

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ,
ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ**

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

**ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΓΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ
ΔΙΟΡΙΣΙΜΩΝ 2019**

Εξεταζόμενο αντικείμενο (Κωδικός): Ξενοδοχειακά (Τραπεζοκομία) (628)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Πέμπτη, 5 Δεκεμβρίου 2019, 15:30-18:30

Διάρκεια: 3 ώρες

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ 23 ΣΕΛΙΔΕΣ.

ΟΔΗΓΙΕΣ

ΜΕΡΟΣ Α΄: Αποτελείται από 6 ερωτήσεις. Να απαντήσετε και τις 6 ερωτήσεις.

Η κάθε άσκηση βαθμολογείται με 6 μονάδες.

ΜΕΡΟΣ Β΄: Αποτελείται από 4 ερωτήσεις. Να απαντήσετε και τις 4 ερωτήσεις.

Η κάθε άσκηση βαθμολογείται με 10 μονάδες.

ΜΕΡΟΣ Γ΄: Αποτελείται από 2 ερωτήσεις. Να απαντήσετε και τις 2 ερωτήσεις.

Η κάθε άσκηση βαθμολογείται με 12 μονάδες.

- Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο εξεταστικό δοκίμιο το οποίο θα επιστραφεί.
- Στο τέλος του εξεταστικού δοκιμίου δίνονται επιπρόσθετες σελίδες σε περίπτωση που ο χώρος απάντησης κάποιας ερώτησης δεν είναι ικανοποιητικός.
- Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού ή άλλου υγρού υλικού.
- Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

ΜΕΡΟΣ Α΄

1. Ο εκπαιδευτής προετοιμάζεται να παρουσιάσει στους μαθητές του την ενότητα «Τεμαχισμός στο Εστιατόριο (Carving)» στο εργαστήριο της τραπεζοκομίας.

Ερώτημα Ι

(μονάδες 1)

Ποιο από τα παρακάτω τρόλεϊ θα πρέπει να επιλέξει;

Να γράψετε τη σωστή απάντηση.



α) 	β) 
γ) 	δ) 
ε) 	στ) 

Ερώτημα II

(μονάδες 1)

Ο τραπεζοκόμος που εξειδικεύεται στον τεμαχισμό του φαγητού στην τραπεζαρία του εστιατορίου λέγεται στα γαλλικά Chef _____ .

Ερώτημα III

(μονάδες 4)

Να γράψετε τέσσερις (4) βασικούς κανόνες τεμαχισμού.

- α) _____

- β) _____

- γ) _____

- δ) _____

2. Μια μαθήτρια παρουσιάζεται στο μάθημα του Εργαστήριου Τραπεζοκομίας όπως φαίνεται στην πιο κάτω φωτογραφία.



Ερώτημα I

(μονάδες 2)

Με ποιο από τα πιο κάτω κριτήρια θα πρέπει να την αξιολογήσετε;

Να γράψετε τη σωστή απάντηση.

- α) Θα τη συγκρίνετε με την εμφάνιση των συμμαθητών της και θα την αξιολογήσετε ανάλογα.
- β) Θα την αξιολογήσετε με βάση τον εργαστηριακό στόχο που αφορά στολή και εμφάνιση των μαθητών.
- γ) Θα την αξιολογήσετε με βάση την γνώμη που έχετε ήδη σχηματίσει για το άτομο της.
- δ) Θα τη συγκρίνετε με την εμφάνιση του καλύτερου μαθητή στο εργαστήριο και θα την αξιολογήσετε ανάλογα.

Ερώτημα II

(μονάδες 4)

Να γράψετε τέσσερα (4) σημεία που παρατηρείτε στη φωτογραφία της μαθήτριας, τα οποία είναι αντίθετα με την σωστή επαγγελματική αγωγή.

- α) _____

- β) _____

- γ) _____

- δ) _____

3. Ο εκπαιδευτής δίνει φύλλο εργασίας στους μαθητές με το πιο κάτω σενάριο.

Ένας πελάτης του ξενοδοχείου στο οποίο εργάζεστε ως διευθυντής εστιατορίου, έχει αποδεδειγμένα καταναλώσει κοτόπουλο από το ζεστό μπουφέ του εστιατορίου το οποίο ήταν μολυσμένο από το βακτήριο της σαλμονέλας.

