

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟΝ

ΟΔΗΓΙΑΙ ΔΙΑ ΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΟΝ ΤΜΗΜΑ ΤΟΥ ΠΛΟΙΟΥ

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α΄

ΓΕΝΙΚΟΣ ΑΡΧΙΘΑΛΑΜΗΠΟΛΟΣ

A— 1	Γενικά	5
A— 2	Ἡμερολόγιον Γενικοῦ Ἀρχιθαλαμηπόλου	5

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β΄

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΑΡΧΙΘΑΛΑΜΗΠΟΛΟΥ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΩΝ

B— 1	Γενικά	6
B— 2	Γενικά καθήκοντα	6
B— 3	Εἰδικὰ καθήκοντα	7
B— 4	Λοιπὰ καθήκοντα	7
B— 5	Ἔτεροι βασικαὶ ἐργασίαι	8

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ΄

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΘΑΛΑΜΗΠΟΛΟΥ ΔΙΑΜΕΡΙΣΤΟΥ

Γ— 1	Γενικά	10
Γ— 2	Εἰδικὰ καθήκοντα	10
Γ— 3	Ἔργασίαι Διαμεριστοῦ θαλαμηπόλου εἰς τὰς καμπίνας	11
Γ— 4	Συντήρησις καμπινῶν	13
Γ— 5	SERVICE ἐπιβατῶν εἰς τὰς καμπίνας	14
Γ— 6	Πάρτυ εἰς τὰς καμπίνας	14
Γ— 7	Πλυντήριο ἐπιβατῶν	14

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ΄

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΚΑΜΑΡΙΕΡΑΣ ΠΑΝΤΡΥ ΕΠΙΒΑΤΩΝ

Δ— 1	Γενικά	15
Δ— 2	Εἰδικὰ καθήκοντα	15
Δ— 3	Λοιπὰ καθήκοντα	16

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄

ΕΠΙΚΟΥΡΟΙ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΩΝ

E— 1	Γενικά	16
E— 2	Εἰδικὰ καθήκοντα	16
E— 3	Λοιπὰ καθήκοντα	16

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΣΤ'

ΒΟΗΘΟΙ ΑΡΧΙΘΑΛΑΜΗΠΟΛΟΙ ΣΑΛΟΝΙΩΝ

		Σελ.
ΣΤ— 1	Γενικά	17
ΣΤ— 2	Ειδικά καθήκοντα	17
ΣΤ— 3	Λοιπά καθήκοντα	17

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ'

ΤΟ ΜΠΑΡ

Ζ— 1	Γενικά	18
Ζ— 2	Σκεύη τοῦ Μπαρ	19

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η'

ΘΑΛΑΜΗΠΟΛΟΣ ΜΠΑΡΜΑΝ

Η— 1	Γενικά	19
Η— 2	Ειδικά καθήκοντα	19
Η— 3	Λοιπά καθήκοντα	20
Η— 4	Συμπεριφορά θαλαμηπόλου Μπαρμαν καὶ κανόνες κα- θαριότητος	21

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ'

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΒΟΗΘΟΥ ΜΠΑΡΜΑΝ

Θ— 1	Γενικά	21
Θ— 2	Ειδικά καθήκοντα	21
Θ— 3	Λοιπά καθήκοντα	22

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ι'

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΘΑΛΑΜΗΠΟΛΟΥ ΣΑΛΟΝΙΕΡΗ

Ι— 1	Γενικά	22
Ι— 2	Ειδικά καθήκοντα	22
Ι— 3	Λοιπά καθήκοντα	23

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΑ'

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΕΠΙΚΟΥΡΟΥ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΩΝ,

ΦΟΥΑΓΙΕ, ΠΑΝΤΡΥ, ΣΑΛΟΝΙΩΝ

ΙΑ— 1	Γενικά	23
ΙΑ— 2	Ειδικά καθήκοντα	23
ΙΑ— 3	Λοιπά καθήκοντα	24

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΒ'

ΧΩΡΟΙ ΕΣΤΙΑΣΕΩΣ ΚΑΙ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΙΑΣ

ΙΒ— 1	Γενικά	24
ΙΒ— 2	Χρησιμοποίησις τῶν ἐπιτραπεζίων σκευῶν	24
ΙΒ— 3	Πετσέτα φαγητοῦ	25
ΙΒ— 3.1	Πῶς διπλώνουμε τὶς πετσέτες	25

