

Τίτλος Μαθήματος	Κρύα Κουζίνα και Λειτουργία Μπουφέ				
Κωδικός Μαθήματος	ICATR-212				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Δεύτερο/ Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Παναγιώτης Θεοδοσίου				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	10
Στόχος 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"> <li>• Γνωρίζουν τις διαδικασίες παραγωγής και σερβιρίσματος ενός μπουφέ.</li> <li>• Γνωρίζουν όλα τα είδη μπουφέ και τα χαρακτηριστικά τους γνωρίσματα.</li> <li>• Αναγνωρίζουν τα πλεονεκτήματα αλλά και τα μειονεκτήματα από την παραγωγή όσο και το σερβίρισμα του μπουφέ.</li> <li>• Παρασκευάζουν κρύες και ζεστές επιλογές μπουφέ.</li> <li>• Μαγειρεύουν για μεγάλη ποσότητα πελατών.</li> <li>• Ετοιμάζουν διακοσμήσεις μπουφέ και παρουσιάσεις σκαλιστών εκθεμάτων.</li> <li>• Αναγνωρίζουν τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα του μπουφέ.</li> <li>• Χειρίζονται, διατηρούν και προετοιμάζουν τις πρώτες ύλες που αφορούν την κρύα κουζίνα.</li> <li>• Ταξινομούν τα υλικά που αφορούν την κρύα κουζίνα.</li> <li>• Αποθηκεύουν με το ορθότερο δυνατό τρόπο.</li> </ul>				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παράγουν βασικές συνταγές για τερίνες και πατέ με βάση ψάρια κρέατα, κυνήγια, πουλερικά αλλά και λαχανικά (με δυνατότητα χρήσης ζυμών, ζελατίνων κ.α).</li> <li>• Παράγουν βασικές συνταγές σαλατών και τις σάλτσες που τις συνοδεύουν.</li> <li>• Χειρίζονται νέες πρώτες κρύες ύλες, ανάλογα με τις γαστρονομικές τάσεις της εποχής.</li> </ul>		
Προαπαιτούμενα	ICATR 101,121 (L), 103, 102, 122(L), 104, 114 193	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εισαγωγή, πλεονεκτήματα &amp; μειονεκτήματα.</li> <li>• Τεχνικές τοποθέτησης και εμφάνισης του μπουφέ.</li> <li>• Κατάρτιση και παρουσίαση των καυτών &amp; κρύων πιάτων σε μπουφέ για: Κοκτέιλ μπουφέ Μπουφέ τεμαχισμού (μπροστά στο πελάτη) Μπάρμπεκιου μπουφέ Υψηλής ποιότητας και παρουσίασης μπουφέ</li> <li>• Κοστολόγηση τροφίμων &amp; έλεγχος.</li> <li>• Αγορά, αποθήκευση, επιθεώρηση και Ταξινόμηση υλικών.</li> <li>• Πρωταρχικής και δευτερεύουσας σημασίας κομμάτια, περικοπές στο μέγεθος των μερίδων.</li> <li>• Επεξεργασία περισσευμάτων.</li> <li>• Τεμαχισμός και προετοιμασία λαχανικών και σαλατικών.</li> <li>• Μέθοδοι και τεχνικές που αφορούν την προετοιμασία κρύων πιάτων από: λαχανικά, φρούτα, κρέατα, ψαρικά πουλερικά και κυνήγια.</li> <li>• Παραγωγή και παρουσίαση.</li> <li>• Πρόληψη σπατάλης.</li> <li>• Μεταποίηση κρύων εδεσμάτων.</li> </ul>		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Θεωρία, δειγματική, επεξηγήσεις και εργαστήρια.		
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Το βιβλίο του chef, The Culinary Institute of America, Μαλλιάρης Παιδείας, (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Η Τέχνη του Μπουφέ, Boscolo Etoile, Εκδόσεις Τσιτσιλώνης, (τελευταία έκδοση)</li> <li>• Σημειώσεις καθηγητή</li> <li>• “<i>Garde Manger: The Art and Craft of the Cold Kitchen (Culinary Institute of America)</i>”, The Culinary Institute of America (CIA), John Wiley &amp; Sons</li> </ul> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• “<i>Professional Garde Manger: A Comprehensive Guide to Cold Food Preparation</i>”, Lou Sackett, Jaclyn Pestka, Wayne Gisslen</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>“Modern Buffet Presentation”</i>, Carol Murphy Clyne, Vincent Clyne, The Culinary Institute of America (CIA), John Wiley &amp; Sons</li> <li>• <i>“Great Book of Decorations for Buffet”</i>, Boscolo &amp; Savio, John Wiley &amp; Sons Inc.</li> </ul> <p><i>“A Guide to the Art of Buffet”</i>, D. P. Larousse. John Wiley &amp; Sons Inc.</p>
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, εργαστήρια και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνικά