

Τίτλος Μαθήματος	ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ-ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΙΑ				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-124				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Εαρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Ορφανίδης				
ECTS	3	Διαλέξεις / εβδομάδα	9	Εργαστήρια / εβδομάδα	4
Στόχος Μαθήματος	<p>Σκοπός του μαθήματος είναι να παρουσιάσει τις λειτουργίες του εστιατορίου. Μέσα από μια εισαγωγική σειρά μαθημάτων σχετική με τη θεωρία της προετοιμασίας τροφίμων, γίνεται άφογος συνδυασμός της με την επίδειξη των πρακτικών πτυχών του χειρισμού τροφίμων με την πρακτική θεμελιωδών δεξιοτήτων που απαιτούνται κατά την προετοιμασία και το σερβίρισμα των τροφίμων.</p> <p>Επίσης θα γίνει γενική ιστορική αναδρομή στους τρόπους σερβιρίσματος και στην ιστορία των εστιατορίων με στόχο να γνωρίσουν όσο το δυνατό καλύτερα ιστορικά και αναδρομικά οι φοιτητές ότι αφορά την εστιατορική τέχνη.</p> <p>Πρωταρχικός σκοπός του μαθήματος είναι να καταστήσει τους φοιτητές ικανούς επαγγελματίες στον τομέα της τραπεζοκομίας. Επίσης να κατανοήσει τη σημασία του κατάλληλου σερβιρίσματος φαγητών και ποτών, με τη χρήση βασικών τεχνικών δεξιοτήτων, τόσο από θεωρητική όσο και από πρακτική άποψη.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την συμπλήρωση του μαθήματος αναμένεται οι σπουδαστές να είναι ικανοί να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναγνωρίζουν τα διάφορα είδη των εστιατορίων. • Κατανοούν τη σημασία της κατάλληλης επαγγελματικής εμφάνισης του επαγγελματία τραπεζοκόμου. • Αναγνωρίζουν τη σημασία της καλής εξυπηρέτησης και του ρόλου που διαδραματίζουν τα εστιατόρια στην επισιτιστική βιομηχανία. • Αναπτύσσουν το συναίσθημα της φιλοξενίας και φροντίδας του πελάτη. • Αναγνωρίζουν τους διάφορους χώρους και εξοπλισμό του εστιατορίου. • Κατανοούν τα βασικά στάδια της διαδικασίας της τραπεζοκομίας. • Αναπτύσσουν βασικές δεξιότητες στο σερβίρισμα πιάτων και ποτών. 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Ετοιμάζουν το εστιατόριο, τα σκεύη και τον εξοπλισμό και το μπαρ για παράθεση. • Αντιλαμβάνονται τα αποδεκτά χρονικά πλαίσια και να έχουν την αίσθηση. • Εφαρμόζουν τις αρχές ασφάλεια και το καλό επίπεδο επαγγελματισμού. • Εργάζονται με υψηλό επίπεδο υγιεινής και καθαριότητας. • Εργάζονται μέσα σε πνεύμα ομαδικότητας. 		
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p><u>Το εστιατόριο και η οργάνωση του</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Εισαγωγικά - Τα Είδη των Εστιατορίων - Κύριοι και Βοηθητικοί Χώροι του Εστιατορίου - Εξοπλισμός του Εστιατορίου <p><u>Η τραπεζοκομία και η παρουσίαση των φαγητών και ποτών</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Βασικά Στάδια Τραπεζοκομίας - Ιστορική αναδρομή - Τα Γεύματα στο Εστιατόριο - Τρόποι Παρουσίασης των Εδεσμάτων - Εστιατόριο A La Carte με Reception - Ποτά και Οίνοι <p><u>Η λειτουργία του εστιατορίου</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Το Προσωπικό του Εστιατορίου - Τα Έντυπα σε ένα Εστιατόριο - Εμπορική Φιλοξενία - Φροντίδα/ Εξυπηρέτηση - Ποιότητα στο Σέρβις - Παράπονα - Διοίκηση Χρόνου σε Ένα Εστιατόριο (Time Management) - Αμοιβές <p><u>Οι δεξιότητες του τραπεζοκόμου και η σειρά εξυπηρέτησης</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Βασικές τεχνικές δεξιότητες - Ετοιμασία προκαθορισμένου εδεματολογίου - Ετοιμασία εδεματολογίου επιλογής - Προετοιμασία σερβιρίσματος - Σειρά σερβιρίσματος 		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, παραδείγματα, εργαστήρια.		
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτική:		

	<ul style="list-style-type: none"> • Αρχές λειτουργίας επισιτιστικών μονάδων. Γνωριμία, πρακτική και θεωρία, Φουντουλάκης Ιωάννης, εκδόσεις ΙΩΝ. • Σημειώσεις καθηγητή. <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εστιατόριο, Αρβανίτης Κώστας, εκδόσεις Προπομπός. • Kinton, R and Ceserani, V. The Theory of Catering, Hodder & Stoughton. • Lillicrap, D and Cousins, J. Food and Beverage Service, Hodder & Stoughton,
Αξιολόγηση	Προσωπική εμφάνιση, καθαριότητα ατομική και κατά την εργασία, ομαδικότητα κατά την εργασία, ετοιμότητα στο θέμα της πρακτικής, τεχνική κατάρτιση.
Γλώσσα	Ελληνική