		Σελ.
IB— 4	Ὑποτραπεζομάντηλον (MOLLETON)	27
IB— 5	Τραπεζομάντηλον	28
IB— 6	Ἐπιτραπεζομάντηλον (NAPPERON)	28
IB— 7	Τὰ μαχαιροπήρουνα	28
IB— 8	Ἄγετον σερβίς	29
IB— 9	Τὸ προσωπικὸν τῆς τραπεζαρίας καὶ τοῦ μαγειρείου	29
IB— 9.1	Τὸ προσωπικὸν τῆς τραπεζαρίας	29
IB— 9.2	Τὸ προσωπικὸν τοῦ μαγειρείου	29

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΓ'

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ

ΙΓ— 1	Γενικά	30
ΙΓ— 2	Τὰ ἔπιπλα	30
ΙΓ— 2.1	Τραπεζία	30
ΙΓ— 2.2	Καθίσματα	30
ΙΓ— 2.3	Τραπεζὶ ἐξυπηρετήσεως	30
ΙΓ— 2.4	Βοηθητικὰ τραπεζάκια	31
ΙΓ— 3	Ἐπιτραπέζια σκεύη	31
ΙΓ— 3.1	Μεταλλικά	31
ΙΓ— 3.2	Κρύσταλλα	32
ΙΓ— 3.3	Πορσελλάνα	32
ΙΓ— 4	Ἐξοπλισμὸς καὶ ἀπαιτούμενον προσωπικὸν διὰ τὴν λειτουργίαν ἐστιατορίου πλοίου δι' ἑκατὸν ἐπιβάτας	33

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΔ'

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ

ΙΔ— 1	Γενικά	35
ΙΔ— 2	Τοποθέτησις ἐπιτραπεζίων σκευῶν	35
ΙΔ— 3	Στρώσιμον τοῦ τραπεζομάντηλου	36
ΙΔ— 3.1	Τρόπος ἀλλαγῆς τοῦ τραπεζομάντηλου κατὰ τὴν διάρκειαν τοῦ γεύματος	36
ΙΔ— 4	Τὸ κουδέρ	37
ΙΔ— 5	Προετοιμασία ἐπισήμου γεύματος (BANQUET)	38

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΕ'

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΑΣ ΠΡΟ ΤΗΣ ΕΝΑΡΞΕΩΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ. ΥΠΟΔΟΧΗ ΕΠΙΒΑΤΩΝ. ΓΕΥΜΑΤΑ.

ΙΕ— 1	Γενικά	39
ΙΕ— 2	Ἐξοχή τοῦ ἐπιβάτου εἰς τὴν τραπεζαρίαν	40
ΙΕ— 2.1	Τὸ μπρέκφαστ	41
ΙΕ— 2.2	Μεσημερινὸν γεῦμα (DESEUNER - LANCH)	42
ΙΕ— 2.3	Βραδυνὸν γεῦμα (DINNER - DINER)	44
ΙΕ— 2.4	Δευτερεύοντα γεύματα	45

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΣΤ'

ΤΡΟΠΟΙ ΣΕΡΒΙΣ ΩΡΙΣΜΕΝΩΝ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ

		Σελ.
ΙΣΤ— 1	Γενικά	48
ΙΣΤ— 2	Τί πρέπει νά γνωρίζη ὁ τραπεζοκόμος σχετικῶς μὲ τὸ TABLE D' HOTE	49
ΙΣΤ— 3	Ὑπόδειγμα MENU μεσημβρινοῦ	49
ΙΣΤ— 4	Ὑπόδειγμα MENU βραδυνοῦ	49
ΙΣΤ— 5	Μερικὰ φαγητὰ φλαμπὲ	49
ΙΣΤ— 6	Γλυκίσματα φλαμπὲ	49
ΙΣΤ— 7	Πῶς σερβίρομεν καὶ τρῶμεν ὠρισμένα φαγητὰ	49
ΙΣΤ— 8	Σάλτσαι καὶ τυριά τὰ ὁποῖα πρέπει νά γνωρίζη ὁ τρα- πεζοκόμος	50
ΙΣΤ— 9	Φρούτα	51
ΙΣΤ—10	Τί πρέπει νά γνωρίζη ὁ τραπεζοκόμος σχετικῶς μὲ τὸ ψήσιμον ὠρισμένων ἐδεσμάτων	51
ΙΣΤ—11	CONSOMMES — Σοῦπες	51
ΙΣΤ—12	Τὸ βούτυρον	52
ΙΣΤ—13	Τὸ ψωμί	52
ΙΣΤ—14	Τὰ τῶστ	52

