

ΕΝΟΤΗΤΑ:1**ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ****ΜΕΡΟΣ Α΄****ΣΤΟΧΟΙ**

Με τη συμπλήρωση αυτού του μαθήματος ο μαθητής/τρια θα πρέπει να μπορεί να:

- 1.Ορίζει την Εστιατορική τέχνη και αναφέρει τις επιχειρήσεις στις οποίες εφαρμόζεται.
- 2.Ορίζει την Ξενοδοχειακή και Επισιτιστική βιομηχανία.

1.ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ**ΟΡΙΣΜΟΣ**

Είναι η τέχνη του να σερβίρουμε φαγητά και ποτά σύμφωνα με τους κανόνες παράθεσης και την τεχνική σερβιρίσματος.

1.Επιχειρήσεις στις οποίες εφαρμόζεται η Εστιατορική Τέχνη

- Εστιατόρια σε ξενοδοχεία
- Αυτοτελή εστιατόρια με ψηλό επίπεδο υπηρεσιών
- Εστιατόρια ειδικών παρασκευών (χορτοφαγίας, υγιεινής διατροφής ,Ψαροφαγίας ,ιταλικής κουζίνας κ.ά.)
- Καφετέριες
- Σνακ μπαρ
- Αυτόνομες επιχειρήσεις παροχής δεξιώσεων, συνεδρίων και εκθέσεων.
- Κέντρα ψυχαγωγίας και αθλητισμού
- Εστιατόρια στα μέσα συγκοινωνίας
- Εστιατόρια σε οδικές αρτηρίες
- Επισιτισμός εκτός της επιχείρησης

2. Ξενοδοχειακή και Επισιτιστική βιομηχανία

ΟΡΙΣΜΟΣ

Το σύνολο των επιχειρήσεων που ασχολούνται με την προσφορά:

- Φαγητού
- Ποτού
- Διασκέδασης
- Διαμονής
- Στον κόσμο που ταξιδεύει.

3. Η εξέλιξη της Ξενοδοχειακής βιομηχανίας γενικά

- Ο τουρισμός άρχισε να αναπτύσσεται στην Αρχαία Ελλάδα για θρησκευτικούς και πολιτιστικούς λόγους.
- Αρχικά ο τουρισμός δεν είχε κερδοσκοπικό χαρακτήρα.
- Η περιποίηση των ξένων γινόταν σε σπίτια με πλήρη ιατρού και στέγη χωρίς κανένα συμφέρον.
- Με το πέρασμα του χρόνου φιλοξενία πήρε κερδοσκοπικό χαρακτήρα.
- Πολλά τουριστικά καταλύματα άρχισαν να κτίζονται σε όλο τον κόσμο για εξυπηρέτηση των ξένων επί πληρωμή.
- Η εξυπηρέτηση των ξένων αφορούσε αρχικά διατροφή και στέγη.
- Αργότερα προστέθηκε η παροχή ψυχαγωγίας.

Εργασία στη τάξη:

1. Να εξηγήσετε τι εννοούμε με τον όρο « **Εστιατορική Τέχνη** »

2. Να κατονομάσετε δέκα (10) επιχειρήσεις στις οποίες εφαρμόζεται η εστιατορική τέχνη .

1. -----
2. -----
3. -----
4. -----
5. -----
6. -----
7. -----
8. -----
9. -----
10. -----

3. Η ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία αφορά το σύνολο των επιχειρήσεων που ασχολούνται με την προσφορά των πιο κάτω υπηρεσιών στον κόσμο που ταξιδεύει:

α) -----
β) -----
γ) -----
δ) -----

Στις ασκήσεις 4-8 να υπογραμμίσετε το Σωστό αν συμφωνείτε και το Λάθος αν διαφωνείτε με τις πιο κάτω προτάσεις:

4. Ο τουρισμός άρχισε να αναπτύσσεται στην Αρχαία Αίγυπτο για θρησκευτικούς και πολιτιστικούς λόγους. (Σωστό/ Λάθος)
5. Αρχικά η περιποίηση των ξένων γινόταν σε πολυτελή ξενοδοχεία με πλήρη διατροφή και στέγη χωρίς κανέναν συμφέρον. (Σωστό/ Λάθος)
6. Με το πέρασμα του χρόνου η φιλοξενία πήρε κερδοσκοπικό χαρακτήρα και πολλά τουριστικά καταλύματα άρχισαν να κτίζονται σε όλο τον κόσμο επί πληρωμή. (Σωστό/ Λάθος)
7. Η εξυπηρέτηση των ξένων αφορούσε αρχικά μόνο διαμονή. (Σωστό/ Λάθος)
8. Αργότερα προστέθηκε η παροχή διατροφής και ψυχαγωγίας. (Σωστό/ Λάθος)

Εργασία για το σπίτι:

1. Να αναφέρετε την εξέλιξη της ξενοδοχειακής βιομηχανίας γενικά.