Ερώτημα I

(μονάδες 2)

Σύμφωνα με το πιο πάνω σενάριο, να αναφέρετε τα δύο (2) Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCPs) του συστήματος HACCP που αφορούν το κοτόπουλο και στα οποία δεν εφαρμόστηκε σωστά το Σύστημα, με αποτέλεσμα την τροφική δηλητηρίαση του πελάτη.

- α) _____

- β) _____

Ερώτημα II

(μονάδες 4)

Να επεξηγήσετε σε συντομία (μέχρι 50 λέξεις) τους τρεις (3) βασικούς λόγους που επιβάλλουν την εφαρμογή κανονισμών υγιεινής σε μια επισιτιστική επιχείρηση με σκοπό την αποφυγή των τροφικών δηλητηριάσεων.

4. Στο μάθημα της Τεχνολογίας και Εργαστήρια Εστιατορικής Τέχνης, ο εκπαιδευτής καλείται να διδάξει την ενότητα «Οργάνωση Συνεδρίων».

Ξεκινώντας το μάθημα, εφαρμόζει τη μέθοδο της ιδεοθύελλας και ρωτάει τους μαθητές του «Τι αναμένουν να διδαχθούν». Συγχρόνως κατέγραφε τις πιο κάτω απαντήσεις των μαθητών στον πίνακα:



Ερώτημα I

(μονάδες 3)

Στις πιο πάνω απαντήσεις των μαθητών, υπάρχουν κάποιες που είναι σχετικές με την ενότητα «Οργάνωση Συνεδρίων» και κάποιες άλλες που δεν αφορούν τη συγκεκριμένη ενότητα.

Να γράψετε τις τρεις (3) ορθές απαντήσεις των μαθητών.

1.
2.
3.

Ερώτημα II

(μονάδες 3)

Το σερβίρισμα γεύματος κατά τη διάρκεια ενός συνεδρίου σε ξενοδοχείο χρειάζεται ιδιαίτερη οργάνωση και προσοχή έτσι ώστε να πραγματοποιηθεί **γρήγορα** και **αποτελεσματικά**.

Να περιγράψετε τρεις (3) ενέργειες που θα εφαρμόζατε για την επιτυχία της παράθεσης του γεύματος.

- α) _____

- β) _____

- γ) _____

5. Στο πλαίσιο του μαθήματος της Κοστολόγησης, ο εκπαιδευτής αναφέρεται στην ενότητα «Πρότυπες Συνταγές».

Ερώτημα I

(μονάδες 2)

Να περιγράψετε ένα παράδειγμα αφόρμησης που θα χρησιμοποιήσετε το οποίο να αποδίδει όσο το δυνατό καλύτερα τον ορισμό των πρότυπων συνταγών.

Ερώτημα II

(μονάδες 4)

Να επεξηγήσετε τέσσερις (4) λόγους για τους οποίους πρέπει να εφαρμόζονται οι πρότυπες συνταγές σε μια επισιτιστική επιχείρηση.

- α) _____

- β) _____

- γ) _____

- δ) _____

6. Για την εμπέδωση της ενότητας με θέμα «Σερβίρισμα Κρασιού» ο εκπαιδευτής δίνει στους μαθητές να συμπληρώσουν το φύλλο εργασίας με το πιο κάτω σενάριο.

«Ο οινοχόος σε εστιατόριο ξενοδοχείου πολυτελείας καλείται να σερβίρει ένα ερυθρό κρασί του 1988 αξίας 200 ευρώ. Το κρασί παραγγέλθηκε από τον οικοδεσπότη συγκεκριμένου τραπέζιου ο οποίος συνοδεύεται από τη σύζυγό του και ένα άλλο ηλικιωμένο ζευγάρι».

...

Ένα από τα ερωτήματα στο φύλλο εργασίας που δόθηκε στους μαθητές ήταν να περιγράψουν τα δέκα (10) στάδια σερβιρίσματος κρασιού που πρέπει να ακολουθήσει ο οινοχόος με βάση το πιο πάνω σενάριο τα οποία να είναι σύμφωνα με τους κανόνες της εστιατορικής τέχνης.

