

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

ΕΝΙΑΙΑ ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ Α' ΤΕΤΡΑΜΗΝΟΥ 20 22 - 20 23

Β' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Τετάρτη, 25 Ιανουαρίου 2023

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: Διαχείριση Λειτουργιών Εστιατορίου

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : thxm202

ΛΥΣΕΙΣ

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

1. Να επιλέξετε χρησιμοποιώντας το σύμβολο ✓, αν οι πιο κάτω κανόνες ισοζυγισμού του μενού είναι σωστοί ή λανθασμένοι.

Κανόνες ισοζυγισμού του μενού	Σωστό	Λάθος
α) Πρέπει να υπάρχει εναλλαγή στα χρώματα των φαγητών.	✓	
β) Χαρακτηριστικά μπαχαρικά, αρωματικά και βότανα πρέπει να χρησιμοποιούνται πάνω από μία φορά.		✓
γ) Πρέπει να περιέχει φαγητά με ποικιλία σαλτσών.	✓	
δ) Η γαρνιτούρα πρέπει να είναι η ίδια σε όλα τα πιάτα.		✓

2. Είναι πολύ σημαντικό να επιλεγεί το κατάλληλο χαρτί για την εκτύπωση ενός μενού. Να γράψετε τα τέσσερα (4) χαρακτηριστικά του χαρτιού που θα πρέπει να ληφθούν υπόψη για την επιλογή του πιο κατάλληλου για ένα μενού.

- ο Η αντοχή
- ο Η υφή
- ο Το χρώμα
- ο Η διαφάνεια

Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση στις πιο κάτω ερωτήσεις:

3. Το σημείο στο οποίο επικεντρώνεται το μάτι του πελάτη μόλις ανοίξει ένα μενού λέγεται:

- α) Σημείο επικέντρωσης
- β) Σημείο εστίασης
- γ) Σημείο όρασης
- δ) Νεκρό σημείο

4. Η τεχνική που εφαρμόζεται για την αξιολόγηση του μενού σε τακτά χρονικά διαστήματα με σκοπό την αποτίμηση της αποτελεσματικότητας του λέγεται:

- α) Μάρκετινγκ μενού
- β) Έλεγχος μενού
- γ) Ισοζυγισμός μενού
- δ) Μηχανική μενού

5. Ένα στρογγυλό τραπέζι με διάμετρο 120 cm μπορεί να εξυπηρετήσει;

- α) 2 πελάτες
- β) 3 πελάτες
- γ) 4 πελάτες
- δ) 6 πελάτες

6. Ποιος είναι ο μέγιστος αριθμός ατόμων που μπορεί να χωρέσουν σε μια τραπεζαρία εστιατορίου με μέγεθος 350 m² όταν πρόκειται να ετοιμαστεί για χοροεσπερίδα;






α) 350

β) 290

γ) 250

δ) 220

7. Η μέθοδος Smith – Kasavana κατατάσσει τα πιάτα ενός μενού σε τέσσερις κατηγορίες. Να αντιστοιχίσετε τα κριτήρια με βάση τα οποία εντάσσονται τα πιάτα στην κάθε κατηγορία (Στήλη Α΄) με τα γραφικά που αντιπροσωπεύουν αυτές τις κατηγορίες (Στήλη Β΄).

ΣΤΗΛΗ Α΄		ΣΤΗΛΗ Β΄	
1	Πιάτα με υψηλή δημοτικότητα και μικρό κέρδος	A	
2	Πιάτα με χαμηλή δημοτικότητα και μικρό κέρδος	B	
3	Πιάτα με υψηλή δημοτικότητα και υψηλό κέρδος.	Γ	
4	Πιάτα με χαμηλή δημοτικότητα και υψηλό κέρδος	Δ	
		E	
		ΣΤ	

