

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'

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Τετάρτη, 25 Ιανουαρίου 2023

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (ΤΕΜ2)

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : ΧΕ202

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. Δεν επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

ΟΔΗΓΙΕΣ (για την επιτροπή εξετάσεων τετραμήνων)

1. Το εξεταστικό δοκίμιο να εκτυπωθεί και στις δύο όψεις.

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΝΑ ΕΚΤΥΠΩΘΕΙ: ΜΑΥΡΟΑΣΠΡΟ

ΜΕΡΟΣ Α: Αποτελείται από δέκα (10) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 5 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

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

(5 μονάδες)

		Σ ή Λ
α	Ένα στοιχείο που αναγράφεται στο λογαριασμό είναι ο αριθμός Φ.Π.Α.	
β	Η διαδικασία παράδοσης του λογαριασμού δεν είναι τόσο σημαντική εφόσον είναι στο τέλος του γεύματος	
γ	Υπεύθυνο άτομο για την έκδοση του λογαριασμού είναι ο Εστιάρχος.	
δ	Η διαχείριση των εισπράξεων σε ένα εστιατόριο πρέπει να ακολουθείται αυστηρά.	
ε	Οι πελάτες ενός εστιατορίου είναι υποχρεωμένοι να αφήσουν φιλοδώρημα.	

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

(5 μονάδες)

		Σ ή Λ
α	Η πρώτη επαφή του προσωπικού του εστιατορίου με τους πελάτες διεξάγεται κατά την παραγγελία.	
β	Παρακινούμε τους πελάτες που ακυρώνουν την κράτηση ώστε να διαλέξουν μια άλλη ημερομηνία για να επισκεφτούν το εστιατόριο μας.	
γ	Η ηλικία των πελατών πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά την κατανομή τραπέζιού σε ένα χώρο εστίασης.	
δ	Όταν οι πελάτες προχωρήσουν προς το τραπέζι τους αφήνουμε να καθίσουν και ερχόμαστε στη συνέχεια για να τους δώσουμε το μενού.	
ε	Οι κρατήσεις τραπέζιων από τους πελάτες μπορούν να γίνουν μόνο τηλεφωνικώς	

3. Να αντιστοιχίσετε τη στήλη Α' με την σχετική εργασία που επιτελείται σε αυτά της στήλης Β':

(5 μονάδες)

ΣΤΗΛΗ Α	
1	Float
2	Βοηθός τραπεζοκόμος
3	Βιβλίο κρατήσεων
4	Ένα πιο ακριβό φαγητό
5	Host/Hostess

ΣΤΗΛΗ Β	
α	Πάγιο
β	Κράτηση τραπέζιού
γ	Εισηγητική πώληση
δ	Υπεύθυνος υποδοχής πελάτη
ε	Χρέωση στο δωμάτιο του πελάτη
στ	Αποκόμιση πιάτων

ΣΤΗΛΗ Α'	1	2	3	4	5
ΣΤΗΛΗ Β'					

4. Να αντιστοιχίσετε τους αγγλικούς όρους της στήλης Α' με την επεξήγηση στα ελληνικά της στήλης Β.

(5 μονάδες)

ΣΤΗΛΗ Α'	
1	Split Service
2	Station
3	Hot Plate
4	Sideboard
5	Duty Rota

ΣΤΗΛΗ Β'	
α	Θερμοτράπεζα συσκευή διατήρησης πιάτων, τα οποία θα χρησιμοποιηθούν ζεστά
β	Τμήμα του εστιατορίου που αποτελείται από συγκεκριμένο αριθμό τραπεζιών
γ	Διακεκομμένη υπηρεσία τραπεζοκόμου που προσφέρεται σε δυο χρονικά διαστήματα
δ	Συνεχής υπηρεσία τραπεζοκόμου που μπορεί να ξεκινήσει οποιαδήποτε ώρα της ημέρας
ε	Πρόγραμμα εργασίας των τραπεζοκόμων που ξεκινά με το σερβίρισμα του πρωινού και τελειώνει με το κλείσιμο του εστιατορίου
στ	Βοηθητική Τράπεζα / Σκευοθήκες

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4	5
ΣΤΗΛΗ Β					

5. Να αναφέρετε πέντε (5) αντικείμενα εξοπλισμού που χρειάζεται ένας σερβιτόρος για να ανοίξει μια μπουκάλα λευκού και κόκκινου κρασιού.

(5 μονάδες)

α) _____

β) _____

γ) _____

δ) _____

ε) _____

6. Να αναφέρετε πέντε (5) κανόνες σωστής σειράς παράθεσης των κρασιών.

(5 μονάδες)

α) _____

β) _____

γ) _____

δ) _____

ε) _____

7. Να απαντήσετε στις πιο κάτω ερωτήσεις επιλέγοντας την σωστή απάντηση:

A) Ο καταμερισμός των τμημάτων στην τραπεζαρία εξαρτάται από

- α) Την ηλικία των τραπεζοκόμων.
- β) Τη συχνότητα αλλαγής των πελατών.
- γ) Τη διαρρύθμιση των τραπεζιών στην τραπεζαρία.
- δ) Τις παραγγελίες των πελατών.

(2,5 μονάδες)

B) Ένας από τους τρόπους κατανομής τραπεζιών στη τραπεζαρία είναι όπως τα

- α) Τραπεζία κατανέμονται σύμφωνα με τις ικανότητες των τραπεζοκόμων.
- β) Τραπεζία κατανέμονται εναλλάξ σε όλους τους τραπεζοκόμους.
- γ) Τραπεζία κατανέμονται σύμφωνα με την προσωπική υγιεινή του τραπεζοκόμου.
- δ) Τραπεζία κατανέμονται ανάλογα με το μέγεθος τους.

(2,5 μονάδες)

8. Η πετσέτα είναι το κυριότερο διακοσμητικό στοιχείο των τραπεζιών. Να ονομάσετε δύο (2) λόγους που οι τραπεζοκόμοι πρέπει να αποφεύγουν τα πολύπλοκα σχήματα πετσέτας.

(μονάδες 5)

α) _____

β) _____

9. Να κατονομάσετε πέντε (5) από τα απαραίτητα στοιχεία που πρέπει να καταγράψετε κατά τη διαδικασία λήψης μιας κράτησης στο εστιατόριο σας.

(5 μονάδες)

α) _____

β) _____

γ) _____

δ) _____

ε) _____

10. Να απαντήσετε στις πιο κάτω ερωτήσεις επιλέγοντας την σωστή απάντηση

A) Το δελτίο παραγγελίας στα αγγλικά μεταφράζετε με τον όρο:

α) Menu

β) QR Code

γ) Captain Table

δ) Catalogue

ε) Captain Order

(2,5 μονάδες)

B) Η σωστή υποδοχή του πελάτη σε ένα χώρο εστίασης:

α) Μειώνει τις πωλήσεις

β) Αυξάνει τα καθήκοντα της λάντζας

γ) Μειώνει τις κρατήσεις

δ) Αυξάνει τις πωλήσεις

ε) Αυξάνει το φωτισμό

(2,5 μονάδες)

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΣ Α
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

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

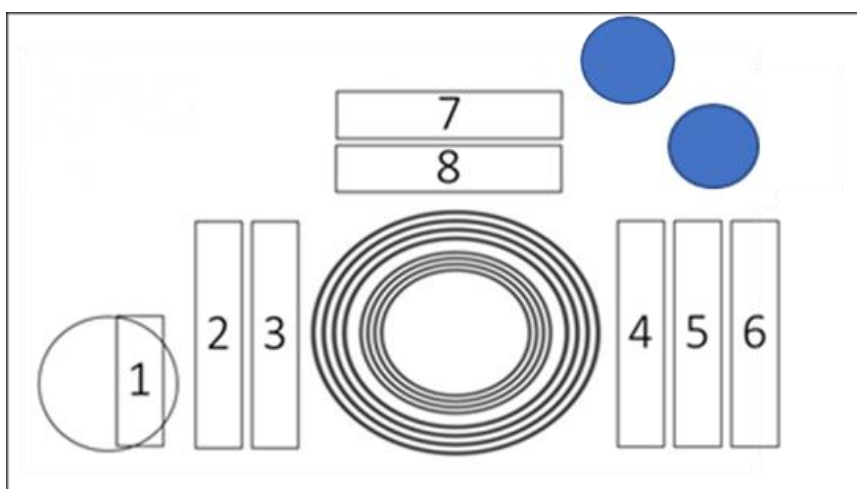
11. Στην επόμενη παράθεση της τάξης σας, θα σερβίρετε για δείπνο το πιο κάτω προκαθορισμένο μενού που έχει ως εξής:

Σούπα μανιταριών

Γεμιστό μανιτάρι με τέσσερα τυριά

Αρνί κότσι σερβιρισμένο με κριθαράκι

Κέικ Μπλακ Φόρεστ



A) Να ονομάσετε τα οκτώ (8) είδη σερβίσιων που θα τοποθετούσατε στον αντίστοιχο αριθμό της πιο πάνω εικόνας για την ετοιμασία του κουβέρ.

(8) μονάδες)

1) _____ 5) _____

2) _____ 6) _____

3) _____ 7) _____

4) _____ 8) _____

B) Κατά τη διάρκεια του ανοίγματος του κρασιού, ο φελλός κόβεται και μένει μέσα στο μπουκάλι. Πώς θα χειριστείτε την πιο πάνω περίπτωση;

(2) μονάδες)

12.Α) Να εξηγήσετε ποιες είναι οι διαδικασίες που πρέπει να ακολουθήσετε στο εστιατόριο κατά την υποδοχή του πελάτη.

(5 μονάδες)

Β) Να εξηγήσετε τα πέντε (5) προσόντα του υπεύθυνου υποδοχής πελάτη.

(5 μονάδες)

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

13. Εργάζεστε ως τραπεζοκόμος στο κυρίως εστιατόριο του ξενοδοχείου και ο πελάτης σας έχει ζητήσει τον λογαριασμό.

Α) Να περιγράψετε τη διαδικασία παρουσίασης του λογαριασμού

(6 μονάδες)

Β) Να αναφέρετε την ορολογία δύο (2) τρόπων είσπραξης του λογαριασμού στα ελληνικά και στη συνέχεια στα αγγλικά.

(4 μονάδες)

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΣ Β΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄**

ΜΕΡΟΣ Γ: Αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις η οποία βαθμολογείται από δέκα (10) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

14.Α) Να κατονομάσετε πέντε (5) παραδείγματα λεκτικών που θα μπορούσε να χρησιμοποιήσει ο τραπεζοκόμος, ώστε να πείσει τον πελάτη να παραγγείλει επιπρόσθετα φαγητά ή ποτά.

(5 μονάδες)

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

Β) Να αναφέρετε πέντε (5) πλεονεκτήματα των τερματικών POS.

(5 μονάδες)

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

15. Για την καλύτερη απόλαυση τόσο του φαγητού όσο και του κρασιού, είναι απαραίτητο να υπάρχει μια αρμονία μεταξύ τους.

A) Να εξηγήσετε τους τρεις (3) παράγοντες που επηρεάζουν το συνδυασμό φαγητών και κρασιών

(6 μονάδες)

B) Σύμφωνα με τους κανόνες συνδυασμού φαγητών και κρασιού, να εισηγηθείτε πιο κάτω το ιδανικό κρασί που συνδυάζεται με το αντίστοιχο φαγητό:

(4 μονάδες)

- Φαρινοειδή με σάλτσα: _____
- Ψάρια: _____
- Κρέας βραστό: _____
- Κόκκινα κρέατα με σάλτσες: _____
- Κυνήγια: _____
- Γλυκά: _____
- Τυριά: _____
- Καυτερά: _____

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