

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2013

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (ΙΙ) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (314)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τρίτη, 28 Μαΐου 2013

11:00 – 13:30

ΛΥΣΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Α (48 μονάδες)

1. Στις παρακάτω προτάσεις, να γράψετε ολογράφως, **Σωστό** αν θεωρείτε ότι το περιεχόμενο της πρότασης είναι σωστό, και **Λάθος** αν θεωρείτε ότι το περιεχόμενό της είναι λανθασμένο.

α) Η ποιότητα των μακαρονιών καθορίζεται από τον τύπο του αλευριού το οποίο χρησιμοποιείται για τη παρασκευή τους.

β) Ο όρος που χαρακτηρίζει το ψήσιμο των ζυμαρικών ονομάζεται al fresco.

γ) Τα ζυμαρικά μπορούν να σερβιριστούν μόνο σε μενού κατ' επιλογή.

δ) Το μελάνι σουπιάς, είναι ένα από τα υλικά που χρησιμοποιείται για να δώσει χρώμα στη φρέσκα ζύμη μακαρονιών.

α) Σωστό β) Λάθος γ) Λάθος δ) Σωστό

2. Να συμπληρώσετε τα κενά των πιο κάτω προτάσεων:

α) Τα τρία μέρη που αποτελούν ένα σάντουιτς είναι το ψωμί, το άλειμμα και η γέμιση.

β) Η ομοιομορφία, είναι η πιο βασική αρχή στην παρουσίαση ορεκτικών σε καθρέπτη.

3. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση

Όλα τα φαγητά που επιλέγονται να σερβιριστούν σε ένα κοκτέιλ πάρτυ, πρέπει να:

α) Σερβίρονται σε πιατάκι.

β) Είναι σε μορφή μικρού σάντουιτς.

γ) Είναι στεγνά και η σάλτσα τους να σερβίρεται ξεχωριστά.

δ) Όλα τα πιο πάνω.

4. Να αναφέρετε τέσσερις (4) διαφορές που έχει το ριζότο με το ρύζι πιλάφι.

- Στο ριζότο χρησιμοποιούμε Αρμπόριο Ρύζι ενώ στο πιλάφι χρησιμοποιούμε ρύζι μακρύκοκκο.
- Στο ριζότο ο ζεστός ζωμός προστίθεται κατά διαστήματα ενώ στο ρύζι πιλάφι προστίθεται όλος μαζί.
- Το ριζότο είναι ζουμερό και κολλώδες σε αντίθεση με το πιλάφι το οποίο είναι σπυρωτό και στεγνό.
- Στο ριζότο η αναλογία ζωμού και κρασιού είναι μεγαλύτερη από την αναλογία ζωμού στο ρύζι.
- Στο ριζότο το κρασί αποτελεί βασικό υλικό ενώ στο ρύζι πιλάφι το κρασί δεν είναι.
- Το ριζότο χρειάζεται συνεχές ανακάτεμα ενώ το ρύζι πιλάφι δεν χρειάζεται.

5. Να γράψετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά γνωρίσματα της Ιταλικής κουζίνας.

- Έντονη χρήση ελαιολάδου.
- Έντονη χρήση ντομάτας και εποχιακών λαχανικών.
- Μεγάλη χρήση ζυμαρικών.
- Χρήση ψαριών και οστρακοειδών από τη Βόρεια Μεσόγειο.
- Επηρεασμός από την ηπειρωτική Ευρώπη.
- Διατήρηση κρεάτων με αλάτι και αποξήρανση (αλλαντικά).

6. Να ονομάσετε τέσσερα (4) ζεστά ορεκτικά και τέσσερα (4) κρύα ορεκτικά κατάλληλα για ένα γαμήλιο κοκτέιλ πάρτυ.

Αυτά είναι μερικά εδέσματα τα οποία μπορεί να γράψει ο/η μαθητής/τρια

Ζεστά	Κρύα
1. Κοτόπουλο τίκκα	1. Καναπέ αυγό και γαρίδα
2. Σεφταλιά	2. Καναπέ με κρέμα τυρί
3. Γύρος βοδινός	3. Προυσκέττα με καπνιστό σολομό
4. Κοτόπουλο πανέ σουσάμι	4. Κρέπα γεμιστή
5. Μανιτάρι γεμιστό	5. Χοιρομέρι με πεπόνι
6. Χαλούμι με χυλό	6. Αγγουράκι γεμιστό
7. Κροκέτα χαμ με τυρί	8. Γαλοπούλα καπνιστή
9. Γκάμον σε ψωμάκι	7. Καναπέ αυγό και γαρίδα

7. Για την καλύτερη οργάνωση του εστιατορίου για παράθεση, ο κάθε τραπεζοκόμος αναλαμβάνει να εκτελέσει συγκεκριμένα καθήκοντα, (εργασίες) πριν και μετά την παράθεση .

