

Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Κυπριακή Δημοκρατία

Διαρθρωτικό Ταμείο  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στα Κύπρια

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".  
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.

ΜΕΤΕΚ  
ΜΕΤΑΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑ

Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

Τίτλος Μαθήματος	<b>ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΟΚΤΕΙΛ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΠΟΤΩΝ Ι</b>				
Κωδικός Μαθήματος	<b>REST0205</b>				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό – Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 <sup>ο</sup> Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Μαυρογένης				
ECTS	10	Lectures / Week		Labs / week	10
Στόχος Μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι να εισάγει τους σπουδαστές στις βασικές δεξιότητες και γνώσεις που απαιτούνται για τη λειτουργία του μπαρ, την παραγωγή και παράθεση αλκοολούχων και μη ποτών. Οι σπουδαστές/τριες θα έχουν την ευκαιρία να προετοιμάσουν διάφορα βασικά κοκτέιλ, να επιλέξουν και να χρησιμοποιήσουν τον κατάλληλο επαγγελματικό εξοπλισμό. Το μάθημα εκπαιδεύει τους σπουδαστές στη σωστή παροχή υπηρεσιών (μέσα στα πλαίσια της νομοθεσίας) που συνδέονται με την πώληση αλκοόλ.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Οι σπουδαστές/στριες θα είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αναπτύξουν επαγγελματικές δεξιότητες bartender και οργανώνουν το μπαρ,</li> <li>• Χρησιμοποιούν κατάλληλο εξοπλισμό και σκεύη για την παρασκευή και παράθεση κοκτέιλ και αλκοολούχων ή μη ποτών,</li> <li>• Εφαρμόζουν διαφορετικές μεθόδους και τεχνικές παρασκευής και παράθεσης κοκτέιλ και οινοπνευματωδών ποτών βάσει προδιαγραφών και ποιοτικών χαρακτηριστικών,</li> <li>• Σερβίρουν αλκοόλ υπεύθυνα και αλληλοεπιτρούν αποτελεσματικά με τους πελάτες.</li> </ul>				
Προαπαιτούμενα	<b>REST0105</b>	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p><b>Μπαρ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Λειτουργία, Ιστορική Αναδρομή, Προσωπικό, Ομάδα Εργασίας, Είδη Μπαρ, Αυτοτελείς Επιχειρήσεις Μπαρ, Θέση και Σχεδιασμός Μπαρ, Διαρρύθμιση, Τεχνικές Εγκαταστάσεις.</li> </ul> <p><b>Ποτήρια</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Highballs, Tumblers, Cocktail, Coupette, Sling, Hurricane, Champagne Glasses, Beer Glasses, Wine Glasses, Brandy Glasses, Shot Glasses, Fortified Wine Glasses – Σωστή Διαχείριση και Αποθήκευση Ποτηριών.</li> </ul> <p>Μικροεξοπλισμός Μπαρ</p>				

- Three-Piece Shaker (and name variations), Boston Shaker, Muddler, Bar Spoon, Hawthorn Strainer, Fine Strainer, Cannelle Knife, Zester, Prep Knife, Chopping Board, Chop-Stick, Waiters Friend, Bar Blade, Speed Pourers, Champagne Sealers and Vacuum Wine Stoppers, Store and Pour, Squeeze Bottle.

#### Βασικός Εξοπλισμός Μπαρ

- Glass Washer, Ice Machine, Cocktail Station, Blender, Juicer, Ice-Crusher, Pour Test Kit, Ice Buckets/Wine Coolers, Glassware, Bottle Cooler (Fridge), Coffee Machine.

#### Ταξινόμηση Κοκτέιλ.

#### Διακοσμητικά, Μικροαντικείμενα και Συνοδευτικά Υλικά Μπαρ.

#### Παρασκευή και Σερβίρισμα Ανάμεικτων Ποτών Κοκτέιλ

- Σύνθεση γεύσης και βαθμός γλυκύτητας, μέθοδοι παρασκευής κοκτέιλ και ανάμεικτων ποτών, προετοιμασία χώρου, εξοπλισμού και υλικών, πάγος.

#### Διαδικασίες Παρασκευής Κοκτέιλ

- Ανακίνηση και στράγγισμα, διπλό στράγγισμα, ανακίνηση και έκχυση, ανακάτεμα και στράγγισμα, χτύπημα, ανάδευση, ανακάτεμα, πρόσμιξη, στρωματοποίηση, χτύπημα με συστροφή, ανατάραξη, ανακάτεμα με πάγο.

#### Ποιοτικά Χαρακτηριστικά

- Ισορροπημένο ποτό / Χαρακτηριστικά / Ισχυρό ή Αδύναμο / Σχέση / Επιδράσεις (ανακίνηση / ανάδευση / ανάμειξη-muddling) / Διαδικασία Ανάμειξης / Πιθανά Προβλήματα / Στρώσεις - Σημασία / Παρουσίαση / Έλεγχος Ποιότητας.

