

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΕΝΙΑΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ

20 23 - 20 24

Α' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Τετάρτη, 22 Μαΐου 2024

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: Τεχνολογία και Εργαστήρια Εστιατορικής Τέχνης

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : xe102

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' ΛΕΠΤΑ

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΕΝΤΕΚΑ (11) ΣΕΛΙΔΕΣ.

ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΤΡΙΑ (Α', Β' ΚΑΙ Γ').

ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)

1. Να απαντήσετε **ΟΛΑ** τα ερωτήματα πάνω στο εξεταστικό δοκίμιο.
2. Να μη γράψετε πουθενά το όνομα σας στο εξεταστικό δοκίμιο εκτός του καθορισμένου χώρου στο χαρτονάκι που σας έχει δοθεί.
3. Να απαντήσετε σε όλα τα θέματα μόνο με πένα χρώματος μπλε ανεξίτηλης μελάνης. Μολύβι επιτρέπεται, μόνο αν το ζητάει η εκφώνηση, και μόνο για σχήματα, πίνακες, διαγράμματα κλπ.
4. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.
5. Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

ΟΔΗΓΙΕΣ (για την επιτροπή εξετάσεων)

1. Το εξεταστικό δοκίμιο να εκτυπωθεί και στις δύο όψεις.

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΝΑ ΕΚΤΥΠΩΘΕΙ: ΜΑΥΡΟΑΣΠΡΟ

ΜΕΡΟΣ Α: Αποτελείται από δέκα (10) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

1. Να συμπληρώσετε τα κενά στις πιο κάτω προτάσεις επιλέγοντας τη λέξη που ταιριάζει από τις λέξεις που σας δίνονται στην παρένθεση.

(4 μονάδες)

(Παράθεση, αγωγής, σερβιρίσματος, ποτών, Μεταφορική, Επισιτιστική, εκδρομής, διαμονής)

Εστιατορική τέχνη είναι η τέχνη με την οποία σερβίρονται φαγητά και ποτά, σύμφωνα με τους κανόνες _____ και την τεχνική _____. Με τον όρο Ξενοδοχειακή και _____ βιομηχανία εννοούμε το σύνολο των επιχειρήσεων που ασχολούνται με την προσφορά φαγητού, ποτού, διασκέδασης και _____ στον κόσμο που ταξιδεύει.

2. Μία ξενοδοχειακή μονάδα διαθέτει διάφορα τμήματα για να προσφέρει τις υπηρεσίες της ανάλογα με τον τύπο της, το είδος της πελατείας της, την κατηγορία της σε αστέρια και το μέγεθός της. Να προσδιορίσετε αν το περιεχόμενο των πιο κάτω δηλώσεων είναι Σωστό ή Λάθος γράφοντας δίπλα το αντίστοιχο γράμμα (Σ) για τη σωστή δήλωση και (Λ) για τη λανθασμένη δήλωση.

(4 μονάδες)

		Σ ή Λ
α)	Τα τρία βασικά τμήματα που συνήθως διαθέτουν τα καλά οργανωμένα ξενοδοχεία, είναι το Τμήμα Τροφίμων και Ποτών, το Τμήμα Υποδοχής και το Οικονομικό Τμήμα.	
β)	Το μεγαλύτερο τμήμα σε ένα ξενοδοχείο, σε λειτουργίες και δραστηριότητες, είναι το Τμήμα Τροφίμων και Ποτών.	
γ)	Το Τμήμα Ανθρώπινου Δυναμικού έχει υπο την ευθύνη του την καθαριότητα των δωματίων και των κοινόχρηστων χώρων.	
δ)	Το Τμήμα Υποδοχής έχει υπό την ευθύνη του και την κατανομή δωματίων.	

3. Να βάλετε σε κύκλο τη σωστή απάντηση σε κάθε μία από τις πιο κάτω δηλώσεις. (μονάδες 4)

α) Τον σημαντικότερο ρόλο για την επιτυχία ενός εστιατορίου παίζει:

- i. Το καλό φαγητό
- ii. Οι επαγγελματικές γνώσεις (εκπαίδευση)
- iii. Η προσωπικότητα του εργαζόμενου
- iv. Η διακόσμηση και το περιβάλλον του εστιατορίου

β) Ο λόγος που η επαγγελματική αγωγή θεωρείται απαραίτητη είναι:

- i. Η συνεχής ανάπτυξη της ξενοδοχειακής βιομηχανίας
- ii. Η αύξηση του ανταγωνισμού
- iii. Οι αυξημένες ανάγκες του πελάτη
- iv. Όλα τα πιο πάνω

