

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

ΕΝΙΑΙΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ

20 25 - 20 26

Α' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Παρασκευή, 22 Μαΐου 2026

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: Τεχνολογία και Εργαστήρια Εστιατορικής Τέχνης

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : xe102

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' λεπτά

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑΤΡΕΙΣ (13) 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 κλπ.
4. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.

ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

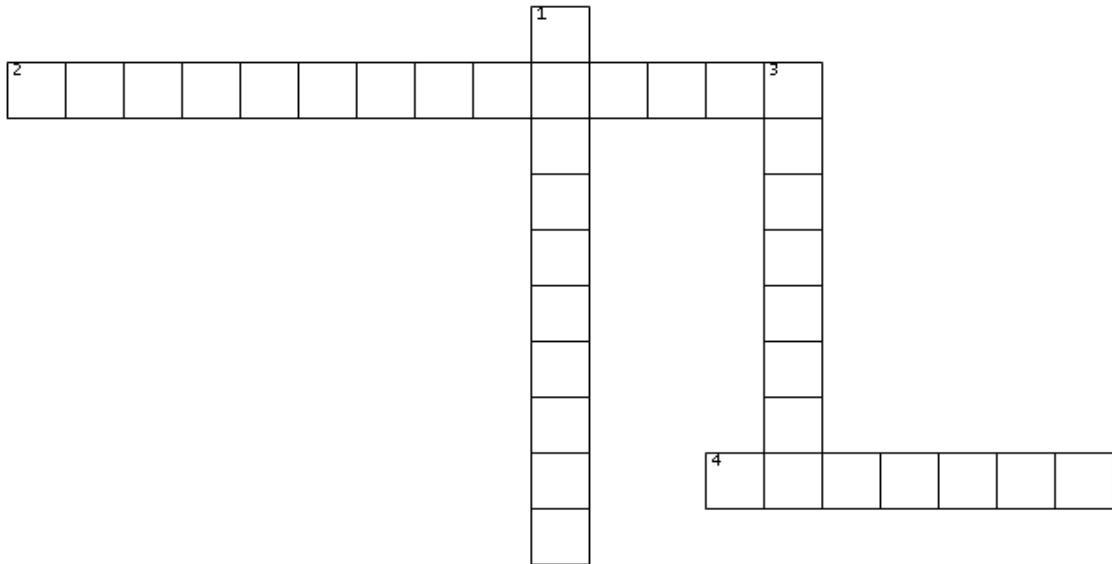
ΟΔΗΓΙΕΣ (για την επιτροπή εξετάσεων)

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

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΝΑ ΕΚΤΥΠΩΘΕΙ: ΕΓΧΡΩΜΟ

ΜΕΡΟΣ Α΄: Αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

1. Να λύσετε το πιο κάτω σταυρόλεξο. Οι ζητούμενες λέξεις έχουν άμεση σχέση με την ιστορική εξέλιξη της βιομηχανίας εστίασης. **(μονάδες 4)**



ΚΑΘΕΤΑ

- 1) Στην αρχαία Ελλάδα, ο _____ φιλοξενούσε ξένους στο σπίτι του και τους πρόσφερε φαγητό, κρασί και στέγη.
- 3) _____ ονομαζόταν ο δούλος που είχε την ευθύνη του σερβιρίσματος του κρασιού στην αρχαία Ελλάδα.

ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ

- 2) Το είδος του μενού που πρόσφεραν τα πανδοχεία και οι ταβέρνες στα παλιά χρόνια ήταν _____.
- 4) Το παλαιότερο Ευρωπαϊκό εστιατόριο σύμφωνα με το βιβλίο ρεκόρ Guinness (Γκίνες) βρίσκεται στην _____.

2. Να συμπληρώσετε τα κενά χρησιμοποιώντας τις λέξεις «δεξί/δεξιά» ή «αριστερό/αριστερά» στην πιο κάτω πρόταση. **(μονάδες 4)**

Ο σερβιτόρος τοποθετεί το έτοιμο πιάτο από τα _____ του πελάτη χρησιμοποιώντας το _____ χέρι. Αν πρέπει να μεταφερθούν περισσότερα πιάτα, τότε αυτά κρατιούνται με το _____ χέρι και η τοποθέτησή τους στο τραπέζι γίνεται με το _____ χέρι.