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΖ'

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΑΡΧΙΘΑΛΑΜΗΠΟΛΟΥ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΩΝ

ΙΖ— 1	Γενικά	52
ΙΖ— 2	Εἰδικὰ καθήκοντα	52
ΙΖ— 3	Λοιπὰ καθήκοντα	53

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΗ'

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΒΟΗΘΩΝ ΑΡΧΙΘΑΛΑΜΗΠΟΛΩΝ ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΩΝ

ΙΗ— 1	Γενικά	53
ΙΗ— 2	Εἰδικὰ καθήκοντα	53
ΙΗ— 3	Λοιπὰ καθήκοντα	53

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΘ'

ΘΑΛΑΜΗΠΟΛΟΣ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΣ

ΙΘ— 1	Γενικά	54
ΙΘ— 2	Εἰδικὰ καθήκοντα	54
ΙΘ— 3	Λοιπὰ καθήκοντα	54
ΙΘ— 4	Τραπεζοκόμησις	54
ΙΘ— 5	Ὅροι καὶ ἐκφράσεις διεθνῶς ἐπικρατήσαντες εἰς τὴν τραπεζοκομίαν	55
ΙΘ— 6	Συστήματα τραπεζοκομίας	57
ΙΘ— 6.1	Τὸ Γαλλικὸν σύστημα	57
ΙΘ— 6.2	Τὸ Ἀγγλικὸν σύστημα	57
ΙΘ— 6.3	Τὸ Ρωσικὸν σύστημα	58
ΙΘ— 7	Κρύος μπουφές	58

		Σελ.
ΙΘ— 8	DEBARRASSAGE—Τρόπος ἀπαλλαγῆς τοῦ τραπεζιοῦ ἐκ τῶν χρησιμοποιηθέντων πιάτων	59
ΙΘ— 9	Ὁ λογαριασμός καὶ τὸ φιλοδώρημα	59
ΙΘ—10	Γενικὴ τακτοποίησις τῆς τραπεζαρίας μετὰ τὴν ἀναχώρησιν τῶν ἐπιβατῶν	60

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Κ'

ΧΡΗΣΙΜΟΙ ΓΝΩΣΕΙΣ ΔΙ' ΕΝΑ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΟΝ ΚΛΑΣΕΩΣ

Κ— 1	Γενικά	61
Κ— 2	Τοποθέτησις καὶ μεταφορὰ ποτηρίων	62
Κ— 3	Μεταφορὰ τοῦ δίσκου	62

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΑ'

ΧΡΗΣΙΜΟΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΙΝΕΣΕΙΣ

	ΔΙΑ ΤΟΥΣ ΘΑΛΑΜΗΠΟΛΟΥΣ	62
--	---------------------------------	----

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΒ'

	ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ	65
--	---	----

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΓ'

Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΘΕΣΕΩΣ ΤΩΝ ΠΟΤΩΝ

ΚΓ— 1	Γενικά	67
ΚΓ— 2	Ὑδωρ	68
ΚΓ— 3	Ἀναψυκτικά	68
ΚΓ— 4	Χυμοὶ	69
ΚΓ— 5	Μεταλλικὰ ὕδατα	69
ΚΓ— 6	Σόδες	70

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΔ'

Η ΤΕΧΝΙΚΗ ΤΗΣ ΠΑΡΑΘΕΣΕΩΣ ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ

ΚΔ— 1	Γενικά	70
ΚΔ— 2	Ζύθος	70
ΚΔ— 3	Οἶνοι	71
ΚΔ— 3.1	Ἀφρώδεις οἶνοι	73

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΕ'

ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΑΡΧΙΘΑΛΑΜΗΠΟΛΟΥ ΝΥΚΤΟΣ, ΝΥΚΤΟΦΥΛΑΚΩΝ ΚΑΙ ΝΥΚΤΟΚΑΘΑΡΙΣΤΩΝ

ΚΕ— 1	Ἀρχιθαλαμηπόλος νυκτός	74
ΚΕ— 1.1	Γενικά	74
ΚΕ— 1.2	Εἰδικὰ καθήκοντα	74
ΚΕ— 1.3	Λοιπὰ καθήκοντα	75
ΚΕ— 2	Νυκτοφύλακες	75

		Σελ.
ΚΕ— 2.1	Νυκτερινόν σερβίς	75
ΚΕ— 3	Νυκτοκαθαρισται	76

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΣΤ'

ΣΕΡΒΙΤΟΡΟΙ ΚΑΤΑΣΤΡΩΜΑΤΟΣ ΕΙΣ ΚΡΟΥΑΖΙΕΡΑΝ

ΚΣΤ— 1	Γενικά	76
ΚΣΤ— 2	Ειδικά καθήκοντα	76
ΚΣΤ— 2.1	Ύφαι έργασίας	77
ΚΣΤ— 3	Λοιπά καθήκοντα	77
ΚΣΤ— 4	Ύρισμένα πράγματα σχετικῶς με τῖς κρουαζιέρες και τὴν φυχαγωγίαν τῶν ἐπιβατῶν	77

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΖ'

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΛΛΑΓΗΣ ΚΑΜΠΙΝΩΝ

ΚΖ— 1	Γενικά	78
ΚΖ— 2	Άλλαγή καμπίνας ἐπιβάτου	78
ΚΖ— 3	Διάθεσις καμπινῶν εἰς πρόσωπα ἐπιβαίοντα ὑπὸ εἰδικῆς συνθήκας	79

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΗ'

ΤΟ ΜΕΝΟΥ	80
--------------------	----

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΚΘ'

ΠΕΡΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΒΟΗΘΕΙΩΝ

ΚΘ— 1	Γενικά	81
ΚΘ— 2	Πρῶται βοήθειαι	81

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Λ'

ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

Λ— 1	Γενικά	82
Λ— 2	Οἰνοποίησης	83
Λ— 2.1	Σύνθλιψις σταφυλῶν	84
Λ— 2.2	Κατεργασία τοῦ CUVÉE	84
Λ— 2.3	Άλκοολικὴ ζύμωσις	84
Λ— 2.4	Παλαίωσις	85
Λ— 3	Δοχεῖα ζυμώσεως και διατηρήσεως τοῦ οἴνου	86
Λ— 4	Ποιοτικὴ διάκρισις τῶν οἴνων	89
Λ— 5	Τυποποιήσις και διατήρησις οἴνων	89
Λ— 6	Χαρακτηριστικὰ τῶν οἴνων	91
Λ— 6.1	Χρῶμα	91
Λ— 6.2	Μπουκέ (BOUQUET)	92
Λ— 6.3	Γεῦσις	92

		Σελ.
ΛΒ— 2.6	Εἰς τί ἄλλο χρησιμοποιεῖται τὸ βοδινοῦ κρέας	112
ΛΒ— 2.7	Χρήσιμοι συμβουλαὶ διὰ τὸ βοδινοῦ κρέας	113

ΜΟΣΧΑΡΙ

ΛΒ— 3	Γενικά	113
ΛΒ— 3.1	Πῶς χωρίζεται τὸ μοσχάρι καὶ πῶς μαγειρεύονται τὰ διάφορα κομμάτια του	113

ΧΟΙΡΙΝΟ

ΛΒ— 4	Γενικά	115
ΛΒ— 4.1	Τὰ μέρη τοῦ χοιρινοῦ	115
ΛΒ— 5	Τὰ κυνήγια	116

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΔΓ'

