



**ΕΠΛ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ**

**ΣΧΕΔΙΟ  
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΣΗΣ  
ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ**

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στο σχέδιο προδιαγραφών που ακολουθεί στις επόμενες σελίδες καταγράφεται το σύνολο των γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων, οι οποίες πρέπει να αποκτηθούν από τους μαθητευόμενους κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης - μαθητείας στα δύο έτη των σπουδών τους και η κατ' έτος χρονική ταξινόμησή τους σύμφωνα με τα αναλυτικά προγράμματα σπουδών της ειδικότητάς τους.

Το παρόν σχέδιο προδιαγραφών αποτελεί αρχική προσέγγιση για την πρακτική - μαθητεία των μαθητών. Η τελική διαμόρφωσή του θα προκύψει από τη συνεργασία των επιχειρήσεων που συμμετέχουν στο πρόγραμμα και των επαγγελματικών τους οργανώσεων με βάση και τις σχετικές τους προτάσεις.

Οι χώροι μαθητείας διαφέρουν από επιχείρηση σε επιχείρηση. Το περιεχόμενο της πρακτικής άσκησης (οι τομείς δραστηριοτήτων / μαθησιακοί στόχοι) είναι κοινό για όλες τις επιχειρήσεις. Η επιχείρηση στην οποία πραγματοποιείται η πρακτική άσκηση είναι αυτή η οποία καθορίζει τη σειρά, τη χρονική διάρκεια και τον τόπο εκπαίδευσης στον οποίο θα υλοποιείται για κάθε χρόνο μαθητείας η κάθε δραστηριότητα.

## ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

Ως Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης ορίζεται ο/η επαγγελματίας ο/η οποίος/α γνωρίζοντας την μαγειρική και εστιατορική τέχνη και στοιχεία ζαχαροπλαστικής εργάζεται στην κουζίνα της επισιτιστικής μονάδας (σε εσωτερικούς ή υπαίθριους χώρους), επιμελείται και οργανώνει τη λειτουργία της κουζίνας, προετοιμάζει, παρασκευάζει και παραθέτει τα εδέσματα για μικρές και μεγάλες ομάδες ατόμων σύμφωνα με τις καθορισμένες προδιαγραφές ποιότητας της επισιτιστικής μονάδας και τα προβλεπόμενα επίπεδα υγιεινής.

Τα κύρια επαγγελματικά καθήκοντα του/της Μάγειρα/ισσας αφορούν:

- στην παρασκευή και παράθεση εδεσμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας με βάση τις πρότυπες συνταγές και τις συνταγές που συντάσσει ο ίδιος,
- στον ποιοτικό έλεγχο, τη συντήρηση και την αξιοποίηση των πρώτων υλών και των εδεσμάτων,
- στην κατανομή και στον τεμαχισμό των πρώτων υλών, στην προετοιμασία τους και στη χρήση τους με σκοπό την παρασκευή και την παράθεση των εδεσμάτων/γλυκισμάτων,
- στη σύνθεση του μενού με βάση τις αγορανομικές διατάξεις, τους κανόνες γαστρονομίας, υγιεινής και ασφαλούς διαχείρισης πρώτων υλών και τροφίμων,
- στη διακόσμηση και παρουσίαση των εδεσμάτων,
- στην παρασκευή επιδορπίων (γλυκών, παγωτών, αρτοσκευασμάτων),
- στην οργάνωση και διοίκηση της κουζίνας.

Ο πτυχιούχος της ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης μπορεί να εργασθεί:

- σε επισιτιστικές μονάδες διαφόρων οργανισμών και επιχειρήσεων όπως:
  - ✓ εστιατόρια ξενοδοχειακών μονάδων και χώρων αναψυχής,
  - ✓ εστιατόρια βιομηχανικών μονάδων,
  - ✓ εστιατόρια μεταφορικών μέσων (τρένων, κρουαζιερόπλοιων, πλοίων ακτοπλοΐας κ.ά.),
  - ✓ εστιατόρια μονάδων των Ενόπλων Δυνάμεων,
  - ✓ εστιατόρια σχολείων, νοσοκομείων, ιδρυμάτων, κατασκηνώσεων,
  - ✓ ανεξάρτητες επισιτιστικές μονάδες (εστιατόρια, ταβέρνες, ταχυφαγεία κ.ά.),
- σε επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών συστηματοποιημένου επισιτισμού (catering),
- σε βιομηχανίες/ βιοτεχνίες επεξεργασίας τροφίμων και πρώτων υλών,
- ως στέλεχος σε τμήματα οργανωμένης κουζίνας,
- ως αυτοαπασχολούμενος σε δική του επιχείρηση.

## ΠΡΩΤΟ ΕΤΟΣ

Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους κατά τη διάρκεια της μαθητείας - πρακτικής άσκησης στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα

### ΓΝΩΣΕΙΣ

### ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

### ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

#### Γνωστικό αντικείμενο:

#### Αρχές λειτουργίας επισιτιστικών μονάδων

- Περιγράφουν τις κατηγορίες και τις μορφές των επισιτιστικών επιχειρήσεων.
- Περιγράφουν τους κύριους και βοηθητικούς χώρους των εστιατορίων.
- Αναφέρουν τις λειτουργίες των εγκαταστάσεων των βοηθητικών χώρων του εστιατορίου.
- Αναφέρουν τις εγκαταστάσεις της τραπεζαρίας.
- Απαριθμούν τον αναγκαίο εξοπλισμό του εστιατορίου και περιγράφουν τα χαρακτηριστικά του.
- Αναγνωρίζουν και περιγράφουν τους τρόπους ασφαλούς χρήσης των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού των βοηθητικών χώρων και της τραπεζαρίας του εστιατορίου.
- Αναφέρουν τη σύνθεση και περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντα του προσωπικού του εστιατορίου.
- Αναφέρουν και περιγράφουν τις εργασίες που πραγματοποιούνται στον χώρο του εστιατορίου πριν την άφιξη των πελατών, κατά την παραμονή τους και μετά την αναχώρησή τους απ' αυτόν.
- Αναφέρουν τα κύρια και βοηθητικά γεύματα και περιγράφουν την οργάνωση και τη σύνθεσή τους, κατονομαζουν τα χρησιμοποιούμενα σκεύη και περιγράφουν τον τρόπο και τους βασικούς κανόνες σερβιρίσματός τους.
- Περιγράφουν τους κανόνες προετοιμασίας των σκευών και της ασφαλούς μεταφοράς τους κατά το σερβίρισμα και την απομάκρυνση μετά τη
- Εφαρμόζουν τις προδιαγραφές που ορίζει η ελληνική νομοθεσία για τους διάφορους τύπους επισιτιστικών επιχειρήσεων.
- Οργανώνουν τον απαραίτητο εξοπλισμό της τραπεζαρίας, χρησιμοποιούν και συντηρούν τον εξοπλισμό με ασφάλεια.
- Τηρούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής.
- Διασφαλίζουν την καθαριότητα των χώρων.
- Κατανοούν τα στάδια προετοιμασίας της τραπεζαρίας για κάθε τύπο γεύματος και την προετοιμάζουν σύμφωνα με το πλάνο εργασίας.
- Εφαρμόζουν όλους τους τρόπους σερβιρίσματος και αναγνωρίζουν τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του καθενός.
- Προετοιμάζουν τις συσκευές και τα σκεύη για κάθε τρόπο σερβιρίσματος.
- Συμμετέχουν στο σερβίρισμα από μπουφέ, στην οργάνωση ειδικών εκδηλώσεων στην τραπεζαρία και στην αποκατάσταση της αίθουσας μετά το σερβίρισμα.
- Προσφέρουν ολοκληρωμένες και συμπληρωματικές εργασίες στο εστιατόριο και συνεργάζονται με το προσωπικό της τραπεζαρίας για τη μεγαλύτερη δυνατή απόδοση τηςχείρησης.