3. Να εντοπίσετε και να κυκλώσετε τέσσερα (4) υλικά, από τα οποία μπορεί να είναι κατασκευασμένα, τα πιατικά και τα φλιτζάνια ενός εστιατορίου. (μονάδες 4)

Κ	Ξ	Κ	Ε	Ρ	Α	Μ	Ι	Κ	Ο	Ρ	Κ	Γ	Τ	Ι
Λ	Β	Α	Κ	Κ	Α	Ρ	Ξ	Τ	Κ	Ξ	Υ	Λ	Ο	Ρ
Ι	Κ	Ν	Ζ	Η	Κ	Η	Λ	Ε	Δ	Ρ	Ν	Ζ	Ε	Η
Π	Ο	Ρ	Σ	Ε	Λ	Α	Ν	Η	Α	Π	Μ	Ρ	Ν	Ν
Ε	Λ	Β	Τ	Ι	Ρ	Δ	Ι	Δ	Σ	Π	Ε	Τ	Ρ	Α
Μ	Θ	Μ	Ε	Λ	Α	Μ	Ι	Ν	Η	Ι	Α	Ε	Α	Ι
Π	Π	Α	Κ	Κ	Α	Ρ	Ρ	Γ	Υ	Α	Λ	Ι	Ρ	Ρ
Α	Ν	Ν	Ζ	Η	Κ	Η	Λ	Κ	Η	Ν	Ξ	Λ	Δ	Η
Υ	Τ	Ι	Σ	Π	Η	Λ	Ο	Σ	Π	Ξ	Ι	Ο	Ψ	Ν
Η	Δ	Σ	Γ	Ρ	Ε	Τ	Ρ	Ε	Ο	Π	Κ	Λ	Α	Σ

4. Να προσδιορίσετε εάν οι πιο κάτω δηλώσεις είναι **Σωστές (Σ)** ή **Λανθασμένες (Λ)**. (μονάδες 4)

A/A		Σ ή Λ
1.	Μόλις ο σερβιτόρος προσέξει ένα ραγισμένο ποτήρι ή πιάτο, πρέπει να το πετάξει στον κάλαθο σκουπιδιών του μπαρ.	
2.	Ο πιο συνηθισμένος κίνδυνος που αντιμετωπίζει το προσωπικό της εστίασης, είναι η βία στον χώρο εργασίας.	
3.	Όλοι οι τραπεζοκόμοι πρέπει να μεταφέρουν τον ίδιο αριθμό πιάτων, για να υπάρχει ομοιομορφία στο σερβίρισμα.	
4.	Οι πινακίδες (σημάνσεις) για ολισθηρό πάτωμα, πρέπει να χρησιμοποιούνται σε όλους τους χώρους του ξενοδοχείου, ακόμα και στα αποδυτήρια/τουαλέτες του προσωπικού.	

5. Να αντιστοιχήσετε τους Όρους Διαμονής (στήλη Α΄) με την Επεξήγησή τους (στήλη Β΄). (μονάδες 4)

ΣΤΗΛΗ Α΄ - Όροι Διαμονής		ΣΤΗΛΗ Β΄ - Επεξήγηση	
1.	Bed & Breakfast	Α.	Εκτός από το δικαίωμα διανυκτέρευσης σε δωμάτιο, η τιμή χρέωσης συμπεριλαμβάνει το πρόγευμα και τα δύο (2) κύρια γεύματα της ημέρας.
2.	Half Board	Β.	Η τιμή χρέωσης συμπεριλαμβάνει μόνο το δικαίωμα διανυκτέρευσης σε δωμάτιο, χωρίς παροχή γευμάτων.
3.	Full Board	Γ.	Εκτός από το δικαίωμα διανυκτέρευσης σε δωμάτιο, η τιμή χρέωσης συμπεριλαμβάνει και το πρόγευμα.
4.	All Inclusive	Δ.	Εκτός από το δικαίωμα διανυκτέρευσης σε δωμάτιο, η τιμή χρέωσης συμπεριλαμβάνει το πρόγευμα και ένα (1) γεύμα (συνήθως δείπνο).
		Ε.	Εκτός από το δικαίωμα διανυκτέρευσης σε δωμάτιο, η τιμή χρέωσης συμπεριλαμβάνει το πρόγευμα, τα δύο (2) κύρια γεύματα, καθώς και διάφορα σνακ, καφέδες και ποτά κατά τη διάρκεια της ημέρας.