Να καταγράψετε τέσσερα (4) καθήκοντα **πριν** την παράθεση.

- **Καθαριότητα του εστιατορίου.**
- **Γυάλισμα σερβίσιων, ποτηριών και πιατικών.**
- **Διατήρηση ζεστών πιάτων στη θερμοτράπεζα.**
- **Προετοιμασία της βοηθητικής τράπεζας (sideboards) με τα απαραίτητα συνοδευτικά.**
- **Ετοιμασία δίσκων σερβιρίσματος για την παράθεση.**
- **Ετοιμασία απαραίτητων τρόλεϊ.**
- **Έλεγχος αλατοπίπερων.**
- **Τοποθέτηση τραπεζιών και καρεκλών με βάση πλάνου και σύμφωνα με τον αριθμό των πελατών.**
- **Τοποθέτηση λινών στα τραπέζια (τραπεζομάντιλα, ναπερόν, πετσέτες πελατών διπλωμένες σε σχήμα).**
- **Στρώσιμο των θέσεων με τα απαραίτητα σκεύη σύμφωνα με το μενού της ημέρας .**

8. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση

Η διαρρύθμιση της αίθουσας και η διάταξη των θέσεων για διεξαγωγή κάποιου συνεδρίου σε ένα ξενοδοχείο πραγματοποιείται σύμφωνα με:

α) Τη διάρκεια του συνεδρίου

β) Την τιμή που καθορίζεται από το ξενοδοχείο

γ) Τις ανάγκες και τον αριθμό των συνέδρων

δ) Τις γνώσεις του προσωπικού στην οργάνωση συνεδρίων

9. Να συμπληρώσετε τις πιο κάτω προτάσεις που αφορούν σε σκεύη και συνοδευτικά στο σερβίρισμα ειδικών φαγητών:

α) Οι ειδικές κρέπες Μπλίνι (blinis) παραδοσιακά συνοδεύουν το χαβιάρι.

β) Οι φρυγανιές Μέλπα (Melba Toast) συνοδεύουν το πατέ από συκώτι.

γ) Ο αραβόσιτος (corn on the cob) συνοδεύεται με ζεστό λιωμένο βούτυρο.

δ) Το φίνγκερ μπόουλ (finger bowl) είναι απαραίτητο σκεύος για το σερβίρισμα στρείδια ή μύδια ή αστακό. (ένα από τα τρία)

10. Να απαντήσετε στις πιο κάτω δηλώσεις που αφορούν σε παράθεση φαγητών μπροστά στον πελάτη (Φλαμπέ), με **ΣΩΣΤΟ** ή **ΛΑΘΟΣ**

α) Το άναμμα των φαγητών πρέπει να γίνεται χρησιμοποιώντας αναπτήρα ή σπέρτα.

β) Όταν χρησιμοποιούμε πιρούνι δεν πρέπει να τρυπά τα παρασκευάσματα ή να ξύνει το τηγάνι.

γ) Κατά την παρασκευή φαγητών φλαμπέ δεν επιτρέπεται να αγγίζουμε το φαγητό με το χέρι μας αν χρειαστεί.

δ) Τα οινόπνευματώδη ποτά που χρησιμοποιούμε για το άναμμα των φαγητών φλαμπέ, θα πρέπει να έχουν σχετικά χαμηλή ποσότητα οινόπνευματος.

α) Λάθος β) Σωστό γ) Σωστό δ) Λάθος

11. α) Να εισηγηθείτε δύο (2) οινόπνευματώδη ποτά που χρησιμοποιούνται για το άναμμα φαγητών κατά την παράθεση μπροστά στον πελάτη (φλαμπέ).

- Μπράντι
- Ούζο
- Κονιάκ
- Ρούμι
- Ουίσκι

β) Να γράψετε δύο (2) λόγους για τους οποίους τα οινοπνευματώδη ποτά χρησιμοποιούνται στην παρασκευή φαγητών φλαμπέ στο εστιατόριο.

