

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

**ΕΝΙΑΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ  
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**

**20 23 - 20 24**

**Γ΄ ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ**

**ΣΕΙΡΑ Α΄**

**ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ**

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ** : Παρασκευή, 24 Μαΐου 2024

**ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:** ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ  
ΤΕΧΝΗΣ (ΤΕΜ2)

**ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ** : ΧΕ302

**ΛΥΣΕΙΣ**

**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: (μονάδες.4)

Επικοινωνία είναι η ανταλλαγή πληροφοριών μεταξύ ανθρώπων και μπορεί να γίνει προφορικά, γραπτά, ή μέσω τηλεφώνου. Με την επικοινωνία όμως δεν ανταλλάσσονται μόνο πληροφορίες αλλά και συναισθήματα μεταξύ των ανθρώπων που επικοινωνούν.

2. Να αντιστοιχίσετε τους όρους της **στήλη Α'** με την επεξήγησή τους στη **στήλη Β'**. (μονάδες.4)

| ΣΤΗΛΗ Α' - Όροι |                  | ΣΤΗΛΗ Β' - Επεξήγηση |  |
|-----------------|------------------|----------------------|--|
| 1               | Chateaubriand    | α.                   | Κεντρικό κομμάτι μοσχαρίσιου φιλέτου που συνήθως σερβίρεται για δύο άτομα                      |
| 2               | Entrecôte        | β.                   | Παρασκευή-λιχουδιά που γίνεται με την επεξεργασία του συκωτιού της χήνας.                      |
| 3               | Pâté de foie     | γ.                   | Είδος παγωτού με φρούτα και κρέμα το οποίο φορμάρεται σε ημισφαιρικό σχήμα                     |
| 4               | Fraises Romanoff | δ.                   | Φράουλες μαριναρισμένες σε λικέρ πορτοκαλιού και ζάχαρη και σερβίρονται με φρέσκα κρέμα.       |
|                 |                  | ε.                   | Εκλεκτή βοδινή μπριζόλα χωρίς κόκκαλο από το φιλέτο που βρίσκεται μεταξύ των πλευρών (rib-eye) |

|          |   |   |   |   |
|----------|---|---|---|---|
| ΣΤΗΛΗ Α' | 1 | 2 | 3 | 4 |
| ΣΤΗΛΗ Β' | A | E | B | Δ |

3. Το σύστημα HACCP, στο Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου: έκθεση (διάθεση) κρύων φαγητών σε παράθεση μπουφέ, αναφέρει δύο (2) κρίσιμα όρια που πρέπει να τηρηθούν. Να τα αναφέρετε πιο κάτω. (μονάδες 4)

**α) Θερμοκρασία  $\leq 7^{\circ}\text{C}$**

**β) Χρόνος Έκθεσης Φαγητών  $< 2$  ώρες**

4. Να βάλετε ✓ στη σωστή απάντηση.

(μονάδες 4)

|   |   | Σωστό | Λάθος |
|---|---|-------|-------|
| α | Ο αναμεικτήρας δύο τεμαχίων, του οποίου το ένα μέρος είναι γυάλινο και το άλλο μέρος ανοξείδωτο ατσάλι (stainless steel) ονομάζεται Vegas Shaker. |       | ✓     |
| β | Το ποτήρι Hurricane χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα κονιάκ.   |       | ✓     |
| γ | Το Jar Glass είναι ποτήρι που θυμίζει βαζάκι μαρμελάδας και χρησιμοποιείται για ευφάνταστες δημιουργίες κοκτέιλ.                                  | ✓     |       |
| δ | Το Coupe είναι το κλασικό ποτήρι σαμπάνιας και punch.   | ✓     |       |

5. Να αντιστοιχίσετε τους όρους στα «Αγγλικά» της στήλης Α΄ με την επεξήγησή τους στη στήλη Β΄ στα «Ελληνικά».

