

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

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90΄ ΛΕΠΤΑ

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ...ΔΕΚΑ... (10) 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 μην γράψετε πουθενά το όνομά 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 κ.λπ.
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 τετραμήνων)

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

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΝΑ ΕΚΤΥΠΩΘΕΙ: ΕΓΧΡΩΜΟ

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 _____, _____, ή _____. Με την επικοινωνία όμως δεν ανταλλάσσονται μόνο πληροφορίες αλλά και _____ 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΄				

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) _____

β) _____

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

		Σωστό	Λάθος
1	Ο αναμεικτήρας δύο τεμαχίων, του οποίου το ένα μέρος είναι γυάλινο και το άλλο μέρος ανοξείδωτο ατσάλι (stainless steel) ονομάζεται Vegas Shaker.		
2	Το ποτήρι Hurricane χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα κονιάκ.		
3	Το Jar Glass είναι ποτήρι που θυμίζει βαζάκι μαρμελάδας και χρησιμοποιείται για ευφάνταστες δημιουργίες κοκτέιλ.		
4	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	APPEARENCE	δ.	ΣΤΑΣΗ

ΣΤΗΛΗ Α'	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β'				

6. Ένας βασικός κανόνας του τεμαχισμού του κρέατος είναι η «ξεκούραση». Να εξηγήσετε τι εννοούμε με τον όρο αυτό. **(μονάδες 4)**

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΄ - Είδος φαγητού		ΣΤΗΛΗ Β΄ - Είδος τεχνικής χειρισμού λαβίδας	
1	Ρύζι με σιταροπούλα (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΄				

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 (2)** λόγους από τους οποίους εξαρτάται η μέθοδος μαγειρέματος
σε παράθεση σε εξωτερικό χώρο.

(μονάδες 4)

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)** μηνύματα τα οποία ο πελάτης μπορεί να καταλάβει από τη στάση του σώματός μας. **(μονάδες 4)**

- i. _____
- ii. _____
- iii. _____
- iv. _____

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. _____
- ii. _____
- iii. _____
- iv. _____
- v. _____
- vi. _____

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: _____

- α) _____
- β) _____
- γ) _____
- δ) _____
- ε) _____
- στ) _____
- ζ) _____
- η) _____

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 2: _____

- α) _____
- β) _____
- γ) _____
- δ) _____
- ε) _____
- στ) _____
- ζ) _____
- η) _____

(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)**

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

- vii. _____
- viii. _____
- ix. _____
- x. _____
- xi. _____
- xii. _____

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)

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

(μονάδες 6)

I. _____

II. _____

III. _____

IV. _____

V. _____

VI. _____

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 τσάρα. 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. _____

β. _____

γ. _____

δ. _____

ε. _____

16. Συμπληρώσετε τα κενά στις πιο προτάσεις με τη σωστή απάντηση.

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 _____ του χέρι και πλησιάζει τον πελάτη που κάθεται στο τραπέζι από την _____ πλευρά. Χρησιμοποιεί το _____ του χέρι για να σερβίρει το κάθε ποτό στους πελάτες.

Ακολούθως, σερβίρεται το νερό, από τη _____ πλευρά του πελάτη. Εάν γίνεται χρήση κανάτας, τότε ο τραπεζοκόμος κρατά το πιατάκι με την πετσέτα (underplate) στο _____ του χέρι και την κανάτα με το νερό στο _____ 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 τραπέζιου και οι πελάτες να αυτοεξυπηρετηθούν, είτε να σερβιριστεί από τον τραπεζοκόμο τοποθετώντας το ψωμί στο ανάλογο πιατάκι ψωμιού που βρίσκεται στη _____ πλευρά του κουβέρ. Το σερβίρισμα του ψωμιού γίνεται από την _____ πλευρά του πελάτη, κρατώντας το καλαθάκι με το ψωμί στο _____ χέρι και τη λαβίδα στο _____ χέρι.

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

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

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

Ο λογαριασμός παρουσιάζεται από την _____ πλευρά του οικοδεσπότη.

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