



ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ -
ΚΕΝΤΡΟ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗΣ & ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ



● www.kek10.gr ●

Επανεπίκτευση και αναβάθμιση δεξιοτήτων στον τομέα του Τουρισμού

Μαγειρική & Ζαχαροπλαστική τέχνη



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Ελλάδα 2.0
ΕΘΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΑΝΑΚΑΜΨΗΣ
ΚΑΙ ΑΝΘΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ



Με τη χρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
NextGenerationEU

Θεματικές Ενότητες

Μαγειρική Τέχνη

Ώρες κατάρτισης: 90

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της θεματικής ενότητας είναι η εξοικείωση με την παρασκευή και τη σύνθεση εδεσμάτων της ελληνικής και της ευρωπαϊκής κουζίνας, η κατανόηση των βασικών οδηγιών χειρισμού τροφίμων και η απόκτηση γνώσεων μαγειρικών τεχνικών για την παρουσίαση ενός βασικού γεύματος.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Ιστορική ανασκόπηση-εξέλιξη της μαγειρικής τέχνης.
2. Η χωροταξία της κουζίνας-τα τμήματα της κουζίνας.
3. Οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός της κουζίνας.
4. Το προσωπικό της κουζίνας.
5. Η ορολογία στη μαγειρική.
6. Οι μέθοδοι μαγειρέματος.
7. Η προετοιμασία στην κουζίνα.
8. Οι βάσεις στη μαγειρική.
9. Οι σούπες.
10. Οι σάλτσες.
11. Τα βούτυρα.
12. Τα ορεκτικά.
13. Τα αβγά.
14. Τα λαχανικά -όσπρια.
15. Τα ζυμαρικά και ρύζια.
16. Οι ζύμες.
17. Οι σαλάτες.
18. Οι πατάτες.
19. Τα αλιεύματα.
20. Τα κρέατα.
21. Τα είδη του μπουφέ.

Ζαχαροπλαστική Τέχνη

Ώρες κατάρτισης: 70

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της θεματικής ενότητας είναι να κατανοήσουν οι καταρτιζόμενοι την τέχνη της ζαχαροπλαστικής και να μπορούν να περιγράψουν βασικές συνταγές ζαχαροπλαστικής αναλύοντας τις πρώτες ύλες ανά κατηγορία.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Η ζαχαροπλαστική τέχνη.
2. Το ζαχαροπλαστέιο.
3. Το προσωπικό του ζαχαροπλαστέιου.
4. Οι πρώτες ύλες της ζαχαροπλαστικής.
5. Η ορολογία στην προετοιμασία, στην παρασκευή και στο τελείωμα (διακόσμηση) των γλυκισμάτων.
6. Οι ζύμες.
7. Οι κρέμες.
8. Οι γλυκές σάλτσες.
9. Οι μαρέγκες και το ψήσιμο της ζάχαρης
10. Οι τούρτες και οι πάστες (εστιατορικά γλυκά και «στησίματα» πιάτων).
11. Η σοκολάτα.
12. Τα γλυκά ταψιού.
13. Τα γλυκά ξένης προέλευσης.
14. Τα παραδοσιακά ελληνικά γλυκά.
15. Τα σουφλέ.
16. Οι τάρτες.
17. Τα κέικ.
18. Τα γλυκά τηγανιού.
19. Τα μικρά γλυκά του ζαχαροπλαστέιου
20. Τα γλυκά υγιεινής διατροφής.
21. Τα παγωτά.
22. Η παρασκευή του άρτου.

Εργασιακές Σχέσεις Ώρες κατάρτισης: 20

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της θεματικής ενότητας είναι η απόκτηση γνώσεων σχετικά με τις θεμελιώδεις έννοιες για τις σύγχρονες Εργασιακές Σχέσεις (εργοδοτικές και εργατικές οργανώσεις, αμοιβές, συμβάσεις εργασίας).

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Θεμελιώδεις αρχές εργασιακών σχέσεων.
2. Οργάνωση εργασίας και Εργασιακές Σχέσεις.
3. Χαρακτηριστικά ατόμου και οργανωσιακή συμπεριφορά.
4. Διαχείριση ανθρώπινου δυναμικού.
5. Εξελίξεις και συνέπειες στο πλαίσιο της εργασίας.
6. Η αναζήτηση εργασίας και η επιλογή προσωπικού.

Υγιεινή και Ασφάλεια εργαζομένων-HACCP

Ώρες κατάρτισης: 30

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της θεματικής ενότητας είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια του προσωπικού και των χώρων μιας επισιτιστικής ή ξενοδοχειακής επιχείρησης. Επιπλέον, επιδιώκεται η εξοικείωση με τις βασικές αρχές ενός Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας (ΣΔΠ) καθώς επίσης και με τις αρχές εφαρμογής ενός Συστήματος Ανάλυσης και Προσδιορισμού Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) που, πλέον, εντάσσεται στα συστήματα Ποιότητας Υγιεινής και Ασφάλειας των Τροφίμων (ISO 22000, BRC, IFS).

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Οι έννοιες σχετικά με την υγιεινή.
2. Οι ασθένειες που προκαλούνται από τα τρόφιμα.
3. Οι κίνδυνοι μόλυνσης των τροφίμων.
4. Υγιεινή του προσωπικού.
5. Η υγιεινή των τροφίμων στην διαδικασία σερβιρίσματος.
6. Τα συστήματα διαχείρισης της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων (HACCP).
7. Η ασφάλεια στους χώρους εργασίας.
8. Η πυρασφάλεια.
9. Οι γενικοί όροι ίδρυσης και λειτουργίας εργαστηρίων τροφίμων και ποτών.
10. Τα συστήματα διαχείρισης των απορριμμάτων.
11. Τα προϊόντα καθαρισμού.

Γαλλικά

Ώρες κατάρτισης: 40

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της θεματικής ενότητας είναι να μπορούν οι καταρτιζόμενοι να επικοινωνούν και να εργάζονται σε γαλλόφωνο περιβάλλον στο πλαίσιο των επαγγελματικών τους δραστηριοτήτων.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Οι χώροι της κουζίνας και του εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής και οι κανόνες.
2. Οι ζύμες.
3. Λαχανικά/Φρούτα/Παρασκευές με φρούτα/Σκεύη.
4. Ζεστή κουζίνα.
5. Κρέατα/Πουλερικά/Ψάρια/Θαλασσινά.
6. Επιδόρπια