(μονάδες 4)

| ΣΤΗΛΗ Α΄ – Όροι «Αγγλικά» |               | ΣΤΗΛΗ Β΄ – Επεξήγηση «Ελληνικά» |                       |
|---------------------------|---------------|---------------------------------|-----------------------|
| 1                         | POSTURE       | α.                              | ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΩ ΚΑΙ ΑΚΟΥΩ |
| 2                         | LOOK & LISTEN | β.                              | ΕΚΦΡΑΣΗ               |
| 3                         | EXPRESSION    | γ.                              | ΕΜΦΑΝΙΣΗ              |
| 4                         | APPEARANCE    | δ.                              | ΣΤΑΣΗ                 |

|          |   |   |   |   |
|----------|---|---|---|---|
| ΣΤΗΛΗ Α΄ | 1 | 2 | 3 | 4 |
| ΣΤΗΛΗ Β΄ | Δ | Α | Β | Γ |

6. Ένας βασικός κανόνας του τεμαχισμού του κρέατος είναι η «ξεκούραση». Να εξηγήσετε τι εννοούμε με τον όρο αυτό.

(μονάδες 4)

Όπως ψήνεται το κρέας, οι πρωτεΐνες ζεσταίνονται, ωθώντας τους χυμούς του κρέατος προς το κέντρο του κομματιού. Είναι πολύ σημαντικό για να έχουμε ένα ψημένο ζουμερό κομμάτι κρέας, πριν από τον τεμαχισμό το κρέας να 'ξεκουράζεται' για 20 λεπτά.

7. Στην περίπτωση σερβιρίσματος φαγητού από πιατέλα να αντιστοιχίσετε το είδος του φαγητού στη **στήλη Α΄** με το είδος της τεχνικής χειρισμού της λαβίδας στη **στήλη Β΄**. (μονάδες 4)

| ΣΤΗΛΗ Α΄<br>Είδος φαγητού |                                 | ΣΤΗΛΗ Β΄<br>Είδος τεχνικής χειρισμού λαβίδας |  |  |
|---------------------------|---------------------------------|--|--|--|
| 1                         | Ρύζι με σιπαροπούλα (sweetcorn) | α.   |  | Λαβίδα σε κανονική θέση                  |
| 2                         | Φέτες άσπρου ψωμιού (καπήρες)   | β.   |  | Λαβίδα αναστραμμένη (οριζόντια ή κάθετη) |
| 3                         | Πιπεριές γεμιστές               | γ.   |  | Λαβίδα πλαγιαστή                         |
| 4                         | Χοιρινό escalope (πανέ)         |  |  |  |

|          |   |   |   |   |
|----------|---|---|---|---|
| ΣΤΗΛΗ Α΄ | 1 | 2 | 3 | 4 |
| ΣΤΗΛΗ Β΄ | Γ | A | B | A |

8. Να προσδιορίσετε, αν το περιεχόμενο των ακόλουθων προτάσεων είναι σωστό ή όχι, γράφοντας **✓** στην αντίστοιχη στήλη. (μονάδες 4)

|    |  | Σωστό | Λάθος |
|----|--|-------|-------|
| α. | Ο εξοπλισμός, ο οποίος δεν είναι πλέον κατάλληλος για χρήση, πρέπει πριν να αποσυρθεί να καταγραφεί σε ειδικό βιβλίο αχρήστευσης εξοπλισμού. | ✓     |       |
| β. | Οι προδιαγραφές του εξοπλισμού περιλαμβάνουν τον χρόνο που χρειάζεται για να παραδοθεί ο αναγκαίος εξοπλισμός από τον προμηθευτή.            |       | ✓     |
| γ. | Τα μεγάλα μηχανήματα δεν είναι ανάγκη να καταγράφονται κάθε χρόνο, αφού καταγράφονται στο δελτίο καταγραφής εξοπλισμού κατά την αγορά τους.  |       | ✓     |
| δ. | Το δελτίο καταγραφής εξοπλισμού πρέπει πάντα να υπογράφεται από τον αποθηκάριο.  | ✓     |       |

9. Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση σε κάθε μία από τις πιο κάτω δηλώσεις:

α) Σερβίρεται στο δοχείο του, σε ειδικό δοχείο ή μπολ πάνω σε σπασμένο πάγο:

(μονάδα 1)

1. Το χαβιάρι

2. Ο σολομός

3. Το πατέ

4. Τα βατραχοπόδαρα

β) Σερβίρονται σε πιάτο σούπας με πιατάκι :

(μονάδα 1)

1. Τα στρείδια

2. Τα μύδια

3. Τα βατραχοπόδαρα

4. Τα καπνιστά χέλια

γ) Στρώνουμε το πιρούνι δεξιά και το κουτάλι της σούπας αριστερά όταν θα σερβίρουμε:

(μονάδα 1)

1. Σούπα με κρέας

2. Ψαρόσουπα

3. Σαλιγκάρια

4. Σπαγγέτι

δ) Ανοίγονται με ειδικό μαχαίρι:

(μονάδα 1)

1. Τα στρείδια

2. Τα μύδια

3. Τα σαλιγκάρια

4. Τα βατραχοπόδαρα

10. Να αναφέρετε δύο λόγους από τους οποίους εξαρτάται η μέθοδος μαγειρέματος σε παράθεση σε εξωτερικό χώρο.

