

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ**

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΖΟΜΕΝΩΝ Ι.Ε.Κ.**

Σκοπός της πρακτικής άσκησης είναι να δοθεί στους ασκούμενους η ευκαιρία για την ανάπτυξη πρωτοβουλιών και την ανάληψη ευθυνών. Για το λόγο αυτό οι Διευθυντές των Ξενοδοχείων ή Τουριστικών Πρακτορείων και οι υπεύθυνοι των Τμημάτων οφείλουν να παρακολουθούν με ακρίβεια τους ασκούμενους. Τα Ξενοδοχεία δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούν τους ασκούμενους μόνο για την κάλυψη των αναγκών, αλλά να εποπτεύουν τη σωστή εκπαίδευσή τους. Δεν θα πρέπει επίσης να απασχολούνται οι ασκούμενοι σε άσχετες με το αντικείμενό τους δραστηριότητες.

**Α΄ ΕΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
(Α΄ + Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ)**

**Διάρκεια πρακτικής άσκησης 480 ώρες**

**ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ**

Πρακτική άσκηση σε επισιτιστικά τμήματα του ξενοδοχείου, συμπεριλαμβανομένων και τμημάτων παραγωγής όπως μπουφέ, κουζίνα κλπ. Η απασχόληση σε τμήματα παραγωγής δεν μπορεί να υπερβαίνει τις τριάντα (30) ημέρες.

**ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ**

- Εστιατόριο
- Room service
- Mini bar

**ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ**

1. Προετοιμασία επισιτιστικών τμημάτων για την διεξαγωγή του σερβιρίσματος. (Καθαρισμός και προετοιμασία, επίπλων σκευών και χώρων)
2. Παραγγελιοληψία και σερβίρισμα σύμφωνα με το σύστημα εργασίας και το οργανόγραμμα του ξενοδοχείου.
3. Αποκατάσταση – απομάκρυνση σκευών.
4. Είσπραξη λογαριασμών.
5. Εφοδιασμός και χρέωση των ειδών του MINI BAR.
6. Αποκατάσταση - καθαρισμός επισιτιστικών τμημάτων και σκευών.
7. Λήψη παραγγελιάς room service.

Κουζίνα - Μπουφές : προετοιμασία και αποκατάσταση χώρων -καθαρισμός σκευών - προμήθεια πρώτων υλών. Καθαρισμός και κοπή χορταρικών. Προετοιμασία τμήματος μπουφέ σερβίρισμα των παρασκευών του μπουφέ. Προετοιμασία και σερβίρισμα πρωινών. Προετοιμασία απλών παρασκευών του μπουφέ. Αποκατάσταση του τμήματος.

## **Β΄ ΕΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (Γ΄ + Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ)**

**Διάρκεια πρακτικής άσκησης 720 ώρες (240 ώρες πρακτικής άσκησης Δ΄ εξαμήνου +480 ώρες πρακτικής άσκησης θέρους)**

### **ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΑ ΤΜΗΜΑΤΑ**

235 + 120 ώρες βοηθητικές και κύριες εργασίες στα επισιτιστικά τμήματα του ξενοδοχείου με 15νθήμερη τουλάχιστον απασχόληση σε καφετέριες ή bars αυτού.

### **ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ**

- Επισιτιστικά Τμήματα
- Μπαρ (Snack, Pool, Beach)

### **ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ**

1. Απασχόληση καταρτιζόμενου στα πάσης φύσεως επισιτιστικά τμήματα του ξενοδοχείου.
2. Υποδοχή Πελατών και διάθεση τραπεζιών.
3. Λήψη παραγγελίας και σερβίρισμα παρασκευών.
4. Μεταφορά σκευών και αποκατάσταση τραπεζιών.
5. Συμμετοχή στο σχεδιασμό μενού.
6. Προετοιμασία και καθαρισμός του τμήματος του μπαρ. Προμήθεια των προϊόντων του μπαρ.
7. Παρασκευή και σερβίρισμα των ειδών του τμήματος του μπαρ.

### **ΥΠΟΔΟΧΗ – ΘΥΡΩΡΕΙΟ**

135 + 60 ώρες απασχόληση στο τμήμα υποδοχής – θυρωρείου.

### **ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ**

- Γενικές βοηθητικές εργασίες στο τμήμα της υποδοχής.

### **ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ**

1. Υποδοχή πελατών.
2. Μεταφορά αποσκευών από και προς τα δωμάτια των πελατών.
3. Λειτουργία τηλεφωνικού κέντρου.
4. Τμήμα κρατήσεων.
5. Παροχή πληροφοριών.
6. Έκδοση λογαριασμών πελατών.
7. Έκδοση ενημερωτικών εντύπων.

### **ΟΡΟΦΟΙ**

110 + 60 ώρες απασχόληση στο τμήμα ορόφων.

### **ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ**

- Γενικές βοηθητικές εργασίες στο τμήμα των ορόφων.

### **ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ**

1. Εξοικείωση με το χώρο των ορόφων.
2. Εξοικείωση με τις διαδικασίες του τμήματος των ορόφων. Συμμετοχή στο στήσιμο και καθαρισμό δωματίου (άφιξη, παραμονή, αναχώρηση, κλπ.)
3. Βοηθός προϊσταμένης ορόφων, έλεγχος δωματίων, προετοιμασία δωματίων V.I.P.S, νεόνυμφων, κλπ.
4. Απασχόληση στο τμήμα της λινόθηκης και τη διαχείριση του ιματισμού της επιχείρησης.

## ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ-ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ (CHEF)

### Α΄ ΕΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (Α΄ + Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ)

**Διάρκεια πρακτικής άσκησης 480 ώρες**

#### Γενικές εφαρμογές

Ενημέρωση των καταρτιζομένων από τους υπευθύνους για τις εγκαταστάσεις σκευή και μηχανήματα της κουζίνας.

Βοηθητικές εργασίες με την ανάθεση απλών παρασκευών και υπηρεσιών στα παρακάτω:

- Προετοιμασία λαχανικών
- Μπουφέ
- Ζεστή κουζίνα
- Αποθήκη
- Ζαχαροπλαστείο

#### Ειδικές εφαρμογές

Οι καταρτιζόμενοι θα συμμετέχουν στα εξής:

1. Προετοιμασία και παρασκευή πρωινών, σαλατών, τυριών και λοιπών επιδορπίων.
2. Προετοιμασία κρεάτων και ψαριών.
3. Παραλαβή προμηθειών και λοιπές εργασίες αποθήκης
4. Παρασκευές:
  - \* Σούπες
  - \* Ζυμαρικά
  - \* Αυγά
  - \* Σάλτσες
  - \* Λαχανικά
  - \* Απλά γλυκά.

### Β΄ ΕΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (Γ΄ + Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ)

**Διάρκεια πρακτικής άσκησης 540 ώρες (60 ώρες πρακτικής άσκησης Δ΄ εξαμήνου + 480 ώρες πρακτικής άσκησης θέρους)**

#### Γενικές εφαρμογές

Ζεστή κουζίνα  
Κρύα κουζίνα  
Κρεοπωλείο

#### Ειδικές εφαρμογές

Τεμαχισμός και μεριδοποίηση κρεάτων πουλερικών και ψαριών.

Συμμετοχή στη σύνθεση Μενού.

Συμμετοχή στην οργάνωση διαφόρων γαστρονομικών εκδηλώσεων.

Παρασκευές:

Ορεκτικά  
Γαρνιτούρες  
Κιμάδες

**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ – ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

**Α΄ ΕΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
(Α΄ + Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ)**

**Διάρκεια πρακτικής άσκησης 480 ώρες**

Βοηθητικές υπηρεσίες: Με την ανάθεση απλών παρασκευών και αναλόγων υπηρεσιών θα πρέπει να επιτυγχάνεται η εξοικείωση των μαθητών με το τμήμα του Ζαχαροπλαστείου.

Ενημέρωση των μαθητών από τους υπεύθυνους για τις εγκαταστάσεις, σκεύη και μηχανήματα του Ζαχαροπλαστείου.

Προετοιμασία υλικών και συμμετοχή στις παρακάτω παρασκευές :

Σιρόπια  
Μαρέγκες  
Βασικές κρέμες ζαχαροπλαστικής  
Απλές ζύμες διάφορες  
Βουτήματα - κουλούρια  
Παραδοσιακά - εορταστικά παρασκευάσματα  
Γλυκά σιροπιαστά - νηστίσιμα  
Παρασκευές με βάση τα φρέσκα φρούτα  
Απλές ή σύνθετες σάλτσες

**Β΄ ΕΤΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
(Γ΄ + Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ)**

**Διάρκεια πρακτικής άσκησης 570 ώρες (90 ώρες πρακτικής άσκησης Δ΄ εξαμήνου + 480 ώρες πρακτικής άσκησης θέρους)**

Πρέπει να δοθεί σημασία στη σύνθεση, δημιουργία, φαντασία, κριτικό πνεύμα καθώς και στην ανάπτυξη πρωτοβουλιών από την πλευρά των μαθητευομένων, της ειδικότητας Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής Τέχνης κατά τη διάρκεια της πρακτικής άσκησης. Η συμμετοχή σε σύνθετες παρασκευές όλου του φάσματος της Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής Τέχνης θα πρέπει να γίνεται με την καθοδήγηση των υπευθύνων.

Ανάθεση εκτέλεσης βασικών συνταγών για κρέμες, ζύμες και απλά παρασκευάσματα.

Εξοικείωση με το αντικείμενο (βοηθητικές εργασίες) και στη συνέχεια συμμετοχή στην παρασκευή διαφόρων ειδών:

- τούρτας και πάστας.
- παγωτού, γρανίτας και σορμπέ.
- σοκολατοειδών.
- διεθνών γλυκισμάτων αλλά και μικρών γλυκών για μπουφέ.
- τόσο αλμυρών όσο και ζεστών ζυμών.
- διαιτητικών γλυκισμάτων.
- αρτοποιημάτων και συναφών προϊόντων.

Εξοικείωση με το αντικείμενο (βοηθητικές εργασίες) και στη συνέχεια συμμετοχή σε καλλιτεχνικές δημιουργίες.

Συμμετοχή στη δημιουργία γαρνιρίσματος γλυκισμάτων για μπουφέ και στη σύνθεση πιάτων.

Συμμετοχή στην οργάνωση των εκδηλώσεων ενός ξενοδοχείου μέσω του ζαχαροπλαστείου.