

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2017

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (Ι) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (264)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τρίτη, 30 Μαΐου 2017

8:00 – 10:30

Επιτρεπόμενη διάρκεια γραπτού 2,5 ώρες (150 λεπτά)

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από τρία (3) μέρη (Α, Β και Γ) και από δεκατρείς (13) σελίδες

ΟΔΗΓΙΕΣ:

Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

Το **Μέρος Α** αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες.

Το **Μέρος Β** αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες.

Το **Μέρος Γ** αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.

Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο εξεταστικό δοκίμιο.

ΛΥΣΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Α (μονάδες 48)

1. Να γράψετε **τέσσερις (4)** παράγοντες οι οποίοι συμβάλλουν ώστε το εδεσματολόγιο (μενού) να χρησιμεύει ως μέσο προώθησης των πωλήσεων.

- Ελκυστικότητα του Μενού
- Παρουσίαση των φαγητών
- Σειρά και θέση παρουσίασης φαγητών
- Εμφάνιση των φαγητών

2. α) Να κατονομάσετε το άτομο ή/και τα άτομα που εμπλέκονται στη σύνθεση του μενού σε:

Μικρά Οικογενειακά Εστιατόρια:

- Αρχιμάγειρας/Chef

Ξενοδοχεία Πολυτελείας (5 αστέρων):

- Αρχιμάγειρας/Chef, Εστίαρχος/Maitre D' Hôtel, Διευθυντής Τμήματος Τροφίμων Και Ποτών/F&B Manager

β) Να καταγράψετε **τέσσερα (4)** προσόντα που πρέπει να έχει ο συνθέτης του μενού.

Να έχει γνώσεις στους ακόλουθους τομείς:

- Οικονομικών και διοίκησης.
- Τροφίμων (διαθεσιμότητα, χαρακτηριστικά και ποιότητα τροφίμων).
- Μεθόδους παρασκευής και παράθεσης φαγητών και ποτών.
- Για τα είδη εξοπλισμού παρασκευής και παράθεσης φαγητών και ποτών.
- Κοστολόγηση τροφίμων και ποτών.
- Έλεγχος τροφίμων και ποτών.
- Οργάνωσης Επισιτιστικών τμημάτων.
- Των τάσεων της αγοράς.

3. Να αντιστοιχίσετε τους όρους της στήλης Α με τις επεξηγήσεις της στήλης Β.

α/α	Στήλη Α	α/α	Στήλη Β
1	Ζελατινοποίηση	α	Το σιγανό μαγείρεμα των κρεάτων (ποσέ, σπιου, μπρεζέ) μετατρέπει το κολλαγόνο σε ζελατίνη και συνάμα διαλύει μέρος του στο υγρό, με αποτέλεσμα τα κρέατα αυτά να γίνονται πιο ευκολοχώνευτα.
2	Θερμοκρασία Καπνίσματος	β	Παρατηρείται κατά το ξηρό ψήσιμο τροφών οι οποίες περιέχουν πρωτεΐνες και υδατάνθρακες. Οι τροφές αποκτούν καλύτερη εμφάνιση, γεύση και άρωμα.
3	Αντίδραση του Μείλλαρτ	γ	Όλα τα λίπη είτε στερεά, ημιστερεά, η υδρογονοποιημένα λιώνουν όταν τοποθετηθούν στη φωτιά. Στη συνέχεια, από το λάδι βγαίνει ελαφρύς μπλε καπνός, ένδειξη ότι το ψήσιμο μπορεί και πρέπει να αρχίσει.
4	Θερμοκρασία Τήξης	δ	Όταν σε ένα μείγμα υπάρχουν πρωτεΐνες (αυγό, υγρά κρεάτων, γάλα, τυρί), αυτό γίνεται παχύρευστο γιατί μέρος των υγρών απορροφάται από τις πρωτεΐνες.
5		ε	Παρατηρείται όταν τα άμυλα κατά το ψήσιμό τους σε νερό απορροφούν υγρό, φουσκώνουν και πηάζουν.
6		ζ	Όταν το λάδι συνεχίσει να ζεσταίνεται χωρίς να μπει τροφή σ' αυτό, τότε καίγεται με μαύρο καπνό.
7		η	Οι πρωτεΐνες του ασπραδιού με το χτύπημα και ελάχιστη θερμότητα φουσκώνουν, τεντώνουν, και συγκρατούν αέρα κάνοντας αφρό όπως στις μαρέγκες και τα σουφλέ.