ΕΝΟΤΗΤΑ:1**ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ****ΜΕΡΟΣ Β΄****ΣΤΟΧΟΙ**

Με τη συμπλήρωση αυτού του μαθήματος ο μαθητής/τρια θα πρέπει να μπορεί να:

1. Διακρίνει τα τμήματα του ξενοδοχείου και τις εργασίες που επιτελούνται σε αυτά.
2. Ονομάζει τους χώρους εστίασης και τις υπηρεσίες που προσφέρουν.
2. Ορίζει το τμήμα τροφίμων και ποτών και να περιγράφει τις δραστηριότητές του.
3. Επισημάνει τη συνεργασία του τμήματος τροφίμων και ποτών με τα άλλα τμήματα του ξενοδοχείου.

1.ΤΜΗΜΑΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

- Τμήμα Υποδοχής
- Τμήμα Οροφοκομίας
- Τεχνικό Τμήμα
- Οικονομικό Τμήμα
- Τμήμα Προσωπικού
- Τμήμα Πωλήσεων
- Τμήμα Τροφίμων και Ποτών



ΤΜΗΜΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ

- Κρατήσεις
- Θυρωρείο
- Υποδοχή πελατών
- Κατανομή δωματίων
- Τήρηση λογαριασμών κατά δωμάτιο
- Γενικές πληροφορίες προς πελάτες
- Συνάλλαγμα



ΤΜΗΜΑ ΟΡΟΦΟΚΟΜΙΑΣ

- Καθαριότητα δωματίων
- Πλυντήριο
- Καθαριότητα κοινόχρηστων χώρων



ΤΕΧΝΙΚΟ ΤΜΗΜΑ

- Συντήρηση ξενοδοχείου
- Ηλεκτρομηχανολογικές εγκαταστάσεις
- Πισίνα, κήποι, παραλία
- Γενικές επιδιορθώσεις



ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΤΜΗΜΑ

- Λογιστήριο
- Κεντρικό Ταμείο
- Έλεγχος
- Τμήμα Αγορών και Αποθηκών



ΤΜΗΜΑ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

- Έρευνα αγοράς και συναγωνισμού
- Πωλήσεις δωματίων (συμβόλαια)
- Διαφήμιση
- Δημόσιες σχέσεις



ΤΜΗΜΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- Αγγελίες στον τύπο για προσωπικό
- Συνεντεύξεις προσωπικού
- Εκπαίδευση προσωπικού
- Κράτηση αρχείου προσωπικού
- Αξιολόγηση προσωπικού



1. ΧΩΡΟΙ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

- Εστιατόρια
- Καφετέριες
- Ταβέρνες
- Αίθουσες δεξιώσεων

**2. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΧΩΡΟΥ ΕΣΤΙΑΣΗΣ**

1. Προετοιμασία χώρου για παράθεση
2. Λήψη παραγγελιών
3. Σερβίρισμα
4. Αποκόμιση, καθάρισμα τραπεζιών
5. Έκδοση και είσπραξη λογαριασμών

3. ΤΜΗΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΟΡΙΣΜΟΣ

Το τμήμα τροφίμων και ποτών περιλαμβάνει όλες τις δραστηριότητες που έχουν σχέση με την παραγωγή και εξυπηρέτηση σε φαγητά και ποτά.

3. ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

- Αγορά, παραλαβή, αποθήκευση και έκδοση τροφίμων και ποτών.
- Ετοιμασία και παράθεση φαγητών και ποτών για την πλήρη ικανοποίηση των πελατών του ξενοδοχείου.
- Έλεγχος τροφίμων και ποτών.
- Συντονισμός με τα υπόλοιπα τμήματα του ξενοδοχείου.

3.ΟΙ ΧΩΡΟΙ (ΥΠΟΤΜΗΜΑΤΑ) ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

- Κεντρική αποθήκη τροφίμων και ποτών.
- Κουζίνες.
- Εστιατόρια, μπαρ, καφετέριες, υπηρεσία δωματίου.

4. ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΜΕΤΑΞΥ ΤΟΥΣ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΜΕ ΤΑ ΑΛΛΑ ΤΜΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

- Τα πιο πάνω υποτμήματα δεν μπορούν να είναι αυτόνομα και να λειτουργούν απομονωμένα από τα άλλα τμήματα.
- Πρέπει να συνεργάζονται μεταξύ τους αλλά και με τα άλλα τμήματα για να δημιουργήσουν το ολοκληρωμένο σύστημα λειτουργίας του ξενοδοχείου.
- Οι σχέσεις μεταξύ των τμημάτων πρέπει να είναι αρμονικές με στόχο την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών.

Εργασία στη Τάξη:

1. Να αντιστοιχήσετε τα τμήματα του ξενοδοχείου από τη στήλη Α με την εργασία που επιτελείται σε αυτά από τη στήλη Β

ΣΤΗΛΗ Α		ΣΤΗΛΗ Β	
1	Τμήμα Τροφίμων και ποτών	Α	Κρατήσεις δωματίων
2	Τμήμα Υποδοχής	Β	Καθαριότητα δωματίων
3	Τμήμα Οροφοκομίας	Γ	Συντήρηση ξενοδοχείου
4	Τεχνικό Τμήμα	Δ	Κεντρικό ταμείο
5	Οικονομικό Τμήμα	Ε	Διαφήμιση
6	Τμήμα προσωπικού	Ζ	Συνεντεύξεις προσωπικού
7	Τμήμα Πωλήσεων	Η	Παραγωγή και εξυπηρέτηση σε φαγητά και ποτά

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4	5	6	7
ΣΤΗΛΗ Β							

2. Να αντιστοιχήσετε τα τμήματα τροφίμων και ποτών από τη στήλη Α με την εργασία που επιτελείται σε αυτά από τη στήλη Β

ΣΤΗΛΗ Α		ΣΤΗΛΗ Β	
1	Κεντρική αποθήκη	Α	Παραλαβή και προετοιμασία τροφίμων, μαγείρεμα
2	Κουζίνα	Β	Λήψη παραγγελιών, σερβίρισμα, έκδοση λογαριασμών
3	Εστιατόρια	Γ	Παρασκευή και παράθεση ποτών, έκδοση λογαριασμών
4	Μπαρ	Δ	Αγορά, παραλαβή και αποθήκευση τροφίμων και ποτών

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β				

3. Να κατονομάστε τους χώρους εστίασης

- α) -----
 β) -----
 γ) -----
 δ) -----

4. Να αναφέρετε τις υπηρεσίες που προσφέρονται στους χώρους εστίασης.

- α) -----
 β) -----
 γ) -----
 δ) -----
 ε) -----

5. Να περιγράψετε τις δραστηριότητες του τμήματος Τροφίμων και Ποτών

Στις ασκήσεις 6-8 να υπογραμμίσετε το Σωστό αν συμφωνείτε και το Λάθος αν διαφωνείτε με τις πιο κάτω προτάσεις:

6. Η κεντρική αποθήκη, οι κουζίνες, τα εστιατόρια, τα μπαρ, οι καφετέριες και η υπηρεσία δωματίου αποτελούν χώρους του τμήματος Τροφίμων και Ποτών.
 (Σωστό/ Λάθος)
7. Τα υποτμήματα του τμήματος Τροφίμων και Ποτών πρέπει να είναι αυτόνομα και να λειτουργούν απομονωμένα από τα άλλα τμήματα του ξενοδοχείου.
 (Σωστό/ Λάθος)
8. Οι σχέσεις μεταξύ των τμημάτων πρέπει να είναι αρμονικές με στόχο την καλύτερη εξυπηρέτηση των πελατών. (Σωστό/ Λάθος)

Εργασία για το σπίτι:

1. Να περιγράψετε την εργασία των πιο κάτω τμημάτων του ξενοδοχείου:

➤ Τμήμα
υποδοχής:-----

➤ Τμήμα
οροφοκομίας:-----

➤ Τεχνικό
Τμήμα:-----

➤ Οικονομικό
Τμήμα:-----

➤ Τμήμα
Προσωπικού:-----

➤ Τμήμα
Πωλήσεων:-----