Ένας μαθητής απάντησε στην ερώτηση ως ακολούθως:

- α) Μεταφορά και παρουσίαση της φιάλης από την κάβα με πετσέτα.
- β) Παρουσίαση της ετικέτας του κρασιού στον πελάτη και αναφορά στα στοιχεία της ετικέτας του κρασιού.
- γ) Σκούπισμα του χείλους της φιάλης πριν την αφαίρεση του φελλού.
- δ) Αφαίρεση καψυλλίου της φιάλης.
- ε) Αφαίρεση του φελλού/πώματος.
- στ) Τοποθέτηση της φιάλης μέσα σε wine cooler στο τραπέζι του πελάτη.
- ζ) Σκούπισμα του χείλους της φιάλης μετά την αφαίρεση του φελλού
- η) Όσφρηση του φελλού για τυχόν ανεπιθύμητες μυρωδιές.
- θ) Σερβίρισμα του κρασιού αρχίζοντας από τον οικοδεσπότη, μετά τις κυρίες αφήνοντας τελευταίο τον κύριο.
- ι) Γευστολόγηση από την ηλικιωμένη κυρία.

Ο εκπαιδευτής εντοπίζει λάθη στην απάντηση του μαθητή.

Ερώτημα I

(μονάδες 4)

Να κατατάξετε στον πιο κάτω πίνακα τα στάδια σερβιρίσματος του κρασιού όπως αναφέρονται στην απάντηση του μαθητή, αλλά με την ορθή σειρά.
(για να θεωρηθεί ορθή η απάντηση απαιτείται και οι δέκα επιλογές να είναι ορθές)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Ερώτημα II

(μονάδες 2)

Τα τέσσερα (4) από τα στάδια σερβιρίσματος του κρασιού αποδίδονται λανθασμένα από τον μαθητή. Να τα εντοπίσετε και να τα γράψετε διορθωμένα στον προκαθορισμένο χώρο.

- α) _____

- β) _____

- γ) _____

- δ) _____

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄**

ΜΕΡΟΣ Β΄

1. Ξεκινώντας το μάθημα σας, αναφέρετε στους μαθητές ότι σήμερα θα παρασκευάσουν στο Εργαστήριο Τραπεζοκομίας διάφορα κοκτέιλ και τους ρωτάτε να σας πουν κάποια από αυτά που γνωρίζουν.

Ένας μαθητής σηκώνει το χέρι και αντί να δώσει ένα παράδειγμα από κοκτέιλ, σας ρωτά: «Κύριε, ψες παρακολούθησα μια ταινία στην τηλεόραση με τον «Πράκτορα 007» ο οποίος παράγγειλε στον μπάρμαν ένα κοκτέιλ «Vodka Martini, shaken, not stirred». Τι σημαίνει αυτό;».

Ερώτημα I

(μονάδες 2)

Ποια από τις πιο κάτω είναι η πιο ενδεδειγμένη αντίδραση από μέρους σας;

Να γράψετε τη σωστή απάντηση.

- α) Επιβραβεύετε τον μαθητή για την απάντηση και βρίσκετε την ευκαιρία να ανοίξετε συζήτηση στην τάξη ώστε να επεξηγηθούν οι όροι αλλά και να συζητηθούν άλλα ζητήματα σχετικά με το μάθημα, κινδυνεύοντας όμως να βγείτε εκτός του προγραμματισμένου χρονοδιαγράμματος.
- β) Εξηγείτε στο μαθητή ότι δεν υπάρχει τέτοιο κοκτέιλ και ότι πρόκειται απλά για δημιούργημα του Χόλυγουντ, αλλά βρίσκετε την ευκαιρία να αναφερθείτε επιγραμματικά στους δύο όρους, μέσα πάντα στα προγραμματισμένα χρονικά όρια.
- γ) Επιβραβεύετε τον μαθητή για την απάντηση και δίνετε το λόγο σε άλλο μαθητή ώστε να δώσετε την ευκαιρία και σε άλλους να απαντήσουν μέσα στα προκαθορισμένα χρονικά όρια.
- δ) Αγνοείτε την ερώτηση του μαθητή, αφού είναι εκτός θέματος και δίνετε το λόγο σε άλλο μαθητή.