χρησιμοποίησή τους.

- Αναφέρουν τα χαρακτηριστικά και τις διαδικασίες των διαφόρων συστημάτων λειτουργίας της τραπεζαρίας (ταμπλντ' οτ, α λα καρτ, μπουφέ, ειδικές εκδηλώσεις) και κατονομάζουν τα στάδια οργάνωσης της εργασίας για κάθε σύστημα λειτουργίας.

#### **Γνωστικό αντικείμενο:**

#### **Τροφογνωσία - Διατροφική αξία των τροφών**

- Αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη των βασικών τροφίμων και των προϊόντων και τα κατατάσσουν σε κατηγορίες ανάλογα με τη μορφή, τη σύσταση και την προέλευσή τους.
- Αναφέρουν τα χαρακτηριστικά, τις ιδιότητες και τη διατροφική τους αξία.
- Αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική.
- Κατονομάζουν τις μορφές και τη συσκευασία με τις οποίες διακινούνται στο εμπόριο.
- Αναφέρουν για κάθε κατηγορία τροφίμων τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητά τους.
- Αναφέρουν και περιγράφουν τις διαδικασίες ελέγχου της ποιότητας και της καταλληλότητάς τους, τους τρόπους και τις μεθόδους της ασφαλούς διαχείρισής τους.
- Ελέγχουν την ποιότητά των τροφίμων, εκτιμούν την εμπορική τους αξία και αναφέρουν τους παράγοντες που την προσδιορίζουν.
- Αναγνωρίζουν με μακροσκοπικούς ελέγχους τις αλλοιώσεις που υφίστανται τα διάφορα τρόφιμα και αξιολογούν την καταλληλότητά τους.
- Διασφαλίζουν την ποιότητά τους με σωστές διαδικασίες παραλαβής, διαχείρισης και αποθήκευσής.
- Εκτιμούν τη σημασία της κατανάλωσής των διαφόρων τροφίμων και των τροφών τους για τον ανθρώπινο οργανισμό.
- Επιλέγουν με βάση τη διατροφική τους αξία και τη θερμιδική τους αξία τα κατάλληλα κατά περίπτωση τρόφιμα για τις διάφορες παρασκευές της μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής.

#### **Γνωστικό αντικείμενο:**

#### **Υγιεινή τροφίμων - Διασφάλιση ποιότητας**

- Αναφέρουν τις αιτίες και τους παράγοντες που προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα.
- Κατονομάζουν και κατανοούν τους κινδύνους στην υγεία των ανθρώπων από αλλοιωμένα τρόφιμα.
- Αναφέρουν και κατατάσσουν ανάλογα με την προέλευσή τους τους κινδύνους που απειλούν την ποιότητα των τροφίμων.
- Ορίζουν τις τροφοτοξινώσεις και τροφολοιμώξεις, και κατο-
- Εφαρμόζουν τους ενδεδειγμένους για κάθε κατηγορία τροφίμων ελέγχους για τη διαπίστωση των προβλεπόμενων από το νόμο ποιοτικών χαρακτηριστικών τους.
- Εφαρμόζουν τις απαιτούμενες από τις υγειονομικές διατάξεις συνθήκες αποθήκευσης και συντήρησης των τροφίμων και των παρασκευασμάτων, προκειμένου να προστατευτεί η υγεία των πελατών.

νομάζουν τις σοβαρότερες απ' αυτές, αναφέρουν για κάθε μια απ' αυτές τους μικροοργανισμούς που τις προκαλούν και τα τρόφιμα στα οποία συναντώνται, τα συμπτώματά τους και τις μεθόδους προφύλαξης.

- Περιγράφουν τα διάφορα συστήματα διασφάλισης ποιότητας (HACCP και ISO) για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και αναφέρουν τα σχετικά με τον έλεγχο και τη διακίνηση των τροφίμων, την υγιεινή του προσωπικού και των χώρων της επιχείρησης μέτρα που καθορίζονται απ' αυτά.

#### **Γνωστικό αντικείμενο:**

#### **Οργάνωση και λειτουργία κουζίνας - Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός**

- Προσδιορίζουν τους απαιτούμενους χώρους και τη διαρρύθμιση της κουζίνας μιας πλήρως οργανωμένης επισιτιστικής μονάδας.
- Κατονομάζουν και περιγράφουν τις εγκαταστάσεις της κουζίνας (ύδρευση, αποχέτευση, φωτισμός, αερισμός, κλιματισμός, πυρασφάλεια, πυρανίχνευση, παροχή αερίου καυσίμου) και εξηγούν τη σκοπιμότητά τους.
- Αναφέρουν τις κατηγορίες του βασικού εξοπλισμού και των μηχανών και συσκευών που συναντώνται σε μια πλήρως εξοπλισμένη κουζίνα και περιγράφουν τη λειτουργία τους.
- Κατονομάζουν τα μαγειρικά σκεύη και τα εργαλεία κουζίνας και αναφέρουν τα υλικά κατασκευής τους και τις χρήσεις τους.
- Ορίζουν τη σύνθεση του προσωπικού της κουζίνας και περιγράφουν τα προσόντα και τα καθήκοντά τους.
- Συσχετίζουν τη στολή και την εμφάνιση του προσωπικού με τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.

