

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

**ΕΝΙΑΙΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**

20 25 - 20 26

Γ΄ ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α΄

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Τετάρτη, 20 Μαΐου 2026

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: Τεχνολογία και Εργαστήρια Εστιάτορικής Τέχνης

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : xe302

ΛΥΣΕΙΣ

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

1. Να απαντήσετε Σωστό (Σ) εάν συμφωνείτε, ή Λάθος (Λ) εάν διαφωνείτε, με τις ακόλουθες δηλώσεις: **(μονάδες 4)**

A/A	Δηλώσεις	Σ ή Λ
α	Το σερβίρισμα του ψωμιού από καλαθάκι, γίνεται από την αριστερή πλευρά του πελάτη.	Σ
β	Αφού ο τραπεζοκόμος τελειώσει με το στρώσιμο των κουβέρ, θα πρέπει να ελέγξει αν το τραπέζι κουνιέται.	Λ
γ	Η μεταφορά των καθαρών και γυαλισμένων μαχαιροπήρουνων μπορεί να γίνει με τη χρήση πιάτου που μέσα έχει τοποθετηθεί πετσέτα.	Σ
δ	Κατά το σερβίρισμα της σάλτσας, η σαλτσιέρα κρατιέται με το δεξί χέρι και το κουτάλι της σάλτσας με το αριστερό χέρι.	Λ

2. Να απαντήσετε Σωστό (Σ) εάν συμφωνείτε, ή Λάθος (Λ) εάν διαφωνείτε, με τις ακόλουθες δηλώσεις: **(μονάδες 4)**

A/A	Δηλώσεις	Σ ή Λ
α	Η απόσταση του τμήματος (πόστο/station) από την κουζίνα επηρεάζει τον αριθμό των τραπεζιών που ανατίθενται στον σερβιτόρο.	Σ
β	Το σύστημα σταθερής κατανομής τραπεζιών αδικεί τους τραπεζοκόμους που αναλαμβάνουν τραπέζια μακριά από την κουζίνα.	Σ
γ	Ο αριθμός των τραπεζιών ενός τμήματος εξαρτάται από την προτίμηση των πελατών για συγκεκριμένες θέσεις.	Σ
δ	Στο σύστημα σταθερής κατανομής τραπεζιών, όλοι οι τραπεζοκόμοι εργάζονται με τη σειρά σε όλα τα πόστα/station.	Λ

3. Να βάλετε σε κύκλο τη σωστή απάντηση

(μονάδες 4)

α) Το αυτοτελές μπαρ του οποίου η είσοδος είναι περιορισμένη μόνο σε μέλη ονομάζεται:

- I. Πιάνο Μπαρ (Piano bar)
- II. **Κλαμπ Μπαρ (Club bar)**
- III. Μπαρ Χορού (Dancing bar)
- IV. Αμερικαν Μπαρ (American bar)

β) Ποιο από τα παρακάτω μπαρ ξενοδοχείου βρίσκεται μέσα στην τραπεζαρία και επικεντρώνεται μόνο στη διανομή ποτών στο τραπέζι;

- I. Μπαρ Σαλονιού (Lounge bar)
- II. Μπαρ Κυρίως (Main bar)
- III. **Μπαρ Εστιατορίου (Dispense bar)**
- IV. Μίνι Μπαρ (Mini bar)

4. Να βάλετε σε κύκλο τη σωστή απάντηση

(μονάδες 4)

α) Ποιος είναι ο καταλληλότερος φωτισμός για μια αίθουσα συνεδρίων:

- I. Φυσικός φωτισμός
- II. Πολύ έντονος φωτισμός παντού
- III. **Τεχνητός φωτισμός**
- IV. Απαλός φωτισμός με κεριά

β) Ποια διάταξη επιτρέπει τη φιλοξενία περισσότερων συνεδρών;

- I. Σχολική διάταξη
- II. Διάταξη σε ομάδες
- III. Κυκλική διάταξη
- IV. **Θεατρική διάταξη**