4. Να αναφέρετε **τέσσερα (4)** παραδείγματα καλής συμπεριφοράς στα πλαίσια της επαγγελματικής αγωγής

(μονάδες 4)

α. _____

β. _____

γ. _____

δ. _____

5. Να απαντήσετε στις πιο κάτω ερωτήσεις επιλέγοντας **μια (1)** σωστή απάντηση από κάθε πεδίο:

(4 μονάδες)

α) Ο τύπος κρασιού που ταιριάζει με επιδόρπιο φαγητό είναι:

- i Ροζέ κρασί
- ii Κόκκινο παλαιωμένο κρασί
- iii Λευκό ξηρό κρασί
- iv Λευκό γλυκό κρασί

β) Ο τύπος κρασιού που ταιριάζει με ένα ψάρι ποσέ είναι:

- i. Λευκό ξηρό κρασί
- ii. Κόκκινο νεαρό και ελαφρύ κρασί
- iii. Κόκκινο παλαιωμένο κρασί
- iv. Λευκό γλυκό κρασί

6. Να αναφέρετε τους τέσσερις (4) τρόπους επικοινωνίας του πελάτη με την υπηρεσία δωματίου.

(μονάδες 4)

α. _____

β. _____

γ. _____

δ. _____

7. Να συμπληρώσετε τα κενά των προτάσεων επιλέγοντας τη λέξη που ταιριάζει από τις λέξεις που σας δίνονται στην παρένθεση.

(4 μονάδες)

(Κατ' οίκον, δωμάτιο, σπίτι, σερβιρίσματος, δωματίου, σπιτιού, ανέσεις, βοήθειες.

- Το Room Service είναι η υπηρεσία _____ φαγητών και ποτών στο _____ του πελάτη.
- Η υπηρεσία _____ προσφέρεται σε ξενοδοχεία που θέλουν να εξυπηρετήσουν τους πελάτες τους με όλες τις _____ .

8. Η υγιεινή είναι μια σειρά πρακτικών οι οποίες στοχεύουν στη διατήρηση της καλής υγειονομικής κατάστασης. Να απαντήσετε αν οι πιο κάτω δηλώσεις είναι **Σωστές** ή **Λάθος** γράφοντας το γράμμα **Σ** για τη σωστή δήλωση και το γράμμα **Λ** για τη λανθασμένη δήλωση:

(4 μονάδες)

		Σ ή Λ
α.	Η σωστή εφαρμογή της υγιεινής έχει μεγάλη σημασία γιατί κάνει τους χειριστές τροφίμων να ευαισθητοποιούνται για τους κινδύνους που ελλοχεύουν.	
β.	Οι κανόνες υγιεινής δεν είναι υποχρεωτικό να εφαρμόζονται στα σχολεία, στα τρένα, στα πλοία και στο στρατό	
γ.	Ένας από τους λόγους που επιβάλλουν την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής είναι η ηθική υποχρέωση του προσωπικού και του επιχειρηματία.	
δ.	Η οικονομική επιβίωση μιας επισιτιστικής μονάδας επηρεάζεται από την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής.	

9. Να συμπληρώσετε την ελληνική ορολογία στη Στήλη Β για κάθε θέση εργασίας που είναι γραμμένη στη Στήλη Α.

(4 μονάδες)

	Στήλη Α	Στήλη Β
α.	Food and Beverage Manager	
β.	Maitre d'hôtel	
γ.	Chef trancheur	
δ.	Sommelier	

10. Η προσωπική υγιεινή είναι πολύ σημαντική. Να γράψετε **τέσσερα (4)** σημεία στα οποία ο τραπεζοκόμος πρέπει να δίνει ιδιαίτερη προσοχή για την προσωπική του υγιεινή.

(4 μονάδες)

α. _____

β. _____

γ. _____

δ. _____

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

ΜΕΡΟΣ Β: Αποτελείται από τέσσερεις (4) ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

11. α) Το πρόγευμα έχει μεγάλη σημασία τόσο για τις επιχειρήσεις εστίασης όσο και για τον πελάτη. Να υποστηρίξετε αυτή τη δήλωση, παραθέτοντας τρία επιχειρήματα για την κάθε περίπτωση.