- Υιοθετούν και εφαρμόζουν συγκεκριμένους αυστηρούς κανόνες προσωπικής υγιεινής.
- Εφαρμόζουν αυστηρά τους κανονισμούς για την καθαριότητα του εργασιακού τους περιβάλλοντος (χώρων και πάγκων εργασίας, μηχανημάτων, εργαλείων, σκευών και ιματισμού), χρησιμοποιούν τα κατάλληλα είδη και μέσα καθαρισμού και λαμβάνουν τις απαραίτητες προφυλάξεις.
- Εφαρμόζουν τα σημαντικά κρίσιμα σημεία από την προμήθεια μέχρι τη διάθεση των τροφίμων, σύμφωνα με τις αρχές των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας.

- Συνδέουν με ασφάλεια τα μηχανήματα και τις συσκευές στα δίκτυα των εγκαταστάσεων ακολουθώντας τις από τις σχετικές πολεοδομικές διατάξεις και τις οδηγίες των κατασκευαστών τους καθοριζόμενες διαδικασίες.
- Χειρίζονται και συντηρούν όλες τις κατηγορίες και τα είδη του εξοπλισμού της κουζίνας.
- Κατανοούν τα προγράμματα εργασίας του προσωπικού και εφαρμόζουν αυτά που αφορούν στις αρμοδιότητες της θέσης που κατέχουν.
- Χρησιμοποιούν την ορολογία και εφαρμόζουν τους όρους της κουζίνας ως μέσο επικοινωνίας.
- Αντιλαμβάνονται τις συνέπειες των καλών σχέσεων μεταξύ των διαφόρων τμημάτων της κουζίνας για την εύρυθμη και αποδοτική λειτουργία της επισιτιστικής μονάδας.

**Γνωστικό αντικείμενο:**  
**Ανατομία - Τεμαχισμός κρεάτων και αλιευμάτων**

- Περιγράφουν τη δομή του κρέατος και των μυών του και αναφέρουν τα ορατά μέρη του.
- Αναφέρουν τους παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος.
- Διακρίνουν τα επιμέρους τμήματα και τεμάχια των σφαγίων των μεγαλόσωμων θηλαστικών.
- Εξηγούν τις κατηγορίες ποιότητας των επιμέρους τμημάτων και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική.
- Κατονομάζουν τα παράγωγα και τα υποπροϊόντα του κρέατος και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική.
- Αναφέρουν και διακρίνουν τις διάφορες κατηγορίες και τα είδη των ψαριών, των οστρακόδερμων και μαλακίων και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική.
- Αναφέρουν τα εργαλεία και σκεύη που χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό και την επεξεργασία των κρεάτων και των ψαριών.
- Κατανοούν τους παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των κρεάτων και των αλιευμάτων.
- Αναγνωρίζουν την προέλευση και τα επιμέρους τμήματα των κρεάτων των σφαγίων (βοοειδών, χοίρων και αμνοεριφίων).
- Επιλέγουν ανάλογα με τις προς εκτέλεση εργασίες τεμαχισμού τα κατάλληλα εργαλεία και σκεύη και τα χρησιμοποιούν με ασφάλεια.
- Πραγματοποιούν πρωτογενείς και δευτερογενείς τεμαχισμούς και χρησιμοποιούν τα ανάλογα τεμάχια στις κατάλληλες παρασκευές.
- Προετοιμάζουν παράγωγα και τα υποπροϊόντα του κρέατος για τις ανάλογες παρασκευές.
- Εφαρμόζουν τους ενδεδειγμένους τρόπους αποθήκευσης των νωπών και κατεψυγμένων κρεάτων.
- Ελέγχουν τη φρεσκότητα των ψαριών.
- Εφαρμόζουν τις διάφορες τεχνικές τεμαχισμού και φιλεταρίσματος των ψαριών και των άλλων αλιευμάτων.
- Τεμαχίζουν τα αλιεύματα σύμφωνα με τις προδιαγραφές των συνταγών των εδεσμάτων που παρασκευάζουν.
- Αποθηκεύουν και συντηρούν τα αλιεύματα στις κατάλληλες θερμοκρασίες.

**Γνωστικό αντικείμενο:**  
**Μαγειρική Τέχνη - Ελληνική και διεθνής κουζίνα**

**Προετοιμασία κουζίνας**

- Περιγράφουν τα στάδια των απαιτούμενων για την προετοιμασία της κουζίνας ενεργειών.
- Αναφέρουν τους τρόπους διατήρησης των προεπεξεργασμένων τροφών.
- Προετοιμάζουν τους χώρους και τα σκεύη της κουζίνας.
- Εκτελούν τις απαιτούμενες προκαταρτικές εργασίες προετοιμασίας πριν την τελική παρασκευή των εδεσμάτων.
- Διατηρούν σωστά, ώστε να παραμένουν αναλλοίωτα τα προεπεξεργασμένα τρόφιμα.
- Προετοιμάζουν το τμήμα για

το σερβίρισμα “Table d’ hote” και “a la carte”.

- Αξιολογούν την προετοιμασία και εκτελούν εργασίες αποκατάστασης των χώρων και καθαρισμού των χρησιμοποιηθέντων σκευών.
- Εφαρμόζουν τους ανάλογους τρόπους και τεχνικές βρασμού, τηγανίσματος και ψησίματος, ανάλογα με τις εκάστοτε παρασκευές.

#### **Τεχνικές παρασκευής εδεσμάτων**

- Κατονομάζουν όλους τους τρόπους χρήσης και την επίδραση της φωτιάς στις παρασκευές.
- Αναφέρουν τις τεχνικές και τους τρόπους βρασμού, τηγανίσματος και ψησίματος των διαφόρων παρασκευών, τους απαιτούμενους για κάθε διαδικασία χρόνους και θερμοκρασίες.

#### **Οι βάσεις της κουζίνας**

- Αναφέρουν τις κατηγορίες, τα υλικά, τον τρόπο παρασκευής και τη χρήση των φον της κουζίνας, των λιαζόν, των φαρσών και μαρινάδων.
- Επιλέγουν τις κατάλληλες πρώτες ύλες και παρασκευάζουν φον, λιαζόν, φάρσες και μαρινάδες.
- Χρησιμοποιούν τις βάσεις στη μαγειρική ως μέσο βελτίωσης της ποιότητας των παρασκευών.

#### **Οι σούπες**

- Αναφέρουν και αναγνωρίζουν τις κατηγορίες των σουπών και ζωμών.
- Περιγράφουν τα διάφορα είδη εθνικών και ελληνικών σουπών και ζωμών.
- Αναφέρουν και περιγράφουν παράγωγα των βασικών σουπών.
- Επιλέγουν τα κατάλληλα υλικά, παρασκευάζουν και παρουσιάζουν εθνικές και ελληνικές σούπες και ζωμούς.
- Δημιουργούν νέας παρασκευές σουπών.
- Διατηρούν τους παρασκευασμένους ζωμούς και σούπες μέχρι την κατανάλωσή τους.