(μονάδες 4)

- από τον εξοπλισμό που υπάρχει επί τόπου
- από τον εξοπλισμό που ο επιχειρηματίας μπορεί να μεταφέρει
- από τα φαγητά που περιλαμβάνονται στο μενού.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΣ Α

ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

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

11. α.) Η γλώσσα του σώματος και γενικά η στάση μας απέναντι στον πελάτη περνά πολλά μηνύματα. Να αναφέρετε τέσσερα (4) στοιχεία που μπορεί ο πελάτης να καταλάβει από τη στάση του σώματός μας;

**(μονάδες.4)**

- i. Τη διάθεσή μας και την ετοιμότητά μας να τον εξυπηρετήσουμε.**
- ii. Το ενδιαφέρον μας να τον βοηθήσουμε στα προβλήματά του**
- iii. Το πόσο ευπρόσδεκτος είναι στη μονάδα μας**
- iv. Το ενδιαφέρον μας για τη δουλειά μας**

β.) Είναι πολύ σημαντικό να τηρούμε μια σωστή στάση μέσα στο εστιατόριο. Να αναφέρετε **έξι (6)** κακές συνήθειες που πρέπει να αποφεύγει ένας επαγγελματίας τραπεζοκόμος μέσα στο εστιατόριο κατά την ώρα εργασίας του. **(μονάδες.6)**

- I. Να στέκεστε ίσια με την πετσέτα στο αριστερό χέρι στο ύψος της μέσης.**
- II. Να μην ακουμπάτε στους τοίχους, στα έπιπλα και στις πόρτες.**
- III. Να μην αγγίζετε τους πελάτες γιατί αυτό δείχνει υπερβολική οικειότητα και μπορεί να παρεξηγηθεί.**
- IV. Να αποφεύγετε να περνάτε μπροστά από τους πελάτες που στέκονται**
- V. Να μην προσπερνάτε τους πελάτες αλλά να τους αφήνετε να περνούν πρώτοι**
- VI. Όταν σας μιλά ο πελάτης να στέκεστε ακίνητος και σταθερός**
- VII. Να μην ασχολείστε νευρικά με τα κοσμήματά σας**
- VIII. Να μην αγγίζετε με τα χέρια σας τα μαλλιά σας**
- IX. Να μη χτυπάτε τα χέρια σας, τα πόδια σας, ή τα κλειδιά σας**
- X. Να μην κοιτάζετε συνέχεια το ρολόι σας**
- XI. Να μη δαγκώνετε τα νύχια σας**
- XII. Να μη μασάτε τσίχλα**
- XIII. Να μην έχετε οδοντογλυφίδα στο στόμα σας**
- XIV. Να μην καπνίζετε**
- XV. Να μην αγγίζετε τη μύτη σας**
- XVI. Να μη χασμουριέστε**
- XVII. Να μην ξύνεστε.**
- XVIII. Να μη σταυρώνετε τα χέρια μπροστά στο στήθος σας γιατί αυτό δείχνει ότι κρατάτε άμυνα και ότι είσαστε αντικοινωνικοί**
- XIX. Να μην ειρωνεύεστε τους πελάτες και να μην τους σχολιάζετε μπροστά τους.**

12. Το ξενοδοχείο όπου εργάζεστε ως διευθυντής Τροφίμων & Ποτών πρόκειται να δημιουργήσει ένα καινούργιο μπαρ στην παραλία, το οποίο βρίσκεται μπροστά από το ξενοδοχείο (Beach Bar). Εσείς καλείστε να ετοιμάσετε μια λίστα με τον αναγκαίο εξοπλισμό για την εύρυθμη λειτουργία του μπαρ. Να αναφέρετε **δύο (2)** κατηγορίες εξοπλισμού που θα συμπεριλάβετε σε αυτή τη λίστα και να δώσετε **οκτώ (8)** παραδείγματα (είδη εξοπλισμού) σε κάθε μια κατηγορία. **(μονάδες 10)**

