

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

**ΕΝΙΑΙΑ ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΤΡΑΜΗΝΩΝ 20 20 - 20 21**

**Α' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ**

**ΛΥΣΕΙΣ**

**ΣΕΙΡΑ Α'**

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Δευτέρα, 31 Μαΐου 2021**

**ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: Τεχνολογία Και Εργαστήρια Εστιατορικής Τέχνης  
(Π/Κ)**

**ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : ΞΕ102**

**ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' λεπτά**

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΟΚΤΩ (8) ΣΕΛΙΔΕΣ**

**ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)**

- 1. Να απαντήσετε ΟΛΑ τα ερωτήματα πάνω στο εξεταστικό δοκίμιο.**
- 2. Το δοκίμιο αποτελείται από τρία μέρη (Α', Β' και Γ').**
- 3. Να μη γράψετε πουθενά το όνομα σας στο εξεταστικό δοκίμιο εκτός του καθορισμένου χώρου στο χαρτονάκι που σας έχει δοθεί.**
- 4. 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.**
- 5. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.**
- 6. Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.**

**ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΜΕΡΟΣ Α:** Αποτελείται από οκτώ (8) ερωτήσεις. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

1. Να απαντήσετε εάν οι πιο κάτω δηλώσεις είναι **Σωστές** ή **Λάθος**: (10 μονάδες)

		Σ ή Λ
α	Η χαμηλή κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας, αποτελεί σημαντικό κριτήριο για την επιλογή του εξοπλισμού σε μια ξενοδοχειακή επιχείρηση	Σ
β	Με τον όρο «Λινά», εννοούμε όλο τον ρουχισμό ενός Ξενοδοχείου εκτός από τα τραπεζομάντηλα και τα ναπερόν τα οποία εντάσσονται σε διαφορετική κατηγορία	Λ
γ	Τα ραγισμένα, αλλά όχι σπασμένα πιάτα, μπορούν να χρησιμοποιούνται κανονικά στο σερβίρισμα καθώς δεν αποτελούν κίνδυνο για τον πελάτη.	Λ
δ	Η τοποθέτηση των υγρών καθαρισμού και άλλων τοξικών ουσιών πρέπει να γίνεται πάντοτε σε άδεια μπουκαλάκια νερών, για να μπορούμε να βλέπουμε καλύτερα το περιεχόμενο τους.	Λ

2. Να απαντήσετε στις πιο κάτω ερωτήσεις επιλέγοντας μια (1) σωστή απάντηση από κάθε πεδίο: (5 μονάδες)






α) Για ποιο λόγο η επιλογή μια συγκεκριμένης παράθεσης σ' ένα εστιατόριο είναι σημαντική;

1. **Για να ταιριάζει με τον τύπο της επιχείρησης και την τυπολογία της πελατείας**
2. Δεν έχει σημασία τι θα επιλεγθεί. Σημαντικό είναι να υπάρχει καλό φαγητό και ποιοτικό σέρβις
3. Για την καλύτερη εκμετάλλευση των εποχιακών υλικών
4. Για να υπάρχει πάντοτε το μέγιστο δυνατό κέρδος για την επιχείρηση

β) Με τον χαρακτηρισμό «ειδικά καρτσάκια» τα οποία είναι απαραίτητα στον ρωσικό τρόπο σερβιρίσματος εννοούμε

1. Τα καρτσάκια που έχουν αυτόματους τροχούς για να σταματούν με ευκολία
2. Τα μικρά καρτόνια με τα οποία μεταφέρεται ο ειδικός εξοπλισμός σερβιρίσματος
3. **Τα καρτσάκια τα οποία διαθέτουν σύστημα ψύξης για τα κρύα φαγητά και σύστημα υψηλής θερμοκρασίας για τα ζεστά φαγητά**
4. Τα καρτσάκια που διαθέτουν στα υλικά κατασκευής τους

3. Να αντιστοιχήσετε τις μεθόδους σερβιρίσματος (στήλη Α) με τις εικόνες που τις χαρακτηρίζουν (στήλη Β): (5 μονάδες)