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β	E	Γ	A	B

8. Να γράψετε με τη σωστή χρονική σειρά τα πιο κάτω γεύματα που μπορεί να σερβιριστούν σε μια επισιτιστική επιχείρηση και τα οποία ακολουθούν το «Πρόγευμα». (Δείπνο, Μπραντς, Σουπέ, Απογευματινό τσάι)

Χρονική σειρά	Γεύματα
1 ^ο	Πρόγευμα
2 ^ο	Μπραντς
3 ^ο	Απογευματινό τσάι
4 ^ο	Δείπνο
5 ^ο	Σουπέ

Να απαντήσετε σε συντομία τις πιο κάτω ερωτήσεις:

9. Να ονομάσετε τέσσερα (4) είδη πιάτων που χρησιμοποιούνται για την εξυπηρέτηση των πελατών του εστιατορίου.

- Πιάτο ορεκτικού ή πρώτου,
- Πιάτο κυρίως,
- Πιάτο επιδορπίου ή γλυκού ή φρούτου,
- Πιάτο ψωμιού,
- Πιάτο σούπας.

10. Να ονομάσετε τέσσερα (4) είδη τρόλεϊ που χρησιμοποιούνται στην τραπεζαρία ενός εστιατορίου.

- Βοηθητικά τραπεζάκια Γκεριντόν (guéridon)
- Τρόλεϊ φλαμπέ
- Τρόλεϊ τυριών
- Τρόλεϊ επιδορπίων και γλυκών
- Τρόλεϊ τεμαχισμού
- Τρόλεϊ ποτών
- Τρόλεϊ καθαρισμού

11. Να ονομάσετε τέσσερις (4) διατάξεις τραπεζιών για δεξιώσεις.

- Τραπέζι ορθογώνιο
- Τραπέζι οβάλ
- Τραπέζι T

- Τραπέζι Π ή σχήμα πετάλου
- Τραπέζι Ε
- Τραπέζι σε σχήμα κτένας
- Τραπέζι φαροκόκαλο
- Ανεξάρτητα τραπέζια