#### **ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 1: ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ - ΣΥΣΚΕΥΕΣ**

- Ψυγείο πάγκος
- Μηχανή παγοκύβων
- Μηχανή πλυσίματος ποτηριών και φλιτζανιών
- Μηχανή καφέ εσπρέσο
- Ηλεκτρικός αναδευτήρας ποτών (Drink / Bar Mixer)
- Ομογενοποιητής (Blender)
- Εκχυμωτής (Juice Extractor)
- Παγοθραυστική μηχανή (Ice-crusher)
- Ταμειακή μηχανή (Cash Register)
- Μηχανή άλεσης του καφέ με δοσομετρητή
- Τοστιέρα (Toaster)
- Ψυγείο βιτρίνα παγωτού (Ice-cream Display), βιτρίνα κρύων εδεσμάτων (Cold Dishes Display Fridge), Ψυγείο βιτρίνα κρασιών και αναψυκτικών
- Βιτρίνα ζεστών εδεσμάτων (Rechaud)
- Ψυγείο διανεμητής κρύων ροφημάτων
- Διανεμητής αεριούχων ποτών Πρι-μιξ και Ποστ-μιξ
- Συσκευή για την μπίρα σε βαρέλι (Draft Beer)

#### **ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 2: ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ**

- Αναμικτήρας – Σέικερ (Shaker)
- Αναμικτήρας – Σέικερ δύο τεμαχίων (Boston Shaker)
- Ποτήρι ανάμειξης (Mixing Glass)
- Σουρωτήρι (Strainer)
- Κουτάλι του μπαρ
- Μεταλλικό ποτηράκι ή μεζούρα
- Αυτόματος δοσομετρητής ποτών
- Σιφόνι σόδας (Soda Siphon)
- Κουβαδάκια ή δοχεία για το σερβίρισμα του πάγου στο τραπέζι
- Λαβίδες και σέσουλα πάγου
- Μαχαιράκι για το κόψιμο των φρούτων
- Πλαστικοί κουβάδες για την μεταφορά του πάγου
- Σανίδι για τον τεμαχισμό
- Κανάτες σε διάφορα μεγέθη γυάλινες ή μεταλλικές για νερό και χυμό
- Σαμπανιέρες
- Μικρός τρίφτης για μοσχοκάρυδο
- Στίφτης λεμονιού ή λεμονοστύφτης
- Μύλος πιπεριού

- Αλατιέρα – πιπεριέρα
- Πώματα φιαλών
- Πώματα φιαλών για αφρώδη κρασιά
- Αναδευτήρες ποτών σε διάφορα μεγέθη
- Βάση για το σερβίρισμα των ποτηριών και φιαλών
- Εξαγωγέας φελλών
- Φιάλες μικρές για τα υπόκριτα ποτά (μπίτες)
- Διανομέας αλκοολούχων ποτών με πώμα για τις φιάλες
- Ποτηρόπαννα και πετσέτες
- Σταχτοδοχεία, ανθοδοχεία, κηροπήγια
- Ζαχαριέρες, μπολ διαφόρων μεγεθών
- Λαβίδες για ζαχαροκύβους
- Τσαγιέρες, καφετιέρες, γαλατιέρες διαφόρων μεγεθών
- Κουταλάκια για διάφορες χρήσεις (καφέ, παγωτού)
- Φλιτζάνια και πιατάκια για τσάι, καφέ (ελληνικού, γαλλικού, εσπρέσο κ.α.)
- Δίσκοι σερβιρίσματος
- Μαχαιράκι για τη χάραξη του λεμονιού και πορτοκαλιού σε σπιράλ
- Θερμικός κουβάς με καπάκι για παγοκύβους
- Εκπωματήρας κρασιού (Wine Opener).
- Ανοιχτήρι αναψυκτικών (Soft-Drink Opener).

### **ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 3: ΠΟΤΗΡΙΑ**

- Highball
- Collins
- Lowball – Old Fashion
- Martini Glass
- Hurricane
- Champagne Coupe
- Champagne Flute
- Ποτήρι για το λευκό κρασί
- Ποτήρι για το κόκκινο κρασί
- Jar Glass
- Ποτήρι για γλυκό κρασί
- Μπράντι - Balloon
- Ποτήρι για ζεστά ποτά
- Λικερ – Liqueur
- Σέρι - Sherry

(κάθε κατηγορία βαθμολογείται με 1 μονάδα και κάθε παράδειγμα με 0.5 μονάδα)



**13.** Εργάζεστε ως Αρχιμάγειρας σε ένα εποχιακό ξενοδοχείο. Ο Διευθυντής του ξενοδοχείου σας ενημερώνει ότι οι ιδιοκτήτες αποφάσισαν να προχωρήσουν άμεσα με την εφαρμογή του συστήματος HACCP. Εσείς καλείστε άμεσα να οργανώσετε ένα εκπαιδευτικό σεμινάριο για να ενημερώσετε την ομάδα των μαγείρων για την απόφαση αυτή.