ΣΤΗΛΗ Α΄	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β΄				

6. Να προσδιορίσετε δίπλα από κάθε πρόταση εάν ανήκει στα χαρακτηριστικά του Προκαθορισμένου Μενού (Table d'hôte) ή στο Μενού κατ' Επιλογή (À la carte). (μονάδες 4)

α) Καθορισμένος αριθμός σειρών φαγητού → _____

β) Το κάθε πιάτο (φαγητό) χρεώνεται ξεχωριστά → _____

γ) Τα τραπέζια στρώνονται με το βασικό κουβέρ → _____

δ) Τοποθέτηση όλων των σκευών στα τραπέζια → _____

7. Να προσδιορίσετε εάν οι πιο κάτω δηλώσεις είναι **Σωστές (Σ)** ή **Λανθασμένες (Λ)**.
(μονάδες 4)

A/A		Σ ή Λ
1.	Κατά τον αγγλικό τρόπο παράθεσης (με πιατέλα), ο οικοδεσπότης σερβίρεται πάντα πρώτος.	
2.	Κατά τον γαλλικό επίσημο τρόπο παράθεσης, ο πελάτης παίρνει τη λαβίδα και αυτοεξυπηρετείται από την πιατέλα, που κρατά τραπεζοκόμος.	
3.	Κατά την αμερικάνικη μέθοδο παράθεσης (με έτοιμα πιάτα), οι σερβιτόροι κρατούν δύο (2) πιάτα στο δεξί χέρι και ένα (1) στο αριστερό.	
4.	Κατά τον ρωσικό τρόπο παράθεσης, μόλις οι πελάτες καθίσουν στα τραπέζια τους, σερβίρονται τα ορεκτικά φαγητά (zakouskis) με τη μέθοδο της πιατέλας.	

8. Να εξηγήσετε τι είναι ο Οινοχόος (Wine Waiter – Sommelier). (μονάδες 4)

9. Να σημειώσετε με (✓) στη σωστή στήλη («Προσόν» ή «Καθήκον») για καθεμία από τις πιο κάτω περιγραφές που αφορούν το προσωπικό της υπηρεσίας δωματίου.
(μονάδες 4)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΣΟΝ	ΚΑΘΗΚΟΝ
Γνώστης κανόνων της εστιατορικής τέχνης.		
Έκδοση λογαριασμού πελάτη.		
Ετοιμασία του τρόλει σερβιρίσματος.		
Γνώστης ξένων γλωσσών.		

10. Όλοι οι εργαζόμενοι στον χώρο της εστίασης, πρέπει να εφαρμόζουν κανόνες σωστής επαγγελματικής αγωγής και συμπεριφοράς. Έχουν υποχρέωση όχι μόνο απέναντι στην επιχείρησή τους, αλλά και απέναντι σε άλλους εμπλεκόμενους, με τον χώρο εργασίας τους. Να αναφέρετε τέσσερις (4) τέτοιες κατηγορίες εμπλεκομένων.

(μονάδες 4)

I) _____ III) _____

II) _____ IV) _____

11. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση.

(μονάδες 4)

α) Τι είναι το ερυθρό κρασί;

- I. Το κρασί που προέρχεται από την Ερυθρά θάλασσα
- II. Το κόκκινο κρασί γενικά
- III. Το βαθύ ροζέ κρασί
- IV. Ο κυπριακός οίνος

β) Τι είναι το αφρώδες κρασί;

- I. Το ποτό που αφρίζει όταν το βάζεις στο ποτήρι
- II. Το κρασί που γίνεται αποκλειστικά στην Αφρική
- III. Το κρασί που περιέχει διοξείδιο του άνθρακα
- IV. Το κρασί της Αφροδίτης

12. Να εξηγήσετε τους πιο κάτω αγγλικούς όρους στα Ελληνικά.

(μονάδες 4)

α) Chafing Dish: _____

β) Nouvelle Cuisine: _____

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

ΜΕΡΟΣ Β΄: Αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

13. Ο οδηγός κατάταξης Michelin θεωρείται από πολλούς η “Βίβλος της Γαστρονομίας”. Εκτός από τις βραβεύσεις εστιατορίων με αστέρια, υπάρχουν και άλλα βραβεία, τα οποία μπορούν να απονεμηθούν σε ένα εστιατόριο. Να εξηγήσετε τί σημαίνει το κάθε βραβείο/λογότυπο από τα πιο κάτω. (μονάδες 8)

α) L'assiette (το Πιάτο): _____



β) Green Star (Πράσινο Αστέρι): _____



γ) Πιρούνι και Κουτάλι: _____



δ) Το Σταφύλι: _____



14. Το ωρολόγιο πρόγραμμα εργασίας είναι συνήθως εβδομαδιαίο και ξεκινά με το σερβίρισμα του πρωινού και τελειώνει με το κλείσιμο του εστιατορίου. Αναγράφει τις ώρες εργασίας ή «βάρδιας» κατά τις οποίες εργάζονται οι υπάλληλοι. Οι βάρδιες του προσωπικού μπορεί να είναι είτε συνεχούς υπηρεσίας, είτε διακεκομμένης υπηρεσίας.