#### Κλασικά Κοκτέιλ

- Daiquiri, Mojito, Caipirinha, classic Margarita, frozen Margarita, Sours, Tom Collins, Sloe Gin Fizz, Singapore Sling, the Bramble, Side Car, the Martini, the Manhattan, the Old Fashioned, Sazerac, Cosmopolitan, the Champagne Cocktail, Bellinis, Red Snapper / Bloody Mary, Pousse Café.

#### Παραλλαγές

- Fruit variations of Margarita, Collins, Sour, Daiquiri Spirit variations of Collins, Caipirinha, Cosmopolitan, Old Fashioned / Martini variations, Roosevelt, Mayflower, Gibson, Vesper, Smokey, Bradford, Vodka, Dirty.

Επιδράσεις Χρώματος (Colouring), Παλαίωσης (aging), Πρόσμειξης (blending).

Επαγγελματικές Δεξιότητες Μεταφοράς Ποτών σε Δίσκο και Σερβίρισμα Πελατών.

Κύρια Αλκοολούχα Ποτά

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gin, Vodka, Rum, Whisky, Tequila, Cachaça, Brandy.</li></ul> <p>Ορεκτικά Οινοπνευματώδη Ποτά.</p> <p>Λικέρ</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Curacaos, Cremes, Fruit Based, Aniseed, Nut and Chocolate.</li></ul> <p>Υπόπικρα</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Angostura, Peychaud's, Orange, Campari.</li></ul> <p>Ποιοτικά Σημεία Ελέγχου</p> <p>Επαγγελματική Εικόνα</p> <p>Τεχνικές Επικοινωνίας / Γλώσσα του Σώματος</p> <p>Ασφάλεια και Υγεία στην Εργασία</p> <p>Υπεύθυνη Πώληση Αλκοόλ</p> <p>Απαιτούμενα: Προβλεπόμενη πλήρης στολή (σιδερωμένη και καθαρή) για το μάθημα της ημέρας, προβλεπόμενα παπούτσια, τирμπουσόν, 2 στυλό και ένα μικρό σημειωματάριο για τις παραγγελίες του εδεσματολογίου.</p>
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	<p>Το διδακτικό προσωπικό επιλέγει μία ή περισσότερες από τις παρακάτω μεθόδους διδασκαλίας για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του μαθήματος (χωρίς να περιορίζεται σε αυτές): διαλέξεις, επίδειξη, εργαστήριο, πρακτική εξάσκηση, συζήτηση, σχέδια δράσης, μικρο-διδασκαλία, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδο της ανεστραμμένης τάξης, περιπτώσιολογικές μελέτες, συνθετικές εργασίες, διερευνητική μέθοδο, εκπαιδευτικές επισκέψεις, παρουσιάσεις επισκεπτών, βιωματική μέθοδο στον χώρο εργασίας, εκμάθηση με πολυμέσα ηλεκτρονικής τεχνολογίας/ψηφιακές ικανότητες, συνεντεύξεις με ειδικούς.</p>
Βιβλιογραφία	<p>Domine Andre, Euler E. Barbara, Fassbender Wolfgang, Stelzig Matthias. Το Μεγάλο Βιβλίο του Bar. H.F.ULLMANN. 9783833153006</p> <p>Arvanitis, K. Bar – Oenology. Propombos. ISBN-13: 978-960-7860-10-1.</p> <p>Potter, C. The Craft of the Cocktail: Everything You Need to Know to Be a Master Bartender. ISBN-10: 0609608754</p> <p>Morgenthaler, J., Hale, A., Holmberg, M. The Bar Book: Elements of Cocktail Technique. Chronicle Books. ISBN-10: 9781452113845.</p> <p>Meehan, J. Meehan's Bartender Manual. Ten Speed Press. ISBN-10: 1607748622.</p> <p>Danger, J., Lapushchik, A., Risen, C. The Bourbon Bartender: 50 Cocktails to Celebrate the American Spirit. Sterling Epicure. ISBN-10: 1454926295</p> <p>Arnold, D. Liquid Intelligence: The Art and Science of the Perfect Cocktail. W. W. Norton &amp; Company. ISBN-10: 0393089037</p>



Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικό Ταμείο  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".  
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.



Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

	DeGroff, D. The Essential Cocktail: The Art of Mixing Perfect Drinks. Clarkson Potter. ISBN-10: 0307405737
Αξιολόγηση	Συμμετοχή / Παρουσία: 10% Εργασίες / Project (Ομάδα ή Ατομική): 0% - 50% Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30% Τελική Εξέταση: 0% - 40%
Γλώσσα	Ελληνική