α.) Να εξηγήσετε ποιο σκοπό εξυπηρετεί η εφαρμογή του συστήματος HACCP (τι θέλετε να πετύχετε με το HACCP). **(μονάδες 4)**

**Να αναλύσουμε προληπτικά τους πιθανούς κινδύνους και την πιθανότητα εμφάνισης τους για κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας ενός τρόφιμου, με στόχο να αποφύγουμε την πρόκληση ζημίας στην υγεία του καταναλωτή.**

β. Να αναφέρετε **έξι (6)** πλεονεκτήματα που προκύπτουν από την εφαρμογή του συστήματος HACCP για το ξενοδοχείο σου. **(μονάδες 6)**

- i. **Αποφυγή επιβολής κυρώσεων**
- ii. **Αξιοπιστία**
- iii. **Σεβασμός στον καταναλωτή**
- iv. **Βελτίωση της ποιότητας**
- v. **Ελαχιστοποίηση του κόστους παραγωγής**
- vi. **Οργάνωση**
- vii. **Βελτίωση της εργασίας**
- viii. **Αποφυγή δυσφήμισης**

**14.** Εργάζεστε ως Υπεύθυνος Εκδηλώσεων σε ένα ξενοδοχείο και η Διεύθυνση σας ανακοίνωσε ότι το ξενοδοχείο θα δραστηριοποιηθεί και σε εκδηλώσεις εξωτερικού χώρου τα Σαββατοκύριακα.

α. Να εξηγήσετε πώς θα διαχειριστείτε τις ανάγκες σε προσωπικό.

**(μονάδες 4)**

**Θα πρέπει να υπάρχει ένας πυρήνας από έμπειρο και μόνιμο προσωπικό και ένας αριθμός από έκτακτο προσωπικό.**

β. Να αναφέρετε **έξι (6)** σημεία που θα πρέπει να προσέξετε στη γενική οργάνωση μίας δεξίωσης σε εξωτερικό χώρο.

**(μονάδες 6)**

- i. υπολογισμός κόστους, συμφωνία για το μενού και την τιμή που θα χρεώσει ο επιχειρηματίας**
- ii. καταρτισμός καταλόγου εξοπλισμού που θα χρειαστεί**
- iii. τρόφιμα ωμά ή μαγειρεμένα που θα χρειαστούν**
- iv. διάφορα μικροπράγματα που δεν πρέπει να παραλείπονται, όπως ψωμάκια, βούτυρο, μαϊντανός, οδοντογλυφίδες, χαρτοπετσέτες κ.ά.**
- v. προγραμματισμός της εργασίας, τόσο για την προετοιμασία όσο και για την παράθεση**
- vi. μεταφορά εξοπλισμού**
- vii. τακτοποίηση της αίθουσας μετά την εκδήλωση**
- viii. αμοιβή προσωπικού**
- ix. μεταφορά εύθραυστων αντικειμένων**
- x. μέσο μεταφοράς προσωπικού, εξοπλισμού και φαγητών**

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

**ΜΕΡΟΣ Γ: Αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 10 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.**

**15.** Το ξενοδοχείο στο οποίο εργάζεστε ως Εστιάρχος πρόκειται να δημιουργήσει για την νέα καλοκαιρινή σεζόν καινούργιο ιταλικό εστιατόριο στην ταράτσα. Σας έχει δοθεί η εντολή να κάνετε έρευνα αγοράς για την καινούρια σειρά πιάτων του εστιατορίου και καλείστε να ετοιμάσετε κριτήρια για αυτή την αγορά. Να αναφέρετε και να επεξηγήσετε **πέντε (5)** κριτήρια τα οποία θα λάβετε υπόψη για την αξιολόγηση των δειγμάτων που θα λάβετε από τους προμηθευτές ξενοδοχειακού εξοπλισμού **(μονάδες 10)**