1. ε

2. ζ

3. β

4. γ

4. Να κατονομάσετε τους **τρεις (3)** τομείς επισιτισμού και να επεξηγήσετε **έναν (1)** από αυτούς.

1. Εμπορικός τομέας (οικονομικό όφελος)

- Εστιατόρια
- Πιτσαρίες
- Ταβέρνες
- Εθνικά Εστιατόρια
- Μέσα Μαζικής Συγκοινωνίας
- Ξενοδοχεία

2. Βιομηχανικός τομέας (Εξυπηρέτηση και ευημερία του προσωπικού των βιομηχανικών μονάδων)

- Μικρές ή μεγάλες εταιρείες που διατηρούν τμήμα επισιτισμού για την εξυπηρέτηση του προσωπικού τους.

3. Ιδρυματικός τομέας (Κοινωνική προσφορά και όχι όφελος)

- Σχολεία, κολλέγια, πανεπιστήμια.
- Νοσοκομεία, κλινικές, γηροκομεία.
- Σωφρονιστικά ιδρύματα, αναμορφωτήρια.
- Στρατόπεδα, κατασκηνώσεις.

5. Να γράψετε τον ορισμό της **Επαγγελματικής Ηθικής**.

Είναι το σύνολο των ηθικών κανόνων, συνηθειών και αντιδράσεων που συνθέτουν τη συνείδηση καθώς και την προσωπικότητα μας στο χώρο εργασίας.

6. Ένας διευθυντής εστιατορίου πρέπει να έχει σωστή συμπεριφορά προς τους υφισταμένους του.

Να αναφέρετε **τέσσερα (4)** χαρακτηριστικά γνωρίσματα αυτής της συμπεριφοράς.

- **Αλληλοσεβασμός**
- **Να συμπεριφέρεται στους άλλους όπως θα ήθελε να του συμπεριφέρονται**

- Να μη χρησιμοποιεί τη θέση και την εξουσία του για να ζητά εκδουλεύσεις
- Να ζητά με ευγενικό τρόπο κάτι το οποίο θα ήθελε να γίνει παρά να διατάζει
- Να είναι δίκαιος
- Να μη φωνάζει και να μην προσβάλλει τους υφισταμένους του μπροστά στους συναδέλφους ή τους πελάτες.
- Να δίνει πάντα το καλό παράδειγμα
- Να διαθέτει χρόνο για να ακούει τους υφισταμένους του.
- Να μπορεί να επιλύει τα προβλήματα των υφισταμένων του όταν παρουσιάζονται. Αν όχι, τότε τους συμβουλεύει και σίγουρα δεν τους αγνοεί.
- Είναι ευγενικός και φιλικός και ταυτόχρονα κρατά αποστάσεις για αποφυγή παρεξηγήσεων.

7. Δύο από τους τύπους πελατών είναι ο “κοινωνικός” και ο “συνεσταλμένος”.

Να περιγράψετε πώς θα αντιμετωπίζατε τον καθένα ξεχωριστά.

- Ο Κοινωνικός - του αρέσει να κερνά ποτά, να κάνει ερωτήσεις, και να προσπαθεί να γίνει φίλος με τους υπαλλήλους. Προσπαθήστε να κρατήσετε την απόστασή σας, έτσι ώστε να μην παρεξηγηθεί η φιλικότητά σας.
- Ο Συνεσταλμένος - δεν σας λέει ποτέ τι και πότε το χρειάζεται. Είναι ήρεμος και φαίνεται ικανοποιημένος αλλά μπορεί να μην είναι. Μην τον αγνοήσετε, μιλήστε του και προσπαθήστε να μάθετε αν υπάρχει κάτι που θα ήθελε και μπορείτε να κάνετε για αυτόν.

