

ΔΙΕΚ ΝΕΑΣ ΣΜΥΡΝΗΣ
ΤΜΗΜΑ: ΤΕΧΤΟΥΡ Γ2
ΜΑΘΗΜΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΡΙΑ: Ε.ΧΡΥΣΟΥ

ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΡΟΟΔΟΥ (Μην ξεχνάτε να αναφέρετε τις πηγές σας)
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ ΤΕΛΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

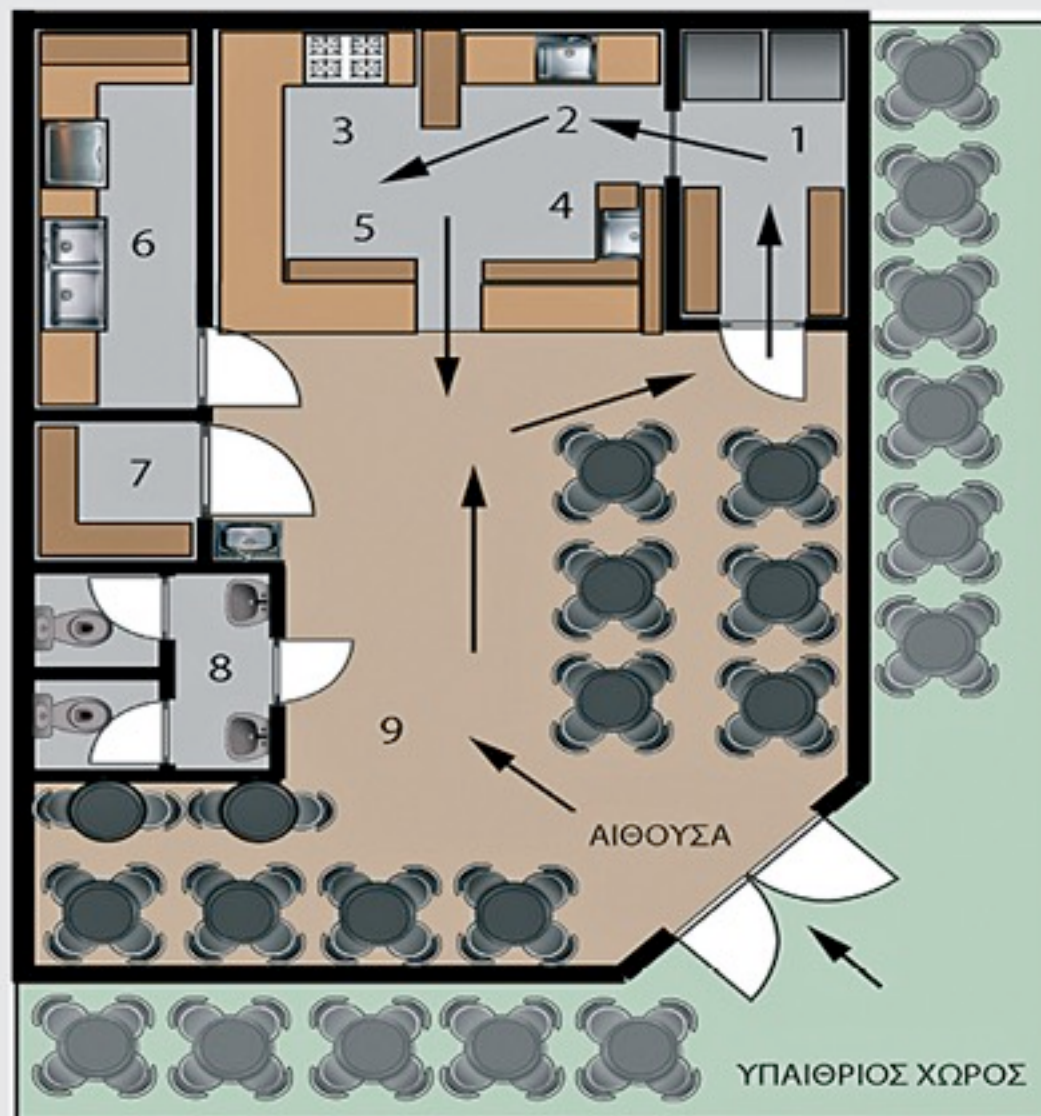
A/A	ΘΕΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΤΕΛΙΚΩΝ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΣΠΟΥΔΑΣΤΗ	ΗΜ/ΝΙΑ ΠΑΡΟΥΣΙ ΑΣΗΣ	ΑΤΟΜΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΠΡΟΟΔΟΥ
1	Εξοπλισμός. Εγκαταστάσεις, μηχανήματα, συσκευές. Σχετικές προδιαγραφές των βασικότερων μηχανημάτων	ΝΤΑΒΕΛΟΣ	4/12/20	Αναφερθείτε στον βασικό εξοπλισμό που πρέπει να διαθέτει το τμήμα κρύας κουζίνας και ο χώρος πλύσης σκευών βάσει νόμου προκειμένου να αδειοδοτηθεί η λειτουργία ενός μαγειρείου.
2	Το προσωπικό του τμήματος. Αρμοδιότητες. Μελέτη περίπτωσης (Παρουσίαση του προσωπικού συγκεκριμένου μαγειρείου)	ΚΟΥΤΣΑΠΛΗΣ		Αναφερθείτε στα προσόντα που θα πρέπει να έχει ο αρχιμάγειρας CHEF, ο βοηθός CHEF και ο CHEF DE PATISSERIE. Αιτιολογήστε την απάντησή σας.
3	Εσωτερική οργάνωση εργασίας των τμημάτων (τμήμα επεξεργασίας κρεάτων, κρύα κουζίνα κλπ)	ΣΟΥΛΤΣΕ	8/12/20	Περιγράψτε το διάγραμμα ροής της εικόνας που επισυνάπτεται στην επόμενη σελίδα (χώρος εστίασης μικρής δυναμικότητας). Αναφέρετε τις βασικότερες εργασίες που γίνονται σε κάθε τμήμα του μαγειρείου.
4	Βασικοί τρόποι παρασκευής κρεάτων	ΜΑΣΚΛΑΒΑΝΟΥ		Αναφερθείτε στα παράγωγα του κρέατος διατροφής και στους τρόπους παρασκευής τους

ΧΩΡΟΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΜΙΚΡΗΣ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑΣ

Κάτοψη καταστήματος (δυναμικότητας κάτω των 100 ατόμων)

Περιγραφή χώρων
– διάταξη:

1. Αποθήκη-ψυγείο/καταψύκτης
2. Χώρος προετοιμασίας
3. Χώρος παρασκευής-ψησίματος
4. Χώρος κρύας κουζίνας-καφέ
5. Χώρος μεριδοποίησης-διάθεσης-delivery
6. Χώρος πλύσης σκευών
7. Χώρος προσωπικού-Αποδυτήρια
8. Τουαλέτες πελατών-προσωπικού
9. Αίθουσα πελατών



5	Βασικές σάλτσες και σούπες	ΤΖΑΝΑΒΑΡΑΣ	15/12/20	Αναφερθείτε στα φον και τους ζωμούς της κουζίνας καθώς και στους τρόπους παρασκευής τους.
6	Παρασκευές αυγών και ζυμαρικών	ΤΣΙΤΣΟΥ		Αναφερθείτε στις παρασκευές αυγών και περιγράψτε τον τρόπο παρασκευής τους.
7	Προμήθεια, συντήρηση και μέθοδοι παρασκευής ψαριών	ΡΟΥΣΗ	22/12/20	Αναφερθείτε στα είδη των ψαριών και στους τρόπους μαγειρέματός τους.
8	Διεθνής ορολογία σκευών και μεθόδων μαγειρικής τέχνης	ΤΡΙΚΑΛΙΩΤΗΣ		Αναφερθείτε στη βασική ορολογία μεθόδων μαγειρικής που αφορά κυρίως στη χορτοφαγική κουζίνα
9	Σκεύη-εργαλεία μαγειρείου	ΤΣΟΥΤΣΟΠΟΥΛΟΥ		Αναφερθείτε σε εξειδικευμένα εργαλεία και σκεύη μαγειρικής - ζαχαροπλαστικής. Περιγράψτε τη χρήση τους.
10	Κατηγορίες εδεσμάτων-βασικές αρχές σύνθεσης εδεσματολόγιου MENU	ΝΙΚΟΛΑΪΒΙΤΣ		Παρουσιάστε ένα μενού a la carte και ένα μενού table d hote. Αναφερθείτε στα χαρακτηριστικά τους και στις διαφοροποιήσεις τους

Ημερομηνία παράδοσης εργασίας: 01/12/20

Την ίδια ημερομηνία θα πρέπει να έχετε ολοκληρώσει όλες τις εβδομαδιαίες εργασίες σας.

ποσοστό βαθμολογίας: 40% εβδομαδιαίες εργασίες, 60% εργασία προόδου