

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Κυπριακή Δημοκρατία

Διαθρωτικό 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 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑ

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 II			
Κωδικός Μαθήματος	REST 0405			
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό / Εργαστηριακό			
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων			
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος, Γ' ή Δ' Εξάμηνο			
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Μαυρογένης			
ECTS	5	Lectures / Week		Labs / week 5
Στόχος Μαθήματος	<p>Το μάθημα αναπτύσσει περαιτέρω τις δεξιότητες των σπουδαστών που αναπτύχθηκαν στο μάθημα REST0206 ΕΙΔΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ I. Οι σπουδαστές θα ενισχύσουν και θα βελτιώσουν τις επαγγελματικές δεξιότητες τους στην εξυπηρέτηση πελατών, χρησιμοποιώντας προχωρημένες και εξειδικευμένες επαγγελματικές μεθόδους παράθεσης τροφίμων και ποτών. Το μάθημα αναδεικνύει τα ποιοτικά και λειτουργικά χαρακτηριστικά, την ποικιλομορφία και την πολυπλοκότητα των υπηρεσιών και μεθόδων εξυπηρέτησης. Οι σπουδαστές θα αποκτήσουν επαγγελματικού επιπέδου δεξιότητες στις μεθόδους παράθεσης τροφίμων και ποτών: αγγλικής, γαλλικής και ρωσικής μεθόδου, μπάτλερ, μπουφέ και Gueridon.</p>			
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/στριες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> Αξιολογούν τους παράγοντες που πρέπει να ληφθούν υπόψη για την εξυπηρέτηση των πελατών, Εφαρμόζουν σωστά τα στάδια στις βασικές μεθόδους παράθεσης τροφίμων και ποτών, Οργανώνουν την τραπεζαρία σύμφωνα με τις επιλεγμένες μεθόδους παράθεσης τροφίμων και ποτών και ακολουθούν τη σωστή διαδικασία και σειρά υπηρεσιών για κάθε μέθοδο Δημιουργούν εμπειρίες για τους πελάτες, εφαρμόζοντας ποιοτικά πρότυπα υπηρεσιών. 			
Προαπαιτούμενα	REST0206	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει	
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Ειδικές μέθοδοι επαγγελματικής παράθεσης τροφίμων και ποτών / διαφορές και ομοιότητες / πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα /</p> <ul style="list-style-type: none"> Αγγλική Αμερικανική Κλασική και σύγχρονη γαλλική Butler Ρωσική Silver service 			

	<ul style="list-style-type: none">• Booth• Gueridon<ul style="list-style-type: none">○ Trolley τυριών και επιδόρπιου• Εξυπηρέτηση παιδιών• Εξυπηρέτηση πελατών με αναπηρίες• Οικογενειακό στυλ• Μπουφέ. <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	<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, περιπτωσιολογικές 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>Siegel, Lenger, Stickler, Gutmayer, Μάρκος Αυλωνίτης. Εστιατορική Τέχνη: Βασικές Αρχές. Τσιτσιλώνης Α. 960-805-835-4. (Greek edition)</p> <p>Gueridon Service. Manual, Ministry of Education and Culture.</p> <p>The Culinary Institute of America. Remarkable Service. John Wiley & Sons.</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

	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