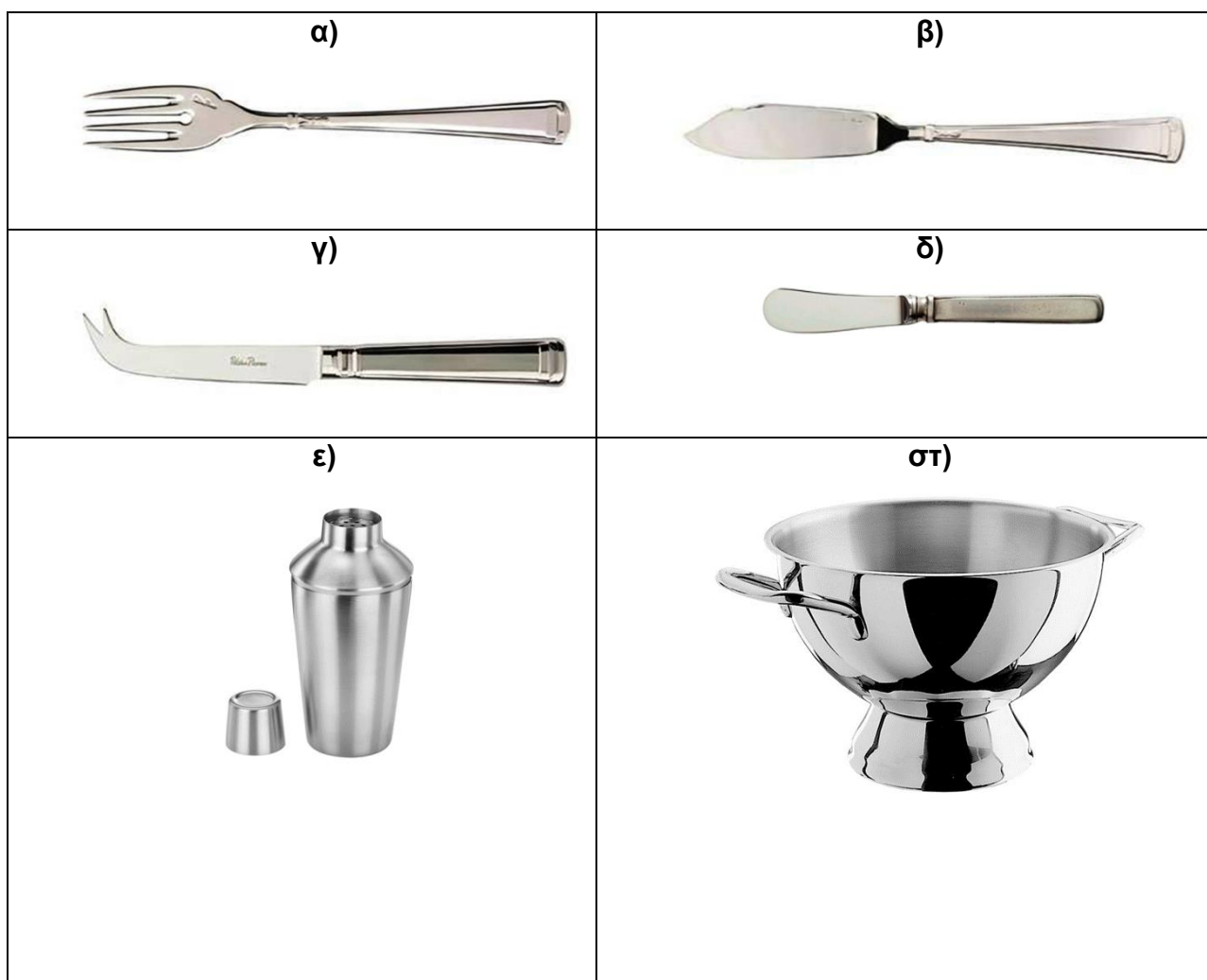
12. Να γράψετε την ελληνική ορολογία για τις πιο κάτω θέσεις εργασίας του εστιατορίου.

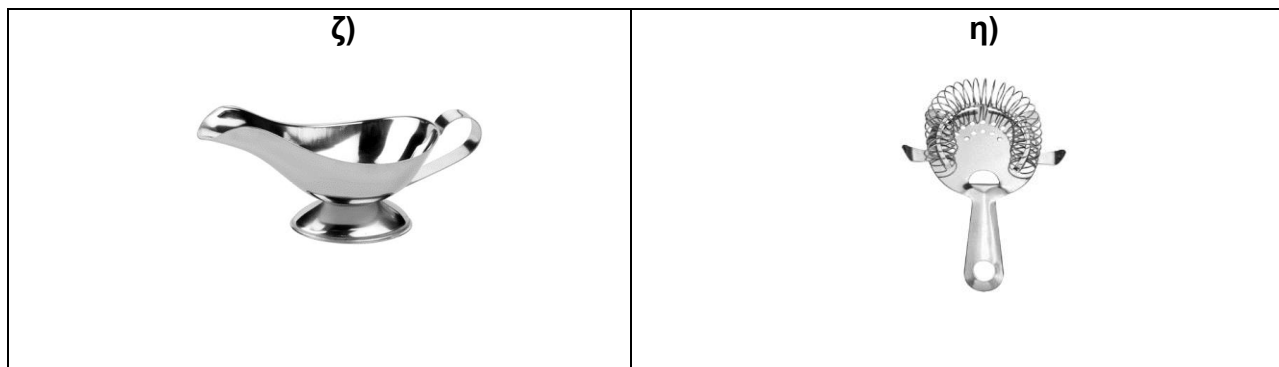
α) Chef trancheur: **Κόπτης ή Τεμαχιστής**

β) Sommelier du vin: **Οινοχός**

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

13. Να ονομάσετε τον εξοπλισμό που παρουσιάζεται στις πιο κάτω φωτογραφίες.





