



ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΠΑΦΟΥ ΣΧΟΛΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ 2017-18

ΓΡΑΠΤΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΜΑΪΟΥ 2018

ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ: Πρακτική
ΚΛΑΔΟΣ: Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών
Επαγγελματων
ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ: Μαγειρικής – Τραπεζοκομίας
ΜΑΘΗΜΑ: Τεχνολογία και Εργαστήριο
Τραπεζοκομίας

ΤΑΞΗ: Α_ΞΕ α,β
ΩΡΑ: 08:00 – : 10:00
ΗΜΕΡ. ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 31 / 05 / 2018
ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: Γ. Ιωάννου Β.Δ

Τεχνολογία κ' Εργαστήριο Τραπεζοκομίας	ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ												Μερικά Σύνολα		Υπογραφή Διορθωτή		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	(%)				
ΜΕΡΟΣ Α'																	
ΜΟΝΑΔΕΣ																	
ΜΕΡΟΣ Β'	13	14	15	16													
ΜΟΝΑΔΕΣ																	
ΜΕΡΟΣ Γ'	17	18															
ΜΟΝΑΔΕΣ																	
														/100	/20		
	ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ																

Όνοματεπώνυμο: _____ Τμήμα: _____

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΟΥ: 2 ώρες (120 λεπτά)

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ 6 ΣΕΛΙΔΕΣ

ΟΔΗΓΙΕΣ: ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Α': Δώδεκα (12) ερωτήσεις

Η κάθε ερώτηση του ΜΕΡΟΥΣ Α' βαθμολογείται με 4 μονάδες

ΜΕΡΟΣ Β': Τέσσερις (4) ερωτήσεις

Η κάθε ερώτηση του ΜΕΡΟΥΣ Β' βαθμολογείται με 8 μονάδες

ΜΕΡΟΣ Γ': Δύο (2) ερωτήσεις

Η κάθε ερώτηση του ΜΕΡΟΥΣ Γ' βαθμολογείται με 10 μονάδες

ΜΕΡΟΣ Α

Στις ερωτήσεις 1, 2 και 3 να κυκλώσετε τη σωστή απάντηση.

1. Η κεντρική αποθήκη, οι κουζίνες, τα εστιατόρια, τα μπαρ, οι καφετέριες και η υπηρεσία δωματίου αποτελούν χώρους του τμήματος Τροφίμων και Ποτών (Σωστό/Λάθος)
2. Ο εστιάρχος συνεργάζεται με τον αρχιμάγειρα και τον διευθυντή τροφίμων και ποτών για τη σύνθεση του μενού. (Σωστό/Λάθος)
3. Στο ηπειρωτικό πρόγευμα μπορούμε να σερβίρουμε και χυμούς φρούτων. (Σωστό / Λάθος)
4. Η ξενοδοχειακή και επισιτιστική βιομηχανία αφορά το σύνολο των επιχειρήσεων που ασχολούνται με την προσφορά των πιο κάτω υπηρεσιών στον κόσμο που ταξιδεύει:
 - α.
 - β.
 - γ.
 - δ.
5. Το σερβίρισμα φαγητού με τον αγγλικό τρόπο (Silver Service) είναι όταν όλα τα φαγητά:
 - α. σερβίρονται από τον τραπεζοκόμο από πιατέλα
 - β. ετοιμάζονται και σερβίρονται από γκεριτόν
 - γ. παρουσιάζονται στους πελάτες και αυτοί σερβίρονται μόνοι τους
 - δ. τοποθετούνται σε πιάτα από την κουζίνα και σερβίρονται έτοιμα.
6. Όλα τα πιάτα μαζεύονται από τα του πελάτη και τοποθετούνται από τα του πελάτη.
7. Το σερβίρισμα σούπας από σουπιέρα γίνεται από την πλευρά του πελάτη.
8. Υπεύθυνος τραπεζοκόμος για το σερβίρισμα των κρασιών σε ένα εστιατόριο είναι ο

9. Στην εξυπηρέτηση με έτοιμα πιάτα ο τραπεζοκόμος μπορεί να μεταφέρει στο δεξί του χέρι μέχρι και:

α) 1 πιάτο

β) 2 πιάτα

γ) 3 πιάτα

δ) 4 πιάτα

10. Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση:

Ο καταλληλότερος τρόπος σερβιρίσματος αν ζητούμε την καλύτερη παρουσίαση του πιάτου και ακριβή έλεγχο της μερίδας του φαγητού είναι:

α.	Ο Γαλλικός (French Service)
β.	Τα έτοιμα πιάτα (Plate service)
γ.	Ο αγγλικός (Silver Service)
δ.	Η παράθεση από Γκεριντόν

11. Το ηπειρωτικό πρόγευμα ονομάζεται στα αγγλικά

.....

12. Να αναφέρετε τις υπηρεσίες που προσφέρονται στους χώρους εστίασης.

α.

β.

γ.

δ.

