

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

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

**Β' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ**

**ΣΕΙΡΑ Α'**

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Πέμπτη, 3 Ιουνίου 2021**

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

**ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : ΞΕ202**

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

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΕΠΤΑ (7) 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)

		<b>Σ ή Λ</b>
α	Υπεύθυνος για την οργάνωση και προετοιμασία του εστιατορίου είναι ο Αρχισερβιτόρος.	<b>Λ</b>
β	Το πρόγραμμα εργασίας των τραπεζοκόμων ξεκινά με το σερβίρισμα του πρωινού και τελειώνει με το κλείσιμο του εστιατορίου	<b>Σ</b>
γ	Το split service (σπλίτ σέρβις) ή αλλιώς «διακεκομμένο ωράριο», προσφέρεται σε τέσσερα χρονικά διαστήματα την ίδια ημέρα (π.χ. 07:00 – 09:00, 10:00 – 13:00, 14:00 – 16:00 και 18:00 - 20:00)	<b>Λ</b>
δ	Full time service είναι η συνεχής υπηρεσία του τραπεζοκόμου που μπορεί να ξεκινήσει οποιαδήποτε ώρα της ημέρας	<b>Σ</b>

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

(5 μονάδες)

α) Ποια από τα παρακάτω στοιχεία είναι απαραίτητα να αναγράφονται σ' ένα λογαριασμό;

1. Ονομασία και χρόνος ίδρυσης της επιχείρησης
2. Συνολικό ποσό οφειλής και ποσό δόσης για την εξόφληση του
- 3. Ημερομηνία και αριθμός τραπεζιού**
4. Όνομα, επίθετο και ηλικία του πελάτη

β) Με ποιους τρόπους μπορεί να εισπραχθεί ένας λογαριασμός;

1. Με bitcoin ή ομόλογα του δημοσίου
2. Με γραμμάτια τα οποία εκδίδονται ειδικά γι' αυτό τον σκοπό
3. Με ανταλλαγή ειδών, ίσης ή περισσότερης αξίας
- 4. Με μετρητά ή πιστωτική κάρτα**

3. Να συμπληρώσετε τα πιο κενά επιλέγοντας από τις λέξεις που σας δίνονται πιο κάτω. (5 μονάδες)

Δεξίωση ή συμπόσιο είναι συνάθροιση πολλών ατόμων σε συγκεκριμένο τόπο για διασκέδαση, φαγητό και ποτό. Το άτομο που είναι υπεύθυνο για την οργάνωση μιας δεξίωσης είναι ο διευθυντής τροφίμων και ποτών.

Λέξεις: Συνάθροιση, φαγητό, συμπόσιο, διευθυντής τροφίμων, διασκέδαση

4. Να αντιστοιχίσετε τα είδη τυριών (στήλη Α΄) με την χώρα προέλευσης τους (στήλη Β΄): (5 μονάδες)

ΣΤΗΛΗ Α΄	
1	Μοτσαρέλλα
2	Γκούντα
3	Τσιένταρ
4	Κεφαλοτύρι
5	Μπρί

ΣΤΗΛΗ Β΄	
A	Γαλλία
B	Ιταλία
Γ	Ελλάδα
Δ	Αγγλία
E	Ολλανδία
Z	Γερμανία

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

5. Να απαντήσετε εάν οι πιο κάτω δηλώσεις είναι **Σωστές** ή **Λάθος**.

(10 μονάδες)

		Σ ή Λ
α	Οποιοδήποτε αλκοολούχο ποτό είναι κατάλληλο για το άναμμα του Φλαμπέ	<b>Λ</b>
β	Την ευθύνη για την παρασκευή του φλαμπέ την έχει ο τραπεζοκόμος Β΄, λόγω του αρκετού χρόνου που διαθέτει κατά τη διάρκεια του σέρβις	<b>Λ</b>
γ	Διάφορα λικέρ όπως πορτοκάλι και ροδάκινο χρησιμοποιούνται ευρέως στο φλαμπέ, γιατί προσδίδουν γεύση στο φαγητό	<b>Σ</b>
δ	Απαραίτητα υλικά στο «Steak Diana» είναι η φρέσκα κρέμα, η γαλλική μουστάρδα και το κόκκινο κρασί	<b>Σ</b>

