

ΤΙΤΛΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ
ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΜΠΑΡ
Παρασκευές Ανάμεικτων Ποτών

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Παράθεση Ανάμεικτων Ποτών			
1 ^η Συνάντηση –			
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
08:00	9:00	1 ώρα	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΜΑΘΗΜΑ - Τί είναι Μπάρ και ποίος ο σκοπός της λειτουργίας του Μπάρ. - Γνωρίζει και εφαρμόζει τους προσωπικούς κανόνες υγιεινής, και τις αρχές υγιεινής του χώρου και του εξοπλισμού. - Γνωρίζει τους κανόνες ασφαλείας του χώρου και εξοπλισμού ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΜΠΑΡ - Να γνωρίζει τους στόχους της επιχείρησης - Να γνωρίζει την ιεραρχία του προσωπικού του μπάρ - Να αναφέρει τα προσόντα και καθήκοντα του προσωπικού του μπάρ - Να αποκτήσουν γνώσεις και δεξιότητες στην τεχνική παρασκευής και παράθεσης ποτών, αλκοολούχων ή μη στο μπάρ - Να παίρνουν, να καταγράφουν και να εκτελούν παραγγελίες ποτών
09:00	10:00	1 ώρα	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΣΜΑ ΑΝΑΜΕΙΚΤΩΝ ΠΟΤΩΝ (ΚΟΚΤΕΙΛ) - Να δίνει τον ορισμό του κόκτειλ - Να αναφέρει την προέλευση της λέξης κόκτειλ - Να αναφέρει τη σύνθεση του κόκτειλ - Να περιγράφει τα σημεία που πρέπει να προσέχει κατά την παρασκευή κόκτειλ
10:00	10:15	15 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
10:15	11:15	1 ώρα	ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΤΟΥ ΜΠΑΡ - Αναγνωρίζουν τα διακοσμητικά και συνοδευτικά υλικά του μπάρ. - Χρησιμοποιούν φρέσκα υλικά (φρούτα, λαχανικά). - Αφαιρούν τη φλούδα, τεμαχίζουν και κάνουν διάφορους σχηματισμούς με αυτά. - Στερεώνουν τα διακοσμητικά υλικά στα ποτήρια. - Τηρούν τους κανόνες που αφορούν την διακόσμηση και τα διακοσμητικά υλικά. - Ταξινομούν τα ανάμεικτα ποτά σε διάφορες κατηγορίες. - Επεξηγούν τον τρόπο ταξινόμησης των κοκτέιλ.
11:15	13:15	2 ώρα	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΛΑΣΣΙΚΑ ΚΟΚΤΕΙΛΣ - Αναφέρει τα χαρακτηριστικά των κλασικών κοκτέιλ. - Περιγράφει τον τρόπο διακόσμησης τους - Επεξηγεί τη βασική συνταγή και παρασκευάζει αντιπροσωπευτικά κλασσικά κοκτέιλ σύμφωνα με τις πρότυπες συνταγές. Παρασκευές Ποτών: - Μπράντι Αλεξάντερ (Brandy Alexander) - Μπλάντι Μαίρη (Bloody Mary) - Ξηρό Μανχάταν (Dry Manhattan) - Ξηρό Μαρτίνι (Dry Martini) - Μαργαρίτα (Margarita) - Μπρονξ (Bronx) - Μπλακ Ράσιαν (Black Russian)