- Για το άναμμα της φλόγας.
- Για να δώσει άρωμα στο φαγητό.
- Για να προσθέσει στη γεύση του φαγητού.
- Για το θέαμα.

12. Το γκέριτον, (gueridon service) είναι μια από τις μεθόδους σερβιρίσματος στο εστιατόριο. Να αναφέρετε δύο (2) πλεονεκτήματα και δύο (2) μειονεκτήματα της μεθόδου αυτής.

Πλεονεκτήματα:

- Ο πελάτης απολαμβάνει ένα προσωπικό τρόπο παράθεσης με έμφαση στην ατομική εξυπηρέτηση.
- Το φαγητό σερβίρεται φρέσκο και στη περίπτωση φλαμπέ μαγειρεύεται κατά παραγγελία.
- Ο πελάτης επωφελείται από μεγαλύτερη ποικιλία στο μενού.
- Η ποιότητα του φαγητού και της παράθεσης συνδυάζεται και είναι πολύ καλύτερη.
- Τα επίπεδα υγιεινής είναι πολύ ψηλά.
- Ο πελάτης έχει την ευκαιρία να εκδηλώσει κάποια προτίμηση στην προετοιμασία του φαγητού.
- Το θέαμα είναι ευχάριστο και διασκεδαστικό.
- Η παράθεση γίνεται σε αργούς ρυθμούς και δίδει την ευκαιρία στον πελάτη να απολαύσει το φαγητό του.
- Αυξάνει το γόητρο και τις πωλήσεις της επιχείρησης.
- Το προσωπικό νιώθει ικανοποιημένο.
- Το επίπεδο παράθεσης από γκέριτον αξιολογείται από τους πελάτες

Μειονεκτήματα:

- Ψηλά εργατικά κόστα.

- Χρειάζεται κατάλληλο και επιδέξιο προσωπικό και η εξεύρεση είναι δύσκολη.
- Το αρχικό κόστος του ειδικού εξοπλισμού είναι πολύ ψηλό.
- Η διαδικασία παράθεσης είναι πιο αργή.
- Τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι ακριβότερα.
- Στην αίθουσα τακτοποιούνται πιο λίγα τραπέζια επειδή χρειάζεται περισσότερος χώρος διακίνησης του τρόλεϊ για το γκέριπτον.
- Υπάρχει μεγαλύτερος κίνδυνος ατυχημάτων και τα λάθη γίνονται αντιληπτά από τους πελάτες.

ΜΕΡΟΣ Β (32 μονάδες)

13. Οι πιο κάτω προτάσεις αποτελούν τα στάδια παρασκευής μιας συνταγής βοδινού μπρεζέ και είναι ανακατεμένες. Στο πίνακα που ακολουθεί, βάλτε τις προτάσεις αυτές αριθμητικά στη σωστή σειρά, ούτως ώστε η συνταγή του μπρεζέ να εκτελεσθεί σωστά.

- α. Μετά προσθέτουμε το κρασί και το ζωμό και ανακατεύουμε.
- β. Ακολούθως σοτάρουμε το μίρπουά (mireroux) στο ίδιο τηγάνι αφού προηγουμένως έχουμε τοποθετήσει το κρέας σε ένα καθαρό ταψί.
- γ. Όταν ψηθεί αφαιρούμε το κρέας, ετοιμάζουμε τη σάλτσα πολτοποιώντας το μίρπουά με τα υγρά του βοδινού και ακολουθώντας τη σουρώνουμε.
- δ. Τοποθετούμε το βοδινό, το μίρπουά (mireroux) με το κρασί και το ζωμό σε μπρεζέρα, το σκεπάζουμε και το ψήνουμε σε ζεστό φούρνο μέχρι που να μαλακώσει.
- ε. Καρυκεύουμε το κρέας με αλάτι και πιπέρι και το κοκκινίζουμε στο τηγάνι σε καυτό λάδι.
- στ. Προσθέτουμε αλεύρι και σιγοψήνουμε μέχρι να γίνει σκούρο Ρου (roux).
- η. Κόβουμε το κρέας σε φέτες και το σερβίρουμε με τη σάλτσα του.
- θ. Διορθώνουμε τη γεύση της σάλτσας με αλάτι και πιπέρι.

	1	2	3	4	5	6	7	8
Στάδια της Μεθόδου	ε	β	στ	α	δ	γ	θ	η

14. Η παρουσίαση και η τοποθέτηση φαγητού και γλυκού στο πιάτο απαιτεί σωστό σχεδιασμό και μελέτη ακολουθώντας συγκεκριμένους κανόνες.