8. Οι οθόνες αφής (touch screens) είναι ένα αυτόματο σύστημα παραγγελιών που εφαρμόζεται σε επισιτιστικές μονάδες.

Να γράψετε **τέσσερις (4)** εργασίες που μπορούν να διεκπεραιώσουν οι τραπεζοκόμοι με τη χρήση της οθόνης αφής.

- Το σύστημα μπορεί να δεχτεί πολλούς χειριστές με πολλαπλά επίπεδα ασφαλείας.
- Ελέγχουν την παραγγελία
- Κάνουν σταδιακή παράδοση της παραγγελίας
- Βλέπουν τις εκκρεμότητες του τραπεζιού
- Εμφανίζουν το σύνολο του λογαριασμού
- Ζητούν την έκδοση απόδειξης όταν τα είδη είναι έτοιμα προς παράδοση.
- Άμεση λήψη και επεξεργασία της παραγγελίας
- Ασφαλής και γρήγορη μεταφορά της παραγγελίας στο κεντρικό σύστημα
- Διαχείριση της παραγγελίας κατά την παραγωγή, προετοιμασία και παράδοσή της στον πελάτη
- Αναλυτική καταγραφή της παραγγελίας
- Ελαχιστοποίηση των λαθών
- Απόλυτος έλεγχος του χώρου εστίασης και της επιχείρησης.
- Άμεση λήψη και επεξεργασία της παραγγελίας ακόμη και σε ώρες αιχμής.
- Αλάνθαστη διαχείριση πολύπλοκων παραγγελιών από απομακρυσμένους χώρους. Απεριόριστη κάλυψη αποστάσεων.
- Πλήρης περιγραφή των προϊόντων στην οθόνη αφής – καταργεί την απομνημόνευση κωδικών.
- Άσφογη εξυπηρέτηση των πελατών και αύξηση του τζίρου της επιχείρησης – ο σερβιτόρος δεν απομακρύνεται από τα τραπέζια.
- Ελαχιστοποίηση των σφαλμάτων.
- Αύξηση της αποδοτικότητας και της παραγωγικότητας.
- Καλύτερος έλεγχος / διοίκηση (management).
- Μείωση του κόστους λειτουργίας.
- Ταχεία απόσβεση ως αποτέλεσμα των πιο πάνω.

9. α) Να αναφέρετε **δύο (2)** αρνητικές συνέπειες του διαδικτύου για τον **Τουριστικό Κλάδο**.

α) Αποδυνάμωση και εξαφάνιση πολλών ενδιάμεσων του τουριστικού κλάδου

- Αναμένεται να επιβιώσουν τουριστικά πρακτορεία με ειδική τεχνογνωσία και εξειδικευμένες υπηρεσίες (π.χ. ειδικές μορφές τουρισμού, ειδικές γεωγραφικές περιοχές και ειδικές κατηγορίες πελατών).
- Δημιουργία νέων ηλεκτρονικών ενδιάμεσων στον κλάδο του τουρισμού.

β) Να γράψετε **δύο (2)** θετικές συνέπειες του διαδικτύου για τον **καταναλωτή**.

- **Μείωση κόστους**
- **Μεγαλύτερο εύρος επιλογών**
- **Καλύτερη εξυπηρέτηση**

10. Να γράψετε **σωστό** εάν συμφωνείτε ή **λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες προτάσεις.

α) Τα τραπέζια και οι καρέκλες θεωρούνται βασικός εξοπλισμός για μια εξωτερική εκδήλωση. **Σωστό**

β) Το Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (CCP) είναι το σημείο στο οποίο μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος χωρίς να προληφθεί ή να μειωθεί κάποιος κίνδυνος σε αποδεκτά επίπεδα. **Λάθος**

γ) Το κόστος τροφίμων αντιπροσωπεύει το μικρότερο ποσοστό κόστους.

Λάθος

δ) Γρήγορο φαγητό είναι κάθε είδος φαγητού που προσφέρεται και καταναλώνεται ζεστό ή κρύο την ίδια στιγμή από τον πελάτη στο εστιατόριο ή στο σπίτι του. **Σωστό**

11. Η οργανωμένη κουζίνα πρέπει να διαθέτει βοηθητικούς χώρους για να διασφαλίζει την εύρυθμη λειτουργία της.

Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** από τους χώρους αυτούς.

- **Χώρος παραλαβής προμηθειών**
- **Αποθήκες**
- **Γραφείο αποθηκάρου**
- **Γραφείο αρχιμάγειρα (chef)**
- **Χώρος για πλύσιμο του εξοπλισμού (λάντζα)**
- **Εστιατόριο προσωπικού**
- **Αποδυτήρια προσωπικού**

12. Να απαριθμήσετε **τέσσερα (4)** μέτρα ασφαλείας που πρέπει να διαθέτει η κουζίνα σύμφωνα με τη νομοθεσία.

- **Να διαθέτει πυροσβεστήρες.**
- **Να διαθέτει εφεδρικό φωτισμό.**
- **Να διαθέτει κουτί πρώτων βοηθειών.**
- **Να διαθέτει οδηγίες για τη σωστή χρήση του εξοπλισμού.**
- **Να διαθέτει σχέδια έκτακτης ανάγκης.**

ΜΕΡΟΣ Β (μονάδες 32)

13. α) Να ταξινομήσετε τις βιταμίνες σε **δύο (2)** κατηγορίες και να τις κατονομάσετε.

- **Λιποδιαλυτές Βιταμίνες (Α, Δ, Ε, Κ)**
- **Υδροδιαλυτές Βιταμίνες (Β, C)**

β) Να αναφέρετε **έξι (6)** παράγοντες που επηρεάζουν τις βιταμίνες κατά τη διάρκεια του ψησίματός τους.

1. Το υγρό στο οποίο ψήνεται η τροφή:
 - **Όξινο, αλκαλικό ή ουδέτερο. (pH)**
 - **Την ποσότητά του.**
 - **Αν είναι λιπαρό ή όχι.**
 - **Αν η βιταμίνη είναι λιποδιαλυτή ή υδροδιαλυτή.**
2. **Τη θερμοκρασία ψησίματος.**
3. **Βαθμός ψησίματος.**
4. **Διάρκεια ψησίματος.**
5. **Παρουσία οξυγόνου.**
6. **Παρουσία φωτός.**

γ) Να περιγράψετε **τρεις (3)** επιπτώσεις που επιφέρει η θερμότητα στο νερό κατά τη

διάρκεια του ψησίματος των τροφών.

- **Το νερό εξατμίζεται στους 100⁰ C και γίνεται αέριο.**
- **Όταν τα κρέατα, τα πουλερικά και ψάρια ψήνονται με τις ξηρές μεθόδους μαγειρέματος, μέρος του νερού που περιέχουν αφαιρείται και εξατμίζεται.**
- **Το νερό απορροφάται από ξηρές ή αφυδατωμένες τροφές (αμυλούχες, όσπρια) γι' αυτό τέτοιες τροφές πρέπει να ψήνονται σε άφθονο υγρό ή ζυμό.**

14. Να γράψετε **οκτώ (8)** σημεία που πρέπει να προσέξετε όταν επικοινωνείτε τηλεφωνικώς με έναν πελάτη.

- **Να μιλάτε καθαρά**
- **Να μιλάτε δυνατά, όσο χρειάζεται (τόνος κανονικός)**
- **Να μιλάτε με αυτοπεποίθηση**
- **Να μιλάτε ευγενικά**
- **Να μιλάτε άμεσα και φυσικά**
- **Να μιλάτε απλά και κατανοητά**
- **Να μιλάτε ευχάριστα**
- **Να χρησιμοποιείτε με σωστό λεξιλόγιο**
- **Να αναφέρετε το όνομά σας**
- **Να αναφέρετε το τμήμα σας**
- **Αν ξεχάσει ο πελάτης να σας αναφέρει το όνομά του, να τον ρωτήσετε για να ξέρετε με ποιον μιλάτε.**
- **Να χρησιμοποιείτε το όνομα του πελάτη κατά τη διάρκεια της συνομιλία σας.**