#### **Σάλτσες - βούτυρα**

- Αναφέρουν τη χρήση των διαφόρων βουτύρων και ελαίων στην ελληνική και διεθνή κουζίνα.
- Απαριθμούν τις κατηγορίες και τα είδη των σαλτσών και αναφέρουν τα παράγωγά τους.
- Περιγράφουν τη σύνθεση των διαφόρων συνοδευτικών (βούτυρα, dressing κ.ά.).
- Παρασκευάζουν σάλτσες και βούτυρα.
- Συνδυάζουν τις σάλτσες με διάφορες παρασκευές.
- Διατηρούν τις παρασκευασμένες σάλτσες μέχρι την κατανάλωσή τους.

#### **Κρύα και ζεστά ορεκτικά**

- Κατονομάζουν τις κατηγορίες και τα είδη των ελληνικών και διεθνών ορεκτικών.
- Αναφέρουν τα χρησιμοποιούμενα υλικά και περιγράφουν τους τρόπους και τις τεχνικές
- Επιλέγουν και χρησιμοποιούν τα κατάλληλα κατά περίπτωση υλικά και παρασκευάζουν όλα τα είδη των ορεκτικών.
- Χρησιμοποιούν ορεκτικά στο μενού.

παρασκευής τους.

#### **Αυγά**

- Αναφέρουν τα είδη και αναγνωρίζουν τη σημασία των αυγών στη διατροφή του ανθρώπου.
- Αναφέρουν τις κατηγορίες παρασκευής αυγών και περιγράφουν τους τρόπους παρουσίασης των παρασκευών τους και τις χρήσεις τους ως γαρνιτούρες.

#### **Λαχανικά**

- Κατονομάζουν όλες τις κατηγορίες και είδη των λαχανικών και αναγνωρίζουν τη σημασία τους στη διατροφή του ανθρώπου.
- Αναφέρουν ελληνικές και διεθνείς παρασκευές με όλα τα είδη των λαχανικών και περιγράφουν τους τρόπους και τις τεχνικές εκτέλεσής τους.
- Αναφέρουν τους τρόπους και τις συνθήκες συντήρησης των φρέσκων και των παρασκευασμένων λαχανικών.

#### **Ζυμαρικά και ρύζια**

- Κατονομάζουν τα είδη των ζυμαρικών και ρυζιών.
- Περιγράφουν παρασκευές με ζυμαρικά και ρύζι.
- Αναφέρουν και περιγράφουν τρόπους και τεχνικές παρασκευής ζυμαρικών.
- Αναφέρουν τους τρόπους και τις συνθήκες συντήρησης των παρασκευασμένων ζυμαρικών.

#### **Σαλάτες**

- Προσδιορίζουν τη θέση και τη σημασία των σαλατών στη διατροφή και στο μενού.
- Κατονομάζουν τα διάφορα είδη των σαλατών (απλές - σύνθετες, ωμές - βραστές, ελληνικές - εθνικές), αναφέρουν τα υλικά τους και περιγράφουν τους τρόπους και τις τεχνικές παρασκευής, παρουσίασης και διακόσμησής τους.
- Αναφέρουν τους τρόπους και τις συνθήκες συντήρησης των

- Συνθέτουν νέες μορφές ορεκτικών.
- Ελέγχουν τη φρεσκότητα των αυγών και εφαρμόζουν τις ενδεδειγμένες συνθήκες συντήρησής τους.
- Εκτελούν ελληνικές και διεθνείς παρασκευές με αυγά.
- Παρουσιάζουν παρασκευές αυγών με γαρνιτούρες.
- Συντηρούν και αξιολογούν έτοιμες παρασκευές με αυγά.

- Χρησιμοποιούν τα λαχανικά στο μενού.
- Δημιουργούν ελληνικά και διεθνή εδέσματα με όλα τα είδη των λαχανικών.
- Χρησιμοποιούν τα λαχανικά ως γαρνιτούρες σε άλλες παρασκευές.
- Συντηρούν τα παρασκευασμένα λαχανικά.

- Προτείνουν, παρασκευάζουν και παρουσιάζουν αυτοτελείς εθνικές και διεθνείς παρασκευές με ζυμαρικά και ρύζια στο μενού.
- Χρησιμοποιούν ζυμαρικά και ρύζια ως γαρνιτούρες σε άλλες παρασκευές.
- Δημιουργούν νέα παρασκευές ζυμαρικών.
- Συντηρούν τα παρασκευασμένα ζυμαρικά.

- Παρασκευάζουν τις σαλάτες του μενού.
- Παρουσιάζουν και διακοσμούν σαλάτες.
- Προτείνουν νέες συνθέσεις σαλατών.
- Συντηρούν τις παρασκευασμένες σαλάτες.



παρασκευασμένων σαλατών.

