

ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ: Δεξιότητες και Τεχνικές Queridon Service και Παρασκευές Φαγητών

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Δεξιότητες και Τεχνικές Γκεριντόν			
1 ^η Συνάντηση –			
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
08:00	10:00	2 ώρες	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΓΚΕΡΙΝΤΟΝ • Να ορίζει τι το γκέριντον • Να αναφέρει με παραδείγματα τις τεχνικές που απαιτούν χρήση του γκέριντον • Να αναφέρει τα πλεονεκτήματα από τη χρήση του γκέριντον • Να αναφέρει τα μειονεκτήματα από τη χρήση του γκέριντον • Να εφαρμόζει τους βασικούς κανόνες σωστής χρήσης του γκέριντον για τη παράθεση φαγητών • Να αναφέρει το σωστό τρόπο παράθεσης από γκέριντον • Να αναφέρει τα φαγητά που σερβίρονται από γκέριντον.
10:00	10:15	15 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
10:15	12:15	2 ώρες	ΕΠΙΜΕΛΗΜΕΝΗ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ • Ονομάζει τα βασικά υλικά παρασκευής των ορεκτικών. • Παρασκευάζει τα καθορισμένα εδέσματα σύμφωνα με την πρότυπη συνταγή. • Διακρίνει τον ακριβή χρόνο προσθήκης του κάθε υλικού. • Ετοιμάζει το εστιατόριο για παράθεση και παραθέτει τα εδέσματα που παρασκευάζει. • ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΦΑΓΗΤΩΝ: ✓ Γαρίδες με ούζο (Scampis à l'ouzo) ✓ Ριγκατόνι Ριβιέρα (Rigatoni Riviera)
12:15	12:30	15 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
12:30	14:30	2 ώρες	ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΣΑΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚΣ • Ονομάζει τα βασικά υλικά παρασκευής των σαλατών και ντρέσινγκς. • Εκτελεί όλες τις εργασίες προετοιμασίας των σαλατών. • Ετοιμάζει και παραθέτει τις σαλάτες και τα ντρέσινγκς σύμφωνα με την πρότυπη συνταγή. • ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΦΑΓΗΤΩΝ: ✓ Vinaigrette ✓ Caesar's dressing ✓ Thousand island dressing ✓ Σαλάτα με ντομάτα, χαλούμι, ελιά
14:30	14:45	15 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
14:45	16:45	2 ώρες	ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΤΥΡΙΩΝ • Περιγράφει τις μεθόδους παράθεσης τυριών στο εστιατόριο. • Ετοιμάζει το τρόλεϊ για την παράθεση τυριών. • Παίρνει παραγγελία τυριών. • Παραθέτει τυριά με τα απαραίτητα σκεύη και συνοδευτικά υλικά. • ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΛΛΕΥ ΜΕ ΤΥΡΙΑ: ✓ Parmesan, Cheddar, Brie, Roquefort
16:45	17:30	15 λεπτά	ΣΥΖΗΤΗΣΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Δεξιότητες και Τεχνικές Γκεριντόν			
1 ^η Συνάντηση –			
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
08:00	10:00	2 ώρες	ΕΠΙΜΕΛΗΜΕΝΗ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ - Αναφέρει την απαραίτητη προετοιμασία για την παρασκευή των εδεσμάτων. - Ακολουθεί τη σωστή διαδικασία για την εκτέλεση των συνταγών τηρώντας τους κανόνες ασφαλείας. - Περιγράφει τον τρόπο παρουσίασης των παρασκευών. - Ετοιμάζει τα εδέσματα σύμφωνα με την πρότυπη συνταγή. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΦΑΓΗΤΩΝ: ✓ Πεπόνι με χάμ (Melon with ham) ✓ Γκρέιπφρουτ (Demi amplemouse)
10:00	10:15	15 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
10:15	12:15	2 ώρες	ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΧΩΡΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ - Ονομάζει τα βασικά υλικά παρασκευής των εδεσμάτων. - Παρασκευάζει τα καθορισμένα εδέσματα σύμφωνα με την πρότυπη συνταγή. - Διακρίνει τον ακριβή χρόνο προσθήκης του κάθε υλικού. - Ετοιμάζει το εστιατόριο για παράθεση και παραθέτει τα εδέσματα που παρασκευάζει. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΦΑΓΗΤΩΝ: ✓ Γαρίδες Νιουμπουργκ (Scampi a la Newburg) ✓ Σπαγέτο Καρμπονάρα (Spaghetti Carbonara)
12:15	12:30	15 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
12:30	14:30	2 ώρες	ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ - Ονομάζει τα βασικά υλικά παρασκευής των επιδορπίων. - Αναγνωρίζει και ονομάζει τον εξοπλισμό που είναι απαραίτητος για τις παρασκευές. - Εφαρμόζει όλους τους κανόνες, υγιεινής, ασφάλειας και σωστής χρήσης. - Προετοιμάζει το τρόλεϊ για παρασκευές φαγητών μπροστά στον πελάτη (εξοπλισμό, υλικά, ποτά). - Παρασκευάζει φαγητά μπροστά στον πελάτη. - Εφαρμόζει όλους τους κανόνες που αφορούν το άναμμα των παρασκευών. - Τηρεί όλους τους κανόνες καλής εμφάνισης και προσωπικής υγιεινής ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΦΑΓΗΤΩΝ: ✓ Κρέπες Σουζέτ (Crepes Suzettes) ✓ Μπανάνες φλαμπέ (Bananas with Rum)
14:30	15:00	30 λεπτά	ΣΥΖΗΤΗΣΗ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