α) Να γράψετε έξι (6) κανόνες παρουσίασης φαγητού και γλυκού σε πιάτο.

- Η ποιότητα η γεύση και το χρώμα των λαχανικών και των γαρνιρισμάτων πρέπει να εναρμονίζονται με το κυρίως φαγητό και να προσαρμόζονται στα δεδομένα των θρεπτικών αξιών.
- Η προετοιμασία των πιάτων πρέπει να είναι πρακτική και αποδοτική, αποκλείοντας μη αναγκαία συστατικά.
- Τα φαγητά πρέπει να ετοιμάζονται χρησιμοποιώντας αποδεκτές μεθόδους μαγειρέματος .
- Το γαρνίρισμα του εσωτερικού στεφανιού του πιάτου είναι απαράδεκτο.
- Το κρέας πρέπει να τεμαχίζεται σωστά και καθαρά.
- Τα λαχανικά πρέπει να είναι κομμένα σωστά .
- Μη φαγώσιμα υλικά πρέπει να αποφεύγονται.
- Τα πιάτα δεν πρέπει να βαρυφορτώνονται.
- Η παρουσίαση πρέπει να είναι πρακτική αποδοτική ελκυστική και να εξυπηρετεί τους σκοπούς του συγκεκριμένου τρόπου σερβιρίσματος.
- Ζεστό φαγητό σε ζεστό πιάτο.
- Κρύο φαγητό σε κρύο πιάτο.

β) Να ονομάσετε τις δύο (2) μεθόδους παρουσίασης του φαγητού σε πιάτο.

- Κλασσική
- Μοντέρνα

15. Είστε υπεύθυνος για την οργάνωση και πραγματοποίηση διαφόρων εκδηλώσεων εκτός του ξενοδοχείου, σε εξωτερικό χώρο (outside catering).

α) Να αναφέρετε τέσσερα (4) είδη εκδηλώσεων που θα μπορούσατε να οργανώσετε σε εξωτερικό χώρο.

- **Φιλανθρωπικές εκδηλώσεις.**
- **Εκθέσεις, όπως καλλιτεχνικές, εμπορικές, αγροτικές.**
- **Επιδείξεις, όπως αεροπορικές, αυτοκινήτου, μόδας.**
- **Αθλητικές εκδηλώσεις.**
- **Κοινωνικές εκδηλώσεις όπως γαμήλιες δεξιώσεις, γενέθλια, βαπτίσεις.**

β) Να ετοιμάσετε ένα κατάλογο με οκτώ (8) είδη εξοπλισμού που χρειάζονται σε μια εκδήλωση εξωτερικού χώρου. Να λάβετε υπόψη ότι τα φαγητά δεν θα μαγειρευτούν στο χώρο της εκδήλωσης.

- **Καρέκλες**
- **Τραπέζια**
- **Μαχαιροπήρουνα**
- **Ποτήρια**
- **Φλιτζάνια**
- **Σκεύη σερβιρίσματος: πιατέλες, δίσκοι, λαβίδες, κουτάλες, κ.α**
- **Λινά (τραπεζομάντιλα, ναπερόν, φουρό, πετσέτες πελατών)**
- **Ρεσιό για διατήρηση των ζεστών φαγητών**
- **Ψυγεία για διατήρηση των ποτών**
- **Καροτσάκια γενικής χρήσης**
- **Πάγκοι εργασίας**

16.α) Να ονομάσετε το προσωπικό που αποτελεί την ομάδα εργασίας σε ένα μπαρ ξενοδοχείου πολυτελείας πέντε αστέρων.

- **Αρχιμπάρμαν (Head Barman) - Επόπτης του μπαρ/Υπεύθυνος μπαρ (Bar Supervisor)**

- Μπάρμαν Α' (Barman A')
- Μπάρμαν Β' (Barman B')
- Τραπεζοκόμος Α' του μπαρ (Bar Waiter A')
- Τραπεζοκόμος Β' του μπαρ (Bar Waiter B')
- Τραπεζοκόμος Γ' του μπαρ – μαθητευόμενος (Commis)

β) Είστε ο διευθυντής ενός ξενοδοχείου που πρόκειται να λειτουργήσει τον επόμενο μήνα και πρέπει να προσλάβετε προσωπικό για όλες τις θέσεις.