### **Γνωστικό αντικείμενο:**

### **Στοιχεία ζαχαροπλαστικής τέχνης**

- Κατονομάζουν τις κατηγορίες και τα είδη του εξοπλισμού του τμήματος ζαχαροπλαστικής της επισιτιστικής μονάδας.
- Περιγράφουν τα διάφορα μηχανήματα, σκεύη και εργαλεία και αναφέρουν τη χρήση τους.
- Περιγράφουν τον τρόπο λειτουργίας του τμήματος και αναγνωρίζουν τις ανάγκες για τη συντήρηση και ασφάλη χρήση του εξοπλισμού του και την τήρηση των κανόνων ασφάλειας και υγιεινής των χώρων εργασίας τους.
- Γνωρίζουν την ορολογία των πρώτων υλών και των παρασκευασμάτων της σύγχρονης ζαχαροπλαστικής.
- Κατονομάζουν τις χρησιμοποιούμενες πρώτες ύλες, αναφέρουν τα χαρακτηριστικά και τις διατροφικές τους ιδιότητες.
- Περιγράφουν τους τρόπους αποθήκευσης και συντήρησής τους.
- Αναφέρουν τις κατηγορίες, τη σύνθεση των υλικών και τις διαδικασίες παρασκευής διαφόρων παρασκευασμάτων και συγκεκριμένα:
  - ✓ βασικών κρεμών,
  - ✓ διαφόρων ειδών μαρέγκας,
  - ✓ σκληρής και μαλακής ζύμηςκαι τις χρήσεις τους στην παραγωγή απλών και σύνθετων γλυκισμάτων.
- Αναφέρουν τις κατηγορίες, τη σύνθεση των υλικών και τις διαδικασίες παρασκευής διαφόρων ειδών σιροπιαστών γλυκών ταψιού, βουτημάτων και κουλουριών.
- Αναγνωρίζουν και χρησιμοποιούν ορθολογιστικά και με ασφάλεια τα μηχανήματα, εργαλεία και σκεύη του εξοπλισμού του εργαστηρίου.
- Συντηρούν τον εξοπλισμό.
- Τηρούν τους κανόνες προσωπικής υγιεινής.
- Λαμβάνουν τα απαιτούμενα μέτρα για την ασφάλεια και υγιεινή του χώρου εργασίας τους.
- Χρησιμοποιούν την ορολογία της ζαχαροπλαστικής στον εργασιακό τους χώρο ως μέσο επικοινωνίας.
- Αναγνωρίζουν τις πρώτες ύλες με τις μορφές τους και τη συσκευασία με την οποία διατίθενται στο εμπόριο και κατανοούν το ρόλο τους στην ορθή επεξεργασία και παραγωγή των γλυκισμάτων και συναφών προϊόντων ζαχαροπλαστικής.
- Αναγνωρίζουν τα οργανοληπτικά τους συστατικά και τις αλλοιώσεις τους.
- Αποθηκεύουν και συντηρούν τις πρώτες ύλες, εφαρμόζοντας τα συστήματα διασφάλισης της ποιότητας των τροφίμων.
- Επιλέγουν και χρησιμοποιούν τα κατάλληλα υλικά και σκεύη και ακολουθούν τις ενδεδειγμένες διαδικασίες για την παρασκευή διαφόρων απλών και σύνθετων κρεμών, ειδών μαρέγκας και σκληρής και μαλακής ζύμης.
- Παρασκευάζουν και παρουσιάζουν απλά και σύνθετα γλυκίσματα με τη χρήση κρεμών, μαρέγκας και ζύμης.
- Συντηρούν τις κρέμες, μαρέγκες και ζύμες και τα παρασκευάσματά τους.
- Επιλέγουν και χρησιμοποιούν τα κατάλληλα υλικά και σκεύη και παρασκευάζουν σιροπιαστά γλυκά ταψιού και

διάφορα είδη βουτημάτων και  
κουλουριών.

## ΔΕΥΤΕΡΟ ΕΤΟΣ

Γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που πρέπει να μεταδοθούν στους μαθητευόμενους κατά τη διάρκεια της μαθητείας - πρακτικής άσκησης στα ακόλουθα γνωστικά αντικείμενα

### ΓΝΩΣΕΙΣ

**Γνωστικό αντικείμενο:**  
**Μαγειρική Τέχνη - Ελληνική και διεθνής κουζίνα**

#### **Παρασκευές με βοδινό κρέας**

- Αναφέρουν τις κατηγορίες και τις μορφές του βοδινού κρέατος στην αγορά.
- Περιγράφουν τις παρασκευές από διάφορες κατηγορίες βοδινού κρέατος.
- Αναφέρουν τις διάφορες σάλτσες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή εδεσμάτων από βοδινό κρέας.
- Αναφέρουν γαρνιτούρες των διαφόρων παρασκευών.

#### **Παρασκευές με μοσχαρίσιο κρέας**

- Αναφέρουν τις κατηγορίες και τις μορφές του μοσχαρίσιου κρέατος στην αγορά.
- Περιγράφουν τις παρασκευές από διάφορες κατηγορίες μοσχαρίσιου κρέατος και τις απαιτούμενες γι' αυτές εργασίες προετοιμασίας των κομματιών του κρέατος που θα χρησιμοποιηθούν.
- Αναφέρουν τις διάφορες σάλτσες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή εδεσμάτων από μοσχαρίσιο κρέας.
- Αναφέρουν γαρνιτούρες των διαφόρων παρασκευών του.

#### **Παρασκευές με χοιρινό κρέας**

- Αναφέρουν τις κατηγορίες και τις μορφές του χοιρινού κρέατος στην αγορά.
- Περιγράφουν τις παρασκευές από διάφορες κατηγορίες χοιρινού κρέατος και τις απαιτούμενες γι' αυτές εργασίες προετοιμασίας των κομματιών του κρέατος που θα χρησιμοποιηθούν.
- Αναφέρουν τις διάφορες σάλτσες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ε-

### ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Προετοιμάζουν κατάλληλα το βοδινό κρέας για τις διάφορες παρασκευές.
- Παρασκευάζουν εδέσματα από βοδινό κρέας.
- Συστήνουν τις κατάλληλες γαρνιτούρες και σάλτσες.
- Φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών.

- Προετοιμάζουν κατάλληλα το μοσχαρίσιο κρέας για τις διάφορες παρασκευές.
- Παρασκευάζουν ποικιλία εδεσμάτων χρησιμοποιώντας όλο το φάσμα των μερών του μοσχαρίσιου κρέατος.
- Προτείνουν ελληνικές και εθνικές παρασκευές.
- Συστήνουν τις κατάλληλες γαρνιτούρες και σάλτσες.
- Φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών.

- Προετοιμάζουν κατάλληλα το χοιρινό κρέας για τις διάφορες παρασκευές.
- Παρασκευάζουν ποικιλία εδεσμάτων χρησιμοποιώντας όλο το φάσμα των μερών του χοιρινού κρέατος και των παραγώγων του.
- Προτείνουν ελληνικές και εθνικές παρασκευές.
- Συστήνουν τις κατάλληλες γαρνιτούρες και σάλτσες.
- Φροντίζουν για τη σωστή συ-

### ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

δεσμάτων από χοιρινό κρέας.

- Αναφέρουν γαρνιτούρες των διαφόρων παρασκευών του.

#### **Παρασκευές με κρέας αμνοεριφίων**

- Αναφέρουν τις κατηγορίες και τις μορφές του κρέατος των αμνοεριφίων στην αγορά.
- Περιγράφουν τις διάφορες κλασσικές παρασκευές με μεγάλα κομμάτια αρνίσιου και κατσικίσιου κρέατος.
- Περιγράφουν εθνικές και διεθνείς παρασκευές με μικρά κομμάτια κρέατος και τις απαιτούμενες γι' αυτές εργασίες προετοιμασίας των κομματιών του κρέατος που θα χρησιμοποιηθούν.
- Αναφέρουν τις διάφορες σάλτσες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή εδεσμάτων από κρέας αμνοεριφίων.
- Αναφέρουν γαρνιτούρες των διαφόρων παρασκευών του.

