

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

ΕΝΙΑΙΑ ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ Β' ΤΕΤΡΑΜΗΝΟΥ 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

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' λεπτά

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΟΥΣ ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ ΚΑΙ ΤΟ
ΤΥΠΟΛΟΓΙΟ 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. Το δοκίμιο αποτελείται από τρία μέρη (Α', Β' και Γ').
3. Να μη γράψετε πουθενά το όνομα σας στο εξεταστικό δοκίμιο εκτός του καθορισμένου χώρου στο χαρτονάκι που σας έχει δοθεί.
4. 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.
5. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.
6. 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 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'.	
β	Το τρόλεϊ που χρησιμοποιείται για την παρασκευή φαγητών μπροστά στον πελάτη (φλαμπέ) λειτουργούν μόνο με υγραέριο	
γ	Όλα τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν για το φλαμπέ πρέπει να ευρίσκονται στην κρύα κουζίνα.	
Δ	Το άναμμα της παρασκευής κατά την διάρκεια του φλαμπέ γίνεται με σπίρτα.	
Ε	Ο τραπεζοκόμος που φτιάχνει τα φλαμπέ πρέπει να έχει προσωπικότητα και τέλεια εμφάνιση.	

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

(5 μονάδες)

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

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

(5 μονάδες)

- α) _____
- _____
- β) _____
- _____

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

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

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

(5 μονάδες)

α) _____

β) _____

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)

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)

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

(5 μονάδες)

α) _____ δ) _____

β) _____ ε) _____

γ) _____

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

(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.

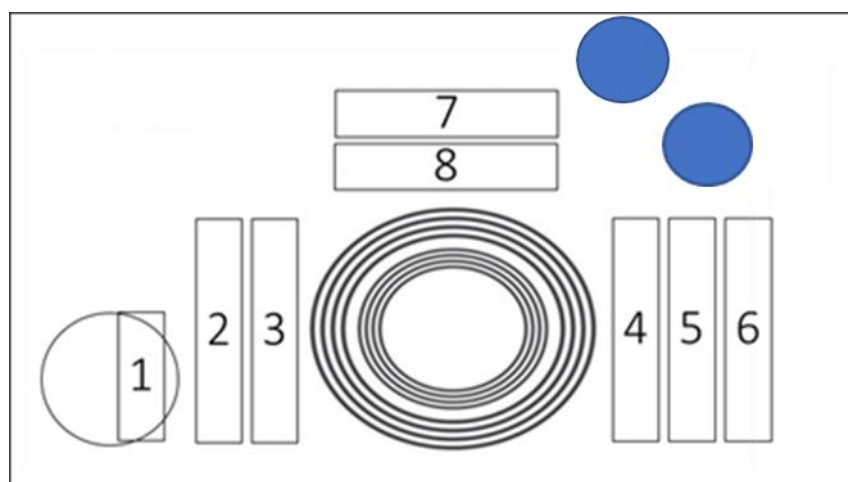
11. Στην επόμενη παράθεση της τάξης σας, θα σερβίρετε για δείπνο το πιο κάτω προκαθορισμένο μενού που έχει ως εξής:

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) _____ 5) _____

2) _____ 6) _____

3) _____ 7) _____

4) _____ 8) _____

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

(2 μονάδες)

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		
2		
3		
4		
5		

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

(5 μονάδες)

- i. _____
- ii. _____
- iii. _____
- iv. _____
- v. _____

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

(5 μονάδες)

α) _____

β) _____

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)

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) _____

β) _____

γ) _____

δ) _____

ε) _____

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