α) πιρούνι ψαριού

β) μαχαίρι ψαριού

γ) μαχαίρι τυριού

δ) μαχαίρι βουτύρου

ε) σέικερ ή αναμείκτης κοκτέιλ

στ) σουπιέρα

ζ) σοσιέρα

η) σουρωτήρι

14. Τα μενού χωρίζονται σε τρεις τύπους με βάση τα χαρακτηριστικά τους. Να ονομάσετε τον τύπο του μενού της φωτογραφίας και να αναφέρετε τρία (3) από τα χαρακτηριστικά του.



α) Προκαθορισμένο εδεσματολόγιο – Table d' hôte

β)

1. Καθορισμένος αριθμός σειρών φαγητών

2. Περιορισμένη ή καθόλου επιλογή φαγητών σε κάθε κατηγορία

3. Η τιμή πώλησης είναι καθορισμένη για το σύνολο των φαγητών

4. Τα φαγητά είναι προμαγειρεμένα

5. Το σερβίρισμα γίνεται σε καθορισμένη ώρα

6. Η παράθεση των σκευών στα τραπέζια είναι ομοιόμορφη

15. Κατά την προκράτηση μιας δεξίωσης θα πρέπει να συμφωνηθεί με τους διοργανωτές ο τρόπος με τον οποίο θα χρεωθούν τα ποτά. Να εξηγήσετε τέσσερις (4) διαφορετικούς τρόπους χρέωσης των ποτών.

- Ο πελάτης παραγγέλνει ότι θέλει και χρεώνεται ο γενικός λογαριασμός
- Ο κάθε πελάτης πληρώνει τα δικά του
- Τα πρώτα ποτά περιλαμβάνονται στην τιμή του μενού και μετά πληρώνει ο καθένας τα δικά του
- Οι οργανωτές φέρνουν τα δικά τους ποτά και πληρώνουν ένα μικρό ποσό για το πάγωμα και το σερβίρισμα τους

16. Να αναφέρετε τέσσερα (4) από τα καθήκοντα των τραπεζοκόμων πριν από την παράθεση.

- Καθαριότητα εστιατορίου
- Βοηθητικές τράπεζες
- Καφετερία
- Λινά
- Θερμοτράπεζα
- Ασημικά – σερβίτσια
- Ποτήρια
- Συνοδευτικά
- Συσκευές
- Διάφορα άλλα καθήκοντα (Προμήθεια υλικών, ανθοδοχεία κλπ)

Μέρος Γ΄: Αποτελείται από 2 ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 10 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

17. Να αναφέρετε και να εξηγήσετε πέντε (5) παράγοντες οι οποίοι καθορίζουν / επηρεάζουν τη σύνθεση του μενού μιας επισιτιστικής επιχείρησης.

1. Ο τύπος της επιχείρησης

- Το μενού πρέπει να συνάδει με τους στόχους της επιχείρησης
- Διαφορετικό μενού για ένα εστιατόριο πολυτελείας, για μια ταβέρνα ή για ένα νοσοκομείο

2. Το προσωπικό της κουζίνας

- Οι ικανότητες του προσωπικού να είναι ανάλογες της πολυπλοκότητας του μενού

3. Ο εξοπλισμός της κουζίνας

- Η ποσότητα και το είδος του φαγητού καθορίζουν τον αναγκαίο εξοπλισμό και αντίστροφα
- Να χρησιμοποιούνται ομοιόμορφα όλες οι συσκευές

4. Το προσωπικό της τραπεζαρίας

- Οι ικανότητες των τραπεζοκόμων ανάλογες του μενού και αντίστροφα

5. Ο εξοπλισμός της τραπεζαρίας

- Ο κατάλληλος εξοπλισμός για το σωστό σερβίρισμα των παρασκευών

6. Η τιμή των πιάτων στο μενού

- Η τιμή καθορίζει την επιλογή των φαγητών που θα συμπεριλαμβάνονται στο μενού
- Σωστή κοστολόγηση των παρασκευών με βάση τα πραγματικά κόστη της επιχείρησης