- Να παίρνετε όλα τα στοιχεία του πελάτη (όσα πιο πολλά μπορείτε) γιατί μπορεί να χρειαστεί να δώσετε το μήνυμα σε κάποιον άλλο συνάδελφο.
- Κατά τη διάρκεια της συνομιλίας σας με τον πελάτη να παίρνετε σύντομες σημειώσεις με τα βασικά σημεία για το θέμα που συζητάτε, έτσι ώστε να αποφεύγετε να ρωτάτε ξανά και ξανά αυτά που σας έχει ήδη πει.
- Να ακούτε προσεκτικά τον πελάτη όταν σας μιλά.
- Να μη διακόπτετε τον πελάτη όταν μιλά.
- Όταν τελειώσετε τη συζήτησή σας να κάνετε μια σύντομη ανακεφαλαίωση για το τι έχετε συζητήσει με τον πελάτη.
- Σε καμιά περίπτωση να μην υψώνετε τον τόνο της φωνής σας στον πελάτη.
- Να χαμογελάτε όταν μιλάτε στο τηλέφωνο, γιατί παρόλο που δεν μπορεί να σας δει ο πελάτης, μπορεί να καταλάβει αν χαμογελάτε ή αν είστε κακοδιάθετοι.
- Να μη μασάτε τσίχλα.
- Να μην τρώτε ή να πίνετε.
- Να μη δίνετε πληροφορίες για τις οποίες δεν είσαστε απόλυτα σίγουροι.
- Να είσαστε όσο πιο πολύ εξυπηρετικοί μπορείτε μέσω του τηλεφώνου.
- Να αποφεύγετε να τηλεφωνείτε τις ώρες κοινής ησυχίας.
- Αν πάρετε λάθος αριθμό να ζητήσετε ευγενικά συγνώμη για την ενόχληση.
- Αν στην κλήση δεν απαντήσει το σωστό πρόσωπο, δεν πρέπει να απαιτείτε να μάθετε με ποιον μιλάτε, όπως κάνουν μερικοί που επιμένουν να ρωτούν «ποιος είσαι;», «με ποιον μιλώ;» ή «τι είναι εκεί;» κ.ά.
- Αν αργήσετε να απαντήσετε το τηλεφώνημα ή αν πρέπει να αφήσετε τον συνομιλητή σας για λίγο στην αναμονή, πρέπει να λέτε μια ευγενική φράση όπως «με συγχωρείτε που σας έκανα να περιμένετε».

15. α) Να γράψετε τον ορισμό του **HACCP** και να εξηγήσετε τι σημαίνει στα ελληνικά το ακρωνύμιο αυτό.

- είναι ένα προληπτικό σύστημα με βάση το οποίο οι επιχειρήσεις οφείλουν διά νόμου να διασφαλίζουν με επιστημονικό και τεκμηριωμένο τρόπο την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

Σχηματίζεται από τα αρχικά των λέξεων

- Hazard Analysis and Critical Control Points
- Ανάλυση Κινδύνου και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου

β) Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** αρχές του συστήματος **HACCP**.

- Προσδιορισμός και Ανάλυση Κινδύνων (Hazard Analysis)
- Καθορισμός Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (Critical Control Points)
- Καθορισμός Κρίσιμων Ορίων για κάθε ΚΣΕ (Critical Limits)
- Καθιέρωση Συστήματος Παρακολούθησης
- Καθιέρωση Διορθωτικών Κινήσεων
- Καθιέρωση Διαδικασιών Επαλήθευσης
- Τεκμηρίωση του συστήματος

16. Να αναφέρετε **οκτώ (8) εφαρμογές** του λογισμικού προγράμματος που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στη διαχείριση της κουζίνας, όσον αφορά στον **εφοδιασμό** και στα **αποθέματα**.

