

Τίτλος: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

Βασικός σκοπός του εκπαιδευτικού πακέτου είναι η παρουσίαση των πιο διαδεδομένων και αποτελεσματικών τεχνικών παρασκευής και παράθεσης εδεσμάτων κάθε μορφής και ποικιλίας και θεμάτων που σχετίζονται με τον ποιοτικό έλεγχο, τη συντήρηση και την αξιοποίηση των πρώτων υλών και των εδεσμάτων, τη σύνθεση του μενού, την οργάνωση και διοίκηση της κουζίνας, ώστε να αναβαθμιστεί η ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών επισιτισμού.

Όταν θα έχετε ολοκληρώσει τη μελέτη θα έχετε αποκτήσει εξειδικευμένα επαγγελματικά προσόντα και τις ζητούμενες από την επιχείρηση και την αγορά του κλάδου σας γνώσεις, δεξιότητες και στάσεις στο αντικείμενο της μαγειρικής τέχνης, ώστε να μπορείτε να επιμελείστε και να οργανώνετε τη λειτουργία της κουζίνας, να προετοιμάζετε, να παρασκευάζετε και να παραθέτετε τα εδέσματα σύμφωνα με τις καθορισμένες προδιαγραφές ποιότητας της επισιτιστικής μονάδας και τα προβλεπόμενα επίπεδα υγιεινής και γενικότερα να μπορείτε να ασκείτε περισσότερο αποτελεσματικά και δημιουργικά το έργο σας.

Ειδικότερα μέσω της μελέτης του εκπαιδευτικού πακέτου επιδιώκεται:

- * Η αναβάθμιση και η προσαρμογή των προσόντων σας σε επίπεδο γνώσεων και δεξιοτήτων στο αντικείμενο της μαγειρικής τέχνης.
- * Η επαγγελματική ενίσχυσή σας για την αναβάθμιση της ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών εστίασης και των εδεσμάτων με στόχο τη γαστρονομική ικανοποίηση των πελατών σύμφωνα με τις ανάγκες και τις απαιτήσεις τους αλλά και τα προκαθορισμένα επίπεδα της επιχείρησης.
- * Η πληροφόρηση και ευαισθητοποίησή σας αναφορικά με τις έννοιες και πρακτικές της τήρησης των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους εργασίας, όπως οι κίνδυνοι στην εργασία, γενικές αρχές της πρόληψης, εθνικό και κοινοτικό δίκαιο για την ασφάλεια, παροχή υπηρεσιών προστασίας και πρόληψης, προδιαγραφές των χώρων εργασίας, μέτρα προφύλαξης, ώστε να μπορείτε να λειτουργείτε μέσα στο πλαίσιο σύγχρονων αντιλήψεων και κανόνων προστασίας της εργασίας.
- * Η ενημέρωσή σας για θέματα και διατάξεις της εργατικής νομοθεσίας και τα βασικά χαρακτηριστικά του ελληνικού συστήματος εργασιακών σχέσεων (εκπροσώπηση, διαπραγματεύσεις κλπ).

Το εκπαιδευτικό υλικό αποτελείται από **δεκατέσσερα** κεφάλαια.

Στο **πρώτο** κεφάλαιο περιγράφονται οι βασικές αρχές λειτουργίας και διοίκησης μιας επιχείρησης.

Στο **δεύτερο** κεφάλαιο παρουσιάζονται οι διατάξεις της εργατικής νομοθεσίας, καθώς και τα βασικά χαρακτηριστικά του ελληνικού συστήματος εργασιακών σχέσεων.

Στο **τρίτο** κεφάλαιο γίνεται αναφορά στις έννοιες και πρακτικές τήρησης των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας στους χώρους εργασίας, όπως στους κινδύνους στην εργασία, στις γενικές αρχές της πρόληψης, στα μέτρα προφύλαξης.

Στο **τέταρτο** κεφάλαιο αναλύονται οι βασικές αρχές οργάνωσης των επιχειρήσεων παροχής υπηρεσιών εστίασης και στο **πέμπτο** παρουσιάζονται οι διαδικασίες και εργασίες που απαιτούνται για τη λειτουργία τους.

Στο **έκτο** κεφάλαιο παρουσιάζονται τα είδη εδεσμάτων που προσφέρονται στα εστιατόρια, η αρμονία εδεσμάτων και κρασιών, οι κανόνες και οι τεχνικές σεβρισίματος φαγητών, φρούτων, επιδορπίων, κρασιών και αφεψημάτων.

Στο **έβδομο** κεφάλαιο προσεγγίζονται θέματα που αφορούν στις αρχές της μαγειρικής τέχνης και τους τρόπους παρασκευής και σύνθεσης εδεσμάτων ελληνικής και ευρωπαϊκής κουζίνας.

Στο **όγδοο** κεφάλαιο αναλύονται θέματα που αφορούν στην υγιεινή των επιχειρήσεων εστίασης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Οδηγού Υγιεινής Νο 1 για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής που εγκρίθηκε από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων.

Στο **ένατο** κεφάλαιο παρουσιάζονται θέματα που σχετίζονται με τις αρχές τις ζαχαροπλαστικής τέχνης και τις τεχνικές παρασκευής προϊόντων ζαχαροπλαστικής.

Στο **δέκατο** κεφάλαιο παρουσιάζεται η βασική ξενόγλωσση επαγγελματική ορολογία.

Στο **ενδέκατο** κεφάλαιο αναλύονται θέματα που σχετίζονται με τις διαδικασίες και τους κανόνες σύνθεσης μενού.

Στο **δωδέκατο** κεφάλαιο παρουσιάζονται οι βασικές αρχές παραλαβής και αποθήκευσης των πρώτων υλών και των έτοιμων παρασκευών.

Στο **δέκατο τρίτο** κεφάλαιο γίνεται αναφορά στις βασικές αρχές κοστολόγησης προϊόντων και υπηρεσιών επιχειρήσεων εστίασης.

Στο **δέκατο τέταρτο** κεφάλαιο παρουσιάζονται αρχές και μέθοδοι έξυπνης διαχείρισης του χρόνου και ειδικότερα θέματα που σχετίζονται με τη μεθοδική ιεράρχηση των δραστηριοτήτων και τον καθορισμό των κατάλληλων προτεραιοτήτων.