

ΤΙΤΛΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ:
“ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΩΝ”

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Παράθεση Οινοπνευματώδων Ποτών			
1 ^η Συνάντηση –			
Ώρες Εφαρμογής*		Διάρκεια*	Ανάλυση περιεχομένου
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	
8:00	09:00	1 ώρα	1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΜΑΘΗΜΑ • Τί είναι Μπάρ. • Ποίος ο σκοπός της λειτουργίας του Μπάρ. • Περιγράφει την ιστορική αναδρομή της εξέλιξης του μπάρ • Να γνωρίζει τα είδη μπαρ και να εξηγεί τα χαρακτηριστικά τους • Να γνωρίζει τους τύπους μπαρ των ξενοδοχείων 2. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ 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	3. ΕΙΔΗ ΜΠΑΡ • Περιγράφει τα είδη μπαρ. • Περιγράφει το σχεδιασμό, τη διαρρύθμιση και τις τεχνικές εγκαταστάσεις του μπαρ. • Αναλύει τους χώρους εργασίας του μπαρ. 4. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΜΠΑΡ • Να περιγράφει το σχεδιασμό του μπαρ • Να περιγράφει τη διαρρύθμιση του μπαρ • Να περιγράφει τις τεχνικές εγκαταστάσεις του μπαρ • Να ονομάζει και να περιγράφει τα μέρη του μπαρ
10:00	10:15	15 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
10:15	11:15	1 ώρα	5. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΠΑΡ • Να αναγνωρίζει, να ονομάζει και να χρησιμοποιεί σωστά τον εξοπλισμό του μπαρ: - Έπιπλα - Μηχανήματα και συσκευές - Σκεύη και εργαλεία - Ποτήρια 6. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΜΠΑΡ • Να γνωρίζει τα στάδια εργασίας του μπαρ: - προετοιμασία του μπαρ - λειτουργία του μπαρ - κλείσιμο του μπαρ • Να γνωρίζει τη υγιεινή στο μπαρ - Να γνωρίζει τη ασφάλεια στο μπαρ

1 ^η Συνάντηση – συνέχεια			
Ωρες Εφαρμογής*		Διάρκεια*	Ανάλυση περιεχομένου
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	
11:15	12:15	1 ώρα	7. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ • Να ονομάζει τις διάφορες κατηγορίες ποτών που χρησιμοποιούνται στο μπαρ • Να ονομάζει τα ορεκτικά ποτά που χρησιμοποιούνται στο μπαρ και τα βασικά χαρακτηριστικά τους • Να ονομάζει τα επιδόρπια κρασιά που χρησιμοποιούνται στο μπαρ και τα βασικά χαρακτηριστικά τους • Να ονομάζει τα οινοπνευματώδη ποτά που χρησιμοποιούνται στο μπαρ και τα βασικά χαρακτηριστικά τους • Να ονομάζει τα διάφορα λικέρς που χρησιμοποιούνται στο μπαρ και τα βασικά χαρακτηριστικά τους.
12:15	13:00	45 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
13:00	14:00	1 ώρα	8. ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ • Ορίζει τα αλκοολούχα ποτά ή οινοπνευματώδη ποτά • Ορίζετε την απόσταξη • Ονομάζετε τις δύο μεθόδους απόσταξης • Περιγράφετε τον παραδοσιακό αποστακτήρα (άμβυκα) και εξηγείτε την λειτουργία του • Περιγράφει τη μέθοδο παραγωγής οινοπνεύματος με το σύστημα με στήλες συνεχούς απόσταξης. • Ονομάζετε τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για τη παρασκευή των διαφόρων οινοπνευματώδων ποτών που γίνονται με απόσταξη • Αναφέρετε και εξηγείτε τους τρόπους μέτρησης του οινοπνεύματος.
14:00	15:00	1 ώρα	9. ΚΟΝΙΑΚ - Cognac • Ορίζει τι είναι Κόνιακ • Γνωρίζει τον τρόπο παρασκευής του Κόνιακ • Να ονομάζει τις κυριότερες χώρες παραγωγής του. • Ορίζει τι είναι το Άρμανιακ, που παλαιώνει και να γνωρίζει τη διαφορά του από το Κονιάκ. • Αναφέρει το τρόπο σερβίρσματος
15:00	15:15	1 ώρα	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
15:15	17:15	2 ώρα	10. ΜΠΡΑΝΤΥ – Brandy • Ορίζει τι είναι Μπράντι και να εξηγή από που προέρχεται η λέξη. • Γνωρίζει τον τρόπο παρασκευής του Μπράντι • Να ονομάζει τις κυριότερες χώρες παραγωγής του. • Αναφέρει το τρόπο σερβίρσματος 11. ΜΠΡΑΝΤΥ ΦΡΟΥΤΩΝ – Fruit Brandy • Ορίζει τι είναι Μπράντι Φρούτων • Ονομάζει της Μεθόδους Παραγωγής Μπραντυ Φρουτων • Γνωρίζει τον τρόπο παρασκευής του Μπράντυ Φρούτων με τη κρύα και ζεστή μέθοδο • Γνωρίζει τη διαφορά με άλλα μπράντι • Ονομάζει τα πιο γνωστά Μπράντυ Φρούτων • Ονομάζει το τρόπο σερβίρσματος του Μπράντυ Φρούτων
17:15	18:00	45 λεπτά	ΣΥΖΗΤΗΣΗ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