ΣΤΗΛΗ Α		ΣΤΗΛΗ Β	
1	Γαλλικός τρόπος	Α	
2	Επιμελημένος τρόπος	Β	
3	Μπουφέ	Γ	
4	Έτοιμα πιάτα	Δ	
5	Αγγλικός τρόπος	Ε	

ΣΤΗΛΗ Α:	1	2	3	4	5
ΣΤΗΛΗ Β:	Ε	Γ	Δ	Α	Β

4. Να αντιστοιχίσετε τα είδη εξοπλισμού της παράθεσης κρασιών (στήλη Α΄) με την επεξήγηση τους (στήλη Β΄): (5 μονάδες)

ΣΤΗΛΗ Α΄		ΣΤΗΛΗ Β΄	
1	Ποτήρι SAUTERN	A	Ποτήρι για τα αφρώδη κρασιά
2	Ποτήρι CLASSIKO ή TULIP	B	Σκεύος για την διατήρηση σε χαμηλή θερμοκρασία του αφρώδη κρασιού
3	Ποτήρι CHAMPAGNE	Γ	Ποτήρι για άσπρο ξηρό κρασί
4	Σαμπανιέρα	Δ	Σκεύος για μετάγγιση παλαιού κόκκινου κρασιού
5	Καράφα κρασιού	E	Ποτήρι για κόκκινο κρασί
		Z	Εργαλείο για την αφαίρεση του φελλού

<b>ΣΤΗΛΗ Α:</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>ΣΤΗΛΗ Β:</b>	<b>Γ</b>	<b>E</b>	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>Δ</b>

5. Να απαντήσετε εάν οι πιο κάτω δηλώσεις είναι **Σωστές** ή **Λάθος**. (10 μονάδες)

		Σ ή Λ
α	Οι βασικές γνώσεις στη μαγειρική τέχνη, είναι ένα απαραίτητο προσόν για τη θέση του διευθυντή ενός εστιατορίου.	<b>Σ</b>
β	Η καθαρή και σιδερωμένη στολή, εκτός από την επαγγελματική μας εικόνα ενισχύει και την εικόνα της επιχείρησης που εργαζόμαστε.	<b>Σ</b>
δ	Ο παρασκευαστής Φλαμπέ πρέπει να προέρχεται πάντοτε από το προσωπικό της κουζίνας	<b>Λ</b>
ε	Η λέξη Μπραντς (Brunch) είναι σύνθετη λέξη των αγγλικών λέξεων Breakfast-Dinner.	<b>Λ</b>

6. Να αναφέρετε πέντε (5) κύρια τμήματα ενός ξενοδοχείου. (5 μονάδες)

**Ο μαθητής αναμένετε να αναφέρει πέντε κύρια τμήματα ενός ξενοδοχείου**

7. Να κατονομάσετε πέντε (5) είδη επιχειρήσεων στις οποίες εφαρμόζεται η εστιατορική τέχνη. (5 μονάδες)

**Ο μαθητής αναμένετε να αναφέρει είδη επιχειρήσεων στις οποίες εφαρμόζεται η εστιατορική τέχνη.**

8. Να γράψετε σε συντομία δύο (2) καθήκοντα του Εστίαρχου. (5 μονάδες)
- Είναι ο γενικός υπεύθυνος του εστιατορίου.
  - Επιβλέπει την προετοιμασία του εστιατορίου.
  - Ελέγχει την καθαριότητα του χώρου και του εξοπλισμού.
  - Ελέγχει το προσωπικό του εστιατορίου. Ώρα προσέλευσης και αναχώρησης, εμφάνιση και συμπεριφορά.
  - Ετοιμάζει το ωρολόγιο πρόγραμμα.
  - Υποδέχεται τους πελάτες στο εστιατόριο.
  - Δέχεται τις κρατήσεις των πελατών.
  - Συνεργάζεται με τον αρχιμάγειρα και τον διευθυντή τροφίμων και ποτών για τη σύνθεση του μενού.
  - Προωθεί τις πωλήσεις του εστιατορίου.

**ΜΕΡΟΣ Β: Αποτελείται από τρεις (3) ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 10 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.**

9. α) Να κατονομάσετε τα δύο (2) κύρια είδη εδεσματολογίου. (4 μονάδες)
1. Προκαθορισμένο μενού (*table d'hôte*)
  2. Μενού κατ' επιλογή (*a la carte*)

- β) Να αναφέρετε από τρία (3) χαρακτηριστικά των δύο (2) εδεσματολογίων. (6 μονάδες)

**1. Προκαθορισμένο μενού (*table d'hôte*)**

- Καθορισμένος αριθμός σειρών φαγητών.
- Περιορισμένη επιλογή φαγητών σε κάθε σειρά.
- Καθορισμένη τιμή πώλησης.
- Τα φαγητά είναι προμαγειρεμένα.
- Καθορισμένη ώρα σερβιρίσματος.
- Τοποθέτηση όλων των σκευών στα τραπέζια

## 2. Μενού κατ' επιλογή (a la carte)

- Διάφορες κατηγορίες φαγητών μαγειρεμένα με πολλούς και διάφορους τρόπους.
- Τα φαγητά ετοιμάζονται κατά παραγγελία.
- Το κάθε πιάτο (φαγητό) χρεώνεται ξεχωριστά.
- Τοποθέτηση βασικών σκευών στα τραπέζια (βασικό κουβέρ).
- Συνήθως περιλαμβάνει λιχουδιές και εξωτικά φαγητά ή πρώιμα τρόφιμα που είναι πιο ακριβά

10. α) Το Δελτίο Παραγγελίας της Υπηρεσίας Δωματίων περιλαμβάνει τρία (3) αποκόμματα (το πρωτότυπο και δύο (2) αντίγραφα). Να εξηγήσετε που αποστέλλεται το κάθε ένα. (6 μονάδες)

### 1. Πρωτότυπο (1ον απόκομμα)

Το πρωτότυπο (απόκομμα) του δελτίου πηγαίνει στο τμήμα, το οποίο θα παραδώσει τα φαγητά και τα ποτά (κουζίνα, παρασκευαστήριο προγεύματος).

### 2. Αντίγραφο 1 (2ον απόκομμα)

Το δεύτερο απόκομμα παραμένει στο οφίς των ορόφων για έλεγχο και αναφορά της εργασίας που έγινε.

### 3. Αντίγραφο 2 (3ον απόκομμα)

Το τρίτο απόκομμα, μετά την υπογραφή του από τον πελάτη, αποστέλλεται στην υποδοχή, για να γίνει η χρέωση στον λογαριασμό του πελάτη.

β) Να αναφέρετε δύο (2) τρόπους είσπραξης/εξόφλησης του λογαριασμού μιας παραγγελίας της Υπηρεσίας Δωματίων. (4 μονάδες)

- Ο πελάτης παραλαμβάνει το φαγητό και πληρώνει μετρητά.
- Ο πελάτης υπογράφει τον λογαριασμό του, για να πληρώσει αργότερα (χρέωση στο δωμάτιο).

11. Ο τραπεζοκόμος πρέπει να γνωρίζει σωστά τη διαδικασία σερβιρίσματος του κρασιού.

α) Να αναφέρετε που πρέπει να τοποθετήσει ο τραπεζοκόμος τη μπουκάλα του κρασιού, αφού σερβίρει κρασί τους πελάτες.

