

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

ΕΝΙΑΙΑ ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ Α' ΤΕΤΡΑΜΗΝΟΥ 2022 - 2023

Β' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Τετάρτη, 25 Ιανουαρίου 2023

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: Διαχείριση Λειτουργιών Εστιατορίου

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : thxm202

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' λεπτά

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΕΝΝΕΑ (9) ΣΕΛΙΔΕΣ.

ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΤΡΙΑ (Α', Β' ΚΑΙ Γ').

ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)

1. Να απαντήσετε **ΟΛΑ** τα ερωτήματα πάνω στο εξεταστικό δοκίμιο.
2. Να μη γράψετε πουθενά το όνομα σας στο εξεταστικό δοκίμιο εκτός του καθορισμένου χώρου στο χαρτονάκι που σας έχει δοθεί.
3. 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.
4. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.
5. Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

ΟΔΗΓΙΕΣ (για την επιτροπή εξετάσεων τετραμήνων)

1. Το εξεταστικό δοκίμιο να εκτυπωθεί σε μία όψη.

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΝΑ ΕΚΤΥΠΩΘΕΙ: **ΜΑΥΡΟΑΣΠΡΟ**

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.

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;




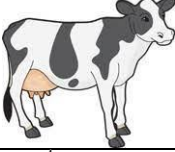


α) 350

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				

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°	Πρόγευμα
2°	
3°	
4°	
5°	

Να απαντήσετε σε συντομία τις πιο κάτω ερωτήσεις:

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

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

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

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

α) Chef trancheur: _____

β) Sommelier du vin: _____

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.

<p>α)</p> 	<p>β)</p> 
<p>γ)</p> 	<p>δ)</p> 
<p>ε)</p> 	<p>στ)</p> 
<p>ζ)</p> 	<p>η)</p> 

α) _____

β) _____

γ) _____

δ) _____

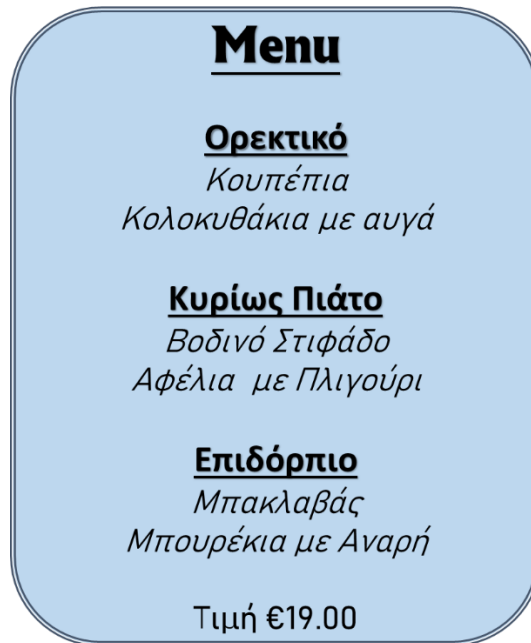
ε) _____

στ) _____

ζ) _____

η) _____

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) Τύπος μενού:

β) Χαρακτηριστικά:

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.

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

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.