5. Να αντιστοιχίσετε τον τύπο συνεδρίου (στήλη Α΄) με τη σωστή περιγραφή του (στήλη Β΄). (μονάδες 4)

ΣΤΗΛΗ Α΄ Τύπος Συνεδρίου		ΣΤΗΛΗ Β΄ - Περιγραφή	
1	Συμπόσιο	Α	Πρακτική εμπειρία με δραστηριότητες
2	Σεμινάριο	Β	Ανταλλαγή απόψεων σε μικρή ομάδα
3	Εργαστήριο	Γ	Εκπαιδευτική συνάντηση για απόκτηση γνώσεων
4	Στρογγυλής τραπέζης	Δ	Περιστασιακή συγκέντρωση με ψυχαγωγία
		Ε	Επίσημο γεύμα που οργανώνεται σε ειδική αίθουσα

ΣΤΗΛΗ Α΄	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β΄	Δ	Γ	Α	Β

6. Να αναφέρετε τέσσερις (4) από τις οκτώ (8) βασικές αρχές της γραπτής επικοινωνίας που πρέπει να εφαρμόζονται για την αποτελεσματική, επαγγελματική, γραπτή επικοινωνία. (μονάδες 4)

- | | |
|--|---|
| <p>α) Σαφήνεια</p> <p>β) Ακρίβεια</p> <p>γ) Ευγένεια</p> <p>δ) Ορθογραφία και Γραμματική</p> | <p>ε) Δομή</p> <p>στ) Εστίαση στον στόχο</p> <p>ζ) Προσαρμογή στον παραλήπτη</p> <p>η) Επαγγελματικός τόνος</p> |
|--|---|

7. Να εξηγήσετε τι είναι το ειδικό φαγητό Escargots και να αναφέρετε δύο (2) απαραίτητα επιτραπέζια σκεύη που χρειάζονται για το σερβίρισμα του. (μονάδες 4)

- **Escargots είναι τα Σαλιγκάρια**
- **Απαραίτητα επιτραπέζια σκεύη που χρειάζονται για το σερβίρισμα:**
 - ειδικό σκεύος πιατάκι (escargotiere)
 - ειδική λαβίδα για σαλιγκάρια,
 - ειδικό πιρουνάκι για σαλιγκάρια.
 - Κουτάλι του γλυκού




(2 μονάδες για τον ορισμό και από 1 μονάδα για κάθε επιτραπέζιο σκεύος)

8. Να εξηγήσετε τις παρακάτω ορολογίες.

(μονάδες 4)

- α) **Blinis:** είδος κρέπας (που συνοδεύει το χαβιάρι)
- β) **Cayenne:** κόκκινο πιπέρι με πολύ καυτή γεύση
- γ) **Melba toast:** πολύ λεπτές φρυγανιές χωρίς την κόρα
- δ) **Croutons:** φρυγανισμένα κομμάτια ψωμιού

9. Στην περίπτωση σερβιρίσματος φαγητού από πιατέλα να αντιστοιχίσετε το είδος του φαγητού (στήλη Α΄) με την τεχνική χειρισμού της λαβίδας (στήλη Β΄) που θα χρησιμοποιούσατε.
(μονάδες 4)

ΣΤΗΛΗ Α΄ Τεχνική χειρισμού λαβίδας		ΣΤΗΛΗ Β΄ Είδος φαγητού	
1	Μακαρόνια του φούρνου (παστίσιο)	A	Λαβίδα σε κανονική θέση 
2	Ριζότο με μανιτάρια	B	Λαβίδα αναστραμμένη 
3	Ψάρι γλώσσα φιλέτο	Γ	Λαβίδα πλαγιαστή 
4	Ψωμί σε φέτες		

ΣΤΗΛΗ Α΄	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β΄	B	Γ	Γ	A

10. Να συμπληρώσετε τα κενά στις πιο κάτω προτάσεις χρησιμοποιώντας τις λέξεις/φράσεις από τον πίνακα. (μονάδες 4)

πίσω	πάνω	ελαφρύ	ίσιο
απομακρυσμένο	δυνατό	λυγισμένο	κοντά

Κατά την διαδικασία παράθεσης με τον τρόπο Γκεριντόν, το άναμμα της φλόγας δεν γίνεται με σπύρτα, αλλά με **ελαφρύ** τράβηγμα του τηγανιού προς τα **πίσω**. Όταν ανάβει η φωτιά στο τηγάνι, το σώμα του τραπεζοκόμου πρέπει να είναι **ίσιο** και ελαφρά **απομακρυσμένο** από το τηγάνι.

