

14.

Τίτλος Μαθήματος	Εισαγωγή στην Κλασική Γαλλική Κουζίνα				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA160				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό και Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 2 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Πισιήλης Γιώργος				
ECTS	2	Διαλέξεις / εβδομάδα	1	Εργαστήρια / εβδομάδα	1
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στην κλασική γαλλική κουζίνα και να τους εκπαιδεύσει σε διάφορες κλασικές γαλλικές συνταγές.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναλύουν τη μαγειρική και γαστρονομική ιστορία της Γαλλίας, τον τρόπο που η γαλλική κουζίνα αναπτύχθηκε και τη θέση της στη διεθνή γαστρονομία • Θυμούνται βασικές γαστρονομικές συνταγές της Γαλλικής κουζίνας <p>Δεξιότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εκτελούν συνταγές της κλασικής Γαλλικής Κουζίνας ενώ παράλληλα συμμορφώνονται στις απαραίτητες μαγειρικές προδιαγραφές. <p>Ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συμμορφώνονται με τις απαραίτητες προδιαγραφές όσον αφορά στην παρασκευή συνταγών κλασικής γαλλικής κουζίνας 				
Προαπαιτούμενα			Συναπαιτούμενα		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<p style="text-align: center;">Θεωρητικό Μέρος</p> <p>Ιστορία</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Η εξέλιξη της γαλλικής κουζίνας ○ Η κουζίνα της παλιάς Γαλλίας ○ Εξελίξεις στο 18^ο και 19^ο αιώνα ○ Η σύγχρονη «κλασική» Γαλλική Κουζίνα ○ Περιφερειακές κουζίνες της Γαλλίας <p>Θεωρία</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Κρύα Γαλλικά πιάτα ○ Ζεστά Γαλλικά πιάτα ○ Γαλλικό ψάρι και σάλτσες ○ Γαλλικό κρέας και σάλτσες ○ Γαλλικά κέικ ○ Γαλλικά μους ○ Τυριά της Γαλλίας και η χρήσεις τους ○ Τα κρασιά της Γαλλίας <p style="text-align: center;">Πρακτικό Μέρος</p> <p>Εβδομάδα 1-2 Εισαγωγή στη Γαλλική Κουζίνα – Συνταγές με κοτόπουλο</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Chicken Dijonnaise ○ Coq au Vin ○ Chicken Gordon Blue <p>Εβδομάδα 3: Συνοδευτικά</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ratatouille <p>Εβδομάδα 4: Συνταγές με πατάτα</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Potatoes Lyonnaise ○ Potatoes Savoyarde <p>Εβδομάδα 5: Μοσχάρι</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Boeuf bourguignon <p>Εβδομάδα 6- 7 Γαλλικές συνταγές ψαρικών</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Moules Mariniere ○ Sole Meuniere ○ Bouillabaisse ○ Coquilles Saint-Jacques Provencale <p>Εβδομάδα 8-9:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Hors D’Oeuvres <p>Εβδομάδα 10:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Quiches <p>Εβδομάδα 11-12: Προγεύματα</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Croque Monsieur ○ Croque Madame ○ Jambon Beurre
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Συνδυασμός θεωρίας, συζήτησης, και πρακτικής εξάσκηση στο εργαστήριο. Το πρακτικό μέρος του μαθήματος, είτε κατά τη διάρκεια της τελικής πρακτικής εξέτασης είτε της ενδιάμεσης πρακτικής εξέτασης, αξιολογείται χρησιμοποιώντας μια φόρμα ανατροφοδότησης που συμπληρώνεται από τον διδάσκοντα. Η φόρμα ανατροφοδότησης περιλαμβάνει τα κριτήρια και τον οδηγό βαθμολόγησης για την αξιολόγηση της πρακτικής εφαρμογής των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων από τους</p>

	<p>φοιτητές. Η φόρμα ανατροφοδότησης βρίσκεται αναρτημένη στον οδηγό μαθήματος, τον οποίο μπορείτε να βρείτε στο Moodle</p>
Βιβλιογραφία	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Βουέ, V. (2010). Εγκυκλοπαίδεια της Γαλλικής Γαστρονομίας. [<i>Encyclopaedia of French Gastronomy</i>]. Αθήνα: Le Monde-Les Livres du Tourisme. ISBN 978-960-8382-23-7. • Halsey, K. (2009). Γαλλική κουζίνα: Le Cordon Bleu - Σπιτική Συλλογή [<i>French Cuisine: Le Cordon Bleu – Home Collection</i>]. Ε.Δασκαλάκη μετ. Αθήνα: Ελευθερουδάκης. ISBN: 9783833151866. • The Culinary Institute of America. (2022) Η βίβλος του Chef. [<i>The professional Chef</i>]. 3^η Έκδοση. Μαλλιάρης Παιδεία. ISBN: 978-960-644-110-3. • KES College notes. <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maincent-Morel, M. (2020). <i>The French Chef Handbook: La cuisine de reference</i>. ISBN-102857086954. • Institut Paul Bocuse (2016). <i>The definitive step-by-step guide to culinary excellence</i>. Hamlyn. ISBN: 978-0-60063-417-1. • Boulud, D., Bigar, S. (2013). Daniel: My french cuisine. Grand Central Life & Style. ISBN: 9781455513925 • The Chefs of Le Cordon Bleu (2011). <i>Le Cordon Bleu Cuisine Foundations: Classic Recipes</i>. Cengage Learning. ISBN: 9781111306878. • KES College handouts.
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Ενδιάμεση πρακτική εξέταση: 20% • Τελική Γραπτή Εξέταση: 30% • Τελική Πρακτική Εξέταση: 40%
Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική