

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

ΕΝΙΑΙΑ ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΤΡΑΜΗΝΩΝ 20 22 - 20 23

Β' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Τετάρτη, 24 Μαΐου 2023

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (ΤΕΜ2)

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : ΧΕ202

ΛΥΣΕΙΣ

**ΜΕΡΟΣ Α:** Αποτελείται από δέκα (10) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με πέντε (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	Το παρασκεύασμα το οποίο έφτιαξε ο Henry Charpientier το 1894 το ονόμασε 'Crepe Roxette'.	Λ
β	Το τρόλεϊ που χρησιμοποιείται για την παρασκευή φαγητών μπροστά στον πελάτη (φλαμπέ) λειτουργούν μόνο με υγραέριο	Σ
γ	Όλα τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν για το φλαμπέ πρέπει να ευρίσκονται στην κρύα κουζίνα.	Λ
Δ	Το άναμμα της παρασκευής κατά την διάρκεια του φλαμπέ γίνεται με σπίρτα.	Λ
Ε	Ο τραπεζοκόμος που φτιάχνει τα φλαμπέ πρέπει να έχει προσωπικότητα και τέλεια εμφάνιση.	Σ

2. Να αναφέρετε πέντε (5) τύπους πελατών που να μην περιλαμβάνουν τον τελειομανή, τον απαιτητικό και ομιλητικό πελάτη.

(5 μονάδες)

- α) Ο αναποφάσιτος
- β) Ο βιαστικός
- γ) Ο πελάτης που μόλις επέλεξε
- δ) Ο πελάτης που τα ξέρει όλα – παντογνώστης
- ε) Ο άσχετος πελάτης

3. Να γράψετε δύο (2) τρόπους σερβιρίσματος των επιδορπίων.

(5 μονάδες)

- α) Σερβίρισμα από το τρόλεϊ του Γκεριντόν στο τραπέζι του πελάτη (Gueridon service).
- β) Σερβίρισμα με πιάτο (plate service) από τον τραπεζοκόμο.
- γ) Σερβίρισμα από το μπουφέ (Buffet service).

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

(5 μονάδες)

ΣΤΗΛΗ Α	
1	Banqueting Manager
2	Speech
3	Food & Beverage Manager
4	Decoration
5	Deposit

ΣΤΗΛΗ Β	
α	Διευθυντής Τροφίμων & Ποτών
β	Διακόσμηση
γ	Ομιλία
δ	Προκαταβολή
ε	Διευθυντής Δεξιώσεων
στ	Διευθυντής Υποδοχής

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4	5
ΣΤΗΛΗ Β	ε	γ	α	β	δ

5. Να αντιστοιχίσετε τις ονομασίες των τυριών της στήλης Α' με τη χώρα προέλευσης τους της στήλης Β'.

(5 μονάδες)

ΣΤΗΛΗ Α	
1	Ρικότα
2	Στίλτον
3	Γκούντα
4	Μυζήθρα
5	Κάμεμπερτ

ΣΤΗΛΗ Β	
α	Γαλλία
β	Ιταλία
γ	Ελλάδα
δ	Αγγλία
ε	Ολλανδία
στ	Γερμανία

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4	5
ΣΤΗΛΗ Β	β	δ	ε	γ	α

6. Να αναφέρετε δύο είδη (κατηγορίες) επιδορπίων ποτών και να αναφέρετε από ένα (1) παράδειγμα.

(5 μονάδες)

- α) Ενδυναμωμένα κρασιά (πχ κουμμανταρία, πόρτ σιέρι και γλυκά βερμούτ)
- β) Λικέρ (π.χ. αμυγδάλου, πορτοκαλιού και διαφόρων άλλων φρούτων)
- γ) Λικέρ με βάση την κρέμα με καφέ και αλκοόλ (Baileys)
- δ) Κονιάκ / μπράντι.

7. Η λέξη φορμάτσιο (στα Ιταλικά) και το Φρομάζ (στα Γαλλικά) σημαίνει τυρί, όπου προέρχεται από την ελληνική λέξη "Φορμός". Να εξηγήσετε τι είναι ο 'Φορμός'.

(μονάδες 5)

Φορμός είναι ένα μικρό ψάθινο καλάθι όπου τοποθετούσαν το τυρόπηγμα για να στεγνώσει.

8. Το φλαμπέ είναι μια τεχνική η οποία εφαρμόζεται σε εστιατόρια και ξενοδοχεία. Να αναφέρετε ποιος/ποιοι έχουν την ευθύνη για την παρασκευή φλαμπέ σε ένα εστιατόριο.

(μονάδες 5)

Την ευθύνη για την παρασκευή φλαμπέ σ' ένα εστιατόριο την έχει ο Εστιάρχος («Maître d'hôtel») ή ο «Head Waiter».

9. Να ονομάσετε πέντε (5) διατάξεις τραπέζιων που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε μία δεξίωση.

