

“ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΤΑΡΙΣΗΣ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΥ Ι”
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Δεξιότητες Εστιατορικής Τέχνης Ι			
1 ^η Συνάντηση –			
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
08:00	09:00	1 ώρα	ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ - Αναφέρει τα κυριότερα καθήκοντα του υπεύθυνου οργάνωσης του εστιατορίου. - Κατονομάζει τις μεθόδους παράθεσης ενός εστιατορίου. - Να γνωρίζει τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας του εστιατορίου. - Κατονομάζει τον εξοπλισμό του εστιατορίου.
09:00	10:00	1 ώρα	ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ - Ορίζει τι είναι το ωρολόγιο πρόγραμμα εργασίας των τραπεζοκόμων. - Γνωρίζει ποιες πληροφορίες αναγράφονται στο ωρολόγιο πρόγραμμα εργασίας των τραπεζοκόμων. - Ονομάζει τα δύο διαφορετικά είδη ωραρίου του προσωπικού του εστιατορίου και να μπορεί να τα εξηγεί. - Αναφέρει τα καθήκοντα του προσωπικού του εστιατορίου: Α) πριν την παράθεση Β) κατά τη διάρκεια της παράθεσης Γ) μετά την παράθεση
10:00	10:15	15΄	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
10:15	11:15	1 ώρα	ΥΠΟΔΟΧΗ ΠΕΛΑΤΗ - Ονομάζει τον υπεύθυνο υποδοχής. - Εξηγεί τη σημασία της σωστής υποδοχής του πελάτη - Ονομάζει τον υπεύθυνο υποδοχής και αναφέρει τα προσόντα του - Αναφέρει τα σημεία προσοχής κατά την υποδοχή του πελάτη. - Επεξηγεί με ποίους τρόπους μπορεί να κάνει προκράτηση ο πελάτης. - Γνωρίζει τους παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για τη παραχώρηση τραπεζιού στους πελάτες. - Ονομάζει τα απαραίτητα στοιχεία που αναγράφονται στο βιβλίο προκρατήσεων
11:15	12:15	1 ώρα	ΠΑΡΑΓΓΕΛΙΕΣ & ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΦΑΓΗΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ - Ορίζει τι είναι δελτίο παραγγελίας και να αναφέρει τη χρησιμότητα του. - Ονομάζει τα απαραίτητα στοιχεία που περιλαμβάνει το δελτίο παραγγελίας. - Εξηγεί τον τρόπο καταγραφής της παραγγελίας. - Αναφέρει τη σημασία έκδοσης του λογαριασμού τόσο για τον πελάτη όσο και για την επιχείρηση. - Περιγράφει τη διαδικασία έκδοσης του λογαριασμού. - Ονομάζει τα είδη λογαριασμών. - Περιγράφει τη διαδικασία είσπραξης του λογαριασμού. - Ονομάζει τους τρόπους εξόφλησης του λογαριασμού.
12:15	13:00	45΄	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ

13:00	14:00	1 ώρα	ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΚΡΑΣΙΩΝ A) Εισαγωγή • Να ορίζει τι είναι κρασί • Κατανοεί τη σημασία της παραγωγής του κρασιού. • Αναφέρει το υπεύθυνο προσωπικό για την παραγωγή του κρασιού και τα καθήκοντα του • Εξηγεί τον τρόπο καταγραφής της παραγωγής του κρασιού • Αναφέρει τους χώρους αποθήκευσης των κρασιών στις ξενοδοχειακές μονάδες. • Αναφέρει τα στοιχεία που καθορίζουν τις θερμοκρασίες σερβιρίσματος των κρασιών. B) Σερβίρισμα Κρασιών • Ονομάζουν τον απαραίτητο εξοπλισμό για το σερβίρισμα άσπρου, κόκκινου ή ροζέ κρασιού • Περιγράφει τη διαδικασία λήψης παραγγελίας και σερβιρίσματος για το: - άσπρο ή ροζέ κρασί - κόκκινο και παλαιό κόκκινο - Αφρώδες κρασιού και σιαμπάνιας • Να γνωρίζει τα σημεία προσοχής και σημεία τεχνικής κατά το σερβίρισμα.
14:00	15:00	1 ώρα	ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΚΡΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΩΝ • Να γνωρίζει ποιος είναι ο σκοπός συνδυασμού κρασιών και φαγητών. • Αναφέρει τους παράγοντες που επηρεάζουν την επιλογή κρασιού με το φαγητό. • Να γνωρίζει τους γενικούς κανόνες σχετικά με το συνδυασμό κρασιών και φαγητών • Αναφέρει τα σημεία προσοχής όσο αφορά το συνδυασμό κρασιού και φαγητού. • Να μπορεί να εισηγείται τα κατάλληλα κρασία που συνδυάζονται με τα διάφορα φαγητά.
15:00	15:15	15'	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Δεξιότητες Εστιατορικής Τέχνης Ι			
2 ^η Συνάντηση –			
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
08:00	09:00	1 ώρα	ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΤΥΡΙΩΝ • Να ορίζει τι είναι τυριά και να γνωρίζει τη θέση των τυριών στο μενού. • Διακρίνει και ταξινομεί τα τυριά σε κατηγορίες σύμφωνα τον τρόπο παρασκευής, την υφή και το χρόνο ωρίμανσης. • Περιγράφει τα κυριότερα χαρακτηριστικά των τυριών. • Ονομάζει τα κυριότερα εγχώρια και ξένα τυριά από κάθε κατηγορία (σκληρά, ημίκκληρα, κρεμώδη και Blue Vein) • Περιγράφει τις μεθόδους παράθεσης των τυριών στο εστιατόριο και τα σημεία προσοχής κατά το σερβίρισμα • Αναφέρει τα συνοδευτικά των τυριών (αλμυρά μπισκόττα, φρούτα, λαχανικά, παξιμάδια, κρασί και κουμανταρία) και πως αποθηκεύονται
09:00	10:00	1 ώρα	ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ • Δίνει τον ορισμό των επιδορπίων και να αναφέρει τις δύο κατηγορίες επιδορπίων. • Ονομάζει μερικά είδη φαγητών επιδορπίων και να εξηγή τους τρεις διαφορετικούς τρόπους σερβιρίσματος των. ▪ Φρούτα ▪ Γλυκίσματα ▪ Κομπόστα ▪ Γλυκά Κουταλιού • Εξηγεί τους διάφορους τρόπους στρωσίματος του τραπέζιού ανάλογα με το είδος του επιδορπίου που θα σερβιριστεί. • Αναφέρει μερικά παραδείγματα επιδορπίων ποτών και να γνωρίζει τους τρόπους σερβιρίσματος τους.
10:00	10:15	15΄	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
10:15	11:15	1 ώρα	ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΑΠΟΓΕΥΜΑΤΙΝΩΝ ΤΣΑΓΙΩΝ • Ορίζει τι είναι το τσάι, και πιο μέρος του φυτού του τσαγιού χρησιμοποιείται για την παραγωγή του. • Αναφέρει τα είδη τσαγιού που υπάρχουν, να εξηγή σε ποια μορφή βρίσκει κάποιος το τσάι και να γνωρίζει τις κυριότερες χώρες παραγωγής τσαγιού. • Ορίζει τα απογευματινά τσάγια. • Ονομάζει τα ροφήματα και τα εδέσματα που περιλαμβάνει το απογευματινό τσάι. • Περιγράφει τη διαδικασία σερβιρίσματος απογευματινού τσαγιού. • Αναφέρει τα κυριότερα σημεία για την επιτυχία της παράθεσης των απογευματινών τσαγιών. • Αναφέρει τα σημεία ελέγχου για την παράθεση του απογευματινού τσαγιού σε μπουφέ.