11. Να αναφέρετε τέσσερις (4) περιπτώσεις επικοινωνίας του Τμήματος Κρατήσεων ενός Ξενοδοχείου με τον πελάτη. (μονάδες 4)

- α) **Επιβεβαίωση Κράτησης**
- β) **Απάντηση σε αίτημα πελάτη**
- γ) **Ενημέρωση για προσφορά**
- δ) **Ευχαριστήριο μήνυμα μετά τη διαμονή**

12. Ένα από τα πιο δημοφιλή μέσα μεταφοράς για υπηρεσίες παράδοσης φαγητού (Delivery) στη Ευρώπη είναι το ποδήλατο. Να αναφέρετε δύο (2) λόγους που θα έκαναν μία επιχείρηση να επιλέξει το ποδήλατο ως μέσο παράδοσης. (μονάδες 4)

- **Το ποδήλατο είναι πιο φιλικό προς το περιβάλλον**
- **Χωρίς κόστος καυσίμων**
- **Χαμηλό κόστος συντήρησης του ποδηλάτου**
- **Μπορεί να προσληφθεί νεότερο/φθηνότερο προσωπικό επειδή οι διανομείς δεν χρειάζονται άδεια οδήγησης**

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

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

13. Μια αίθουσα συνεδρίου πρέπει να είναι άνετη και λειτουργική. Να εξηγήσετε τα πιο κάτω χαρακτηριστικά μιας σωστά διαμορφωμένης αίθουσας συνεδρίων. **(μονάδες 8)**

α) Φωτισμός:

Ο καλύτερος φωτισμός για τις αίθουσες συνεδρίων είναι ο τεχνητός. Ο φυσικός φωτισμός και η παρουσία παραθύρων δημιουργεί προβλήματα. Επειδή γίνονται προβολές ταινιών και διαφανειών, οι πόρτες πρέπει να είναι καλυμμένες με σκούρες κουρτίνες, ώστε, όταν ανοίγουν, να μη φωτίζεται η σκηνή. Η θέση του ομιλητή πρέπει να φωτίζεται καλά με εντονότερο φως.

β) Αερισμός και Κλιματισμός:

Το σύστημα κλιματισμού πρέπει να ικανοποιεί τις ανάγκες ανάλογης θερμοκρασίας σε κάθε περίπτωση. Παράλληλα χρειάζεται ένα αποτελεσματικό σύστημα εξαερισμού, το οποίο να ανανεώνει γρήγορα τον αέρα της αίθουσας. Η συγκέντρωση μεγάλου αριθμού ατόμων σ' έναν κλειστό χώρο μπορεί να προκαλέσει κούραση και δυσφορία στους συνέδρους.

γ) Ηχομόνωση:

Δεν πρέπει να υπάρχουν ενοχλήσεις από εξωτερικούς θορύβους, αυτοκίνητα, μηχανήματα, ούτε και θόρυβοι μέσα από το ίδιο το κτήριο, προερχόμενοι από το προσωπικό ή από τη λειτουργία των μηχανημάτων.

δ) Διαρρύθμιση Αίθουσας:

Αν η αίθουσα είναι πολύ μεγάλη, πρέπει να διαθέτει συρόμενα διαχωριστικά, για να μπορεί να χωρίζεται σε μικρότερα τμήματα. Πρέπει να διαθέτει κατάλληλες εισόδους οι οποίες να διευκολύνουν την είσοδο και έξοδο μεγάλου αριθμού ατόμων σε ελάχιστο χρόνο.