7. Το είδος της πελατείας

- Τα φαγητά στο μενού εξαρτώνται από το είδος των πελατών που στοχεύει η επιχείρηση
- Ο χρόνος που έχουν στην διάθεση τους
- Θερμιδικές ανάγκες
- Θρησκευτικές ομάδες

8. Η εποχή του χρόνου

- Καιρικές συνθήκες (Δροσιστικά το καλοκαίρι, ζεστά το χειμώνα)
- Δυνατότητα προμήθειας των προϊόντων (Εποχικότητα φρέσκων προϊόντων)
- Ειδικά φαγητά (Παραδοσιακά φαγητά σε ειδικές περιπτώσεις ή εκδηλώσεις)

9. Διαθεσιμότητα των προϊόντων

- Εποχικότητα (αν υπάρχει περίοδος του έτους που το προϊόν είναι εκτός εποχής)
- Μικρή ή κοντινή ημερομηνία λήξης (η δυνατότητα της επιχείρησης να πουλάει προϊόντα τα οποία έχουν λίγη ζωή)
- Διαθεσιμότητα περισσευμάτων για ανακύκλωση (αν τα προϊόντα είναι κατάλληλα για να μεταποιηθούν σε άλλο φαγητό σε περίπτωση που δεν έχουν πωληθεί)

- Εύκολη προμήθεια (κατά πόσο οι διάφοροι προμηθευτές μπορούν να μας διαθέσουν τα προϊόντα εύκολα και γρήγορα)
- Προϊόντα ανάλογα με τις προτιμήσεις των πελατών (αν τα συγκεκριμένα φαγητά βρίσκονται στις προτιμήσεις των πελατών μας ώστε να καταναλώνονται)

18.α) Το πρώτο στάδιο στη διαδικασία επιλογής προσωπικού είναι ο καθορισμός των κενών θέσεων. Να επεξηγήσετε τέσσερις (4) παράγοντες που επηρεάζουν τον αριθμό των εργαζομένων στα τμήματα Εξυπηρέτησης - Παροχής Υπηρεσιών μιας επισιτιστικής μονάδας. (μον. 4)

β) Κατά τη συνέντευξη με τους υποψήφιους για την πλήρωση μιας θέσης τραπεζοκόμου θα πρέπει να ελεγχθεί η καταλληλότητα τους για τη συγκεκριμένη εργασία. Να αναφέρετε και να εξηγήσετε τρεις (3) αρετές που θα πρέπει να διαθέτουν οι υποψήφιοι για τη θέση του τραπεζοκόμου. (μον. 6)

α)

- Έκταση του χώρου λειτουργίας της τραπεζαρίας
- Αριθμός των ατόμων που εξυπηρετούνται καθημερινά
- Ωράριο λειτουργίας
- Επίπεδο (standard) της υπηρεσίας που παρέχεται
- Περιεχόμενο του μενού
- Χρονική περίοδος (τουριστικές περιοχές)
- Ικανότητες των εργαζομένων του τμήματος

β)

- Τιμιότητα : Χρήματα και ακριβά υλικά.
- Αξιοπιστία: Ώρα προσέλευσης και εκτέλεση καθηκόντων.
- Ομαδικότητα: Συνεργασία με όλο το προσωπικό του εστιατορίου.
- Εμφάνιση : Καθαρή, σιδερωμένη επαγγελματική στολή.
- Προσωπική υγιεινή: Σώμα, πόδια, Χέρια, μαλλιά, πρόσωπο και στόμα.
- Ευγένεια: Φιλικότητα και καλοί τρόποι συμπεριφοράς προς τους πελάτες, τους συναδέλφους και τους προϊσταμένους.
- Πειθαρχία: Σταθερότητα στην εφαρμογή όλων των πιο πάνω αρετών.

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