11:15	12:15	1 ώρα	ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΜΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ • Να ορίζει τι είναι μη οينوπνευματώδη ποτά • Να εξηγεί τη σημασία πώλησης μη οينوπνευματωδών ποτών σε μια επισιτιστική βιομηχανία. • Κατονομάζει τα μη οينوπνευματώδη ποτά κατά κατηγορίες και τα βασικά χαρακτηριστικά τους • Να ορίζει τι είναι μεταλλικά νερά, να ονομάζει τα είδη μεταλλικά νερά και πως σερβίρονται. • Να ορίζει τι είναι αεριούχα ποτά, να ονομάζει τα είδη αεριούχων ποτών και πως σερβίρονται. • Να ορίζει τι είναι φρέσκοι χυμοί, να ονομάζει τα είδη φρέσκων χυμών και πως σερβίρονται • Να ορίζει τι είναι σκούος, να ονομάζει τα είδη σκούος και πως σερβίρονται • Να ορίζει τι είναι σιρόπια, να ονομάζει τα είδη σιροπιών και πως σερβίρονται • Αναφέρει τους τρόπους χρήσης των ποτών αυτών. • Περιγράφει τον τρόπο παράθεσης των ποτών αυτών.
12:15	13:00	45´	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
13:00	14:00	1 ώρα	ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ • Ορίζει τί είναι οينوπνευματώδες ή αλκοολούχο ποτό • Ταξινομεί τα οينوπνευματώδη ποτά σε διάφορες κατηγορίες • Κατονομάζει τα απλά οينوπνευματώδη ή αλκοολούχα ποτά. • Καταγράφει τα υλικά και τα σκεύη που είναι απαραίτητα για την παρασκευή τους. • Περιγράφει τον τρόπο παράθεσης των ποτών αυτών.
14:00	16:00	2 ώρες	ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ Α) Στάση και συμπεριφορά προς πελάτες • Ορίζει την Επαγγελματική αγωγή. • Τονίζει τη σπουδαιότητα της σωστής συμπεριφοράς του προσωπικού της επισιτιστικής βιομηχανίας προς τους πελάτες. • Αναφέρει και να αναλύει τα σημεία που χαρακτηρίζουν τη συμπεριφορά του προσωπικού προς τούς πελάτες. Β) Στάση προς προϊστάμενους/υφιστάμενους • Διατυπώνει σωστά τους κανόνες προσωπικής και τηλεφωνικής επικοινωνίας με τους πελάτες. • Αναφέρει τα βασικά σημεία που διέπουν τις καλές σχέσεις των συναδέλφων. - Α) Τη στάση και συμπεριφορά του υφιστάμενου προς τους προϊστάμενους. - Β) Τα σημεία που πρέπει να έχει υπόψη του ένα άτομο όταν προσλαμβάνεται σε ένα ξενοδοχείο Γ) Στάση Υπαλλήλων προς συναδέλφους/επιχείρηση • Γνωρίζει τη σωστή στάση και συμπεριφορά που πρέπει να έχει ένας υπάλληλος προς τους συναδέλφους τους. • Γνωρίζει τη σωστή στάση και συμπεριφορά που πρέπει να έχουν οι προϊστάμενοι προς τους υφιστάμενους. • Αναφέρει και να εξηγεί με λίγα λόγια πως μπορεί το προσωπικό μιας επιχείρησης να συμβάλλει στη επίτευξη των στόχων της επιχείρησης.
16:00	17:00	1 ώρα	ΣΥΖΗΤΗΣΗ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