- Προσφορές και τιμοκατάλογοι προμηθευτών
- Αιτήσεις προμήθειας τμημάτων προς την κεντρική αποθήκη με δέσμευση υπολοίπου (requisitions)
- Αιτήσεις αγοράς κεντρικής αποθήκης
- Εντολές αγοράς προς προμηθευτές
- Παραλαβή και διανομή παραλαβής σε αποθηκευτικούς χώρους
- Ενδοεπιχειρησιακές διακινήσεις αποθεμάτων
- Όριο αποθέματος ασφαλείας
- Μέγιστο όριο αποθέματος
- Είδη με χαμηλή κινητικότητα
- Αυτόματη οριστικοποίηση διαφορών απογραφής με προσαρμογή στα πραγματικά υπόλοιπα

ΜΕΡΟΣ Γ (μονάδες 20)

17.α) Οι ακόλουθοι παράγοντες διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στη **σύνθεση** ενός μενού.

Να αναφέρετε **πέντε (5)** σημεία για τον κάθε παράγοντα.

Το προσωπικό και ο Εξοπλισμός της κουζίνας:

- Η κατάρτιση και ο αριθμός του προσωπικού καθορίζουν το μενού που θα μπορέσει ο Αρχιμάγειρα/Chef να συνθέσει.
- Ποιος είναι ο εξοπλισμός που διαθέτει η κουζίνα, μέγεθος της κουζίνας.
- Πώς αξιοποιώ το προσωπικό μου ώστε να είμαι περισσότερο αποτελεσματικός;
- Σκεύη και εξοπλισμός κουζίνας.
- Οι τρόποι μαγειρέματος πρέπει να ποικίλουν για να μη χρησιμοποιούνται υπερβολικά ορισμένες συσκευές.

Το είδος της πελατείας:

- Το μενού προορίζεται για οικογένειες;
- Το μενού προορίζεται για φοιτητές ή για επαγγελματίες;
- Ψυχολογία του πελάτη.
- Εθνικότητα.
- Ηλικία.
- Οικονομική ευχέρεια.
- Πόσο ενημερωμένος είναι κάποιος πελάτης για τη γαστρονομία και τα είδη των φαγητών.
- Μόρφωση του πελάτη.
- Θρησκεία.
- Ειδικές προτιμήσεις.

β) Να συνθέσετε ένα **ισοζυγισμένο προκαθορισμένο** μενού (table d' hôte) με **τέσσερις (4) σειρές φαγητών**. Το κυρίως φαγητό να περιλαμβάνει **δύο (2)** συνοδευτικά (άμυλο και λαχανικά).

Οποιοδήποτε μενού τηρεί τους κανόνες σύνθεσης ενός ισοζυγισμένου προκαθορισμένου μενού.

18. Υποθέστε ότι είσαστε ο Εστίάρχος ενός καινούργιου εστιατορίου και πρέπει να οργανώσετε την τραπεζαρία του εστιατορίου σας ώστε να είναι λειτουργική.

α) Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** παράγοντες που καθορίζουν την **επιλογή του εξοπλισμού** της τραπεζαρίας σας.

- Αρχικό κόστος αγοράς
- Καταλληλότητα για την εργασία που προορίζεται
- Κόστος συντήρησης και καθαριότητας
- Ασφάλεια στη χρήση του
- Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας
- Κομψότητα σχήματος και καλαίσθητη εμφάνιση
- Αρμονία με τον τύπο της επιχείρησης
- Διάρκεια ζωής (ανθεκτικότητα)
- Ευκολία στην αποθήκευση
- Εύκολη αντικατάσταση
- Εγγύηση

β) Να γράψετε **τέσσερις (4)** παράγοντες που θα λάβετε υπόψη σας για το **σχεδιασμό** της σωστής θέσης της τραπεζαρίας.

- Την άνεση των πελατών
- Τη λειτουργικότητα των χώρων
- Τη γρήγορη και αποδοτική διακίνηση του προσωπικού
- Την οικονομική λειτουργία

γ) Να απαριθμήσετε **τέσσερα (4)** βασικά σημεία που συμβάλλουν στη δημιουργία της κατάλληλης ατμόσφαιρας στην τραπεζαρία.

- Φωτισμός
- Αερισμός
- Επίπλωση
- Επιτραπέζια σκεύη τραπεζαρίας
- Λινά – Ιματισμός
- Πάτωμα
- Τοίχοι
- Οροφή
- Διάταξη τραπεζιών