#### **Παρασκευές με κρέας οικόσιτων πουλερικών**

- Αναφέρουν τα είδη των πουλερικών και τις μορφές του κρέατός τους που συναντιούνται στην αγορά.
- Περιγράφουν τις διάφορες κλασσικές παρασκευές κρέατος πουλερικών.
- Περιγράφουν εθνικές και διεθνείς παρασκευές με κρέας γαλοπούλας και κοτόπουλου. Περιγράφουν τις απαιτούμενες εργασίες προετοιμασίας των κομματιών του κρέατος που θα χρησιμοποιηθούν και τους κανόνες προστασίας του από επιβλαβείς μικροοργανισμούς.
- Αναφέρουν τις διάφορες σάλτσες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή εδεσμάτων από κρέας πουλερικών.
- Αναφέρουν γαρνιτούρες των διαφόρων παρασκευών του.

#### **Παρασκευές από κιμά.**

- Αναφέρουν τα είδη των κι-

ντήρηση των παρασκευών.

- Προετοιμάζουν κατάλληλα το κρέας για τις διάφορες παρασκευές.
- Παρασκευάζουν ποικιλία εδεσμάτων χρησιμοποιώντας όλο το φάσμα των μερών του κρέατος των αμνοεριφίων.
- Προτείνουν ελληνικές και εθνικές παρασκευές.
- Συστήνουν τις κατάλληλες γαρνιτούρες και σάλτσες.
- Φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών.

- Εφαρμόζουν τις απαιτούμενες εργασίες προετοιμασίας των πουλερικών που θα χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή εδεσμάτων.
- Παρασκευάζουν ποικιλία εδεσμάτων από κιμά και με κιμά.
- Προτείνουν ελληνικές και εθνικές παρασκευές.
- Συστήνουν τις κατάλληλες γαρνιτούρες και σάλτσες.
- Φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών.

- Εφαρμόζουν τις απαιτούμενες

μάδων που χρησιμοποιούνται για τις διάφορες παρασκευές στην κουζίνα.

- Περιγράφουν τις διάφορες διαδικασίες επεξεργασίας και προετοιμασίας του κιμά ανάλογα με τις παρασκευές για τις οποίες θα χρησιμοποιηθεί.
- Περιγράφουν κλασικές παρασκευές κιμά.
- Περιγράφουν σύνθετες παρασκευές εδεσμάτων με χρήση κιμά.
- Αναφέρουν τις διάφορες γαρνιτούρες και σάλτσες των παρασκευών.

#### **Παρασκευές κυνηγιού**

- Αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες κυνηγιού.
- Περιγράφουν τις διάφορες διαδικασίες επεξεργασίας του κρέατος πτερωτών και τριχωτών κυνηγιών.
- Περιγράφουν κλασικές παρασκευές κυνηγιού.
- Αναφέρουν τις διάφορες γαρνιτούρες και σάλτσες που συνοδεύουν τα κυνήγια.

#### **Παρασκευές με αλιεύματα**

- Κατονομάζουν τις κατηγορίες και τα είδη όλων των αλιευμάτων και των προϊόντων τους στην αγορά και αναφέρουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους γνωρίσματα.
- Αναγνωρίζουν τα αυγά των ψαριών και αναφέρουν τις χρήσεις τους στη μαγειρική.
- Αναφέρουν πρακτικούς τρόπους αναγνώρισης της φρεσκιάδας των αλιευμάτων.
- Κατονομάζουν και περιγράφουν τους βασικούς τρόπους παρασκευής ψαριών.
- Περιγράφουν κλασικές παρασκευές με ψάρια.
- Αναφέρουν και περιγράφουν παρασκευές με οστρακόδερμα και θαλασσινά.
- Αναφέρουν και περιγράφουν παρασκευές ψαριών και θαλασσινών της μεσογειακής και ελληνικής παραδοσια-

εργασίες προετοιμασίας του κιμά για τις διάφορες παρασκευές.

- Παρουσιάζουν εδέσματα από κιμά και με κιμά.
- Συστήνουν τις κατάλληλες γαρνιτούρες και σάλτσες.
- Προτείνουν νέες παρασκευές.
- Φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών.

- Εφαρμόζουν τις απαιτούμενες εργασίες προετοιμασίας του κρέατος των κυνηγιών.
- Παρασκευάζουν κυνήγια όλων των τύπων.
- Συστήνουν τις κατάλληλες γαρνιτούρες και σάλτσες.
- Προτείνουν νέες παρασκευές.
- Φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών.

- Διακρίνουν τα φρέσκα από τα αλλοιωμένα ψάρια.
- Συντηρούν τα αλιεύματα πριν τη χρήση τους.
- Προετοιμάζουν τα αλιεύματα για τις διάφορες παρασκευές.
- Παρουσιάζουν παρασκευές με ψάρια, οστρακόδερμα και θαλασσινά.
- Προτείνουν παρασκευές ψαριών και θαλασσινών της μεσογειακής και ελληνικής παραδοσιακής κουζίνας.
- Φροντίζουν για τη σωστή συντήρηση των παρασκευών.

κής κουζίνας.

#### **Παρασκευές Μπουφέ**

- Κατονομάζουν τα είδη και τους τύπους των μπουφέ.
- Αναφέρουν και περιγράφουν τις παρασκευές των μπουφέ.
- Περιγράφουν τους τρόπους παρουσίασης των παρασκευών των μπουφέ.
- Παρασκευάζουν τα είδη και τα παρασκευάσματα του μπουφέ.
- Παρουσιάζουν τις παρασκευές στο μπουφέ.

#### **Οι διεθνείς κουζίνες**

- Γνωρίζουν τις διατροφικές συνήθειες των Ευρωπαίων, Ασιατών και των λαών της αμερικανικής ηπείρου και αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των εθνικών παραδοσιακών κουζινών.
- Αναφέρουν και περιγράφουν αντιπροσωπευτικές παρασκευές από τις κυριότερες εθνικές κουζίνες.
- Αναφέρουν και περιγράφουν αντιπροσωπευτικές παρασκευές της ελληνικής παραδοσιακής και της μεσογειακής κουζίνας.
- Αξιολογούν τα πλεονεκτήματα της μεσογειακής κουζίνας.
- Παρασκευάζουν αντιπροσωπευτικά εδέσματα από τις κυριότερες εθνικές κουζίνες της Ευρώπης, της Ασίας και της Αμερικής.
- Προωθούν τις παρασκευές στον κατάλογο και στην κάρτα του εστιατορίου.

#### **Προβολή της ελληνικής γαστρονομίας**

- Κατονομάζουν τα ελληνικά και τοπικά παραδοσιακά προϊόντα.
- Αναφέρουν τοπικά και παραδοσιακά εδέσματα και περιγράφουν τις παρασκευές τους.
- Συγκρίνουν την ελληνική παραδοσιακή κουζίνα με τις κουζίνες των άλλων λαών.
- Καταγράφουν τις ελληνικές παραδοσιακές συνταγές.
- Κατανοούν τους λόγους της διάσωσης της παραδοσιακής μαγειρικής.
- Εφαρμόζουν τις νέες τάσεις μαγειρικής στην ελληνική παραδοσιακή κουζίνα.
- Προβάλλουν τις ελληνικές παρασκευές μέσω του τουρισμού σε όλο τον κόσμο.