(5 μονάδες)

- α) Τραπέζι οβάλ
- β) Τραπέζι ορθογώνιο
- γ) Τραπέζι Τ
- δ) Τραπέζι Π
- ε) Τραπέζι σε σχήμα πετάλου
- στ) Τραπέζι Ε
- ζ) Τραπέζι σε σχήμα κτένας

10. Να εξηγήσετε τι είναι το 'Μνημόνιο Ελέγχου Δεξιώσεων'.

(5 μονάδες)

Είναι φυλλάδιο αναφοράς με στοιχεία τα οποία μπορεί να χρειαστούν διευκρίνιση και εκδίδεται από τον υπεύθυνο εκδηλώσεων.

**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.**

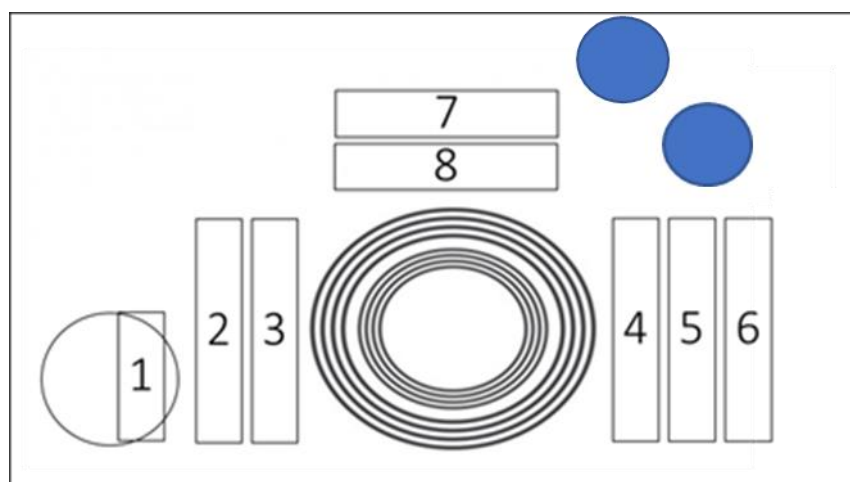
11. Στην επόμενη παράθεση της τάξης σας, θα σερβίρετε για δείπνο το πιο κάτω προκαθορισμένο μενού που έχει ως εξής:

**Σαλάτα με γαρίδες και αβοκάντο**

-----  
**Σούπα Λαχανικών**  
-----

**Κοτόπουλο γεμιστό με προσούτο και κρεμώδη σάλτσα μανιταριών**

-----  
**Μηλόπιτα με παγωτό**



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

(8 μονάδες)

- 1) Μαχαίρι ψωμιού
- 2) Πιρούνι ορεκτικού
- 3) Πιρούνι Κυρίως
- 4) Μαχαίρι κυρίως

- 5) Κουτάλι σούπας
- 6) Μαχαίρι Ορεκτικού
- 7) Κουτάλι επιδορπίου
- 8) Πιρούνι επιδορπίου

β) Να εξηγήσετε τι είδους κρασί θα συστήνατε με το κυρίως φαγητό.

(2 μονάδες)

Όπως αναφέρετε στο βιβλίο το γεμιστό κοτόπουλο ταιριάζει καλύτερα με ελαφρύ κόκκινο κρασί αλλά πιθανή απάντηση μπορεί να είναι και ένα ροζέ.

12. Τα τυριά διακρίνονται από τη γεύση τους και κατηγοριοποιούνται ανάλογα με την υφή τους.

α) Να γράψετε πέντε (5) κατηγορίες τυριών ανάλογα με την υφή τους και να αναφέρετε από ένα (1) παράδειγμα.

(5 μονάδες)

	Κατηγορία τυριών	Ονομασία τυριού
1	Φρέσκα Τυριά	κατσικίσια τυριά, ξινομυζήθρα, αναρή, η Ricotta, το Cottage Cheese, η Μοτσαρέλα και το Μασκαρπόνε, Τυρί κρέμα.
2	Μαλακά Τυριά με φρέσκα κρούστα	Brie, Camembert.
3	Μαλακά Τυριά με πλυμένη φλούδα (πορτοκαλί κρούστα)	briq, Muenster, Limburger, Tallegio, Pont l'Évêque
4	Ημι-μαλακά τυριά	Brick- Τούβλο, dry- and washed-rind-, ξηρό και πλυμένο φλοιό, Fontina-Φοντίνα, Havarti-Χαβάρη, Limburger-Λίμπουργκερ, Monterey Jack- Μοντερέι Τζακ, Muenster-Μούνστερ, Pepper Jack- Πιπέρι Τζακ.
5	Ημίσκληρα τυριά	Gouda, Edam, Emmental, Αμερικανικό Monterey Jack, Cheddars, Κασέρι, χαλλούμι.
6	Σκληρά Τυριά	Αναρή ξηρή, Γκράνα Πατάνα, παρμεζάνα, κεφαλοτύρι κασκαβάλι, τσένταρ, ένταμ, έμμενταλ, παρμεζάνα, τίλσιπ, το πεκορίνο
7	Μπλε Τυριά	Roquefort, Stilton, Gorgonzola, Bleu de Bresse.
8	Επεξεργασμένα τυριά	τυριά για επάλειψη, συσκευασμένα τυριά και τυριά για πίτσες.