ΟΙ ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

ΔΓ— 1	Γενικά	116
ΔΓ— 2	Λιποδιαλυτὲς βιταμῖνες	117
ΔΓ— 2.1	Βιταμίνη Α	117
ΔΓ— 2.1.1	Τροφὲς πλούσιες σὲ βιταμίνη Α	117
ΔΓ— 2.1.2	Ἡμερησία ἀνάγκη βιταμίνης Α	118
ΔΓ— 2.1.3	Ἀσθένειες λόγω ἐλλείψεως βιταμίνης Α	118
ΔΓ— 2.2	Βιταμίνη D (ἀντιραχητική)	118
ΔΓ— 2.2.1	Τροφὲς πλούσιες σὲ βιταμίνη D	118
ΔΓ— 2.2.2	Ἀσθένειες καὶ ἀνωμαλίες, λόγω ἐλλείψεως βιταμίνης D	118
ΔΓ— 2.2.3	Σὲ ποιὲς περιπτώσεις χορηγεῖται βιταμίνη D καὶ σὲ ποιὲς ἀνωμαλίες	119
ΔΓ— 2.3	Βιταμίνη Ε	119
ΔΓ— 2.4	Βιταμίνη Κ (ἀντιαιμορραγική)	119
ΔΓ— 3	Ὑδατοδιαλυτὲς βιταμῖνες	119
ΔΓ— 3.1	Βιταμίνη ΒΙ ἢ ἀνευρίνη	120
ΔΓ— 3.1.1	Ποῦ εἴσχεται	120
ΔΓ— 3.1.2	Ποῦ ὀδηγεῖ ἢ ἔλλειψη τῆς βιταμίνης ΒΙ	120
ΔΓ— 3.1.3	Πῶς ἐπιδρᾷ ἡ βιταμίνη ΒΙ	121
ΔΓ— 3.2	Βιταμίνη Β2	121
ΔΓ— 3.2.1	Σὲ ποιὲς τροφὲς περιέχεται	121
ΔΓ— 3.2.2	Ποῦ ὀδηγεῖ ἢ ἔλλειψη τῆς βιταμίνης Β2	122
ΔΓ— 3.3	Βιταμίνη ΡΡ	122
ΔΓ— 3.3.1	Τρόφιμα πλούσια σὲ βιταμίνη ΡΡ	122
ΔΓ— 3.3.2	Ποῦ ὀδηγεῖ ἢ ἔλλειψη τῆς βιταμίνης ΡΡ	122
ΔΓ— 3.4	Βιταμίνη Β6 ἢ πυριδοξίνη	122
ΔΓ— 3.5	Βιταμίνη Η ἢ βιοτίνη	123
ΔΓ— 4	Βιταμίνη C (ἀντισχορβουτική)	123
ΔΓ— 4.1	Γιατί λέγεται ἔτσι, πότε ἀνακαλύφθηκε καὶ πῶς	123
ΔΓ— 4.1.1	Γιατί εἶναι ἀπαραίτητη γιὰ τὸν ἄνθρωπο	123
ΔΓ— 4.1.2	Σὲ ποιὲς τροφὲς περιέχεται	123
ΔΓ— 4.1.3	Σὲ τί εἶναι εὐαίσθητη ἡ βιταμίνη C	124

	Σελ.
ΛΓ— 4.1.4 Πώς μπορούμε να περιορίσουμε την καταστροφή της βιταμίνης C	124
ΛΓ— 4.1.5 Γιατί παρουσιάζονται διακυμάνσεις ως προς την περιεκτικότητα της βιταμίνης C στο αίμα	124
ΛΓ— 4.1.6 Ποιές ανωμαλίες μπορεί να προκαλέσει στον οργανισμό ή έλλειψη βιταμίνης C	125

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΛΔ΄

ΟΙ ΣΑΛΑΤΕΣ

ΛΔ— 1 Γενικά	128
ΛΔ— 2 Μερικές σαλάτες άπλές ή σύνθετες	129
ΛΔ— 3 Παρασκευάσματα χυλών	131

ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟΝ

ΟΔΗΓΙΑΙ ΔΙΑ ΤΟΝ STEWARD

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Α΄

ΑΝΑΛΗΨΙΣ ΚΑΘΗΚΟΝΤΩΝ

A— 1 Γενικά	132
A— 2 Βασικαί οδηγίαι	132

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Β΄

ΗΜΕΡΗΣΙΟΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

B— 1 Γενικά	134
B— 2 Συνεργασία με τον Μάγειρα	134
B— 3 Έτοιμασία προγεύματος	135
B— 4 Πρωινός καθαρισμός	135
B— 5 Τρόπος σερβιρίσματος καφέ	136
B— 6 Τρόπος σερβιρίσματος τσούς	136
B— 7 Έτοιμασία μεσημερινοῦ γεύματος	136
B— 7.1 Έτοιμασία δρ - γτ - έδρ	137
B— 7.2 Παρασκευή σαλάτας διά μεσημερινοῦ γεῦμα	137
B— 7.3 Ώρα σερβιρίσματος	138
B— 7.4 Μάζεμα τραπεζιοῦ	138
B— 8 Ἀπογευματινὸ COFFEE - TIME	138
B— 9 Ἀπογευματινὸς καθαρισμὸς	139
B— 10 Έτοιμασία βραδυνοῦ τραπεζιοῦ	139
B— 11 Προετοιμασία διά τήν έπομένην ήμέραν	140
B— 12 Νυκτεριναί φυλακαί 12 - 4	140

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Γ΄

ΣΥΝΤΗΡΗΣΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Γ— 1 Γενικά	140
Γ— 2 Λοιπαί οδηγίαι	142

	Σελ.
Γ— 2.1	ἼΑλευρα και ὄρυζα 142
Γ— 2.2	ἼΑλλαγτικὰ 142
Γ— 2.3	ἼΕλαια 142
Γ— 2.4	ἼΕλιές 142
Γ— 2.5	Ζυμαρικὰ 143
Γ— 2.6	Κονσέρβες 143
Γ— 2.7	Κρέατα 143
Γ— 2.8	Μπαχαρικὰ 143
Γ— 2.9	Μπύρες 143
Γ— 2.10	ἼἩροὶ καρποὶ 144
Γ— 2.11	Πατάτες 144
Γ— 2.12	Τυριὰ — αὐγά 144
Γ— 2.13	Φροῦτα — λεμόνια 145
Γ— 2.14	Χορταρικὰ 145
Γ— 2.15	Ψάρια φρέσκα 146

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Δ΄

ΑΠΟΥΥΕΙΣ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΨΥΓΕΙΩΝ

Δ— 1	Γενικὰ 146
Δ— 2	Τρόπος ἐνεργείας 146
Δ— 3	ἼΑπόφυξις ψυγείων ρεσπεντζῶν 147

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ε΄

ΑΠΟΥΥΕΙΣ ΚΑΙ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΩΝ

Ε— 1	Γενικὰ 147
Ε— 2	ἼΑπόφυξις ειδῶν τεμαχισμένων κρεάτων 148
Ε— 3	ἼΑπόφυξις και τεμαχισμὸς ὀλοκλήρων κρεάτων 148
Ε— 3.1	Τεμαχισμὸς τοῦ ἐμπροσθίου τετάρτου τοῦ βοδινοῦ 149
Ε— 3.2	Τεμαχισμὸς κρεάτων διὰ μπριζόλες 150

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΣΤ΄

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ PROVISIONS REQUISITION

ΣΤ— 1	Γενικὰ 152
ΣΤ— 2	ἼΕνέργειαι τοῦ STEWARD 152

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ζ΄

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ SIX - MONTHLY REQUISITION FOR CABIN STORES

Z— 1	Γενικὰ 153
Z— 2	ἼΕνέργειαι τοῦ STEWARD 153
Z— 3	Συμπληρωματικὴ REQUISITION διὰ CABIN STORES 153

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Η΄

ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ

		Σελ.
H— 1	Γενικά	154
H— 2	Έγέρχειαι τοῦ STEWARD	154

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Θ΄

ΕΤΟΙΜΑΣΙΑ PROVISIONS INVENTORY (τριμηνίας)

Θ— 1	Γενικά	155
Θ— 2	Έγέρχειαι τοῦ STEWARD	155

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ Ι΄

ΣΥΝΤΗΡΗΣΙΣ ΥΛΙΚΟΥ ΚΑΙ ΙΜΑΤΙΣΜΟΥ

I— 1	Γενικά	156
I— 2	Διανομή υλικῶν καὶ ἱματισμοῦ	156
I— 3	Κατεστραμμένος ἱματισμὸς	157

