

ΜΑΘΗΜΑ: ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ (569) ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 2 ΩΡΕΣ ΚΑΙ 30 ΛΕΠΤΑ

ΕΞΕΤΑΣΤΕΑ ΥΛΗ

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

1. Εισαγωγή μαθήματος

- 1.1 Εισαγωγή στον έλεγχο τροφίμων και ποτών
- 1.2 Σκοπός του Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών
- 1.3 Ιδιαιτερότητες του Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών
- 1.4 Χρησιμότητα του Ελέγχου Τροφίμων και Ποτών

2. Προσωπικό του τμήματος ελέγχου Τ&Π

- 2.1 Διευθυντής Τ & Π, Ελεγκτής Τ & Π
- 2.2 Υπεύθυνος Αγορών, Αποθηκάριος, Γραφέας Ελέγχου

3. Προμήθειες

- 3.1 Διαδικασία Προμηθειών
- 3.2 Πρότυπα αγορών
- 3.3 Επιλογή προμηθευτών

6. Αποθήκευση

- 6.1 Χώροι Αποθήκευσης
- 6.2 Συνθήκες Αποθήκευσης
- 6.3 Ασφάλεια Αποθήκευσης

7. Εκδοση

- 7.1 Έκδοση προϊόντων

8. Έλεγχος μερίδας

- 8.1 Μέγεθος μερίδας
- 8.2 Πρότυπες συνταγές
- 8.3 Απόδοση προϊόντων
- 8.4 Προπαρασκευασμένα τρόφιμα

9. Έλεγχος τμημάτων

- 9.1 Κόστος φαγητού
- 9.2 Κόστος ποτών

10. Λογισμικά προγράμματα

- 10.1 Λογισμικό διαχείρισης ελέγχου αποθεμάτων (Stock Control)
- 10.2 Λογισμικό διαχείρισης πωλήσεων (Point of Sale)

ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

1 Εισαγωγή στο Μάθημα

- 1.1 Ορισμός εδεσματολογίου
- 1.2 Τομείς επισιτισμού στους οποίους χρησιμοποιείται το εδεσματολόγιο
- 1.3 Χρησιμότητα του εδεσματολογίου σε μια επισιτιστική μονάδα

2 Είδη Εδεσματολογίου

- 2.1 Προκαθορισμένα
- 2.2 Κατ'επιλογή
- 2.3 Ειδικά

3 Σύνθεση Εδεσματολογίου

- 3.1 Παράγοντες που καθορίζουν τη σύνθεση του εδεσματολογίου
- 3.2 Τύπος της επιχείρησης
- 3.3 Προσωπικό και εξοπλισμός της κουζίνας
- 3.4 Προσωπικό και εξοπλισμός του εστιατορίου
- 3.5 Τιμή του μενού
- 3.6 Είδος των πελατών
- 3.7 Εποχή του χρόνου

4 Ισοζυγισμός Εδεσματολογίου

- 4.1 Υλικά
- 4.2 Χρώματα
- 4.3 Ορολογία
- 4.4 Μπαχαρικά
- 4.5 Σάλτσες
- 4.6 Γαρνιτούρες
- 4.7 Υφή

5 Εμφάνιση του Εδεσματολογίου

- 5.1 Είδος χαρτιού
- 5.2 Εκτύπωση
- 5.3 Σειρά παρουσίασης φαγητών

6 Το Εδεσματολόγιο ως Μέσο Προώθησης των Πωλήσεων

- 6.1 Η σημασία του μενού ως μέσο προώθησης των πωλήσεων της επιχείρησης
- 6.2 Παράγοντες που καθιστούν το εδεσματολόγιο ένα αποτελεσματικό εργαλείο για την προώθηση των πωλήσεων φαγητών και ποτών
- 6.3 Χαρακτηριστικά ενός μενού το οποίο μπορεί να συμβάλει στην προώθηση των πωλήσεων φαγητών και ποτών