Για τον πελάτη:

(μονάδες 3)

- i. _____

- ii. _____

- iii. _____

Για την επιχείρηση:

(μονάδες 3)

- i. _____

- ii. _____

- iii. _____

β) Να ονομάσετε τέσσερεις (4) χώρους στους οποίους ένα ξενοδοχείο μπορεί να σερβίρει πρόγευμα.

(μονάδες 4)

- i) _____
- ii) _____
- iii) _____
- iv) _____

12. Ο σχεδιασμός του μενού θα πρέπει να είναι ελκυστικός και ενδιαφέρων για τον πελάτη, έτσι ώστε να τον ενθαρρύνει να διαβάσει το περιεχόμενό του.

α) Να εξηγήσετε τις **τρεις (3)** από τις πέντε (5) κυριότερες λειτουργικές ιδιότητες του εδεσματολογίου.

(μονάδες 6)

i. _____

ii. _____

iii. _____

β) Να αναφέρετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά του προκαθορισμένου μενού

(μονάδες 4)

i. _____

ii. _____

iii. _____

iv. _____

13.α) Η ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία είναι μια ιδιαίτερη βιομηχανία σε σχέση με τις άλλες. Να αναφέρετε **δύο (2)** κύριες διαφορές.

(μονάδες 4)

i. _____

ii. _____

Β) Όταν όλοι οι υπάλληλοι λειτουργούν και συμπεριφέρονται στα πλαίσια της επαγγελματικής αγωγής, μια επιχείρηση μπορεί να πετύχει πολλά. Να αναφέρετε **τρεις (3)** στόχους που μπορεί να επιτευχθούν.

(μονάδες 6)

i. _____

ii. _____

iii. _____

14. Εργάζεστε στη θέση του Οινοχόου (Sommelier) σε εστιατόριο πολυτελείας και ένα ζευγάρι πελατών παραγγέλλει ένα μπουκάλι κόκκινο παλαιωμένο κρασί για να το συνοδέψει με το φαγητό του. Να βάλετε στη σωστή σειρά τα στάδια της διαδικασίας παράθεσης του κρασιού από το 1 μέχρι το 10.

(10 μονάδες)

Στάδια Σερβιρίσματος	Σωστή σειρά σερβιρίσματος
Βιδώνω το ανοιχτήρι στο κέντρο του φελλού, χωρίς να κινούμε τη φιάλη.	
Σκουπίζω με πετσέτα τον λαιμό και το χείλος της φιάλης αφού αφαιρεθεί ο φελλός.	
Τοποθετώ τον μοχλό στο χείλος της φιάλης και τον αφαιρώ προσεκτικά.	
Το κρασί παρουσιάζεται από τη δεξιά μεριά του πελάτη.	
Σκουπίζω με την πετσέτα το πάνω μέρος της φιάλης πάνω από τον φελλό.	
Βάζω τον φελλό σε πιατάκι και τον τοποθετώ μπροστά στον πελάτη, για να μπορεί να τον δει και να τον μυριστεί.	
Όταν ο πελάτης το εγκρίνει, σερβίρω με τη σωστή σειρά τους υπόλοιπους και στο τέλος το άτομο το οποίο δοκίμασε το κρασί.	
Σερβίρω 30 ml από τη δεξιά πλευρά του πελάτη, ο οποίος παρήγγειλε το κρασί.	
Προσέχω να μην τρυπήσω τον φελλό από την άλλη πλευρά για να μην πέσουν κομμάτια του φελλού στο κρασί.	
Κόβω το καψύλιο με το μαχαιράκι στο κάτω μέρος του δακτυλίου του λαιμού της φιάλης και το τοποθετώ στην τζέπη μου.	

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

ΜΕΡΟΣ Γ: Αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις η οποία κάθε ερώτηση βαθμολογείται από δέκα (10) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

15. Το εστιατόριο στο οποίο εργάζεστε ως σερβιτόρος θα προσφέρει για δείπνο το πιο κάτω προκαθορισμένο μενού:

Μανιταρόσουπα

~~~~~

*Ριζότο με σπαράγγια*

~~~~~

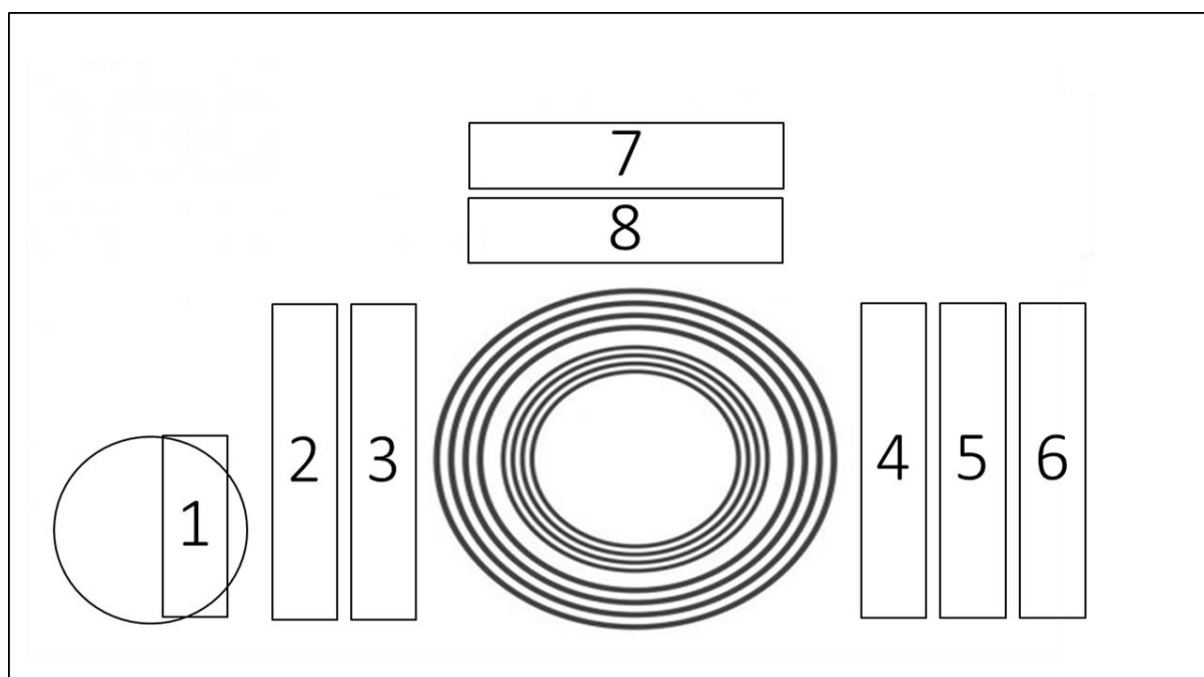
*Χοιρινό ψαρονέφρι με σάλτσα κουμανδαρίας
Σερβίρεται με ρύζι και λαχανικά ψημένα στον ατμό*

~~~~~

*Φρέσκα εποχιακά φρούτα (καρπούζι και πεπόνι)*

α. Να ονομάσετε τα **οκτώ (8)** είδη σερβίσιων που θα τοποθετούσετε στον αντίστοιχο αριθμό της πιο πάνω εικόνας για την ετοιμασία του κουβέρ.

(μονάδες 4)



- 1) \_\_\_\_\_ 5) \_\_\_\_\_  
2) \_\_\_\_\_ 6) \_\_\_\_\_  
3) \_\_\_\_\_ 7) \_\_\_\_\_  
4) \_\_\_\_\_ 8) \_\_\_\_\_

β) Ο αρχισερβιτόρος σας δίνει την εντολή να κάνετε την προετοιμασία του Μπαρ Υπηρεσίας (Dispense Bar) για την επόμενη παράθεση. Να αναφέρετε **έξι (6)** καθήκοντα (ενέργειες) που θα κάνατε.

(μονάδες 6)

- i. \_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_
- iii. \_\_\_\_\_
- iv. \_\_\_\_\_
- v. \_\_\_\_\_
- vi. \_\_\_\_\_

**16.** Εργάζεστε ως Εστίαρχος σε ένα εστιατόριο που χρησιμοποιεί τη μέθοδο παράθεσης της μερικής εξυπηρέτησης για την εξυπηρέτηση των πελατών του.

α) Να περιγράψετε τη σειρά (τα στάδια) σερβιρίσματος της παράθεσης μερικής εξυπηρέτησης .

(μονάδες 4)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

β) Να αναφέρετε **τρία (3)** πλεονεκτήματα που εντοπίζετε στην παράθεση μερικής εξυπηρέτησης.

(μονάδες 3)

- i. \_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_
- iii. \_\_\_\_\_

Β) Να αναφέρετε **τρία (3)** μειονεκτήματα που εντοπίζετε στην παράθεση μερικής εξυπηρέτησης.

(μονάδες 3)

- i. \_\_\_\_\_
- ii. \_\_\_\_\_
- iii. \_\_\_\_\_

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**