Ερώτημα II

(μονάδες 4)

Να επεξηγήστε τους όρους της τεχνικής ανάμειξης ποτών (bartending) «shaken» και «stirred».

Shaken:

Stirred:

Ερώτημα III

(μονάδες 2)

Ποια από τις πιο κάτω επιλογές είναι μέθοδος παρασκευής κοκτέιλ;

Να γράψετε τη σωστή απάντηση.

- α) Float
- β) Blend
- γ) Frappé
- δ) Muddle
- ε) Drift

Ερώτημα IV

(μονάδες 2)

Το βασικό αλκοολούχο συστατικό στο κλασικό «martini cocktail» είναι το _____.

2. Η πιο κάτω ερώτηση προέρχεται από δοκίμιο των Παγκύπριων εξετάσεων στο μάθημα «Τεχνολογία Μαγειρικής και Εστιάτορικής Τέχνης».

18. Το μπουφέ είναι ένας από τους τρόπους παράθεσης για δεξιώσεις.



α) Να καταγράψετε τα δώδεκα (12) στάδια παράθεσης του μπουφέ με τη σωστή σειρά.

Το 95% των μαθητών που εξετάστηκαν, παρανόησε την ερώτηση με αποτέλεσμα να δώσει λάθος απάντηση.

Ερώτημα I

(μονάδες 6)

Να επεξηγήσετε, στα πλαίσια του προκαθορισμένου χώρου, τα τρία (3) σημεία του δοκιμίου τα οποία θεωρείτε ότι συνέβαλαν στην παρανόηση των μαθητών.

α) _____

β) _____

γ) _____

Ερώτημα II

(μονάδες 4)

Να γράψετε, στα πλαίσια του προκαθορισμένου χώρου, τα διορθωτικά μέτρα που θα πάρετε ώστε η ερώτηση να γίνει απόλυτα κατανοητή (μπορείτε αν θέλετε να αναδιατυπώσετε την ερώτηση).

3. Ο εκπαιδευτής έδωσε το πιο κάτω σενάριο ως ανατροφοδότηση στην ενότητα της «Παραλαβής Τροφίμων» στο μάθημα «Έλεγχος και Διαχείριση Τροφίμων και Ποτών». Το μάθημα αυτό διδάσκεται στους μαθητές του 3^{ου} έτους οι οποίοι έχουν ήδη ολοκληρώσει πρακτική εκπαίδευση και κατάρτιση σε ξενοδοχεία.

Το ξενοδοχείο "Golden Moon" παρέλαβε στις 26/08/2019 παραγγελία από συγκεκριμένο προμηθευτή φθαρτών με τα ακόλουθα προϊόντα:

1. 100 Kg	Πατάτες	@	€0,50 το Kg
2. 10 Δέσμες	Μαϊντανό	@	€0,15 η δέσμη
3. 20 Kg	Μπανάνες	@	€0,50 το Kg
4. 50 Kg	Πορτοκάλια	@	€0,60 το Kg
5. 100 Kg	Καρπούζια	@	€0,45 το Kg
6. 20 Kg	Ντομάτες	@	€0,30 το Kg
7. 20 Kg	Αγγουράκια	@	€0,80 το Kg

Η προγραμματισμένη ώρα παραλαβής από τον προμηθευτή φθαρτών στο ξενοδοχείο “Golden Moon” είναι στις 11:00 π.μ. Ο προμηθευτής έφθασε στο ξενοδοχείο στις 12:30 μ.μ., κατέβασε τα υλικά από το αυτοκίνητο και τα τοποθέτησε στον διάδρομο ενώ ο υπεύθυνος παραλαβής απουσίαζε. Ο προμηθευτής ζύγισε τις μπανάνες και τις βρήκε 20 Kg. Ο προμηθευτής άφησε ένα καρπούζι στον υπεύθυνο παραλαβής μαζί με το τιμολόγιο της παραγγελίας και έφυγε.

Όταν επέστρεψε ο υπεύθυνος παραλαβής, βρήκε τα προϊόντα και ζύγισε ένα κασόνι με πατάτες το οποίο ήταν 20 Kg. Στη συνέχεια αποθήκευσε τις μπανάνες, ντομάτες και αγγουράκια στο ψυγείο των φθαρτών.