Να αναφέρετε πέντε (5) προσόντα που πρέπει να λάβετε υπόψη για την πρόσληψη του Εστίαρχου (Maitre d' Hôtel).

- Πρέπει να έχει ακαδημαϊκά προσόντα και αρκετή πρακτική πείρα στην ειδικότητα .
- Πρέπει να είναι γνώστης όλων των τεχνικών της εστιατορικής τέχνης.
- Να έχει οργανωτικές και διοικητικές ικανότητες.
- Να γνωρίζει ξένες γλώσσες .
- Να έχει γνώσεις μαγειρικής, για να μπορεί να συνεργάζεται με την κουζίνα στη σύνθεση του μενού.
- Να μπορεί να εισηγείται το κατάλληλο κρασί στο πελάτη, αναλόγως του φαγητού που παραγγέλλει .
- Να είναι γνώστης της ψυχολογίας των πελατών, διακριτικός, ευγενικός και εχέμυθος.

ΜΕΡΟΣ Γ (20 μονάδες)

17.α) Το μπουφέ είναι ο πιο διαδεδομένος τρόπος παράθεσης για πολλά ξενοδοχεία σε όλο τον κόσμο. Βασικός παράγοντας της επιτυχίας του είναι η παρουσίαση.

Να γράψετε τέσσερις (4) παράγοντες που καθορίζουν την επιτυχή **παρουσίαση των φαγητών** του μπουφέ.

- Το μπουφέ πρέπει να έχει ένα κεντρικό σημείο εστίασης. Τα υλικά του εκθέματος πρέπει να είναι πάντα φαγώσιμα.
- Η τοποθέτηση των φαγητών πρέπει να γίνεται με γνώμονα το εύκολο σερβίρισμα και την καλαισθησία.
- Η σειρά με την οποία τοποθετούνται τα φαγητά πάνω σε ένα μπουφέ καθορίζεται από τις αρχές που διέπουν την σειρά παρουσίασης φαγητών σε μενού.
- Οι καθρέπτες και οι πιατέλες που σερβίρονται τα φαγητά πρέπει να είναι πεντακάθαρα σαν καινούρια.
- Όλα τα φαγητά κρύα ή ζεστά πρέπει να έχουν ομοιομορφία όσο αφορά την παρουσίαση, μέγεθος και τεμαχισμό.

β) Να αναφέρετε δύο (2) σημεία πάνω στα οποία στηρίζεται και επιτυγχάνεται η αυτοεξυπηρέτηση των πελατών.

- Τα φαγητά που επιλέγονται πρέπει να είναι τέτοια ώστε ο πελάτης να μπορεί να σερβίρεται μόνος του χωρίς δυσκολία ή καθυστέρηση.
- Πρέπει να είναι κομμένα σε μικρά τεμάχια για να μπορούν να σερβιριστούν με λαβίδα από τον πελάτη.
- Στην περίπτωση που θα σερβιριστούν μεγάλα τεμάχια κρέατος πρέπει να προτεμαχίζονται ή να τεμαχίζονται από μάγειρα στην παρουσία του πελάτη σε ειδικά διαμορφωμένο πόστο.

γ) Να συνθέσετε ένα μενού για μπουφέ με θέμα τη μεσογειακή κουζίνα. Να δοθεί έμφαση σε Κυπριακά, Ελληνικά και Ιταλικά φαγητά (τουλάχιστο ένα από κάθε κουζίνα).

Το μενού θα πρέπει να περιλαμβάνει δύο (2) ορεκτικά, δύο (2) σαλάτες, δύο (2) κρέατα, δύο (2) πουλερικά, ένα (1) θαλασσινό, ένα (1) ψαρικό, δύο (2) συνοδευτικά και δύο (2) επιδόρπια.

Μερικά φαγητά που μπορεί να γράψουν οι μαθητές είναι τα ακόλουθα:

