

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Δεξιότητες και Τεχνικές Φλαμπέ

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Δεξιότητες και Τεχνικές ΦΛΑΜΠΕ			
1 ^η Συνάντηση –			
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
08:00	09:00	1 ώρα	1. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΦΛΑΜΠΕ • Να ορίζει τι είναι τα φλαμπέ • Να ονομάζει τον απαραίτητο εξοπλισμό για φλαμπέ • Να συνοψίζει τους βασικούς κανόνες, που διέπουν την παρασκευή των φλαμπέ • Να αναλύει τη σπουδαιότητα της χρήσης των οινοπνευματωδών ποτών στα φλαμπέ • Να ονομάζει οινοπνευματώδη ποτά που χρησιμοποιούνται στα φλαμπέ • Να προετοιμάζει το τρόλεϊ για φλαμπέ με τον εξοπλισμό και τα υλικά για παρασκευές φλαμπέ • Να παρασκευάζει διάφορα φαγητά φλαμπέ
09:00	10:00	1 ώρα	2. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ • Ονομάζει τα βασικά υλικά παρασκευής των ζυμαρικών. • 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: ✓ Σπαγγέtti Καρμπονάρα (Spaghetti Carbonara) ✓ Ριγκατόνι Ριβιέρα (Rigatoni Riviera)
10:00	10:15	15 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
10:15	11:15	1 ώρα	3. ΠΑΡΑΣΚΕΥΕΣ ΟΡΕΚΤΙΚΩΝ • Αναγνωρίζει και ονομάζει τον εξοπλισμό που είναι απαραίτητος για τις παρασκευές ορεκτικών • 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: ✓ Γαρίδες Ούζο (Scampis à l'ouzo) ✓ Γαρίδες Μπουλεβάρδ (Scampis Boulevard)

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Δεξιότητες και Τεχνικές ΦΛΑΜΠΕ			
1 ^η Συνάντηση –			
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
11:15	13:15	2 ώρες	4. ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΒΟΔΙΝΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ - Αναγνωρίζει και ονομάζει τον εξοπλισμό που είναι απαραίτητος για τις παρασκευές βοδινών κρεατών - 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. ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΦΑΓΗΤΩΝ: ✓ Φιλέττο Νταϊάν (Steak Diane) ✓ Φιλέττο Στρογκνοφ (Filet de Boeuf à la Stroganoff)
13:15	13:30	15 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
13:30	14:30	1 ώρα	5. ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΧΟΙΡΙΝΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ - Αναγνωρίζει και ονομάζει τον εξοπλισμό που είναι απαραίτητος για τις παρασκευές χοιρινών κρεατών - 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. ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΦΑΓΗΤΩΝ: ✓ Φιλεττάκια Χοιρινά (Pork d' Commandarie)
14:30	16:30	2 ώρες	6. 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: ✓ Αχλαδια φλαμπέ (Peaches with Cognac) ✓ - Μπανάνες φλαμπέ (Bananas with Rum)
16:30	17:30	30 λεπτά	ΣΥΖΗΤΗΣΗ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