 4 ΤΜΗΜΑΤΑ

- ΤΜΗΜΑ ΚΥΡΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Ζεστή και κρύα κουζίνα, κρεοπωλείο, ζαχαροπλαστείο.

- ΤΜΗΜΑ ΔΕΥΤΕΡΕΥΟΥΣΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Παρασκευή γευμάτων προσωπικού, προγεύματα κ.ο.κ

- ΤΜΗΜΑ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ

Γραφέας, αποθηκάριος

- ΤΜΗΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Λάτζα-Υπεύθυνος για τα πιάτα, γυαλικά.

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Το σύνολο των εργαζομένων στα τμήματα μιας κουζίνας, ονομάζονται μπριγκάντα (brigade-ταξιαρχία)

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Chef: Επιλέγει προσωπικό στα κατάλληλα τμήματα. Φροντίζει για την εύρυθμη λειτουργία όλων των τμημάτων κουζίνας. Συνθέτει όλα τα εδεσματολόγια και φέρει τη βασική ευθύνη για την ποιότητα των πρώτων υλών αλλά και των παρασκευασμάτων γενικότερα .

Sous Chef: Αναπληρώνει τον Chef .

Personnel: παρασκευάζει το γεύμα του προσωπικού

Boucher: κρεοπώλης

Patissier: ζαχαροπλάστης

Garde manger: υπεύθυνος του τμήματος της κρύας κουζίνας

Rotisseur: Παρασκευάζει τα ψητά σούβλας και σχάρας

Entremetier : υπεύθυνος για όλες τις γαρνιτούρες, τις παρασκευές ζυμαρικών, ρυζιών και σούπας.

Saucier: υπεύθυνος για τις παρασκευές των ζεστών σαλτσών, ζωμών , παρασκευές κρεάτων, πουλερικών και όλα τα ζεστά ορεκτικά.

Tournant: γνωρίζει τη λειτουργία όλων των τμημάτων καθώς αναπληρώνει τους τμηματάρχες.

- ❖ Υπολογιστική δεξιότητα: Εκτέλεση αριθμητικών πράξεων
- ❖ Επικοινωνία: ακούει και κατανοεί τους άλλους, διαβάζει και κατανοεί γραπτές πληροφορίες.
- ❖ Πρωτοβουλία.
- ❖ Ενεργός μάθηση και Δημιουργικότητα: Αντιλαμβάνεται την εφαρμογή νέων ιδεών και καινοτομιών
- ❖ Διαχείριση χρόνου: Διαχείριση του δικού του χρόνου και των άλλων.

Επαγγελματικές Γνώσεις

- Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.
- Μέθοδοι μαγειρικής τέχνης.
- Γνώσεις Διαιτητικής και Τροφογνωσίας
- Κανόνες σύνθεσης, σύνταξης και παρουσίασης εδεσματολογίου (μενού)
- Ορολογία των εδεσμάτων και διεθνής ονοματολογία.
- Κανόνες και προϋποθέσεις παράθεσης.
- Κανόνες μεριδοποίησης.
- Στοιχεία γαστρονομίας.

Καθήκοντα

- ✓ Την παρασκευή και την παράθεση των εδεσμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας με βάση την διεθνή γαστρονομία και τις πρότυπες συνταγές.
- ✓ Την σωστή αξιοποίηση των πρώτων υλών και των εδεσμάτων.
- ✓ Τον τεμαχισμό πρώτων υλών (ψαριών, κρεάτων, λαχανικών) την προετοιμασία τους και την χρήση τους με σκοπό την παρασκευή και την παράθεση του εδέσματος.
- ✓ Τη διακόσμηση και την παρουσίαση των εδεσμάτων.
- ✓ Την ικανότητα να εντοπίζει ή να ξεχωρίζει διαφορές μεταξύ γεύσεων.

ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

ΕΦΟΔΙΟ ΓΙΑ ΕΝΑ ΣΙΓΟΥΡΟ ΜΕΛΛΟΝ

- Χώροι Μαζικής Εστίασης-Η μεγαλύτερη βιομηχανία απορρόφησης εργατικού δυναμικού στον τόπο μας.
- Αύξηση σε ζήτηση καταρτισμένου προσωπικού.
- Αύξηση σε ζήτηση Κύπριων μαγείρων.
- Άμεση εργοδότηση χωρίς επιπλέον σπουδές.
- Πρακτική εξάσκηση με ικανοποιητικά μισθολογικά ωφελήματα.

Τομείς Απασχόλησης

- Δύναται να εργάζεται σε Ξενοδοχειακές και Επισιτιστικές Επιχειρήσεις, οποιασδήποτε μορφής και δομής, τόσο στον Ιδιωτικό όσο και στο Δημόσιο τομέα, σε θέσεις εργασίας σχετικές με το αντικείμενο σπουδών του.

- ✓ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
- ✓ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ
- ✓ ΚΑΦΕΤΕΡΙΕΣ
- ✓ ΚΕΝΤΡΑ ΑΝΑΨΥΧΗΣ
- ✓ ΑΙΘΟΥΣΕΣ ΔΕΞΙΩΣΕΩΝ
- ✓ ΑΕΡΟΔΡΟΜΙΑ-ΑΕΡΟΓΡΑΜΜΕΣ
- ✓ ΚΡΟΥΑΖΙΕΡΟΠΛΟΙΑ
- ✓ ΚΑΖΙΝΑ
- ✓ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΑ
- ✓ ΦΟΥΡΝΟΙ
- ✓ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΑ
- ✓ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ
- ✓ ΙΔΙΩΤΙΚΗ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗ

Συνεχή εκπαίδευση

- Εκπαιδευτικά Ιδρύματα
- Σεμινάρια
- Επαγγελματικούς Συνδέσμους
- Διαγωνισμούς

Η συνεχή εκπαίδευση προσφέρει στον επαγγελματία γνώσεις για το αντικείμενο του, καινούργιες ιδέες, καινούργιες τεχνικές που θα τον βοηθήσουν στην εξέλιξη τόσο της καριέρας του όσο και στην εξέλιξη του οργανισμού που εργάζεται

Διαγωνισμοί

- Εγχώριοι
- Περιφερειακοί
- Παγκόσμιοι
- Ολυμπιακοί