- α) Το κόστος, όχι μόνο για την αρχική αγορά, αλλά και για τη συντήρηση και αναπλήρωση του εξοπλισμού.**
- β) Τον τύπο, ο οποίος πρέπει να ταιριάζει με το χαρακτήρα του εστιατορίου και το γενικό διάκοσμο.**
- γ) Το σχέδιο σε σχέση με την ευκολία καθαριότητας, την ευκολία στην αποθήκευση, την ασφάλεια.**
- δ) Την ανθεκτικότητά τους για το σκοπό που προορίζετε η χρήση τους**
- ε) Την ευκολία στη χρήση τους, όπως για παράδειγμα τραπέζια, τα οποία μπορούν να συνδυάζονται σε ποικιλία σχηματισμών και σε ευκολία αποθήκευσης τους.**
- στ) Την κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας. Σε όλες τις ηλεκτρικές συσκευές υπάρχει σήμανση σε ποια κατηγορία ενεργειακής απόδοσης κατατάσσονται (A+++, A+, κτλ.)**
- ζ) Μελλοντική διαθεσιμότητα για αναπλήρωση σπασμένου εξοπλισμού (π.χ. πιάτα, ποτήρια)**

**16. Συμπληρώσετε τα κενά στις πιο προτάσεις με τη σωστή απάντηση**  
**17. Σενάριο: Σερβίρισμα πελάτη κατά την παράθεση. (μονάδες 10)**

Κατά την άφιξη και υποδοχή των πελατών στο εστιατόριο, ο τραπεζοκόμος βάζει στον δίσκο του καθορισμένο αριθμό ποτών (welcome drinks). Μεταφέρει τον δίσκο με το **αριστερό** του χέρι και πλησιάζει τον πελάτη που κάθεται στο τραπέζι από την **δεξιά** πλευρά. Χρησιμοποιεί το **δεξί** του χέρι για να σερβίρει το κάθε ποτό στους πελάτες.

Ακολουθως, σερβίρεται το νερό, από τη **δεξιά** πλευρά του πελάτη. Εάν γίνεται χρήση κανάτας, τότε ο τραπεζοκόμος κρατά το πιατάκι με την πετσέτα (underplate) στο **αριστερό** του χέρι και την κανάτα με το νερό στο **δεξί** χέρι.

Ακολουθεί το σερβίρισμα του ψωμιού που συνήθως τοποθετείται μέσα σε καλαθάκι. Το ψωμί μπορεί να σερβιριστεί με δύο τρόπους. Μπορεί, είτε να τοποθετηθεί στο κέντρο του τραπεζιού και οι πελάτες να αυτοεξυπηρετηθούν, είτε να σερβιριστεί από τον τραπεζοκόμο τοποθετώντας το ψωμί στο ανάλογο πιατάκι ψωμιού που βρίσκεται στη **αριστερή** πλευρά του κουβέρ. Το σερβίρισμα του ψωμιού γίνεται από τη **αριστερή** πλευρά του πελάτη, κρατώντας το καλαθάκι με το ψωμί στο **αριστερό** χέρι και τη λαβίδα στο **δεξί** χέρι.

Στη συνέχεια, σερβίρονται τα φαγητά. Αν το φαγητό σερβίρεται με τη χρήση πιατέλας, τότε το σερβίρισμα γίνεται από την **αριστερή** πλευρά του πελάτη κρατώντας την πιατέλα στο **αριστερό** χέρι και τη λαβίδα στο **δεξί** χέρι.

Αν το φαγητό σερβίρεται με τη μέθοδο έτοιμου πιάτου, τότε η μεταφορά πιάτων γίνεται κρατώντας (δύο) 2 πιάτα στο **αριστερό** χέρι και ένα στο **δεξί** χέρι, το οποίο χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα. Κατά το σερβίρισμα έτοιμου πιάτου, ο τραπεζοκόμος πλησιάζει το τραπέζι από την **δεξιά** πλευρά του πελάτη.

Η αποκόμιση των άδειων πιάτων γίνεται πάντοτε από την **δεξιά** πλευρά του πελάτη, χρησιμοποιώντας το **δεξί** μας χέρι, με εξαίρεση το πιατάκι του ψωμιού που γίνεται από την **αριστερή** πλευρά.

Ο λογαριασμός παρουσιάζεται από την **δεξιά** πλευρά του οικοδεσπότη.