#### **Γνωστικό αντικείμενο:**

#### **Στοιχεία ζαχαροπλαστικής τέχνης**

- Κατονομάζουν και περιγράφουν τις κατηγορίες και τα είδη των αρτοσκευασμάτων.
- Αναφέρουν τις χρησιμοποιούμενες για κάθε κατηγορία αρτοσκευασμάτων ζύμες και περιγράφουν τις διαδικασίες παρασκευής τους.
- Αναφέρουν τη χρησιμότητα της μαγιάς και τη συμπεριφορά της στην παρασκευή ψω-- Παρασκευάζουν και χειρίζονται τις ζύμες που προορίζονται για αρτοσκευάσματα.
- Παρασκευάζουν και διακοσμούν διάφορα αρτοσκευάσματα.
- Συντηρούν σε καλή κατάσταση τα αρτοσκευάσματα.
- Παρασκευάζουν απλές μορφές άρτου.
- Παρουσιάζουν και συντηρούν

μιού.

- Περιγράφουν τα είδη και τις κατηγορίες των αλμυρών προϊόντων που παρασκευάζονται για τις ανάγκες της επισιτιστικής μονάδας.
- Αναφέρουν τις φάρσες και τις ζύμες για τη σύνθεση των αλμυρών προϊόντων.
- Αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες τούρτας και πάστας.
- Περιγράφουν τα βασικά υλικά για την παρασκευή τούρτας και πάστας.
- Αναφέρουν τους ενδεδειγμένους τρόπους και συνθήκες συντήρησης τουρτών και παστών.
- Γνωρίζουν την προέλευση και περιγράφουν τις τεχνικές επεξεργασίας της σοκολάτας.
- Αναφέρουν τα είδη της σοκολάτας και των υποκατάστατων της.
- Αναφέρουν και περιγράφουν τους τρόπους χρήσης της σοκολάτας στο ζαχαροπλαστείο.
- Κατονομάζουν τα είδη των αλλοιώσεων και τους τρόπους συντήρησης της σοκολάτας και των παρασκευασμάτων της.
- Γνωρίζουν την εξέλιξη και την τεχνολογία του παγωτού.
- Κατονομάζουν τις κατηγορίες των παγωτών.
- Αναφέρουν τον εξοπλισμό και τις πρώτες ύλες για την παρασκευή παγωτών.
- Αναφέρουν τα προβλήματα κατά την παραγωγή των παγωτών και περιγράφουν τους τρόπους αντιμετώπισής τους.
- Αναγνωρίζουν τους υγιονομικούς κινδύνους από την παραγωγή και διατήρηση των παγωτών.

διάφορους τύπους άρτου.

- Παρασκευάζουν και παρουσιάζουν αλμυρές ζύμες.
- Περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης των αλμυρών παρασκευασμάτων.
- Συνδυάζουν σωστά τις γεύσεις, σύμφωνα με τις προδιαγραφές ποιότητας και εμφάνισης μιας τούρτας και μίας πάστας.
- Παρασκευάζουν και διακοσμούν απλές τούρτες και πάστες.
- Συντηρούν σωστά τούρτες και πάστες.
- Εφαρμόζουν τεχνικές επεξεργασίας σοκολάτας ανάλογες με τις παρασκευές για τις οποίες προορίζεται.
- Παρασκευάζουν διάφορα γλυκίσματα σοκολάτας.
- Παρασκευάζουν μικρά γλυκίσματα με σοκολάτα.
- Εφαρμόζουν τις απαιτούμενες μεθόδους συντήρησης της σοκολάτας και των παρασκευασμάτων της για την αποφυγή αλλοιώσεων.
- Παρασκευάζουν και παρουσιάζουν διάφορα είδη παγωτών, γρανιτών και σορμπέ.
- Λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα που αφορούν στην υγιεινή των πρώτων υλών και στην κατάσταση των συσκευών και σκευών κατά το στάδιο της παρασκευής παγωτών.
- Εφαρμόζουν όλες τις απαιτούμενες για την προστασία των καταναλωτών συνθήκες συντήρησης των παγωτών.

- Αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες των γλυκών υγιεινής διατροφής.
- Απαριθμούν τις πρώτες ύλες και τα υποκατάστατα των υγιεινών γλυκών.
- Αναφέρουν τα είδη και τις κατηγορίες των μικρών γλυκών του ζαχαροπλαστέιου.
- Αναφέρουν τα πιο δημοφιλή διεθνή γλυκά στην χώρα μας.
- Περιγράφουν τις επιδράσεις της διεθνούς στην ελληνική ζαχαροπλαστική.
- Παρασκευάζουν και παρουσιάζουν γλυκίσματα υγιεινής διατροφής.
- Περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης υγιεινών γλυκισμάτων.
- Παρασκευάζουν και παρουσιάζουν διάφορα είδη γλυκών του κιλού.
- Περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης των μικρών γλυκών.
- Παρασκευάζουν και παρουσιάζουν γλυκίσματα διεθνούς προέλευσης.
- Περιγράφουν τους τρόπους συντήρησης των γλυκών.

### **Γνωστικό αντικείμενο: Στοιχεία Οινογνωσίας**

- Αναφέρουν τη σχέση της ποιότητας του κρασιού με την τοποθεσία καλλιέργειας της αμπέλου.
- Κατονομάζουν όλους τους τύπους των κρασιών και περιγράφουν τους τρόπους παραγωγής τους.
- Απαριθμούν τα ελληνικά και ευρωπαϊκά κρασιά κατά περιοχή.
- Παρουσιάζουν την ποιοτική κατάταξη των κρασιών συμφωνά με την ευρωπαϊκή και ελληνική νομοθεσία.
- Αναφέρουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών ονομασίας προέλευσης (V.Q.P.R.D).
- Αναφέρουν τα ελληνικά κρασιά που χαρακτηρίζονται από τη νομοθεσία Ο.Π.Ε και Ο.Π.Α.Π.
- Αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών της κάβας του εστιατορίου.
- Αναφέρουν τους τρόπους φύλαξης, ταξινόμησης και παρακολούθησης των κρασιών στην αποθήκη της επισιτιστικής μονάδας.
- Αναφέρουν τις ενδεδειγμένες θερμοκρασίες σερβιρίσματος των διαφόρων τύπων κρασιών.
- Περιγράφουν τη διαδικασία μετάγγισης των κρασιών και αναφέρουν τι επιτυγχάνεται με αυτή.
- Αντιστοιχούν κρασιά και ποικιλίες σταφυλιών.
- Ερμηνεύουν τις ετικέτες των κρασιών.
- Προμηθεύονται τα κρασιά βάσει αναγκών.
- Οργανώνουν και διαχειρίζονται την κάβα κρασιών ενός εστιατορίου.
- Διαχειρίζονται τα κρασιά στην τραπεζαρία.
- Σχεδιάζουν και παρουσιάζουν κάρτα κρασιών για την επισιτιστική επιχείρηση.
- Τιμολογούν κρασιά για κάθε κατηγορία εστιατορίου.
- Αντιστοιχούν κρασιά με τα εδέσματα της επισιτιστικής επιχείρησης και προτείνουν στους πελάτες κρασιά ανάλογα με τα εδέσματα που παραγγέλλουν.
- Εφαρμόζουν κανόνες προβολής των κρασιών, ενημερώνουν σχετικά τους πελάτες, προωθούν με επιτυχία τις πωλήσεις κρασιών στο εστιατόριο και ελέγχουν τα αποτελέσματα των πωλήσεων.