14. Κατέχετε τη θέση του Head Barman. Ένα από τα καθήκοντά σας είναι να εκπαιδεύετε το προσωπικό σχετικά με τις απαραίτητες εργασίες που πρέπει να εκτελούνται σε καθημερινή βάση, ώστε η εξυπηρέτηση των πελατών να γίνεται με σωστό και αποτελεσματικό τρόπο, χωρίς προβλήματα.

Σκεφτήκατε, λοιπόν, να δημιουργήσετε ένα έντυπο το οποίο θα δώσετε στο προσωπικό, στο οποίο θα αναφέρετε τις εργασίες που πρέπει να γίνονται κατά την προετοιμασία του μπαρ (mise en place) και κατά το κλείσιμο.

Να αναφέρετε τέσσερις (4) εργασίες προετοιμασίας (mise en place) και τέσσερις (4) εργασίες για το κλείσιμο του μπαρ τις οποίες θα συμπεριλαμβάνατε σε αυτό το έντυπο.

α) Εργασίες προετοιμασίας (mise en place):

(μονάδες 4)

- Παραλαβή των προϊόντων και τοποθέτησή τους στις προκαθορισμένες θέσεις.**
- Άνοιγμα των μηχανών και καφέ.**

- Έλεγχος των βαρελιών μπύρας και αερίου.
- Γυάλισμα μπάρας, τακτοποίηση σκαμπό.
- Τακτοποίηση ποτηριών.
- Τοποθέτηση των εργαλείων στον πάγκο εργασίας του μπαρ.
- Κοπή φρούτων για το γαρνίρισμα των ποτών.
- Προετοιμασία πλυντηρίου ποτηριών.
- Τοποθέτηση πάγου στην παγοθήκη.
- Τοποθέτηση μενού πάνω στο μπαρ.
- Άνοιγμα ταμειακής μηχανής, συμπλήρωση κερμάτων

β) Εργασίες για το κλείσιμο:

(μονάδες 4)

- καθαρίζουμε τα εργαλεία μας,
- αποθηκεύουμε τα μπουκάλια, βάζουμε στο ψυγείο τα ευπαθή προϊόντα,
- πλένουμε τα σταχτοδοχεία,
- κλείνουμε όλες τις μηχανές του παρασκευαστηρίου,
- καθαρίζουμε τους πάγκους εργασίας,
- απομακρύνουμε τα σκουπίδια,
- κλείνουμε το ταμείο,
- γράφουμε τις ανάγκες προμηθειών για την επόμενη μέρα,
- ελέγχουμε τις πόρτες και τα παράθυρα να είναι κλειστά.

15. Σε μια επισιτιστική μονάδα έχει μεγάλη σημασία η πώληση ροφημάτων, για την ικανοποίηση των αναγκών των πελατών, καθώς επίσης για την αύξηση των εσοδών και του κέρδους. Να επεξηγήσετε τα πιο κάτω ροφήματα: (μονάδες 8)

- Καφές λάττε: **καφές εσπρέσο με ζεστό γάλα. Σερβίρεται σε μεγάλο φλιτζάνι.**
- Καπουτσίνο: **1/3 καφές εσπρέσο, 1/3 ζεστό γάλα, 1/3 ζεστός αφρός γάλακτος. Σερβίρεται σε μεγάλο φλιτζάνι.**
- Καφές μακιάτο: **καφές εσπρέσο με λίγο ζεστό αφρόγαλα σερβιρισμένο σε μικρό φλιτζανάκι.**
- Καφές Μόκα: **Μια δόση εσπρέσο και συμπληρώνεται το φλιτζάνι με ζεστή σοκολάτα.**

16. Ο τομέας της παράθεσης φαγητών και ποτών σε χώρους εκτός του ξενοδοχείου ή του εστιατορίου, είναι ένας εξειδικευμένος τομέας της επισιτιστικής βιομηχανίας. Μια τέτοια εκδήλωση για να πετύχει, χρειάζεται οργάνωση, έμπειρο προσωπικό και απαραίτητο εξοπλισμό.

