

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

ΕΝΙΑΙΑ ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΤΡΑΜΗΝΩΝ

2020 - 2021

Β' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Πέμπτη, 3 Ιουνίου 2021

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : thxm202

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90 ΛΕΠΤΑ

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ (10) 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.

ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

Μέρος Α': Αποτελείται από 12 ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 4 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

1. Να υπογραμμίσετε το Σωστό ή Λάθος στις πιο κάτω προτάσεις αναλόγως αν είναι ορθές ή λανθασμένες:

α) Η Αγγλική γλώσσα θεωρείται διεθνώς ως η επίσημη γλώσσα του μενού. **(μον.2)**

Σωστό ή Λάθος

β) Με βάση τους κανονισμούς του ΚΟΤ όλα τα μενού που χρησιμοποιούνται στην Επισιτιστική Βιομηχανία της Κύπρου πρέπει να αναγράφονται και στην Ελληνική γλώσσα. **(μον.2)**

Σωστό ή Λάθος

2. Στον πίνακα που ακολουθεί, να ταξινομήσετε τα πιο κάτω κρίσιμα σημεία επαφής του κύκλου εξυπηρέτησης ενός εστιατορίου στην κατηγορία στην οποία ανήκουν.

α) Πληρωμή λογαριασμού

β) Λήψη παραγγελίας

γ) Κράτηση τραπέζιού

δ) Διαδικασία εξυπηρέτησης ποτού

Σημεία εισόδου και εξόδου	Ελεγχόμενες θέσεις εργασίας	Μη ελεγχόμενες θέσεις εργασίας

3. Να κυκλώσετε τη σωστή απάντηση στο πιο κάτω ερώτημα:

Ο Sommelier du vin λέγεται στα Ελληνικά:

α) Οινολόγος

β) Οινοφόρος

γ) Οινοχόος

δ) Οινοδόχος

4. Να κυκλώσετε τη σωστή απάντηση στο πιο κάτω ερώτημα:

Ποια από τις παρακάτω σειρές φαγητών θεωρείται ένα διάλειμμα ανάμεσα στα πιάτα που σκοπό έχει να εξουδετερώσει τις γεύσεις και να διεγείρει την όρεξη;

α) Entrées

β) Flambés

γ) Relevés

δ) Sorbet

5. Να κυκλώσετε τη σωστή απάντηση στο πιο κάτω ερώτημα:

Το Απογευματινό Τσάι (Afternoon Tea) είναι γνωστό και ως:

α) Four o'clock tea

β) Five o'clock tea

γ) Six o'clock tea

δ) Seven o'clock tea

6. Να αντιστοιχίσετε τις θέσεις εργασίας του προσωπικού του εστιατορίου (Στήλη Α'), με τα χαρακτηριστικά τους (Στήλη Β').

ΣΤΗΛΗ Α'		ΣΤΗΛΗ Β'	
1	Διευθυντής Εστιατορίου (Directeur du restaurant)	A	Υπεύθυνος τραπεζοκόμος εξειδικευμένος στον τεμαχισμό κρεάτων, κυνηγίου, ψαριών, πουλερικών.
2	Εστιάρχος (Maitre d' hotel)	B	Υπεύθυνος για ένα τμήμα του εστιατορίου (station).
3	Τραπεζοκόμος Α (Chef de Rang)	Γ	Ασχολείται κυρίως με την προετοιμασία του εστιατορίου και το γυάλισμα των επιτραπέζιων σκευών.
4	Κόπτης (Chef trancheur)	Δ	Παρασκευάζει τα φλαμπέ.
		Ε	Είναι ο γενικός υπεύθυνος του εστιατορίου.
		ΣΤ	Οργανώνει, διοικεί και ελέγχει τους χώρους εστίασης.

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β				

7. Να συμπληρώσετε τα κενά στις πιο κάτω προτάσεις:

- α) Το _____ είναι για τους περισσότερους πελάτες της επιχείρησης το κυρίως γεύμα της ημέρας, θεωρείται ξεχωριστό και συνάμα πιο επίσημο. **(μον.2)**
- β) Το μεταμεσονύχτιο δείπνο που μπορεί να προσφέρει ένα ξενοδοχείο στον πελάτη του λέγεται _____. **(μον.2)**

Να απαντήσετε σε συντομία τις πιο κάτω προτάσεις:

- 8.** Να ονομάσετε τέσσερις (4) διατάξεις τραπεζιών για τη διεξαγωγή δεξιώσεων σε ένα ξενοδοχείο.

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


- 9.** Να γράψετε δύο (2) είδη προγεύματος τα οποία σερβίρονται στη Ξενοδοχειακή Βιομηχανία.

- α) _____
- β) _____

- 10.** Να αναφέρετε δύο (2) από τα βασικά καθήκοντα των τραπεζοκόμων κατά την παράθεση από μπουφέ.

11. Να αναφέρετε τέσσερα (4) από τα χαρακτηριστικά στοιχεία του **Ισοζυγισμένου** μενού που δεν πρέπει να επαναλαμβάνονται.

12. Να ονομάσετε στα Ελληνικά ή Αγγλικά, τα πιο κάτω ποτήρια:

 <p>.....</p>	 <p>.....</p>
 <p>.....</p>	 <p>.....</p>

Μέρος Β' : Αποτελείται από 4 ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 8 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

13. Υπάρχουν διάφορες μέθοδοι με τις οποίες μια επισιτιστική επιχείρηση μπορεί να χρησιμοποιήσει για να προσδιορίσει τις ανάγκες των πελατών της ώστε να τις ικανοποιήσει.

Να αναφέρετε και να εξηγήσετε τέσσερις (4) από τις μεθόδους αυτές.

14. Για τη σωστή οργάνωση μιας δεξίωσης θα πρέπει να ενημερώνονται όλα τα εμπλεκόμενα τμήματα του ξενοδοχείου, δηλαδή αυτά που έχουν να κάνουν προετοιμασίες που αφορούν τη δεξίωση.

Να αναφέρετε τέσσερα (4) τμήματα που εμπλέκονται στη διεξαγωγή μιας δεξίωσης και να εξηγήσετε σε συντομία το βασικό λόγο που θα πρέπει να ενημερωθεί το καθένα.

15. Η εργοδότηση του κατάλληλου ατόμου στην κατάλληλη θέση είναι πολύ σημαντική σε μια επισιτιστική επιχείρηση.

Να αναφέρετε τέσσερα (4) προσόντα που θα πρέπει να έχει κάποιος για να εργαστεί στη θέση του αρχισερβιτόρου σε ένα εστιατόριο πολυτελείας και τέσσερα (4) καθήκοντα που θα πρέπει να εκτελεί σε αυτή τη θέση.

16. Δύο από τους βασικούς τύπους μενού που χρησιμοποιούνται στην Επισιτιστική βιομηχανία είναι το μενού κατ' επιλογή (À la carte) και το Προκαθορισμένο μενού (table d' hôte).

Να γράψετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά γνωρίσματα για το καθένα.