6. Να κατονομάσετε πέντε (5) από τα απαραίτητα στοιχεία που πρέπει να περιλαμβάνει το έντυπο κρατήσεων των δεξιώσεων σε ένα ξενοδοχείο. (5 μονάδες)

- Το όνομα του πελάτη, τη διεύθυνση και το τηλέφωνό του
- Το είδος της δεξίωσης
- Την ημερομηνία της δεξίωσης και την ώρα
- Τον ακριβή αριθμό των ατόμων
- Τα φαγητά και ποτά που θα σερβιριστούν
- Τη διακόσμηση της αίθουσας
- Ορχήστρα και πίστα για χορό
- Τιμή που θα στοιχίσει η δεξίωση

7. Να αναφέρετε τις δύο (2) κατηγορίες επιδορπίων. (5 μονάδες)

1. Αυτά που σερβίρονται ως φαγητά.
2. Αυτά που σερβίρονται ως ποτά.

8. Να αναφέρετε δύο (2) διπλώματα πετσετών που μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε στο εστιατόριο. (5 μονάδες)

**Κώνος, Καπέλο του πάπα, βεντάλια κλπ**

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

9. Εργάζεσαι σαν σερβιτόρος στο κυρίως εστιατόριο ενός ξενοδοχείου και ένας πελάτης παραγγέλλει ένα μπουκάλι κόκκινο ξηρό κρασί για να συνοδέψει το φαγητό του. Να βάλετε στη σωστή σειρά τα στάδια της διαδικασίας παράθεσης του κρασιού.

(10 μονάδες)

Στάδια σερβιρίσματος	Σωστή σειρά σερβιρίσματος
Τοποθετούμε τον μοχλό στο χείλος της φιάλης και αφαιρούμε τον φελλό προσεκτικά.	3
Σερβίρουμε 30 ml από τη δεξιά πλευρά του πελάτη, ο οποίος παρήγγειλε το κρασί. Όταν ο πελάτης το εγκρίνει, σερβίρουμε με τη σωστή σειρά τους υπόλοιπους και, στο τέλος, το άτομο, το οποίο δοκίμασε το κρασί.	5
Το κρασί παρουσιάζεται από τα δεξιά του πελάτη.Κόβουμε το καψύλλιο με το μαχαιράκι στο κάτω μέρος του δακτυλίου του λαιμού της φιάλης και το τοποθετούμε στην τσέπη μας.	1
Βάζουμε τον φελλό σε πιατάκι και τον τοποθετούμε μπροστά στον πελάτη, για να μπορεί να τον δει και να τον μυριστεί.Σκουπίζουμε με πετσέτα τον λαιμό και το χείλος της φιάλης αφού αφαιρεθηκε ο φελλος.	4
Σκουπίζουμε με την πετσέτα το πάνω μέρος της φιάλης πανω από τον φελλό. Βιδώνουμε το ανοιχτήρι στο κέντρο του φελλού, χωρίς να κινούμε τη φιάλη.	2

10. α) Τα τυριά χρησιμοποιούνται σε πάρα πολλές περιπτώσεις και με διαφορετικούς τρόπους τόσο στην κουζίνα όσο και στην τραπεζαρία. Να αναφέρετε τέσσερα (4) παραδείγματα.

(4 μονάδες)

1. Σερβίρονται στα προγεύματα
2. Χρησιμοποιούνται για την παρασκευή διαφόρων toasts και sandwiches
3. Σαν συνοδευτικό σε διάφορες παρασκευές (μακαρόνια σπαγγέτι, μακαρόνια παστίσιο κ.λπ.) είτε από μόνα τους (χαλούμι στη σχάρα).
4. Σερβίρονται στα απογευματινά τσάγια.
5. Σερβίρονται στα κοκτέιλ parties.
6. Στο εστιατόριο σερβίρονται στο τέλος κάθε γεύματος και υποβοηθούν στη χώνεψη.
7. Κατά τη διάρκεια γευστολόγησης διαφόρων κρασιών.

β) Να αναφέρετε τρεις (3) κατηγορίες τυριών και ένα γνωστό τυρί το οποίο ανήκει σε κάθε κατηγορία

(6 μονάδες)

### **ΣΕΛΙΔΑ 56 ΤΟΥ ΒΙΒΛΙΟΥ**

11. Η διοργάνωση δεξιώσεων είναι πολύ σημαντική για τα εισοδήματα ενός ξενοδοχείου.