α) Να αναφέρετε τέσσερα (4) είδη εκδηλώσεων που μπορούν να διοργανωθούν σε χώρους εκτός του ξενοδοχείου ή του εστιατορίου. **(μονάδες 4)**

- I. Υπαίθριες δεξιώσεις (garden parties). Η δεξίωση μπορεί να αποτελείται από ελάχιστα άτομα, φτάνει όμως μέχρι μερικές εκατοντάδες.**
- II. Φιλανθρωπικές εκδηλώσεις για την είσπραξη χρημάτων.**
- III. Εκθέσεις, όπως καλλιτεχνικές, εμπορικές, αγροτικές.**
- IV. Επιδείξεις, αεροπορικές, αυτοκινήτου, μόδας.**
- V. Αθλητικές εκδηλώσεις, αυτοκινητοδρομίες, διάφοροι αγώνες.**
- VI. Κοινωνικές εκδηλώσεις, όπως γαμήλιες δεξιώσεις, γενέθλια, βαπτίσεις.**

β) Να αναφέρετε τέσσερα (4) σημαντικά σημεία που θα πρέπει να λάβετε υπόψη σας για την οργάνωση εκδηλώσεων σε χώρους εκτός του ξενοδοχείου ή του εστιατορίου. **(μονάδες 4)**

Οποιαδήποτε σημεία όπου αναφέρονται κάτω από την παράγραφο 'Διαδικασία οργάνωσης οργανωμένων εκδηλώσεων' από τις σελίδες 121-124

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

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

17. Έχετε προσληφθεί στη θέση του Διευθυντή Τροφίμων και Ποτών σε ένα ξενοδοχείο 5 αστέρων, το οποίο διαθέτει διάφορους τύπους εστιατορίων. Προτείνετε στον Γενικό Διευθυντή όπως μετατραπεί ένα από τα εστιατόρια του ξενοδοχείου σε εστιατόριο A la Carte με υψηλότερο στυλ εξυπηρέτησης πελατών. Εισηγηίστε επίσης να εφαρμοστεί και η παράθεση φαγητών με τη μέθοδο γκεριντόν (guéridon).

α) Να εξηγήσετε στον Γενικό Διευθυντή τί είναι η μέθοδος παράθεσης γκεριντόν (guéridon). **(μονάδες 2)**

Η μέθοδος παράθεσης γκεριντόν γίνεται με τη χρήση ενός κινητού τραπεζιού σερβιρίσματος ή τρόλεϊ, από το οποίο μπορεί το φαγητό να σερβιριστεί ή να παρασκευαστεί ή και να τεμαχιστεί.

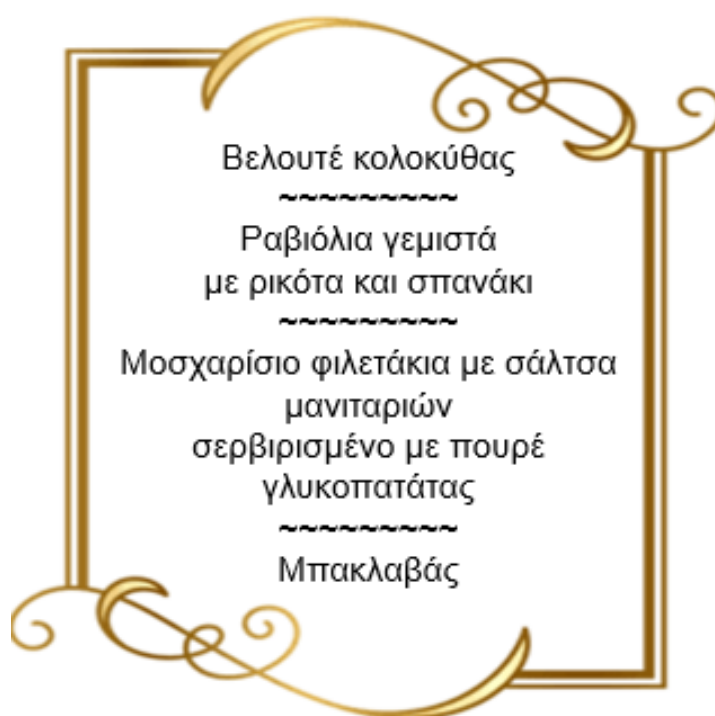
β) Να αναφέρετε τέσσερα (4) πλεονεκτήματα της μεθόδου γκεριντόν (guéridon), ώστε να πείσετε τον Γενικό Διευθυντή να αποδεχτεί την εφαρμογή της. **(μονάδες 4)**