13:15	14:00	45 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Παράθεση Ανάμεικτων Ποτών			
1 ^η Συνάντηση –			
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
14:00	15:00	1 ώρα	ΚΟΛΙΝΣ (Collins), ΚΟΥΛΕΡΣ(Coolers) & ΦΙΖΕΣ (Fizzes) - Αναφέρει τα χαρακτηριστικά των Κόλινς, Κούλερς και Φίζες. - Περιγράφει τον τρόπο διακόσμησης των Κόλινς, Κούλερς και Φίζες. - Επεξηγεί τη βασική συνταγή και παρασκευάζει Κόλινς, Κούλερς και Φίζες ποτά σύμφωνα με τις πρότυπες συνταγές. Παρασκευές Ποτών: - Τόμ Κόλινς (Tom Collins) - Μπράντυ Κόλινς (Brandy Collins) - Άπρικοτ κούλερ (Apricot Cooler) - Μπράντι κούλερ (Brandy Cooler) - Τζίν Φιζ (Gin Fizz) - Ρίτζ Φιζ (Ritz Fizz)
15:00	16:00	1 ώρα	ΣΙΑΜΠΕΙΝ (Champagne) & ΚΟΜΠΛΕΡ (Cobblers) - Αναφέρει τα χαρακτηριστικά των κοκτέιλ Σαμπάνιας και Κόμπλερ. - Περιγράφει τον τρόπο διακόσμησης των κοκτέιλ Σαμπάνιας και Κόμπλερ. - Επεξηγεί τη βασική συνταγή και παρασκευάζει αντιπροσωπευτικά κοκτέιλ Σαμπάνιας και Κόμπλερ σύμφωνα με τις πρότυπες συνταγές. Παρασκευές Ποτών: - Σαμπέιν Κοκτέιλ(Champagne Cocktail) - Φρεζ Ρουαγιαλ (Fraise Royal) - Σέρι Κόμπλερ (Sherry Cobbler) - Ραμ Κόμπλερ (Rum Cobbler)
16:00	17:00	1 ώρα	ΝΤΑΚΙΡΣ (Daiquiris) , ΈΚΝΟΓΚΣ (Egg Nogs) & ΝΤΕΙΖΙΣ (Daisies) - Αναφέρει τα χαρακτηριστικά των Ντακίρις, Έκνογκ και Ντέιζι - Περιγράφει τον τρόπο διακόσμησης των Ντακίρις, Έκνογκ και Ντέιζι - Επεξηγεί τη βασική συνταγή και παρασκευάζει Ντάκιρις, Έκνογκ και Ντέιζι κοκτέιλ. Παρασκευές Ποτών - Ντακίρι (Daiquiri) - Στρεόμπερι Ντακίρι (Strawberry Daiquiri) - Μπρέκφαστ Νογκ (Breakfast Nog) - Ρούμι Νογκ (Rum Nog) - Τζίν Ντέιζι (Gin Daisy) - Ρούμι Ντέιζι (Rum Daisy)
17:00	18:00	1 ώρα	Συζήτηση – Αξιολόγηση

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Παράθεση Ανάμεικτων Ποτών			
2 ^η Συνάντηση –			
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
08:00	09:00	1 ώρα	ΕΠΑΝΑΛΗΨΗ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗΣ ΗΜΕΡΑΣ - Ερωτήσεις και Απαντήσεις - Προετοιμασία εστιατορίου
09:00	10:00	1 ώρα	ΖΟΥΛΕΠΣ (Juleps) ΚΑΙ ΖΕΣΤΑ ΠΟΤΑ (Hot Drinks) - Αναφέρει τα χαρακτηριστικά των Ζούλεπ και ζεστών ποτών. - Περιγράφει τον τρόπο διακόσμησης των Ζούλεπ και ζεστών ποτών. - Επεξηγεί τη βασική συνταγή και παρασκευάζει Ζούλεπ και ζεστά ποτά. Παρασκευές ποτών: - Μιντ Τζούλεπ (Mint Julep) - Σιαμπέιν Τζούλεπ (Champagne Julep) - Νάιτ Καπ (Night cup) - Γκλιουβάν (Gluwein)
10:00	11:00	1 ώρα	ΧΑΙΜΠΟΛΣ (Highballs) και ΦΡΑΠΕ (Frappés) - Να δίνει τον ορισμό, τη χώρα προέλευσης και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των ακόλουθων κόκτεϊλς: Χάιμπολ (Highballs) και Φραπέ (Frappés) - Να αναφέρει τα αναγκαία υλικά, ποσότητες και τη διακόσμηση των κοκτέιλ - Να ονομάζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη προετοιμασία των κοκτέιλ - Να παρασκευάζει τα ακόλουθα κόκτεϊλς σύμφωνα με τις συνταγές των - Σόλτι ντοκ (Salty dog) - Σπρίτζερ (Spritzer) - Λικέρ Φραπέ (Liqueur Frappé) - Σκοτς Μιστ (Scotch Mist) - Ναπ Φραπέ (Nap Frappé)
11:00	12:00	1 ώρα	ΣΑΝΚΑΡΙΣ (Sangarees) και ΦΛΙΠΣ (Flips) (2 περίοδοι) - Αναφέρει τα χαρακτηριστικά των κοκτέιλ Σάνκαρις και Φλιπς. - Περιγράφει τον τρόπο διακόσμησης των κοκτέιλ Σάνκαρις και Φλιπς. - Επεξηγεί τη βασική συνταγή και παρασκευάζει αντιπροσωπευτικά κοκτέιλ Σάνκαρις και Φλιπς. Παρασκευές Ποτών: - Μπράντι Σαγκάρι (Brandy Sangaree) - Μπράντι Φλιπ (Brandy Flip) - Ουίσκι Φλιπ (Whisky Flip)
12:00	13:00	1 ώρα	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
13:00	14:00	1 ώρα	ΠΑΝΤΣ (Punches) - Αναφέρει τα χαρακτηριστικά των Παντς. - Περιγράφει τον τρόπο διακόσμησης των Παντς. - Επεξηγεί τη βασική συνταγή και παρασκευάζει τα Παντς. Παρασκευές Ποτών: - Πλάντερς Παντς (Planter's Punch) - Σάνγκρια (Sangria) - Μπράντι Παντς (Brandy Punch) - Κλάρετ Καπ (Claret Cup)-