Ορεκτικά

Ταχίνι

Χούμοι

Μανιτάρια με σκόρδο

Κολοκυθάκια με αυγά

Σκορδαλιά

Αντιπάστι

Σαλάτες

Σαλάτα χωριάτικη

Ελληνική

Πανζανέλα

Ρόκα, λιαστές ντομάτες και παρμεζάνα

Σαλάτα ζυμαρικών

Θαλασσινά

Σουπιές κρασάτες

Χταπόδι καθιστό

Γαρίδες σαγανάκι

Μύδια Ζούπα

Συνοδευτικά

Πατάτες φούρνου

Πατάτες Ριγανάτες

Κρέατα

Σουβλάκια

Σεφταλιά

Αφέλια

Κλέφτικο

Σαλιμπόκα

Φρικασέ

Πουλερικά

Κοτόπουλο κατσιατόρε

Γαλοπούλα Πικάτα

Κοτόπουλο λεμονάτο

Κοτόπουλο γιαχνί

Κοτοπουλο με λαδορίγανη

Ψαρικά

Σπετσιώτικο

Ροφό στο φούρνο

Ξιφία σουβλάκι

Φιλέτο τσιπούρας με

λαδολέμονο

Επιδόρπια

Τιραμισού

Κανόλι

Πολέντα

Αναρόκρεμα

Λαχανικά σχάρας

Γαλακτομπούρεκο

Πλιγούρι

Μπακλαβά

18. Η οργάνωση και διεξαγωγή συνεδρίων αποτελεί ένα εξειδικευμένο και επικερδή τομέα για μια ξενοδοχειακή μονάδα.

α) Να περιγράψετε τέσσερα (4) στοιχεία που πρέπει να χαρακτηρίζουν μια καλά οργανωμένη αίθουσα για συνέδρια.

Φωτισμός

- Πρέπει να είναι τεχνητός.
- Οι πόρτες πρέπει να είναι καλυμμένες με σκούρες κουρτίνες για προβολή ταινιών.
- Η θέση του ομιλητή πρέπει να φωτίζεται ελαφρά.
- Πρέπει να αποφεύγονται οι προβολείς.

Αερισμός/ κλιματισμός

- Το σύστημα κλιματισμού πρέπει να ικανοποιεί τις ανάγκες του χώρου.
- Το σύστημα εξαερισμού πρέπει να είναι αποτελεσματικό και να ανανεώνει τον αέρα της αίθουσας.

Ηχομόνωση

- Δεν πρέπει να υπάρχουν ενοχλήσεις από εξωτερικούς θορύβους από αυτοκίνητα ή μηχανήματα.
- Δεν πρέπει να υπάρχουν θόρυβοι προερχόμενοι από το προσωπικό ή τη λειτουργία διαφόρων μηχανημάτων.

Διαρρύθμιση αίθουσας

- Εάν είναι πολύ μεγάλη πρέπει να διαθέτει διαχωριστικά παραβάν.
- Πρέπει να διαθέτει τις κατάλληλες εισόδους για διευκόλυνση διέλευσης μεγάλου αριθμού ατόμων.

Ηλεκτρικά σημεία

- Πρέπει να υπάρχουν πολλά σημεία παροχής ηλεκτρικού ρεύματος .
- Πρέπει να υπάρχουν στο πάτωμα μερικοί ρευματολήπτες για να αποφεύγεται ή χρήση καλωδίων μεγάλου μήκους.

β) Να ονομάσετε τέσσερα (4) είδη βασικού εξοπλισμού για τη σωστή οργάνωση συνεδρίων σε ξενοδοχείο.

- Καρέκλες
- Τραπέζια
- Εξέδρα ή βάθρο
- Πίνακας ή πινακίδα
- Αναλόγιο
- Μικροφωνική εγκατάσταση
- Ηλεκτρονικό υπολογιστή
- Οθόνη προβολής
- Βίντεοπροβολέα (video projector)
- Ηλεκτρονικό εξοπλισμό για τηλεδιάσκεψη

γ) Σε ένα συνέδριο, η διάρκεια του διαλλείματος για γεύμα είναι περιορισμένη. Να καταγράψετε τέσσερα (4) σημεία που πρέπει να προσεχτούν ιδιαίτερα έτσι ώστε οι πελάτες να εξυπηρετηθούν γρήγορα και άψογα.

- Το πρώτο πιάτο να είναι κρύο .
- Το πρώτο πιάτο να τοποθετείται στα τραπέζια μαζί με το νερό, το βούτυρο και το ψωμί πέντε λεπτά πριν τη είσοδο των πελατών.
- Το φαγητό να είναι σε μπουφέ για να σερβίρονται οι πελάτες πιο γρήγορα από μόνοι τους .
- Το γεύμα να είναι ελαφρύ διότι αν συνδυαστεί και με αλκοολούχα ποτά προκαλεί υπνηλία.
- Γρήγορη και αποτελεσματική εξυπηρέτηση των πελατών για εξοικονόμηση χρόνου.
- Εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας.