- **Ο πελάτης απολαμβάνει έναν προσωπικό τρόπο παράθεσης, με έμφαση στην ατομική εξυπηρέτηση.**
- **Το φαγητό σερβίρεται φρέσκο και στην περίπτωση Φλαμπέ μαγειρεύεται κατά παραγγελία.**
- **Ο πελάτης επωφελείται από μεγαλύτερη ποικιλία στο μενού.**
- **Η ποιότητα του φαγητού και της παράθεσης συνδυάζεται και είναι πολύ καλύτερη.**
- **Τα επίπεδα υγιεινής είναι πολύ υψηλά, λόγω της ελάχιστης απόστασης μεταξύ πελάτη και τραπεζοκόμου.**
- **Ο πελάτης έχει την ευκαιρία να εκδηλώσει κάποια προτίμηση στην προετοιμασία ενός ειδικού φαγητού.**
- **Το θέαμα γίνεται ευχάριστο και διασκεδαστικό από έναν πεπειραμένο τραπεζοκόμο.**
- **Η παράθεση γίνεται σε αργούς ρυθμούς και δίνει την ευκαιρία στον πελάτη να απολαύσει το φαγητό του.**
- **Αυξάνει το γόητρο και τις πωλήσεις της επιχείρησης.**
- **Το προσωπικό νιώθει ικανοποιημένο, υπάρχει ενδιαφέρον για την παράθεση αυτού του επιπέδου και δεν αναζητά άλλο εργοδότη.**
- **Το επίπεδο παράθεσης με τον τρόπο 'γκεριντόν – guéridon' παίζει καθοριστικό ρόλο στην αξιολόγηση από τους πελάτες.**
- **Ο πελάτης νιώθει μεγαλύτερη ικανοποίηση με τη μέθοδο 'γκεριντόν', αφού η επιχείρηση δίνει περισσότερη προσοχή στην ποιότητα παρά στην ποσότητα.**

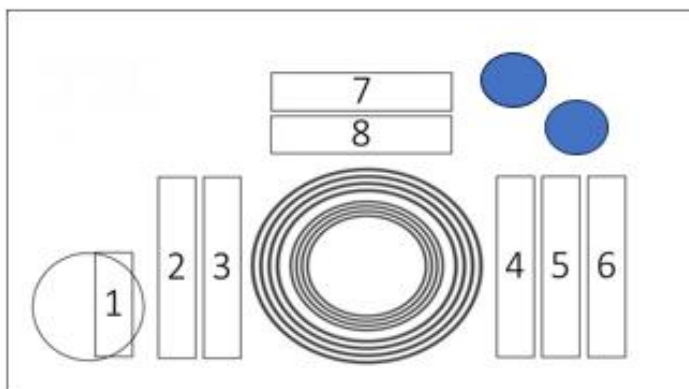
γ) Να αναφέρετε τέσσερα (4) πιθανά μειονεκτήματα της μεθόδου γκεριντόν (guéridon), τα οποία μπορεί να χρησιμοποιήσει ο Γενικός Διευθυντής για να σας αντικρούσει.
(μονάδες 4)