Κάποια στιγμή, ο υπεύθυνος παραλαβής, διαπίστωσε ότι τα πορτοκάλια δεν πληρούσαν τις προδιαγραφές. Όποτε τα παρέδωσε στην κουζίνα για να χρησιμοποιηθούν ως χυμός.

Ερώτημα προς τους μαθητές.

Να εντοπίσετε τα λάθη στη διαδικασία παραλαβής τροφίμων.

Ερώτημα I

(μονάδες 4)

Να περιγράψετε ένα παράδειγμα που θα συζητούσατε με τους μαθητές σας ως αφόρμηση, ώστε να εκμαιεύσετε τη σωστή διαδικασία παραλαβής τροφίμων.

Ερώτημα II

(μονάδες 4)

Να εντοπίσετε και να καταγράψετε διορθωμένα οκτώ (8) από τα λάθη και τις παραλήψεις στη διαδικασία παραλαβής τροφίμων όπως παρουσιάζονται στο πιο πάνω σενάριο.

- α) _____

- β) _____

- γ) _____

- δ) _____

- ε) _____

- στ) _____

- ζ) _____

- η) _____

Ερώτημα III

(μονάδες 2)

Να ονομάσετε τέσσερα (4) είδη εξοπλισμού που είναι απαραίτητα για την παραλαβή τροφίμων.

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

4. Με βάση την πιο κάτω περιπτωσιακή μελέτη διδασκαλίας να απαντήσετε στα ερωτήματα που ακολουθούν.

Στο μάθημα «Μέθοδος Παράθεσης με Έτοιμα Πιάτα» ο εκπαιδευτής άρχισε το μάθημα ρωτώντας τους μαθητές ποιοι θέλουν να απαντήσουν την εργασία που είχε βάλει για το σπίτι. Σήκωσαν το χέρι δύο μαθητές και τους έδωσε το λόγο.

Ο εκπαιδευτής, μετά από τις ορθές απαντήσεις των δύο μαθητών συνέχισε με την παράδοση του νέου μαθήματος προβάλλοντας διαφάνεια στην οποία εξηγεί τη μέθοδο παράθεσης με έτοιμα πιάτα. Διευκρίνισε στους μαθητές ότι τα πιάτα ετοιμάζονται πάντοτε από τους μάγειρες και δεν επεμβαίνει ο τραπεζοκόμος στην ετοιμασία και παρουσίαση του φαγητού στο πιάτο. Επιπρόσθετα, ο εκπαιδευτής εξηγεί στους μαθητές ότι ακόμη και αν προσέξουν κάποιο πρόβλημα με το στήσιμο του φαγητού στο πιάτο θα το αγνοήσουν για να μην εκθέσουν τον υπεύθυνο της κουζίνας.

Στη συνέχεια τονίζει στους μαθητές ότι τα κύρια καθήκοντα των τραπεζοκόμων είναι να μεταφέρουν τα φαγητά στους πελάτες, σερβίροντας πρώτα τον οικοδεσπότη και μετά τις κυρίες.

Εξηγεί στους μαθητές ότι ο τραπεζοκόμος μεταφέρει μόνο δύο έτοιμα πιάτα, ένα στο αριστερό και ένα στο δεξί χέρι. Αυτό πρέπει να γίνεται χωρίς τα δάκτυλα του να αγγίζουν το εσωτερικό μέρος του πιάτου.

Περιγράφει τη σωστή τοποθέτηση του πιάτου μπροστά από τον πελάτη, ότι δηλαδή η κύρια παρασκευή (π.χ. κρέας, ψάρι) βρίσκεται προς το πάνω δεξιά μέρος του πιάτου.

Αναφέρει στους μαθητές ότι θα πρέπει να περιμένουν να τελειώσουν οι περισσότεροι πελάτες το φαγητό τους στο ίδιο τραπέζι και τότε να ξεκινήσουν τη διαδικασία αποκόμισης.