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΑ΄

ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΠΡΟ ΤΗΣ ΑΦΙΞΕΩΣ ΤΟΥ ΠΛΟΙΟΥ ΕΙΣ ΛΙΜΕΝΑ

ΙΑ— 1	Γενικά	157
ΙΑ— 2	Καθαριότης	157
ΙΑ— 3	Ρεσπέντζα Πλοιάρχου	158
ΙΑ— 4	Έτοιμασία STORES MANIFEST (Δηλωτικόν)	158
ΙΑ— 5	Έτοιμασία CREW MANIFEST (Δηλωτικόν πλη- ρώματος)	158
ΙΑ— 6	Καθήκοντα τοῦ STEWARD ἐν ἐπισκαυῇ	159

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΒ΄

ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ ΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	159
---------------------------------------	-----

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΓ΄

ΕΟΡΤΟΛΟΓΙΟΝ	160
-----------------------	-----

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΔ΄

ΧΡΗΣΙΜΟΙ ΟΔΗΓΙΑΙ

ΙΔ— 1	Γενικά	161
ΙΔ— 2	Άσπράδια αὐγῶν	161
ΙΔ— 3	Αὐγά	161
ΙΔ— 4	BREAKFAST — Πρωινόν	161
ΙΔ— 5	Γλυκίσματα	162
ΙΔ— 6	Διανομή ειδῶν καντίνας	162
ΙΔ— 7	Έλληνικά προϊόντα (τρόφιμα)	162
ΙΔ— 8	Μαγιά	162

	Σελ.
ΙΔ— 9	Μαγιονέζα 163
ΙΔ—10	Μποτζάρισμα ἀντικειμένων εις τὴν φουρτούνα 163
ΙΔ—11	Μπουφές 163
ΙΔ—11.1	Τρόποι σερβιρίσματος 164
ΙΔ—12	Ξεροκόμματα ψωμιού 164
ΙΔ—13	Ἐύδι 164
ΙΔ—14	Πάγος 165
ΙΔ—15	Ποικιλία ὄρ - γτ - ἔβρ, σαλάτες καὶ σάλτσες 165
ΙΔ—15.1	ῥΟρ - γτ - ἔβρ 165
ΙΔ—15.2	Σαλάτες 166
ΙΔ—15.3	Σάλτσες 166
ΙΔ—16	REPRESENTATION DRINKS (Κεράσματα φιλο- φροσύνης) 167
ΙΔ—17	Τραπέζι εις ἐπίσημα πρόσωπα 167
ΙΔ—17.1	Κανόνες ἐπὶ τῆς ἐθιμοτυπίας τῶν ἐπισημῶν γευμάτων 168
ΙΔ—17.2	Τραπέζι εις ἡμιεπίσημα πρόσωπα 169
ΙΔ—18	Φύλλο μπακλαβᾶ 169
ΙΔ—19	Ψωμὶ νόστιμο 169

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΕ΄

ΔΙΑΦΟΡΟΙ ΧΡΗΣΙΜΟΙ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ	170
---	-----

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΣΤ΄

ΚΑΛΟΓΟΥΣΤΑ ΚΟΚΤΕ΄ΙΛ	172
--------------------------------------	-----

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΖ΄

ΚΟΚΤΕ΄ΙΛ ΔΙΑ ΠΑΡΤΥ, ΔΕΞΙΩΣΕΙΣ Κ.ΛΠ.	181
--	-----

ΚΕΦΑΛΑΙΟΝ ΙΗ΄

ΔΙΑΦΟΡΑ ΚΟΚΤΕ΄ΙΛ ΚΑΙ «ΠΩΝΤΣ»	191
---	-----

ΜΕΡΟΣ ΤΡΙΤΟΝ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΠΙΝΑΞ Χ

ΠΙΝΑΞ ΜΟΝΑΔΩΝ ΜΕΤΡΗΣΕΩΣ ΒΑΡΟΥΣ	228
--	-----

ΠΙΝΑΞ ΧΙ

ΠΙΝΑΞ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	229
--------------------------	-----

ΠΙΝΑΞ ΧΙΙ

ΠΙΝΑΞ STORES	237
------------------------	-----

Πίναξ περιεχομένων	243
------------------------------	-----