

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

**ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 2 ΩΡΕΣ ΚΑΙ 30 ΛΕΠΤΑ**

**ΕΞΕΤΑΣΤΕΑ ΥΛΗ**

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ**

**1. Εισαγωγή και Επανάληψη**

1.1 Τεχνικές σερβιρίσματος

**2. Σχεδιασμός Εστιατορίου**

2.1 Θέση Της Τραπεζαρίας

2.2 Ατμόσφαιρα Στην Τραπεζαρία, Εσωτερική Οργάνωση, καταμερισμός τμημάτων.

**3. Ανάλυση Κινδύνων Και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου**

3.1 Εισαγωγή, Ιστορική αναδρομή

3.2 Βασικές Αρχές του HACCP

3.3 Αρχεία Και Έντυπα Παρακολούθησης, Κίνδυνοι

3.4 Αξιολόγησης Των Κινδύνων

3.5 Διαδικασία Παρακολούθησης

**4. Επικοινωνία**

4.1 Εισαγωγή, Διακρίσεις της επικοινωνίας

4.2 Γραπτή Επικοινωνία

4.3 Προφορική Επικοινωνία

4.4 Γλώσσα Του Σώματος

4.5 Ειδικές Μορφές Επικοινωνίας

**6. Επιμελημένος Τρόπος Παράθεσης**

6.1 Ορισμός,

6.2 Κατηγορίες εργασιών με τον επιμελημένο τρόπο

6.3 Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα

6.4 Τεμαχισμός, ορισμός

6.5 Προσόντα τεμαχιστής

6.6 Εξοπλισμός

6.7 Βασικοί κανόνες τεμαχισμού

6.8 Παρασκευές που μπορούμε να τεμαχίσουμε

**8. Συνέδρια**

8.1 Οργάνωση Συνεδρίων

8.2 Χαρακτηριστικά συνεδριακού χώρου

8.3 Εξοπλισμός για οργάνωση συνεδρίων

8.4 Διαρρύθμιση συνεδριακού χώρου

8.5 Παράθεση Γευμάτων & Ροφημάτων

## **9. Παράθεση Φαγητών Και Ποτών Σε Εξωτερικούς Χώρους**

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

## **10. Απογευματινά Τσάγια**

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

## **11. Καταγραφή Εξοπλισμού**

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

## **ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ**

### **1. Ζυμαρικά**

- 1.1 Τύποι ρυζιών
- 1.2 Διαφορά μεταξύ παραδοσιακού πιλαφιού και ριζότο
- 1.3 Παρασκευές ριζότο
- 1.4 Φρέσκια ζύμη ζυμαρικών
- 1.5 Παρασκευές από τη φρέσκια ζύμη ζυμαρικών
- 1.6 Υλικά που χρησιμοποιούνται για να δώσουν χρώματα και γεύσεις στα ζυμαρικά

### **2. Παρουσίαση φαγητού και γλυκού στο πιάτο**

- 2.1 Ανάγκη για ορθή διακόσμηση/παρουσίαση
- 2.2 Τρόποι (στυλ) παρουσίασης/στησίματος πιάτων
- 2.3 Σύγχρονη Παρουσίαση φαγητού σε πιάτο
- 2.4 Κανόνες τοποθέτησης φαγητών και γλυκών σε πιάτο, ορολογία

### **3. Εθνικές κουζίνες και Μπουφέ**

- 3.1 Σχεδιασμός και παρουσίαση μπουφέ-μπουφέ με ελεύθερο θέμα.
- 3.2 Χαρακτηριστικά γνωρίσματα της Ιταλικής και Κυπριακής κουζίνας
- 3.3 Παρασκευές που περιλαμβάνουν οι εθνικές κουζίνες της Ιταλίας, και Κύπρου.

### **4. Παρασκευή και Παρουσίαση μενού, μενού Ταβέρνας, Χορτοφαγική κουζίνα**

- 4.1 Τύποι Χορτοφάγων, Χαρακτηριστικά για τον κάθε τύπο Χορτοφάγων.
- 4.2 Μενού Ελεύθερης Επιλογής έμφαση στα διαφορετικά στυλ στησίματος πιάτων (φαγητό και επιδόρπιο)
- 4.3 Παρασκευές των μενού, ορολογία

### **5. Κοκτέιλ και Σάντουιτς**

- 5.1 Κοκτέιλ-Καναπέ
- 5.2 Χαρακτηριστικά γνωρίσματα φαγητών για κοκτέιλ
- 5.3 Παρουσίαση σε πιατέλα/καθρέφτη
- 5.4 Ζεστά ορεκτικά
- 5.5 Γλυκά για κοκτέιλ
- 5.2 Σάντουιτς
- 5.3 Σνακ/Απογευματινά τσάγια

### **6. Κρύα κουζίνα**

- 6.1 Σαλάτες-βουτήγματα
- 6.2 Σαλάτες για Μπουφέ
- 6.3 Σαλάτες για πιάτο