### **Γνωστικό αντικείμενο: Σύνθεση εδεσματολογίου**

- Διατυπώνουν την εξελικτική πορεία του μενού και των καταλόγων.
- Αναπτύσσουν τους λόγους και τις ανάγκες παρουσίασης μενού και καταλόγου και προσδιορίζουν τους παράγοντες που καθιστούν το εδεσματολόγιο μέσο προώθησης των πωλήσεων.
- Κατανοούν τη σημασία της ακρίβειας και της εμφάνισης του μενού και αντιλαμβάνονται ότι η άψογη εικόνα ενός καταλόγου αποτελεί μέσο προβολής της επιχείρησης.
- Διακρίνουν - προσδιορίζουν τα χαρακτηριστικά ενός ισορροπημένου μενού.
- Αναφέρουν και εξηγούν τους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύνθεση του εδεσματολογίου.
- Περιγράφουν τις παρασκευές που περιλαμβάνονται στο εδεσματολόγιο.
- Επεξηγούν την ορολογία που περιλαμβάνεται στο εδεσματολόγιο.
- Επεξηγούν τους τύπους των μενού.
- Επεξηγούν και εφαρμόζουν τους κανόνες συνθέσης μενού.
- Χρησιμοποιούν την ορολογία της μαγειρικής στη σύνθεση μενού.
- Συνθέτουν μενού όλων των τύπων.
- Συνθέτουν μενού ειδικών και εορταστικών εκδηλώσεων.
- Συνθέτουν καταλόγους επισιτιστικών επιχειρήσεων.
- Συνθέτουν εξισορροπημένα εδεσματολόγια.
- Συνθέτουν μενού για τους διαφόρους τύπους μπουφέ.
- Αξιολογούν και συνθέτουν εορταστικά μενού και μενού για ρεβεγιόν.
- Αξιολογούν και συνθέτουν τιμοκαταλόγους και κάρτες εστιατορίου.
- Τοποθετούν τα εδέσματα με την σωστή εδεσματολογική σειρά.

### **Γνωστικό αντικείμενο: Έλεγχος και διακίνηση εμπορευμάτων**

- Αναφέρουν τα είδη, τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό της αποθήκης της επισιτιστικής επιχείρησης ανάλογα με το είδος και το μέγεθός της.
- Αναφέρουν τις βασικές λειτουργίες της διακίνησης και διαχείρισης των πρώτων υλών και των απαραίτητων ειδών εξοπλισμού σε μια επισιτιστική επιχείρηση και περιγράφουν τη διαδικασία τους.
- Αναφέρουν τους κανόνες για την ασφαλή και υγιεινή αποθήκευση τροφίμων και ποτών και τις αιτίες των φθορών τους κατά την αποθήκευση.
- Περιγράφουν τις λειτουργίες της αποθήκης.
- Αναφέρουν τους τύπους απο-
- Κατανοούν τις βασικές έννοιες των προμηθειών και τη σημασία της διαχείρισης των αποθεμάτων των πρώτων υλών και των απαραίτητων ειδών εξοπλισμού για την ορθολογιστική οργάνωση και λειτουργία μια επισιτιστικής επιχείρησης.
- Κατανοούν την ανάγκη πρόβλεψης των προμηθειών με βάση τις ανάγκες της επιχείρησης.
- Προσδιορίζουν τις προδιαγραφές των προϊόντων και καθορίζουν πρότυπα για τη διενέργεια των προμηθειών τους.
- Καθορίζουν τη συχνότητα προμηθειών με βάση τις ανα-

γραφών και περιγράφουν τις απαιτούμενες για την πραγματοποίησή τους διαδικασίες.

- Αναφέρουν τα κριτήρια που καθορίζουν το επίπεδο των διατηρούμενων αποθεμάτων, διακρίνουν και περιγράφουν τις μεθόδους προσδιορισμού της αξίας τους.
- Αναφέρουν τα είδη των παραστατικών που τηρούνται στην αποθήκη.
- Απαριθμούν τις τεχνικές αγορών και κάθε είδους παραγγελιών της επιχείρησης.
- Αναφέρουν τους τρόπους επιλογής προμηθευτών.
- Αναφέρουν τις απαραίτητες προϋποθέσεις εγκαταστάσεων και εξοπλισμού για τις παραλαβές και περιγράφουν τις απαιτούμενες ενέργειες ελέγχου των προς παραλαβή προϊόντων και εμπορευμάτων.
- Αναφέρουν και αναγνωρίζουν τα διάφορα έντυπα και δελτία παραλαβών.

λώσεις των προϊόντων και εμπορευμάτων, τη διατηρησιμότητά τους και τις τη σκοπιμότητα ύπαρξης αποθεμάτων ασφαλείας.

- Καθορίζουν προδιαγραφές για τη διαδικασία των αγορών, πραγματοποιούν παραγγελίες και αγορές ακολουθώντας τις απαιτούμενες διαδικασίες και χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα έντυπα.
- Χειρίζονται περιπτώσεις αμφισβητήσεων, επιστροφών και ακυρώσεων κατά την παραλαβή.
- Κατανέμουν τα παρεληφθέντα εμπορεύματα και προϊόντα κατά κατηγορία και είδος.
- Ελέγχουν, συμπληρώνουν, παραλαμβάνουν και καταχωρούν τα σχετικά έντυπα.
- Ελέγχουν τις αποθήκες της επιχείρησης, παρακολουθούν τα αποθέματα με λογιστικό και πραγματικό τρόπο.
- Διαχειρίζονται, ταξινομούν και αρχειοθετούν τα διάφορα έντυπα και παραστατικά της αποθήκης.