

Τίτλος Μαθήματος	Βασικές Αρχές - Μενού				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-201				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^{ος} χρόνος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	Δ/Ε
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι η μελέτη σχετικά με τον τρόπο σχεδιασμού ενός μενού σε μια υπάρχουσα ή νέα επιχείρηση. Η σημασία της διαθεσιμότητας του προϊόντος και του εξοπλισμού, των τιμών πώλησης, των επιπέδων ροής και δεξιοτήτων και των δυνατοτήτων της κουζίνας κατά την πραγματοποίηση αλλαγών στο μενού.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, ο φοιτητής αναμένεται να: - Είναι σε θέση να προσδιορίσει τις πληροφορίες που απαιτούνται για το σχεδιασμό ενός μενού. - Είναι σε θέση να δημιουργήσει ένα μενού φαγητού και ποτού - Μπορεί να γράφει ένα μενού λαμβάνοντας υπόψη τη διατροφή, το περιεχόμενο του μενού, την περιγραφική ορολογία, τη διάταξη μενού και την εκτύπωση. - Είναι σε θέση να εξετάζει διαφορετικούς τύπους μενού από τη γρήγορη εξυπηρέτηση έως το καλό φαγητό.				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	Γνωριμία με τον πελάτη: Δημογραφικά, μελέτες σκοπιμότητας, δημογραφικές έρευνες, προσωπική γνώση, ανταγωνισμός, ηλικιακές ομάδες, εθνικές προελεύσεις, εκπαίδευση, απασχόληση και έσοδα, δημοφιλείς δημοσκοπήσεις. Γνωριμία με το εστιατόριο: Η υπάρχουσα λειτουργία, το νέο εστιατόριο. Κόστος: τυποποιημένες συνταγές και κάρτες κόστους, κοστολόγηση στοιχείων κρέατος, κόστος καφέ, ανθρακούχα αναψυκτικά, πλήρης γεύματα, μπουφέςδες και μπαρ σαλάτας. Τιμολόγηση του μενού: Κατανόηση της κατάστασης εσόδων, μέθοδοι σήμανσης Ανάλυση μενού: Τεχνική γραφής μενού, οι τέσσερις κατηγορίες μενού και πώς να τις χρησιμοποιήσετε, παίρνοντας αποφάσεις, ποια μέθοδος θα χρησιμοποιηθεί.				

	Περιεχόμενο μενού: Τύποι μενού, ορεκτικά, σούπες, σαλάτες, κρύα ορεκτικά, ζεστά ορεκτικά, σάντουιτς, λαχανικά, συνοδευτικά, άμυλα, επιδόρπια, τυριά, φρούτα, ποτά, κατάλογοι, ποικιλίες, συνθέσεις. Γράφοντας το μενού: Περιγραφική ορολογία, εξηγήσεις, πώληση, αρνητική ορολογία, ακρίβεια στα μενού, παρουσίαση ποσότητας, παρουσίαση ποιότητας, παρουσίαση τιμής, παρουσίαση επωνυμίας, παρουσίαση της αναγνώρισης του προϊόντος, παρουσίαση των σημείων προέλευσης, παρουσίαση των όρων διανομής, παρουσίαση των τρόπων συντήρησης, λεκτική και οπτική παρουσίαση και παρουσίαση των διαιτητικών ή διατροφικών απαιτήσεων, νόμοι για τη σήμανση διατροφής. Διάταξη και τιμολόγηση μενού: Εξώφυλλο, ντύματα, διάταξη, βάζοντάς τα όλα μαζί, εκτύπωση του μενού, δημοσίευση, ανάλυση αισθητικής. Μενού γρήγορης εξυπηρέτησης: Απλά και περιορισμένα, τυποποιημένα, δοκιμές μάρκετινγκ, εμπορία, παραδόσεις, καταστήματα με εκλεκτά τρόφιμα και σάντουιτς, “drive-through”, κατ’οίκον παράδοση και παίρνοντας τα στο σπίτι. Μενού καφέ: Γενικές αρχές, πρωινό γεύμα, μεσημεριανό και βραδινό, διάταξη μενού, παιδικά μενού, μενού υπηρεσίας δωματίου. Ειδικά Θεματικά μενού: Γενικά χαρακτηριστικά εστιατορίων θεματολογίας, γενικά χαρακτηριστικά εθνικών εστιατορίων, τρόφιμα και πολιτισμός, καλό φαγητό. Μενού για επίσημα δείπνα / επιδείξεις: Οργανωτική δομή για επίσημα δείπνα, σταθερά μενού, επίπεδο ικανότητας, τιμολόγηση, διάρκεια συνεδρίας, συμβατικά μενού, εμφάνιση μενού. Μπουφές: Οπτική προσφυγή, φρέσκο φαγητό, διακόσμηση, σχήματα και τοποθέτηση τραπεζιών, γράφοντας το μενού, “all you can eat” μπουφέδες, μπουφέδες με ορεκτικά, τυπικός μπουφές. Το μενού ως εργαλείο διαχείρισης: Το μενού, κόστος τροφίμων, λειτουργία και αγορά, αποθήκευση, παραγωγή, πιάτα, κόστος φαγητού,
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Το μάθημα παραδίδεται μέσω διαλέξεων, συζητήσεων, εργασιών, παρουσιάσεων, μελετών και εργαστηριακών εφαρμογών.
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικό βιβλίο: Το βιβλίο των μενού Escoffier Συγγραφέας : Escoffier

	Εκδότης : Τσιτσιλώνης Α. Έτος έκδοσης : 2001 ISBN : Σελίδες : 326 Σχήμα : 21x29 Κατηγορίες : Μαγειρική Στοιχεία γενικής λογιστικής Συγγραφέας : Βασσάλου, Ελένη Εκδόσεις : Le Monde / Les Livres du Tourisme(2005) ISBN : 960-8382-05-X																																
Αξιολόγηση		50 %	Final Exam																														
		40 %	Mid –Term / Tests / Quizzes																														
		10 %	Class Attendance & Participation																														
ECTS Allocation	<table><tr><th colspan="4">Estimated student’s work time distribution in hours:</th></tr><tr><th colspan="2">Contact hours</th><th colspan="2">Student’s private time</th></tr><tr><td>Lecture</td><td>23</td><td>Private study</td><td>40</td></tr><tr><td>Mid-Term Test</td><td>1</td><td>Homework / Assignments / Projects</td><td>27</td></tr><tr><td>Final Exam</td><td>2</td><td>Test preparation</td><td>9</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Final Exam Preparation</td><td>18</td></tr><tr><td>Total:</td><td>26</td><td>Total:</td><td>94</td></tr></table>					Estimated student’s work time distribution in hours:				Contact hours		Student’s private time		Lecture	23	Private study	40	Mid-Term Test	1	Homework / Assignments / Projects	27	Final Exam	2	Test preparation	9			Final Exam Preparation	18	Total:	26	Total:	94
Estimated student’s work time distribution in hours:																																	
Contact hours		Student’s private time																															
Lecture	23	Private study	40																														
Mid-Term Test	1	Homework / Assignments / Projects	27																														
Final Exam	2	Test preparation	9																														
		Final Exam Preparation	18																														
Total:	26	Total:	94																														
Γλώσσα	Ελληνικά																																