Ο εκπαιδευτής αναθέτει στους μαθητές εργασία αξιολόγησης του μαθήματος, καλώντας τους να εργαστούν σε ομάδες των τεσσάρων και να εντοπίσουν τη σωστή απάντηση από το βιβλίο. Μετά από πέντε λεπτά καλεί ένα μαθητή από κάθε ομάδα να ανακοινώσει την απάντηση της ομάδας του. Αφού προβάλλει ο ίδιος τη διαφάνεια με τη σωστή απάντηση ζητά από τους μαθητές να διορθώσουν τα λάθη τους. Κάνει ανακεφαλαίωση βασισμένος στα κύρια σημεία και προτρέπει τους μαθητές να αρχίσουν την κατ' οίκον εργασία που τους έχει αναθέσει, αφού μέχρι να κτυπήσει το κουδούνι υπολείπονται ακόμη δέκα λεπτά.

Ερώτημα I

(μονάδες 4)

Να επισημάνετε και να αιτιολογήσετε μέσα από το κείμενο τέσσερις (4) ενέργειες/διαδικασίες, οι οποίες **ΔΕΝ υποστηρίζουν** αποτελεσματική διδασκαλία.

α) _____

β) _____

γ) _____

δ) _____

Ερώτημα II

(μονάδες 4)

Να επισημάνετε μέσα από το κείμενο τέσσερις (4) λανθασμένες πληροφορίες που δίνει ο εκπαιδευτής, οι οποίες αφορούν τη διαδικασία παράθεσης φαγητού με έτοιμα πιάτα και να τις γράψετε διορθωμένες.

- α) _____

- β) _____

- γ) _____

- δ) _____

Ερώτημα III

(μονάδες 2)

Ο εκπαιδευτής στο πιο πάνω σενάριο παρέλειψε να εξηγήσει ένα σημαντικό στάδιο της διαδικασίας παράθεσης φαγητών με έτοιμα πιάτα. Να ονομάσετε και να περιγράψετε το στάδιο αυτό.

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄**

ΜΕΡΟΣ Γ'

1. Σε γραπτή αξιολόγηση, ο εκπαιδευτής ζητά από τους μαθητές του να στρώσουν το τραπέζι σύμφωνα με το πιο κάτω ειδικό μενού. Πρόκειται για Χριστουγεννιάτικο μενού με 7 σειρές φαγητών (7 courses menu).

Μενού

Μπλε Τυρί με Καβουρδισμένα Καρύδια και Άλειμμα από Σχοινόπρασο σε Ψωμί Μπαγκέτα
(Blue Cheese, Toasted Walnuts, Chives Spread with Baguette Bread)

Κοκτέιλ Θαλασσινών με Μαύρο Χαβιάρι
(Seafood Cocktail with Caviar)

Κρεμώδης Σούπα Πατάτας και Πράσου
(Vichyssoise soup)

Σολομός στη Σχάρα με Λαχανικά της Εποχής
(Grilled Salmon Served on Bed of Seasonal Vegetables)

Σορμπέ από Γκρέιπφρουτ και Δυόσμο
(Sorbet of Grapefruit and Mint)

Ελάφι με Άγρια Φρούτα του Δάσους
(Venison with Wild Fruit of the Forest)

Γλυκό με Γεύση Καφέ
(Coffee Cake)

