

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: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ
ΤΕΧΝΗΣ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : xe302

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90΄ λεπτά

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΔΩΔΕΚΑ (12) 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: **ΜΑΥΡΟΑΣΠΡΟ**

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.	
β	Αφού ο τραπεζοκόμος τελειώσει με το στρώσιμο των κουβέρ, θα πρέπει να ελέγξει αν το τραπέζι κουνιέται.	
γ	Η μεταφορά των καθαρών και γυαλισμένων μαχαιροπήρουνων μπορεί να γίνει με τη χρήση πιάτου που μέσα έχει τοποθετηθεί πετσέτα.	
δ	Κατά το σερβίρισμα της σάλτσας, η σαλτσιέρα κρατιέται με το δεξί χέρι και το κουτάλι της σάλτσας με το αριστερό χέρι.	

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.	
β	Το σύστημα σταθερής κατανομής τραπεζιών αδικεί τους τραπεζοκόμους που αναλαμβάνουν τραπέζια μακριά από την κουζίνα.	
γ	Ο αριθμός των τραπεζιών ενός τμήματος εξαρτάται από την προτίμηση των πελατών για συγκεκριμένες θέσεις.	
δ	Στο σύστημα σταθερής κατανομής τραπεζιών, όλοι οι τραπεζοκόμοι εργάζονται με τη σειρά σε όλα τα πόστα/station.	

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 συνέδρων;

- 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΄				

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)

- α) _____
- β) _____
- γ) _____
- δ) _____

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)

8. Να εξηγήσετε τις παρακάτω ορολογίες.

(μονάδες 4)


α) Blinis: _____

β) Cayenne: _____

γ) Melba toast: _____

δ) Croutons: _____

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 (παστίτσιο)	A	Λαβίδα σε κανονική θέση 
2	Ριζότο μεμανιτάρια	B	Λαβίδα αναστραμμένη 
3	Ψάρι γλώσσα φιλέτο	Γ	Λαβίδα πλαγιαστή 
4	Ψωμί σε φέτες		

ΣΤΗΛΗ Α΄	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β΄				

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 σπέρτα, αλλά με τράβηγμα του τηγανιού προς τα Όταν ανάβει η φωτιά στο τηγάνι, το σώμα του τραπεζοκόμου πρέπει να είναι και ελαφρά από το τηγάνι.

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

- α) _____
β) _____
γ) _____
δ) _____

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)**

- α) _____

β) _____

**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: _____

β) Αερισμός και Κλιματισμός: _____

γ) Ηχομόνωση: _____

δ) Διαρρύθμιση Αίθουσας: _____

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)

- I. _____
- II. _____
- III. _____
- IV. _____

β) Εργασίες για το κλείσιμο:

(μονάδες 4)

- I. _____
- II. _____
- III. _____
- IV. _____

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)**

α) Καφές λάττε: _____

β) Καπουτσίνο: _____

γ) Καφές μακιάτο: _____

δ) Καφές Μόκα: _____

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. _____

II. _____

III. _____

IV. _____

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)**

I. _____

II. _____

III. _____

IV. _____

**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. Εισηγηστείτε 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)**

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

I. _____

II. _____

III. _____

IV. _____

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)**

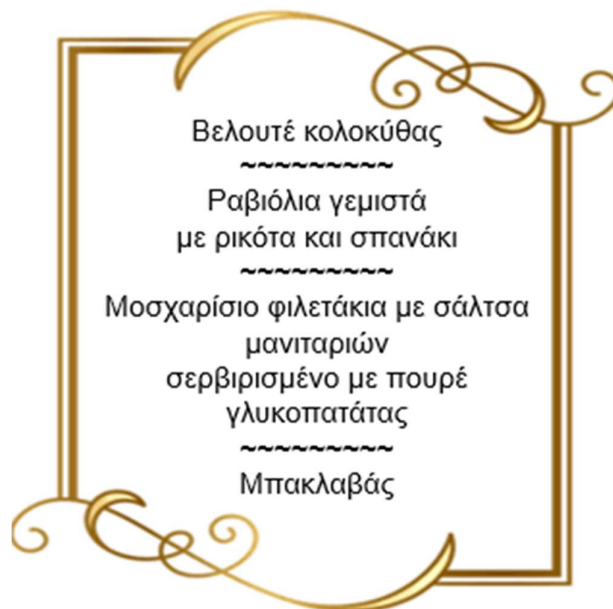
I. _____

II. _____

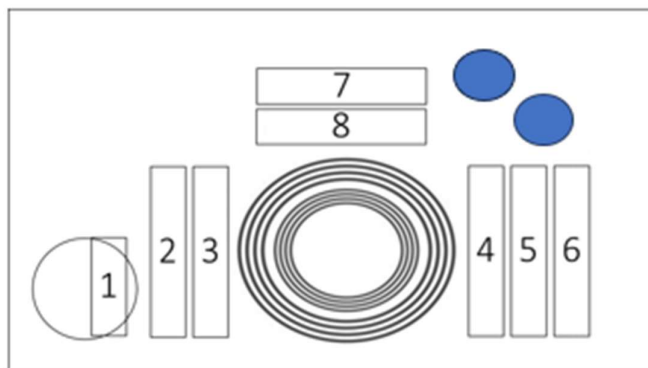
III. _____

IV. _____

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: _____

8: _____

1: _____

4: _____

2: _____

5: _____

3: _____

6: _____

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 τραπεζαρία: **(μονάδες 2)**

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

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

A) _____

B) _____

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

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