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Παράθεση Ανάμεικτων Ποτών			
2 ^η Συνάντηση –			
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
14:00	15:00	1 ώρα	ΣΑΟΥΡΣ (Sours) και ΣΛΙΝΓΚΣ (Slings) - Αναφέρει τα χαρακτηριστικά των Σάουρ και Σλίνκ. - Περιγράφει τον τρόπο διακόσμησης των Σάουρ και Σλίνκ. - Επεξηγεί τη βασική συνταγή και παρασκευάζει αντιπροσωπευτικά ποτά Σάουρ και Σλίνκ Παρασκευές Ποτών: - Ουίσκι Σάουαρ (Whisky sour) - Τεκίλα Σάουαρ (Tequila sour) - Σίγκαπουρ Σλινγκ (Singapore sling) - Τζιν Σλίνγκ (Gin sling)
15:00	16:00	1 ώρα	ΚΑΦΕΔΕΣ ΚΟΚΤΕΙΛΣ (Coffee Cocktails) - Να δίνει τον ορισμό, τη χώρα προέλευσης και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των Coffee Cocktails - Να αναφέρει τα αναγκαία υλικά, ποσότητες και τη διακόσμηση των κοκτέιλ - Να ονομάζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη προετοιμασία των κοκτέιλ - Να παρασκευάζει τα κόκτειλ σύμφωνα με τις συνταγές των και να σερβίρει με το σωστό τρόπο τα πιο κάτω Coffee Cocktails: - ΚΑΛΥΨΩ ΚΑΦΕΣ (Calypso Coffee) - ΙΡΛΑΝΔΕΖΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ (Irish Coffee) - MEXIKANIKΟΣ ΚΑΦΕΣ (Mexican Coffee) - ΓΑΛΛΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ (Parisienne)
16:00	17:00	1 ώρα	ΚΥΠΡΙΑΚΑ ΚΟΚΤΕΙΛ (Cyprus Cocktails) - Αναφέρει τα χαρακτηριστικά των κυπριακών κοκτέιλ. - Περιγράφει τον τρόπο διακόσμησης των κυπριακών κοκτέιλ. - Παρασκευάζει κυπριακά κοκτέιλ. Παρασκευές Ποτών: - Άφρονταϊτ Κις (Aphrodite kiss) - Κουμανταρία Κοκτέιλ (Commandaria cocktail) - Σάνι Όρεϊντζ (Sunny orange) - Φαμαγκούστα Ντριμ (Famagusta dream) - Μπλέιζινγκ Σαν (Blazing Sun) - Φοντάνα Αμορόζα (Fontana Amorosa)
17:00	18:00	1 ώρα	ΣΥΖΗΤΗΣΗ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