

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΙΑΣ Α' ΕΤΟΣ

Διαδικτυακό μάθημα: 1^ο
 Ημερομηνία : 20.03.2020

Σκοπός προγράμματος ηλεκτρονικής τάξης

Σκοπός είναι η κάλυψη της ήδη διδαχθείσας ύλης με μαθήματα εξ αποστάσεως με τη χρήση διαδικτυακών μέσων.

Διδαχθείσα ύλη στην οποία θα γίνει επανάληψη

Εδεσματολόγιο Α & Β

Μέθοδοι παράθεσης (Ετοίμα πιάτα) Μέθοδοι παράθεσης (Αγγλικός τρόπος)

Μέθοδοι παράθεσης (Γαλλικός, Ρωσικός & Οικογενειακός)

Μέθοδοι παράθεσης (Μπουφέ - Αυτοεξυπηρέτηση) Προγεύματα (Ηπειρωτικό & Αγγλικό)

1^ο Μάθημα

2^ο Μάθημα

3^ο Μάθημα

4^ο Μάθημα

1

ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ Α & Β

(Σελ. 60-65)

ΣΤΟΧΟΙ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Ο μαθητής να μπορεί να:

1. Ορίζει και να αναλύει τον σκοπό του εδεσματολογίου (Για τον πελάτη & την επιχείρηση)
2. Αναφέρει τα 3 (τρία) κύρια είδη του εδεσματολογίου
3. Να γνωρίζει και να κατονομάζει τα κύρια χαρακτηριστικά του κάθε μενού



2

ΟΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

Τι είναι το εδεσματολόγιο η αλλιώς μενού;

Το εδεσματολόγιο είναι ένας κατάλογος φαγητών και ποτών τα οποία είναι διαθέσιμα προς πώληση

Ποιος είναι ο σκοπός του;

Γενικότερος σκοπός είναι να ταξινομή σ' ένα έντυπο τα προς διάθεση φαγητά και ποτά μίας επιχείρησης

Όφελος για την επιχείρηση

1. Αυξάνει τις πωλήσεις και κατά συνέπεια τα κέρδη
2. Βελτιώνει την εικόνα της επιχείρησης

Όφελος για τον πελάτη

1. Τον πληροφορεί για τα διαθέσιμα φαγητά της επιχείρησης
2. Τον βοηθά να επιλέξει φαγητά και ποτά που του ταιριάζουν
3. Τον βοηθά να επιλέξει φαγητά που δεν τον ενοχλούν στη διατροφή του (Αλλεργίες, δυσανεξίες κτλπ)



3

ΕΙΔΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΩΝ

Table d' Hote

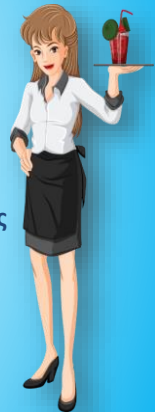
- Καθορισμένος αριθμός σειρών φαγητών
- Περιορισμένη επιλογή φαγητών σε κάθε σειρά
- Καθορισμένη τιμή πώλησης
- Τα φαγητά είναι προμαγειρεμένα
- Καθορισμένη ώρα σερβιρίσματος
- Τοποθέτηση όλων των σκευών στα τραπέζια

A la carte

- Διάφορες κατηγορίες φαγητών μαγειρεμένα με διάφορους τρόπους
- Τα φαγητά ετοιμάζονται κατά παραγγελία
- Το κάθε πιάτο χρεώνεται ξεχωριστά
- Τοποθέτηση βασικών σκευών στα τραπέζια (βασικό κουβέρ)
- Συνήθως περιλαμβάνει πρώιμα τρόφιμα που είναι πιο ακριβά

Special Menus

- Μενού για επίσημα γεύματα
- Μενού για χορτοφάγους
- Μενού για παιδιά
- Μενού γιορτινά
- Μενού για δεξιώσεις κοκτέιλ
- Μενού για μπουφέ



4

Άσκηση για το σπίτι (Α)

Να αντιστοιχήσετε τα μενού (ΣΤΗΛΗ Α) με τα χαρακτηριστικά τους (ΣΤΗΛΗ Β)

ΣΤΗΛΗ Α		ΣΤΗΛΗ Β							
Κατηγορίες βασικών μενού		Χαρακτηριστικά βασικών μενού							
A	Το εδεσματολόγιο ελεύθερης επιλογής ή « a la carte»	1	Η παράθεση των σκευών στα τραπέζια είναι ομοιόμορφη.						
B	Το προκαθορισμένο εδεσματολόγιο ή «Table D'hôte»	2	Η τιμή πώλησης είναι καθορισμένη.						
		3	Έχει καθορισμένο αριθμό κατηγοριών φαγητών.						
		4	Είναι πιο ακριβό από το προκαθορισμένο εδεσματολόγιο.						
		5	Συνήθως περιλαμβάνει τρόφιμα που είναι πιο ακριβά.						
		6	Το σερβίρισμα γίνεται σε καθορισμένη ώρα.						
		7	Η παράθεση των σκευών στα τραπέζια γίνεται με ένα βασικό στρώσιμο, που συμπληρώνεται ανάλογα με τις παρασκευές που έχουν παραγγελθεί από τον πελάτη.						
		8	Υπάρχει περιορισμένη επιλογή φαγητών σε κάθε κατηγορία						
ΣΤΗΛΗ Α									
ΣΤΗΛΗ Β		1	2	3	4	5	6	7	8

5

Άσκηση για το σπίτι (Β)

Να εξηγήσετε στο τετράδιο σας το κάθε χαρακτηριστικό του μενού **A la carte** με δικά σας λόγια, χρησιμοποιώντας το πιο κάτω παράδειγμα

Παράδειγμα - 1^{ον} χαρακτηριστικό - Διάφορες κατηγορίες φαγητών μαγειρεμένα με διάφορους τρόπους - Σχόλιο – εξήγηση (Υπάρχουν κατηγορίες από κρεατικά, ψάρια, vegetarian κλπ. Μπορούν να γίνουν στη **σχάρα, βραστά, ρόστο, σωτέ, βαθύ τηγάνισμα, sous vide** κλπ.)

Χαρακτηριστικά για σχολιασμό

- Τα φαγητά ετοιμάζονται κατά παραγγελία
- Το κάθε πιάτο χρεώνεται ξεχωριστά
- Τοποθέτηση βασικών σκευών στα τραπέζια (βασικό κουβέρ)
- Συνήθως περιλαμβάνει πρώιμα τρόφιμα που είναι πιο ακριβά

6