β) Να γράψετε πέντε (5) κατηγορίες συνοδευτικών και από ένα παράδειγμα που σεργίρονται μαζί με τα τυριά.

(5 μονάδες)

- α) Αλλαντικά όπως σαλάμι, προσιούτο, χοιρομέρι, λούντζα,
- β) Ποικιλία από είδη ψωμιού όπως μπαγκέτα, κριτσίνια, παξιμάδια, κράκερ ή φρυγανισμένο ψωμί.
- γ) Φρούτα φρέσκα ή αποξηραμένα όπως σύκα, σταφύλι, σταφίδες, μήλα
- δ) Λαχανικά όπως σέλινο, ντομάτα, αγγούρι,
- ε) Μαρμελάδες και τσιάνις όπως σύκου, φράουλας, κρεμμυδιού και ειδικά με μαρμελάδες από κόκκινα φρούτα.
- στ) Ξηροί καρποί

**13.** Να αναφέρετε δύο (2) ιδέες για να συντομεύσετε το χρόνο επικοινωνίας με έναν ομιλητικό πελάτη.

(5 μονάδες)

α) Χρησιμοποιείτε θετική φρασεολογία, ήπιο τόνο και φράσεις όπως 'ξέρω ότι είστε απασχολημένος', 'να μη σας κρατάω άλλο', 'μπορώ να σας εξυπηρετήσω σε κάτι άλλο;'

β) Προσφερθείτε να τον καλέσετε ή να επανέλθετε αργότερα, σε ώρα που να σας βολεύει. Συνήθως δεν θα σας βάλουν στον κόπο.

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

**ΜΕΡΟΣ Γ: Αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις οι οποίες βαθμολογούνται από δέκα (10) μονάδες η καθεμιά. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.**

**14.** Η επιλογή των οινοπνευματωδών ποτών που χρησιμοποιούνται στα φλαμπέ πρέπει να γίνεται πολύ προσεκτικά, όσον αφορά την ποιότητα και την ποσότητα καθώς και την αρμονία τους με τα φαγητά. Να αναφέρετε τους δυο (2) λόγους για τους οποίους χρησιμοποιούνται τα οινοπνευματώδη ποτά στο φλαμπέ και να αναφέρετε από τρία (3) οινοπνευματώδη ποτά για τον κάθε λόγο.

(10 μονάδες)

**α)** Για το άναμμα της φλόγας για το κάψιμο του περιπού λίκους.

Οινοπνευματώδη ποτά που χρησιμοποιούνται στο άναμμα της φλόγας είναι:  
Μπράντι, Κονιάκ, Ούζο, Ρούμι, Ούισκι, βότκα, τζιν

**β)** Για να προσθέσει άρωμα και γεύση στο φαγητό.

οινοπνευματώδη ποτά που χρησιμοποιούνται για άρωμα και γεύση είναι:

- Λευκά και κόκκινα κρασιά,
- Αρωματικά κρασιά όπως βερμούτ
- Ενδυναμωμένα κρασιά όπως sherry, madeira, marsala, commandaria
- Διάφορα λικέρ όπως πορτοκάλι, Μπενετικίν, Γκράντ Μαρνιέρ, ροδάκινο

**15.** Να ονομάσετε τα πέντε (5) τμήματα που πρέπει να ενημερωθούν όταν υπάρχει δεξίωση στο ξενοδοχείο και να εξηγήσετε από ένα παράδειγμα εργασίας που πρέπει να κάνουν για να είναι έτοιμα την ημέρα της δεξίωσης.

(10 μονάδες)

**α)** Κουζίνα. π.χ Για να προγραμματίσει τις προμήθειες υλικών και την παρασκευή φαγητών.

**β)** Τραπεζαρία. π.χ Για να φροντίσει για τον εξοπλισμό, τα ποτά και το προσωπικό

**γ)** Τμήμα υποδοχής π.χ για να ενημερώνει τους προσκεκλημένους

**δ)** Λογιστήριο π.χ για έλεγχο των εξόδων και εισπράξεων της εκδήλωσης

**ε)** Τμήμα συντήρησης π.χ για έλεγχο του φωτισμού και προετοιμασία εξοπλισμού

**στ)** Τμήμα οροφοκομίας π.χ καθαρισμό της αίθουσας

**ζ)** Αποθήκη π.χ Για να παραγγείλει τις προμήθειες υλικών |

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**