α) Να αναφέρετε πέντε (5) τρόπους διαρρύθμισης αίθουσας για δεξίωση με βάση τη διάταξη των τραπέζιων στην τραπεζαρία.

(4 μονάδες)

- **Τραπέζι οβάλ**
- **Τραπέζι ορθογώνιο**
- **Τραπέζι T**
- **Τραπέζι Π**
- **Τραπέζι σε σχήμα πετάλου**
- **Τραπέζι E**
- **Τραπέζι σε σχήμα κτένας**
  
- **ΣΕΛΙΔΑ 83 ΤΟΥ ΒΙΒΛΙΟΥ**

β) Να αναφέρετε έξι (6) είδη εξοπλισμού τα οποία είναι απαραίτητα για τη διεξαγωγή μιας δεξίωσης.

(6 μονάδες)

- **Τραπέζια**
- **Καρέκλες**
- **Πορσελάνες (πιάτα, φλιτζάνια)**
- **Σκεύη σερβιρίσματος (πιατέλες, σουπιέρες)**
- **Ποτήρια και κρύσταλλα**
- **Μαχαιροπίρουνα**
- **Άλλα επιτραπέζια σκεύη (αλατιέρες, πιπεριέρες)**
- **Λινά, ρουχισμός**

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

12. Ως Αρχισερβιτόρος είστε υπεύθυνος για την παρασκευή φαγητών Φλαμπέ μπροστά από τον πελάτη. Να απαντήσετε τα ακόλουθα ερωτήματα:

α) Να αναφέρετε πέντε (5) κανόνες οι οποίοι πρέπει να ακολουθούνται πιστά κατά την εκτέλεση των Φλαμπέ. (10 μονάδες)

1. Όλα τα υλικά που θα χρειαστούν για τη παρασκευή του φλαμπέ πρέπει να βρίσκονται πάνω στο τρόλεϊ του φλαμπέ πριν αρχίσει το μαγείρεμα των φαγητών για να μην πηγαινοέρχονται οι τραπεζοκόμοι
2. Το άναμμα της φλόγας δεν γίνεται με σπίρτα αλλά με ελαφρό τράβηγμα του τηγανιού προς τα πίσω και προς τα κάτω ώστε η άκρη του να πλησιάσει τη φλόγα και από την εξάτμιση του αλκοόλ να ανάψει
3. Το οιοπνευματώδες ποτό που θα χρησιμοποιηθεί για το άναμμα της φλόγας στο φλαμπέ χύνεται μέσα στο τηγάνι από ποτήρι και όχι από τη μπουκάλια
4. Το πιρούνι δεν πρέπει να τρυπά τα παρασκευάσματα αλλά ούτε να ξύνει το τηγάνι
5. Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται πρέπει να λάμπουν από καθαριότητα
6. Η εμφάνιση του εστίαρχου ή τραπεζοκόμου πρέπει να είναι τέλεια
7. Οι καλοί τρόποι, ευχάριστη ομιλία ή κομψή εμφάνιση και η καθαριότητα βασικές προϋποθέσεις
8. Οι κανονισμοί προσωπικής υγιεινής να τηρούνται σχολαστικά

β) Να αναφέρετε έξι (6) είδη εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή των Φλαμπέ.

(6 μονάδες)

1. Ειδικό τρόλεϊ
2. Ειδική εστία (flair lamp) (ατομικό γκαζάκι με ένα μάτι)
3. Διάφορα είδη από τηγάνια
4. Συσκευές διατήρησης ζεστού φαγητού(ρεσιό).
5. Σανίδι
6. Μαχαιροπήρουνα και κουτάλια
7. Κουτάλες
8. Μύλος πιπεριού,
9. Πιάτα

γ) Να καταγράψετε δύο (2) βασικούς λόγους για τους οποίους επιβάλλεται η παρασκευή Φλαμπέ σ' ένα εστιατόριο

(4 μονάδες)

1. Προσελκύονται περισσότεροι πελάτες
2. Διασκεδάζει και εντυπωσιάζει τους πελάτες
3. Αυξάνονται οι πωλήσεις και τα κέρδη
4. Προσδίδει γόητρο στη επιχείρηση

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**