

**ΕΝΟΤΗΤΑ:5****ΤΟ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ****ΜΕΡΟΣ Α΄****ΣΤΟΧΟΙ:**

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

1. Ορίζει το εδεσματολόγιο.
2. Αναλύει τον σκοπό της χρήσης του εδεσματολογίου.
3. Αναφέρει τα κύρια είδη εδεσματολογίου.

**1.ΟΡΙΣΜΟΣ**

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

**2.Ο ΣΚΟΠΟΣ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ**

Το εδεσματολόγιο είναι ο κυριότερος παράγοντας επιτυχίας ενός εστιατορίου γιατί:

- Αυξάνει τις πωλήσεις φαγητών και ποτών και κατά συνέπεια τα κέρδη μιας επισιτιστικής επιχείρησης.

**Απαραίτητες λειτουργικές ιδιότητες του μενού για αύξηση των πωλήσεων:**

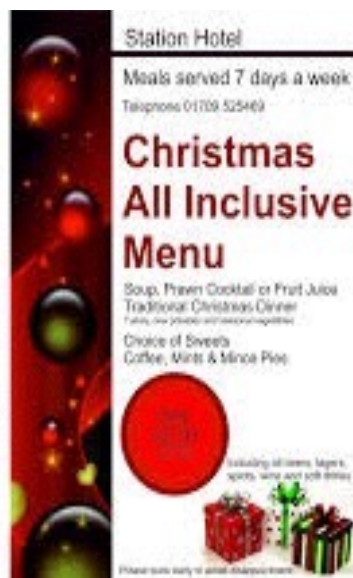
- Πληροφόρηση :Μαγείρεμα, παρουσίαση, τιμή πώλησης.
- Σειρά/Τάξη:Ταξινόμηση φαγητών κατά είδος.
- Επιλογή :Ευκολία επιλογής φαγητών και ποτών από τον πελάτη.
- Εικόνα της επιχείρησης: Ανάλογα με το είδος και την ποιότητα εκτύπωσης.
- Πωλήσεις: Περιγραφή φαγητών με λέξεις που να ανοίγουν την όρεξη.



Επιμέλεια Σημειώσεων:  
Χατζόγλου Αλέξανδρος

### 3.ΤΑ ΚΥΡΙΑ ΕΙΔΗ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

1. ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΟ ΜΕΝΟΥ ( TABLE D'HÔTE)
2. ΜΕΝΟΥ ΚΑΤ ' ΕΠΙΛΟΓΗ ( A LA CARTE)
3. ΕΙΔΙΚΑ ΜΕΝΟΥ ( SPECIAL MENUS)



**Εργασία στη τάξη:**

**Στις ασκήσεις 1-3 να συμπληρώστε τα κενά.**

1. Το εδεσματολόγιο είναι ένας κατάλογος ο οποίος ενημερώνει τον πελάτη για τα είδη ----- και ----- που μια επισιτιστική επιχείρηση έχει διαθέσιμα προς πώληση.
2. Το εδεσματολόγιο είναι ο σημαντικότερος παράγοντας επιτυχίας ενός εστιατορίου γιατί αυξάνεις τις ----- φαγητών και ----- και κατά συνέπεια τα κέρδη.
3. Οι πέντε (5) κυριότερες λειτουργικές ιδιότητες του εδεσματολογίου είναι:

α) -----

β) -----

γ) -----

δ) -----

ε) -----

4. Τα κύρια είδη εδεσματολογίου είναι:

α) -----

β) -----

γ) -----

**Εργασία για το σπίτι:**

1. Να φέρετε μενού από διάφορα εστιατόρα για να τα αναλύσουμε και να τα σχολιάσουμε στην τάξη.

**ΕΝΟΤΗΤΑ:5****ΤΟ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ****ΜΕΡΟΣ Β΄****ΣΤΟΧΟΙ:**

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

1. Αναλύει τα χαρακτηριστικά του κάθε είδους εδεσματολογίου.

**1. ΧΑΡΑΚΗΡΗΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ****ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΟΥ ΜΕΝΟΥ (TABLE D'HÔTE)**

- 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.

**ΜΕΝΟΥ ΚΑΤ' ΕΠΙΛΟΓΗ (A LA CARTE)**

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



**ΕΙΔΙΚΑ ΜΕΝΟΥ ( SPECIAL MENUS)**

- Μενού για επίσημα γεύματα
- Μενού για χορτοφάγους
- Μενού για παιδιά
- Μενού γιορτινά ( Χριστούγεννα, Πάσχα, κ.ά)
- Μενού για δεξιώσεις κοκτέιλ
- Μενού για μπουφέ





**Best Western Premier**

## Children's Menu

**STARTERS**

GARLIC BREAD / GARLIC BREAD WITH CHEESE  
 WELSH  
 SOUP OF THE DAY

**MAIN COURSES**

BREADED CHICKEN FILLETS  
 CHEESE & TOMATO PIZZA  
 PENNE PASTA (carbonara or tomato sauce)  
 BUTTERED EGG

The above is served with a choice of JACKET POTATO OR CHIPS,  
 VEGETABLES OR SALAD

**DESSERT**

ICE CREAM  
 HOME BAKED CAKE OR MUFFIN  
 FRESH FRUIT SALAD

**All three courses £7.50**

Children under 12 may also  
 dine from the main menu @ half price!  
(see selected items only - please ask  
 the Restaurant Manager)

---

Best Western Premier New Lodge Hotel

**Εργασία στη τάξη:**

1. Να αντιστοιχίσετε της κατηγορίες των βασικών μενού της (**ΣΤΗΛΗΣ Α**) με τα ανάλογα χαρακτηριστικά τους της (**ΣΤΗΛΗΣ 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.
β)	Το προκαθορισμένο εδεσματολόγιο ή «Table D'hôte»	2	Η τιμή πώλησης είναι καθορισμένη.
		3	Έχει καθορισμένο αριθμό σειρών φαγητών.
		4	Συνήθως περιλαμβάνει λιχουδιές και εξωτικά φαγητά ή πρώιμα τρόφιμα που είναι πιο ακριβά.
		5	Το σερβίρισμα γίνεται σε καθορισμένη ώρα.
		6	Η παράθεση των σκευών στα τραπέζια γίνεται με ένα βασικό στρώσιμο, που συμπληρώνεται ανάλογα με τις παρασκευές που έχουν παραγγελθεί από τον πελάτη.
		7	Υπάρχει περιορισμένη επιλογή φαγητών σε κάθε σειρά

ΣΤΗΛΗ Α							
ΣΤΗΛΗ Β	1	2	3	4	5	6	7

2. Να κατονομάσετε πέντε (5) ειδικά μενού.

α)-----

β)-----

γ)-----

δ)-----

ε)-----



**Εργασία για το σπίτι:**

1. Να κατονομάστε τα χαρακτηριστικά του προκαθορισμένου εδεσματολογίου (Table D'hôte)

α)-----

β)-----

γ)-----

δ)-----

ε)-----

2. Να κατονομάστε τα χαρακτηριστικά του μενού κατ' επιλογή (A la carte)

α)-----

β)-----

γ)-----

δ)-----

ε)-----