Ο κύριος κορμός του προσωπικού, αποτελείται από το μόνιμο προσωπικό πλήρους απασχόλησης. Επειδή τα Σαββατοκύριακα μπορεί να υπάρχει αυξημένη ζήτηση, τότε χρησιμοποιείται και προσωπικό μερικής απασχόλησης, για να καλύπτει τις ώρες αιχμής.

α) Να γράψετε την αντίστοιχη αγγλική ορολογία των πιο πάνω υπογραμμισμένων εννοιών. **(μονάδες 4)**

I. Συνεχής υπηρεσία: _____

II. Διακεκομμένη υπηρεσία: _____

III. Πλήρης απασχόληση: _____

IV. Μερική απασχόληση: _____

β) Στο ωρολόγιο πρόγραμμα, αναγράφονται και διάφορες άλλες πληροφορίες, σχετικές με δικαιολογημένες απουσίες του προσωπικού, από τον χώρο εργασίας του. Να αναφέρετε και να εξηγήσετε τέσσερις (4) από αυτές. **(μονάδες 4)**

I. _____

II. _____

III. _____

IV. _____

15.α) Στα πλαίσια της ασφάλειας στον χώρο εργασίας, να αναφέρετε τρεις (3) κινδύνους που μπορεί να παρουσιαστούν και να προτείνετε το αντίστοιχο μέτρο πρόληψής τους. (μονάδες 6)

A/A	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΜΕΤΡΟ ΠΡΟΛΗΨΗΣ
1.		
2.		
3		

β) Να αναφέρετε δύο (2) πλεονεκτήματα που έχει η εφαρμογή μέτρων ασφαλείας για μια επισιτιστική επιχείρηση. (μονάδες 2)

- I. _____

- II. _____

16. Το εστιατόριο στο οποίο εργάζεστε ως σερβιτόρος, θα προσφέρει το πιο κάτω αγγλικού τύπου, προκαθορισμένο μενού προγεύματος:

Ορεκτικό: Μπολ με δημητριακά ολικής άλεσης, γάλα, μπανάνα, μέλι και καρύδια

~~~~~

**Κυρίως Πιάτο: Χτυπητά αυγά, αλλαντικά, τυριά πατάτες σε κύβους, μανιτάρια τηγανιτά και φασόλια. Συνοδεύεται από καλαθάκι με αρτοπαρασκευές, βούτυρο, μέλι και μαρμελάδες**

