

**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

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	
β	Με τον όρο «Λινά», εννοούμε όλο τον ρουχισμό ενός Ξενοδοχείου εκτός από τα τραπεζομάντηλα και τα ναπερόν τα οποία εντάσσονται σε διαφορετική κατηγορία	
γ	Τα ραγισμένα, αλλά όχι σπασμένα πιάτα, μπορούν να χρησιμοποιούνται κανονικά στο σερβίρισμα καθώς δεν αποτελούν κίνδυνο για τον πελάτη.	
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.	

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 καροτσάκια» τα οποία είναι απαραίτητα στον ρωσικό τρόπο σερβιρίσματος εννοούμε

1. Τα καροτσάκια που έχουν αυτόματους τροχούς για να σταματούν με ευκολία
2. Τα μικρά καρότσια με τα οποία μεταφέρεται ο ειδικός εξοπλισμός σερβιρίσματος
3. Τα καροτσάκια τα οποία διαθέτουν σύστημα ψύξης για τα κρύα φαγητά και σύστημα υψηλής θερμοκρασίας για τα ζεστά φαγητά
4. Τα καροτσάκια που διαφέρουν 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:					

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

ΣΤΗΛΗ Α΄	
1	Ποτήρι SAUTERN
2	Ποτήρι CLASSIKO ή TULIP
3	Ποτήρι CHAMPAGNE
4	Σαμπανιέρα
5	Καράφα κρασιού

ΣΤΗΛΗ Β΄	
A	Ποτήρι για τα αφρώδη κρασιά
B	Σκεύος για την διατήρηση σε χαμηλή θερμοκρασία του αφρώδη κρασιού
Γ	Ποτήρι για άσπρο ξηρό κρασί
Δ	Σκεύος για μετάγγιση παλαιού κόκκινου κρασιού
E	Ποτήρι για κόκκινο κρασί
Z	Εργαλείο για την αφαίρεση του φελλού

ΣΤΗΛΗ Α:	1	2	3	4	5
ΣΤΗΛΗ Β:					

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.	
β	Η καθαρή και σιδερωμένη στολή, εκτός από την επαγγελματική μας εικόνα ενισχύει και την εικόνα της επιχείρησης που εργαζόμαστε.	
δ	Ο παρασκευαστής Φλαμπέ πρέπει να προέρχεται πάντοτε από το προσωπικό της κουζίνας	
ε	Η λέξη Μπραντς (Brunch) είναι σύνθετη λέξη των αγγλικών λέξεων Breakfast-Dinner.	

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

- α)
- β)
- γ)
- δ)
- ε)

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

- α)
- β)
- γ)
- δ)
- ε)

8. Να γράψετε σε συντομία δύο (2) καθήκοντα του Εστίαρχου. (5 μονάδες)

- α)
.....
- β)
.....

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.
- 2.

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

- 1.
 - α)
.....
 - β)
.....
 - γ)
.....

2.
α)
.....
β)
.....
γ)
.....

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.

1. Πρωτότυπο (1^οv απόκομμα):
2. Αντίγραφο 1 (2^οv απόκομμα):
3. Αντίγραφο 2 (3^οv απόκομμα):

(6 μονάδες)

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

(4 μονάδες)

- α)
β)

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

(6 μονάδες)

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

1. Κόκκινο κρασί:
2. Αφρώδες κρασί:
3. Ροζέ κρασί:

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

1.
2.
3.
4.

ΜΕΡΟΣ Γ: Αποτελείται από μία (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 2

β) Να αναφέρετε τρία (3) πλεονεκτήματα και τρία (3) μειονεκτήματα της μεθόδου σερβιρίσματος της φωτογραφίας «1». (12 μονάδες)

Μέθοδος παράθεσης:

Πλεονεκτήματα

- α)
-
- β)
-

γ)
.....

Μειονεκτήματα

α)
.....

β)
.....

γ)
.....

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)

1.
2.

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