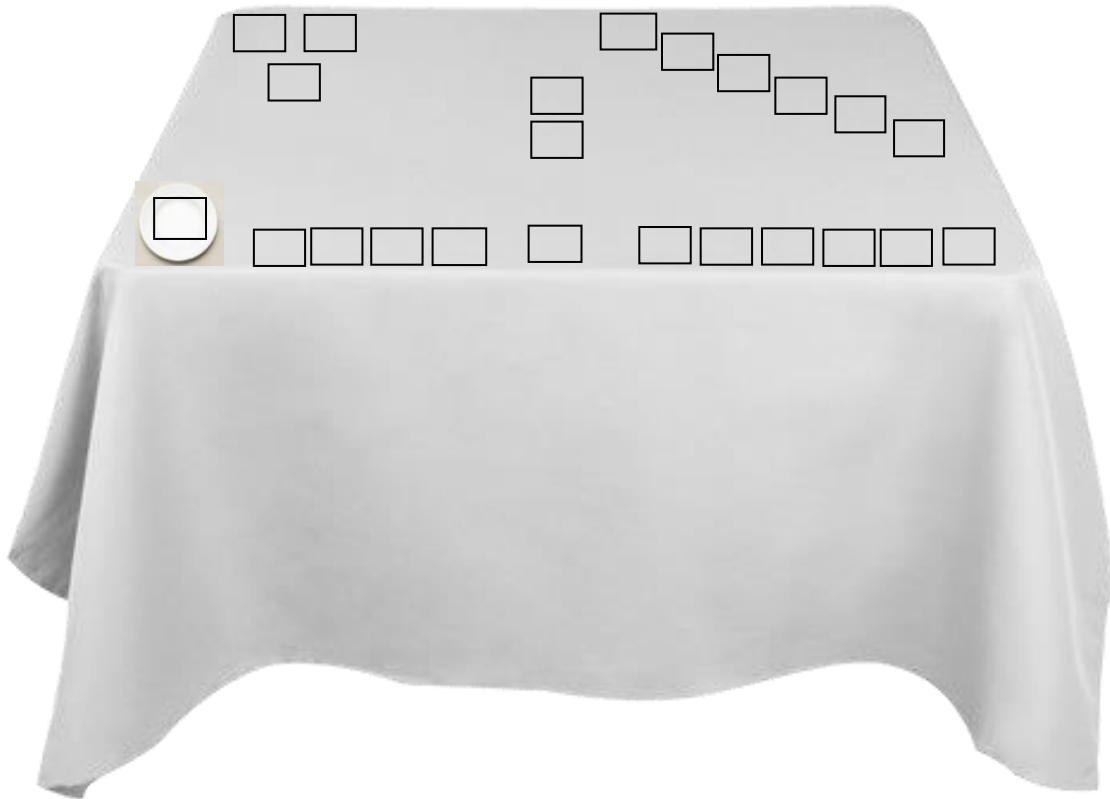
Με το μενού θα σερβιριστούν τα πιο κάτω ποτά:







Νερό, Κόκκινο και Ασπρο Κρασί, Σαμπάνια, Ξηρό Σέρι και Λικέρ Καλούα


















Ερώτημα Ι

(μονάδες 5,5)

Να τοποθετήσετε τον αριθμό του κάθε εξοπλισμού όπως φαίνεται στον πιο κάτω πίνακα, στο τετραγωνάκι που αντιστοιχεί στη **σωστή θέση** πάνω στο τραπέζι.



	1		2		3		4		5		6
-------------------------------------------------------------------------------------	---	-------------------------------------------------------------------------------------	---	-------------------------------------------------------------------------------------	---	-------------------------------------------------------------------------------------	---	---------------------------------------------------------------------------------------	---	---------------------------------------------------------------------------------------	---

 7	 8	 9	 10	 11	 12
 13	 14	 15	 16	 17	 18
 19	 20	 21	 22	 23	

Ερώτημα II

(μονάδες 2,5)

Να αντιστοιχίσετε τα φαγητά της **στήλης Α'** με το ανάλογο είδος ποτού της **στήλης Β'** έτσι ώστε να έχουμε τον καλύτερο συνδυασμό φαγητού και ποτού.

α/α	Στήλη Α'	α/α	Στήλη Β'
1	Κρεμώδης σούπα πατάτας και πράσου	α	Λικέρ Καλούα
2	Σορμπέτ από γκρέιπφρουτ και δυόσμο	β	Άσπρο κρασί
3	Ελάφι με άγρια φρούτα του δάσους	γ	Ξηρό σέρι
4	Κοκτέιλ θαλασσινών με μαύρο χαβιάρι	δ	Σαμπάνια
5	Γλυκό με γεύση καφέ	ε	Κόκκινο κρασί
6	Σολομός στη σχάρα με λαχανικά της εποχής		
7	Μπλε τυρί με καβουρδισμένα καρύδια και άλειμμα από σχοινόπρασο σε ψωμί πακέτα		

1	2	3	4	5	6	7

Ερώτημα III

(μονάδες 2)

Να εξηγήσετε τους πιο κάτω όρους που αναφέρονται στην προετοιμασία και το σερβίρισμα φαγητών.

α) Deparassage (Ντεπαρασάζ)

β) Sorbet (Σορμπέ)

γ) Menages (Μενάζ)

δ) Goblets (Γκόμπλετς)

Ερώτημα IV

(μονάδες 2)

Να συμπληρώσετε τον πιο κάτω πίνακα που αφορά στις ενέργειες του τραπεζοκόμου για το στρώσιμο τραπέζιού. Να αριθμήσετε τις ενέργειες με τη σωστή χρονική σειρά από το 1 μέχρι το 8.

ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΣΩΣΤΗ ΧΡΟΝΙΚΗ ΣΕΙΡΑ (1 - 8)
Τοποθέτηση πετσέτας του πελάτη	
Τοποθέτηση ποτηριών σύμφωνα με το μενού	
Τοποθέτηση ανθοδοχείου, νούμερου τραπέζιού και αλατοπίπερου	
Τοποθέτηση ναπερόν	
Τοποθέτηση μαχαιροπίρουνων σύμφωνα με το μενού	
Τοποθέτηση τραπεζομάντιλου	
Τοποθέτηση μολετόν	
Τοποθέτηση καρέκλας	

2. Πρόκειται να διδάξετε την ενότητα «Κοστολόγηση Μεριδας Φαγητού». Για ανατροφοδότηση της διδαχθείσας ύλης δίνετε στους μαθητές εργασία στην τάξη με το εξής σενάριο:

Είστε ο Ελεγκτής Τροφίμων και Ποτών και σας ζητήθηκε από το Διευθυντή του ξενοδοχείου όπως κοστολογηθεί η μερίδα των κεφτέδων για ένα πάρτι γενεθλίων και να βρεθεί η τιμή πώλησης.

Ζητήθηκε από του μαθητές όπως συνεργαστούν για την επίλυση της άσκησης.

Ερώτημα I

(μονάδες 2)

Ποια θεωρείτε ως η πιο ενδεδειγμένη ενέργεια του εκπαιδευτικού ώστε να πετύχει καλύτερα το στόχο του μαθήματος;

Να γράψετε τη σωστή απάντηση.

- α) Να δώσει παράδειγμα λυμένης άσκησης και να τους ζητήσει με βάση αυτό να λύσουν την άσκηση που τους δόθηκε για ανατροφοδότηση.
- β) Να ζητήσει να λύσουν την άσκηση χωρίς βοήθεια, για να μπορέσουν να ανακαλύψουν τη γνώση από μόνοι τους.
- γ) Να επεξηγήσει τους τύπους της άσκησης, μετά να λύσει ένα παράδειγμα όπου εφαρμόζονται οι τύποι και μετά να προχωρήσουν στην επίλυση της άσκησης.
- δ) Να επεξηγήσει στους μαθητές τους τύπους, και αφού δώσει το χρόνο να εργαστούν, τότε να γίνει προβολή της λυμένης άσκηση στον πίνακα.

Ερώτημα II

(μονάδες 2)

Να αναφέρετε δύο (2) λόγους που να δικαιολογούν την απάντησή σας.

α) _____

β) _____

Ερώτημα III

(μονάδες 8)

Να λύσετε την πιο κάτω εργασία, συμπληρώνοντας το φύλλο κοστολόγησης της μερίδας, για να μπορέσετε να διορθώσετε τις απαντήσεις των μαθητών σας.

ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΤΑΞΗ

Η συνταγή για κεφτέδες για 8 άτομα είναι:

800 γρ. Κιμάς
200 γρ. Κρεμμύδι
500 γρ. Πατάτες
300 γρ. Ψωμί
4 αυγά
¼ Δέσμη Μαϊντανό

Τιμή μονάδας
€8.50 το κιλό
€5.50 το κιλό
€3.50 το κιλό
€2.50 το κιλό
€3.50 τη δωδεκάδα
€0,20 τη δέσμη

Δεδομένο: Το ποσοστό του μεικτού κέρδους είναι 70%

Φύλλο Κοστολόγησης Μερίδας				
Όνομα Φαγητού: Κεφτέδες Αριθμός συνταγής: A001 Αριθμός μερίδων: 8				
Υλικά	Μονάδα	Ποσότητα	Τιμή μονάδας	Κόστος
Κόστος συνταγής για 8 άτομα =				
Κόστος των υλικών για κάθε άτομο =				
Ποσοστό κόστους υλικών% (Κεφτέδων) =				
Τιμή πώλησης ανά μερίδα =				
Μεικτό κέρδος =				