~~~~~

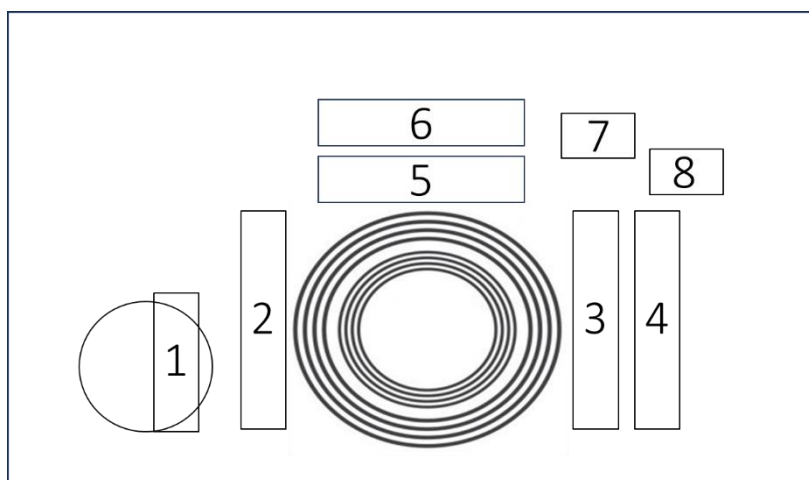
Επιδόρπιο: Φρέσκα εποχιακά φρούτα (καρπούζι και πεπόνι)

~~~~~

**Ροφήματα & Χυμοί: Καφές Φίλτρου ή Τσάι, Φρέσκος Χυμός Πορτοκάλι ή Γκρέιπφρουτ**

α) Να ονομάσετε τα οκτώ (8) είδη σκευών, που θα τοποθετούσατε στον αντίστοιχο αριθμό της πιο κάτω εικόνας, για την ετοιμασία του κουβέρ προγεύματος.

(μονάδες 4)



1) \_\_\_\_\_ 5) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_ 6) \_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_ 7) \_\_\_\_\_

4) \_\_\_\_\_ 8) \_\_\_\_\_

β) Να αναφέρετε τέσσερα (4) είδη αλλαντικών ή/και ψημένων κρεατικών, τα οποία θα μπορούσατε να συμπεριλάβετε στο κυρίως πιάτο του προγεύματος.

(μονάδες 2)

I) \_\_\_\_\_ III) \_\_\_\_\_

II) \_\_\_\_\_ IV) \_\_\_\_\_

γ) Η προετοιμασία για το σερβίρισμα του προγεύματος, ξεκινά από το προηγούμενο βράδυ και ολοκληρώνεται το πρωί πριν το άνοιγμα του εστιατορίου. Να αναφέρετε δύο (2) καθήκοντα που θα εκτελούσατε, στα πλαίσια της πρωινής προετοιμασίας, για το σερβίρισμα του πιο πάνω μενού.

(μονάδες 2)

I) \_\_\_\_\_

II) \_\_\_\_\_

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

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

17. Σύμφωνα με όλους σχεδόν τους επαγγελματίες εστίασης, η βοηθητική τράπεζα είναι ένα απαραίτητο είδος επίπλωσης για ένα εστιατόριο.

Εικόνα 1



Εικόνα 2



Εικόνα 3



α) Να ονομάσετε τέσσερα (4) είδη εξοπλισμού, τα οποία είναι απαραίτητα να βρίσκονται **πάνω** στη βοηθητική τράπεζα, κατά τη διάρκεια του σέρβις.

(μονάδες 4)

I) \_\_\_\_\_ III) \_\_\_\_\_

II) \_\_\_\_\_ IV) \_\_\_\_\_

β) Να αναφέρετε και να εξηγήσετε δύο (2) λόγους, για τους οποίους η βοηθητική τράπεζα θεωρείται ιδιαίτερα σημαντική πριν, αλλά και κατά τη διάρκεια του σέρβις.

(μονάδες 4)

I) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

II) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

γ) Παρατηρούμε ότι στις πιο πάνω εικόνες 1,2 και 3, οι βοηθητικές τράπεζες διαφέρουν μεταξύ τους. Να αναφέρετε δύο (2) παράγοντες, που επηρεάζουν το στυλ και τον σχεδιασμό μιας βοηθητικής τράπεζας σε ένα εστιατόριο.

(μονάδες 2)

I) \_\_\_\_\_

II) \_\_\_\_\_

**18.** Η Υπηρεσία Δωματίου (Room Service) αποτελεί ένα από τα πιο σημαντικά τμήματα σε μια ξενοδοχειακή μονάδα, καθώς επηρεάζει άμεσα την εμπειρία και την ικανοποίηση του πελάτη. Η εκτέλεσή της πρέπει να γίνεται με απόλυτη λεπτομέρεια, επαγγελματισμό και σεβασμό προς τα πρότυπα υγιεινής και εξυπηρέτησης. Να απαντήσετε στα ακόλουθα ερωτήματα:



α) Στην πιο πάνω εικόνα παρατηρούνται βασικά λάθη κατά τη διάρκεια της παράθεσης της Υπηρεσίας Δωματίου (Room Service). Να εντοπίσετε τέσσερα (4) από αυτά και να τα ονομάσετε, εξηγώντας για το καθένα ξεχωριστά, τον λόγο για τον οποίο θεωρείται λάθος. **(μονάδες 4)**

I. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

II. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

III. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

IV. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

β) Η ιεραρχία του προσωπικού στην Υπηρεσία Δωματίου (Room Service), ιδιαίτερα σε ένα ξενοδοχείο πολυτελείας, αποτελείται συνήθως από τέσσερις (4) βασικές θέσεις. Να τις αναφέρετε και να εξηγήσετε συνοπτικά τα κύρια καθήκοντα της κάθε θέσης. **(μονάδες 4)**

I. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

II. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

III. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

IV. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

γ) Να εξηγήσετε τους πιο κάτω όρους. **(μονάδες 2)**

I. Cloche: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

II. Mini Bar: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**