- Υψηλά εργατικά κόστη. Τα εργατικά έξοδα πιθανόν να είναι αρκετά υψηλά.
- Χρειάζεται κατάλληλο και επιδέξιο προσωπικό και η εξεύρεσή του είναι δύσκολη.
- Το αρχικό κόστος του ειδικού εξοπλισμού είναι πολύ υψηλό.
- Η διαδικασία παράθεσης είναι πιο αργή σε σύγκριση με άλλες μεθόδους.
- Τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι ακριβότερα από τις συνηθισμένες παρασκευές.
- Στην αίθουσα τακτοποιούνται πιο λίγα τραπέζια, λόγω του ότι χρειάζεται περισσότερος χώρος διακίνησης του τρόλεϊ για το 'γκεριντόν'.
- Υπάρχει μεγαλύτερος κίνδυνος ατυχημάτων και τα λάθη γίνονται αντιληπτά από τους πελάτες.

18. Το εστιατόριο στο οποίο εργάζεστε προσφέρει για δείπνο το πιο κάτω προκαθορισμένο μενού που έχει ως εξής:



- α) Να ονομάσετε τα οκτώ (8) είδη σερβίσιων που θα τοποθετούσατε στον αντίστοιχο αριθμό της πιο κάτω εικόνας για την ετοιμασία του κουβέρ. **(μονάδες 4)**



7: Μαχάρι Επιδορπίου

8: Πιρούνι Επιδορπίου

1: Μαχαιράκι Ψωμιού

2: Πιρούνι Ορεκτικού

3: Πιρούνι Κυρίως

4: Μαχάρι Κυρίως

5: Μαχάρι Ορεκτικού

6: Κουτάλι Σούπας

- β) Ο αρχισερβιτόρος, σας δίνει την εντολή να σερβίρετε το κυρίως πιάτο σε ένα τραπέζι με 3 άτομα (δύο γυναίκες και ένα άνδρα) χρησιμοποιώντας την μέθοδο του έτοιμου πιάτου.

- I. Να περιγράψετε δύο (2) τρόπους μεταφοράς των πιάτων από το πάσο της κουζίνας στην τραπέζα: **(μονάδες 2)**

A' τρόπος: Κρατιούνται δύο πιάτα στο αριστερό χέρι και ένα στο δεξί χέρι και σερβίρουμε στο τραπέζι των πελατών.

B' τρόπος: Μεταφέρονται τα τρία πιάτα με δίσκο στη βοηθητική τράπεζα και μετά ακολουθείται ο πιο πάνω τρόπος.

- II. Να περιγράψετε τον τρόπο σερβιρίσματος των πιάτων: **(μονάδα 1)**

Ο σερβιτόρος τοποθετεί το πιάτο στο τραπέζι με το δεξί χέρι από τη δεξιά πλευρά του πελάτη.

- III. Να αναφέρετε με ποιά σειρά θα σερβίρετε τους τρεις πελάτες: **(μονάδα 1)**

A) Πρώτα η γυναίκα μεγαλύτερης ηλικίας (αν υπάρχει ένδειξη) και ακολούθως η άλλη γυναίκα. (μονάδες 0.25 + 0.25)

B) Ο άνδρας (μονάδα 0.50)

γ) Σας έχει δοθεί εντολή να αντικαταστήσετε τα βρώμικα σταχτοδοχεία με καθαρά. Να περιγράψετε την διαδικασία που θα ακολουθήσετε. **(μονάδες 2)**

- Πλησιάζω το τραπέζι κρατώντας τα καθαρά σταχτοδοχεία στο δίσκο με το αριστερό χέρι.
- Παίρνω ένα καθαρό σταχτοδοχείο με το δεξί χέρι και το τοποθετώ πάνω από το βρώμικο.
- Σηκώνω και τα δύο σταχτοδοχεία ώστε να αποφευχθεί η τέφρα να σκορπιστεί και τα μεταφέρω στο δίσκο.
- Αφήνω το βρώμικο σταχτοδοχείο που βρίσκεται από κάτω μέσα στο δίσκο και παίρνω μόνο το καθαρό και το τοποθετώ στο τραπέζι.

(Κάθε σημείο της διαδικασίας παίρνει 0.5 μονάδες)