2 ^η Συνάντηση – συνέχεια			
Ωρες Εφαρμογής*		Διάρκεια*	Ανάλυση περιεχομένου
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	
08:00	09:00	1 ώρα	12. ΟΥΙΣΚΙ –Whisky - Ορίζει τι είναι Ουίσκι και από πής το όνομα του - Αναφέρει τα είδη Ουίσκι. - Περιγράφει τον τρόπο παρασκευής του Ουίσκι. - Πώς σερβίρεται το Ουίσκι. - Παρασκευάζει το ακόλουθο κόκτεϊλ: Whiskey Sour
09:00	10:00	1 ώρα	13 ZIBANIA – Zivania - Τι είναι Ζιβανία, Ζύμωση και Απόσταξη - Να περιγράφετε τα διάφορα στάδια παραγωγής της Ζιβανίας - Να αναφέρετε τα χαρακτηριστικά της Ζιβανίας - Τρόπο Σερβιρίσματος Ζιβανίας
10:00	10:15	15 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
10:15	11:15	1 ώρα	14 ΤΕΚΙΑΑ – Tequila - Ορίζει τι είναι Τεκίλα και από προέρχεται - Περιγράφει τον τρόπο παρασκευής του Τεκίλας. - Αναφέρει τα είδη Τεκίλας. - Πώς σερβίρεται η Τεκίλα - Παρασκευάζει ακόλουθο κόκτεϊλ με βάση τη Τεκίλα: Rusty Nail
11:15	13:15	2 ώρες	15 ΒΟΤΚΑ – Vodka - Ορίζει τι είναι Βότκα και τη χώρα προέλευσης της - Περιγράφει τον τρόπο παρασκευής της Βότκας - Να περιγράψει πώς σερβίρεται η Βότκα - Αναφέρετε τα υλικά, τον τρόπο παρασκευής και σερβιρίσματος των εξής ποτών: - Βότκα Τόνικ και Bloody Mary 16. ΤΖΙΝ – Gin - Ορίζει τι είναι Τζιν και να γνωρίζει τα χαρακτηριστικά του - Περιγράφει τον τρόπο παρασκευής του Τζιν - Να περιγράψει πώς σερβίρεται το Τζιν - Αναφέρετε τα υλικά, τον τρόπο παρασκευής και σερβιρίσματος των εξής ποτών: - Τζιν & Τόνικ, Salty Dog 17. ΡΟΥΜΙ – Rum - Να ορίζει τι είναι Ρούμι και πού χρησιμοποιήτο αυτό το οινοπνευματώδες ποτό - Να περιγράψει το τρόπο παρασκευής του ρούμι - Να αναφέρει τους διαφόρους τύπους του ρούμι - Να περιγράψει πώς σερβίρεται και πού το ρούμι - Αναφέρετε τα υλικά, τον τρόπο παρασκευής και σερβιρίσματος των εξής ποτών: - Cuba Libre, Beer Buster, Mai - Tai., Tequila Sunrise

2 ^η Συνάντηση – συνέχεια			
Ώρες Εφαρμογής*		Διάρκεια*	Ανάλυση περιεχομένου
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	
13:15	14:00	45 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
14:00	15:00	1 ώρα	18. ΛΙΚΕΡ - Liqueur • Ορίζει τα Λικέρ • Αναφέρει τους αρωματικούς παράγοντες • Αναφέρει το τρόπο παρασκευής των Λικέρς • Αναφέρει τα χαρακτηριστικά των Λικέρ • Να ονομάζει τα πιο γνωστά ονόματα Λικέρ • Γνωρίζει το τρόπο σερβίρισματος των Λικέρς. • Παρασκευάζει το ακόλουθο ποτό με βάση Λικέρς: KIP
15:00	16:00	1 ώρα	19. ΥΠΟΠΙΚΡΑ ΠΟΤΑ (Bitters) • Ορίζει τα υπόπικρα ποτά • Αναφέρει τις κατηγορίες των υπόπικρων ποτών • Ονομάζει τα πιο γνωστά υπόπικρα ποτά και τις χώρες προέλευσης τους • Εξηγεί τη χρήση τους στη παρασκευή ανάμικτων ποτών • Παρασκευάζει διάφορα ανάμικτα ποτά τα οποία παρασκευάζονται με υπόπικρα ποτά
16:00	16:15	15 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
			20. ΜΠΥΡΑ • Ορίζει τι είναι μύρα • Αναφέρει το ιστορικό χρονικό της μύρας • Περιγράφει τα στάδια ζυθοποίησης. • Ταξινομεί τις κυριότερες κατηγορίες μύρας • Ονομάζει τις κυριότερες χώρες παραγωγής μύρας • Αναφέρει τις πιο γνωστές ονομασίες μύρας • Αναφέρει το τρόπο σερβιρισμάτος της μύρας
16:15	17:00	45 λεπτά	ΣΥΖΗΤΗΣΗ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