- **Κόκκινο κρασί: πάνω στο τραπέζι σε πιατάκι, με χαρτομάντιλο ή πετσετάκι**
- **Αφρώδες κρασί: μέσα στη σαμπανιέρα, δίπλα από τον οικοδεσπότη**
- **Ροζέ κρασί: μέσα στο wine cooler πάνω στο τραπέζι ή μέσα στη σαμπανιέρα, δίπλα από τον οικοδεσπότη**

(6 μονάδες)

β) Να αναφέρετε τέσσερα (4) είδη εξοπλισμού που θα χρειαστεί ένας σερβιτόρος κατά το σερβίρισμα μιας μπουκάλας λευκού κρασιού. (4 μονάδες)

- **Ποτήρι για λευκό κρασί**
- **Ανοικτήριο κρασιού**
- **Wine cooler**
- **Σαμπανιέρα**
- **Πετσέτα σερβιρίσματος**

**ΜΕΡΟΣ Γ:** Αποτελείται από 1 ερώτηση η οποία βαθμολογείται είκοσι (20) μονάδες.

12. Στις πιο κάτω εικόνες παρατηρούμε δύο (2) διαφορετικούς μεθόδους παράθεσης.

α) Να αναφέρετε πως ονομάζονται αυτές οι δύο (2) μέθοδοι παράθεσης.

(4 μονάδες)



**1 Επιμελημένος τρόπος παράθεσης ή  
Γκέριντον σέρβις**



**2 Έτοιμα πιάτα**

β) Να αναφέρετε τρία (3) πλεονεκτήματα και τρία (3) μειονεκτήματα για τη πρώτη μέθοδο παράθεσης.

(12 μονάδες)

- **ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΕΠΙΜΕΛΗΜΕΝΟΥ ΤΡΟΠΟΥ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ**
  - Βοηθά στην προώθηση των πωλήσεων των φαγητών και των γευμάτων
  - Είναι θεαματικός και εντυπωσιακός τρόπος παράθεσης όπου προσθέτει μεγάλη αξία στην εμπειρία γεύματος του πελάτη.
  - Ο τραπεζοκόμος επιδεικνύει τις δεξιότητες και ικανότητές του.
  
- **ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΕΠΙΜΕΛΗΜΕΝΟΥ ΤΡΟΠΟΥ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ**
  - Ο επιμελημένος τρόπος παράθεσης απαιτεί περισσότερο προσωπικό.
  - Απαιτείται προσωπικό με γνώσεις και δεξιότητες στη παράθεση επιμελημένου τρόπου όπου δεν υπάρχουν αρκετοί στην αγορά εργασίας.
  - Η εξυπηρέτηση είναι αργή διότι η διαδικασία είναι χρονοβόρα.
  - Απαιτεί επένδυση σε ειδικό εξοπλισμό.
  - Λόγω του ψηλού κόστους (προσωπικό και εξοπλισμό) τα φαγητά θα κοστίζουν περισσότερα προς το πελάτη



γ) Να αναφέρετε δύο (2) μεθόδους που μπορούν να συνδυαστούν με τη μέθοδο σερβιρίσματος της φωτογραφίας «1» και αφορά την μεταφορά του φαγητού στο τραπέζι των πελατών.

(4 μονάδες)

Μέθοδοί που μπορούν να συνδυαστούν με τη μέθοδο σερβιρίσματος της φωτογραφίας «1» και αφορά την μεταφορά του φαγητού στο τραπέζι των πελατών είναι:

1. **Αγγλικός τρόπος** – Ο Τραπεζοκόμος αφού τοποθετήσει τα άδεια πιάτα από δεξιά του πελάτη, μεταφέρει την πιατέλα με το χέρι του στο τραπέζι και σερβίρει τους πελάτες
2. **Γαλλικός τρόπος** - Ο Τραπεζοκόμος αφού τοποθετήσει τα άδεια πιάτα από δεξιά του πελάτη, μεταφέρει την πιατέλα με το χέρι του στο τραπέζι και σερβίρονται οι πελάτες μόνοι τους από την πιατέλα
3. **Γαλλικός οικογενειακός** - Ο Τραπεζοκόμος αφού τοποθετήσει τα άδεια πιάτα από δεξιά του πελάτη και τις θερμαινόμενες πλάκες πάνω στο τραπέζι, μεταφέρει την πιατέλα με τα χέρια του στο τραπέζι και αφού την επιδείξει την τοποθετεί πάνω στις πλάκες

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**