



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.



ΜΕΤΕΚ
ΜΕΤΑΦΕΡΟΜΕΝΑ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑ

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

Τίτλος Μαθήματος	ΕΙΔΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ Ι			
Κωδικός Μαθήματος	REST0206			
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό – Εργαστηριακό			
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων			
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο			
Όνομα Διδάσκοντα	Λοίζος Καλλένος			
ECTS	5	Lectures / Week		Labs / week 5
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα βασίζεται στις δεξιότητες που αναπτύχθηκαν στο μάθημα REST0105 ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ. Οι σπουδαστές θα εκπαιδευτούν στη παράθεση τροφίμων και ποτών για ειδικές περιπτώσεις και εκδηλώσεις και θα εξυπηρετήσουν διαφορετικά είδη πελατών, χρησιμοποιώντας εξειδικευμένες μεθόδους παράθεσης τροφίμων και ποτών. Το μάθημα εστιάζει σε διάφορες μεθόδους παράθεσης τροφίμων και ποτών, συμπεριλαμβανομένων: αγγλικής, γαλλικής και ρωσικής μεθόδου, μπάτλερ, μπουφέ και Gueridon.			
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Οι σπουδαστές/στριες θα είναι σε θέση να: <ul style="list-style-type: none"> • Αναλύουν τους παράγοντες που επηρεάζουν την επιλογή μιας ειδικής μεθόδου παράθεσης τροφίμων και ποτών, • Εφαρμόζουν τη σωστή διαδικασία και σειρά υπηρεσιών για κάθε μέθοδο, • Οργανώνουν την τραπεζαρία και εφαρμόζουν τις βασικές μεθόδους παράθεσης τροφίμων και ποτών με ιδιαίτερη αναφορά στην αγγλική, γαλλική, ρωσική, μπάτλερ, μπουφέ και Gueridon, • Αναπτύσσουν και εφαρμόζουν ποιοτικά πρότυπα υπηρεσιών που ανταποκρίνονται στον μεταβαλλόμενο χαρακτήρα της παράθεσης τροφίμων και ποτών. 			
Προαπαιτούμενα	REST0105	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει	
Περιεχόμενο Μαθήματος	Ειδικές μέθοδοι παράθεσης τροφίμων και ποτών / διαφορές και ομοιότητες / πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα <ul style="list-style-type: none"> • Αγγλική • Αμερικανική • Κλασική και σύγχρονη γαλλική • Butler • Ρωσική • Silver service • Booth • Gueridon, 			

	<ul style="list-style-type: none">○ Trolley τυριών και επιδόρπιου• Εξυπηρέτηση παιδιών• Εξυπηρέτηση επισκεπτών με αναπηρίες• Οικογενειακό στυλ• Μπουφές. <p>Συνδυάζονται και αξιοποιούνται τουλάχιστον δύο από τις παραπάνω μεθόδους εξυπηρέτησης σε κάθε τάξη, προκειμένου οι σπουδαστές/τριες να είναι σε θέση να δημιουργήσουν μια μοναδική εμπειρία για τους πελάτες. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην υπηρεσία Gueridon σε αυτό το μάθημα. Οργάνωση τραπεζαρίας και τραπεζιών και σωστή αλληλουχία υπηρεσιών για τις επιλεγμένες και συνδυασμένες μεθόδους παράθεσης τροφίμων και ποτών.</p> <ul style="list-style-type: none">• Διαδικασία• Ακολουθία Υπηρεσιών• Κανόνες• Εξοπλισμός• Σκεύη• Καθήκοντα και Ευθύνες• Πρότυπα Ποιότητας Υπηρεσιών• Επαγγελματική Εμφάνιση. <p>Επαγγελματική Εικόνα</p> <p>Τεχνικές Επικοινωνίας</p> <p>Τεχνικές Γλώσσας του Σώματος</p> <p>Απαιτούμενα Υλικά: Προβλεπόμενη πλήρης στολή (σιδερωμένη και καθαρή) για το μάθημα της ημέρας, προβλεπόμενα παπούτσια, τριμπουσόν, 2 στυλό και ένα μικρό σημειωματάριο για τις παραγγελίες του εδεσματολογίου.</p>
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	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.
Βιβλιογραφία	Siegel, Lenger, Stickler, Gutmayer, Μάρκος Αυλωνίτης. Εστιατορική Τέχνη: Βασικές Αρχές. Τσιτσιλώνης Α. 960-805-835-4. (Greek edition) Gueridon Service. Manual, Ministry of Education and Culture. The Culinary Institute of America. Remarkable Service. John Wiley & Sons.



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

	Lillicrap D., & Cousins J. Weekes, S. Food and Beverage Service, (9 th ed.), Hodder & Stoughton.
Αξιολόγηση	Συμμετοχή / Παρουσία: 10% Εργασίες / Project (Ομάδα ή Ατομική): 0% - 50% Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30% Τελική Εξέταση: 0% - 40%
Γλώσσα	Ελληνική