

Τίτλος Μαθήματος	Garde Manger – Λειτουργία Μπουφέ			
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-207			
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό			
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος			
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Εαρινό			
Όνομα Διδάσκοντα				
ECTS	3	Διαλέξεις εβδομάδα	/ 0	Εργαστήρια εβδομάδα / 4
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοποί του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους σπουδαστές να εντοπίσουν, να ταξινομήσουν την ποιότητα, την απόδοση και την αποθήκευση με τις διαδικασίες δοκιμών στις κρύες παρασκευές ψημένων κρεάτων και τερίνων καθώς και στις διαδικασίες προετοιμασίας τους. Οι σπουδαστές θα είναι σε θέση να προετοιμάζουν και να παρουσιάζουν με καλαισθησία σαλάτες και άλλα κρύα ορεκτικά. Θα αναγνωρίζουν τα κρίσιμα σημεία και τις προδιαγραφές εργασίας τους στην κρύα κουζίνα.</p> <p>Επίσης η παρουσίαση των διαφόρων τύπων μπουφέ και οι δεξιότητες και οι ικανότητες σερβιρίσματος θα αναπτυχθούν, καθώς επίσης και ένας υψηλός βαθμός των καλλιτεχνικών δυνατοτήτων και της φαντασίας στο σχεδιασμό ενός μπουφέ. Η δυνατότητα να προετοιμαστεί μια ευρεία ποικιλία των τροφίμων, που χρησιμοποιεί τη γνωστική, κριτική σκέψη και τις πρακτικές δεξιότητες εκτίμησης θα αναπτυχθεί περαιτέρω.</p>			
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γνωρίζουν τις διαδικασίες παραγωγής και σερβιρίσματος ενός μπουφέ. • Γνωρίζουν όλα τα είδη μπουφέ και τα χαρακτηριστικά τους γνωρίσματα. • Αναγνωρίζουν τα πλεονεκτήματα αλλά και τα μειονεκτήματα από την παραγωγή όσο και το σερβίρισμα του μπουφέ. • Παρασκευάζουν κρύες και ζεστές επιλογές μπουφέ. • Μαγειρεύουν για μεγάλη ποσότητα πελατών. • Ετοιμάζουν διακοσμήσεις μπουφέ και παρουσιάσεις σκαλιστών εκθεμάτων. • Αναγνωρίζουν τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα του μπουφέ. • Χειρίζονται, διατηρούν και προετοιμάζουν τις πρώτες ύλες που αφορούν την κρύα κουζίνα. • Ταξινομούν τα υλικά που αφορούν την κρύα κουζίνα. • Αποθηκεύουν με το ορθότερο δυνατό τρόπο. • Παράγουν βασικές συνταγές για τερίνες και πατέ με βάση ψάρια 			

	<p>κρέατα, κυνήγια, πουλερικά αλλά και λαχανικά (με δυνατότητα χρήσης ζυμών, ζελατίνων κ.α).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παράγουν βασικές συνταγές σαλατών και τις σάλτσες που τις συνοδεύουν. • Χειρίζονται νέες πρώτες κρύες ύλες, ανάλογα με τις γαστρονομικές τάσεις της εποχής.
Προαπαιτούμενα	<p>ICUL-101, 102, 121, 122,190</p> <p>Συναπαιτούμενα</p> <p>Κανένα</p>
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> - Εισαγωγή, πλεονεκτήματα & μειονεκτήματα. - Τεχνικές τοποθέτησης και εμφάνισης του μπουφέ. - Κατάρτιση και παρουσίαση των ζεστών & κρύων πιάτων σε μπουφέ για: <ul style="list-style-type: none"> ο Κοκτέιλ μπουφέ ο Μπουφέ τεμαχισμού (μπροστά στο πελάτη) ο Μπάρμπεκιου μπουφέ ο Υψηλής ποιότητας και παρουσίασης μπουφέ - Κοστολόγηση τροφίμων & έλεγχος. - Αγορά, αποθήκευση, επιθεώρηση και Ταξινόμηση υλικών. - Πρωταρχικής και δευτερεύουσας σημασίας κομμάτια, περικοπές στο μέγεθος των μερίδων. - Επεξεργασία περισσευμάτων. - Τεμαχισμός και προετοιμασία λαχανικών και σαλατικών. - Μέθοδοι και τεχνικές που αφορούν την προετοιμασία κρύων πιάτων από (λαχανικά, φρούτα, κρέατα, ψαρικά πουλερικά και κυνήγια). - Παραγωγή και παρουσίαση. - Πρόληψη σπατάλης. - Μεταποίηση κρύων εδεσμάτων.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	<p>Διαλέξεις, παραδείγματα, ενδεικτικές επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.</p>
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η Τέχνη του Μπουφέ, Boscolo Etoile, Εκδόσεις Τσιτσιλώνης, (τελευταία έκδοση) • Το βιβλίο του chef, The Culinary Institute of America, Μαλλιάρης Παιδείας, (τελευταία έκδοση) • Σημειώσεις καθηγητή <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Boscolo & Savio, Great Book of Decorations for Buffet. John Wiley & Sons Inc. (τελευταία έκδοση) • Ceserani, Kinton, Foskett. Practical cookery (τελευταία έκδοση). Hodder & Stoughton • D. P. Larousse. A Guide to the Art of Buffet. John Wiley & Sons Inc. (τελευταία έκδοση) • D. R. Stevenson, Basic Cookery; The Process Approach, International Edition, Stanley Thomas Ltd. • Denis Ruffle, The Professional Caterer Series. (τελευταία έκδοση) • Myleto & Khode, The Larder Chef Food Preparation and Presentation

	<p>(τελευταία έκδοση)</p> <ul style="list-style-type: none"> • C. Schmedes, The Book of Garnishing. (τελευταία έκδοση) • J. Fuller and E. Renold, The Chef's Compendium of Professional Recipes. • H. Walden, Dressings and Marinades. (τελευταία έκδοση) • F. H. Sonnenschmidt and J. E. Nicolas Art of Garde Manger(τελευταία έκδοση) • National Association of Meat Purveyors. The Meat Buyers Guide. Johnson & Wales University (τελευταία έκδοση) • Culinary Institute of American, Garde Manger: The Art of cold kitchen 														
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> • Συμμετοχή στο μάθημα • Εργασίες • Διαγωνίσματα • Τελικές εξετάσεις <p>Πολιτική αξιολόγησης</p> <table border="1" data-bbox="540 730 1406 1031"> <tr> <td>Τελική εξέταση</td> <td>30 – 50%</td> </tr> <tr> <td>Τεστ</td> <td>15 – 30% each</td> </tr> <tr> <td>Εργασίες</td> <td>15 – 30%</td> </tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td> <td>30 – 40%</td> </tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td> <td>0 – 20%</td> </tr> <tr> <td>Κουίζ</td> <td>0 – 10%</td> </tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td> <td>0 – 10%</td> </tr> </table>	Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% each	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%														
Τεστ	15 – 30% each														
Εργασίες	15 – 30%														
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%														
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%														
Κουίζ	0 – 10%														
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%														
Γλώσσα	Ελληνική														