ΜΕΡΟΣ Β

1. Οι τέσσερις (4) κατηγορίες εξοπλισμού του εστιατορίου είναι οι ακόλουθες:

α)

β)

γ)

δ)

2. Να κατονομάσετε τα (4) τέσσερα χαρακτηριστικά του μενού κατ' επιλογή (A la carte):

- α)
- β)
- γ)
- δ)

3. Να αντιστοιχίσετε τους τίτλους της ιεραρχίας (στήλη A) με τα χαρακτηριστικά της κάθε θέσης εργασίας του προσωπικού του εστιατορίου (στήλη B):

	Στήλη A	Στήλη B
1	Εστιάρχος	(α) Συνδεδειγμένος κρικός μεταξύ της κουζίνας των βοηθητικών χώρων και της αίθουσας εστίασης.
2	Βοηθός τραπεζοκόμος	(β) Υπεύθυνος ενός μέρους του εστιατορίου που εκτελεί καθήκοντα παρόμοια με αυτά του Εστιάρχου.
3	Οινοχόος	(γ) Υπεύθυνος τραπεζοκόμος για τον τεμαχισμό.
4	Υπεστιάρχος/ Αρχισερβιτόρος	(δ) Άμεσα υπεύθυνος στην αίθουσα εστίασης. (ε) Υπεύθυνος τραπεζοκόμος που παίρνει τις παραγγελίες και σερβίρει τα κρασιά και άλλα ποτά.

Στήλη A	1	2	3	4
Στήλη B				

4. Να γράψετε (4) τέσσερις κανόνες ασφάλειας που πρέπει να τηρεί ο τραπεζοκόμος στο εστιατόριο.

- α)
- β)
- γ)
- δ)

ΜΕΡΟΣ Γ

1. Α) Να περιγράψετε τη διαδικασία παράθεσης του Αγγλικού τρόπου σερβιρίσματος (με πιατέλα – Silver Service) για τέσσερα άτομα.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Β) Να αναφέρετε δύο πλεονεκτήματα και δύο μειονεκτήματα του τρόπου αυτού.

Πλεονεκτήματα:

α.

β.

Μειονεκτήματα:

α.

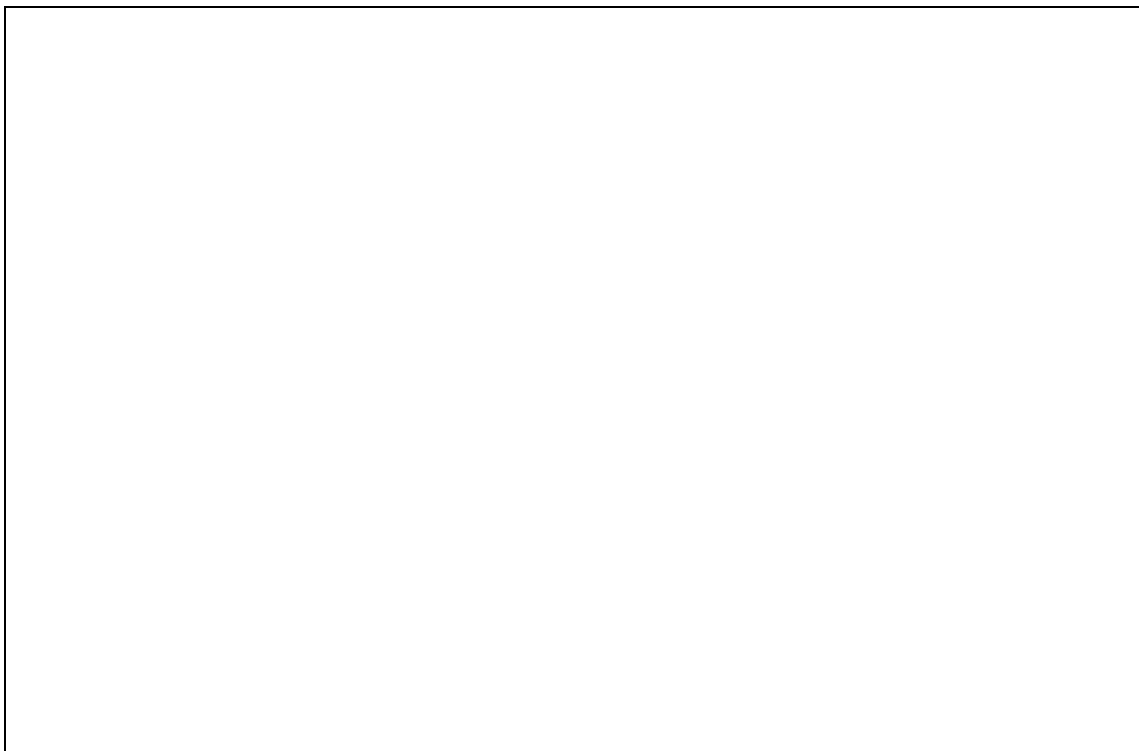
β.

2. Το μενού για απόψε είναι:

Σολωμός καπνιστός, Μανιταρόσουπα, Φιλέτο βοδινό με πατάτες,
Αρακά, Καρότα και Γλύκισμα σοκολάτας.

Να σχεδιάσετε ένα τραπέζι με όλα τα απαραίτητα σκεύη και να τα
ονομάσετε, για την παράθεση που θ'ακολουθήσει:

Τραπέζι



Θέση πελάτη

Ο ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ

.....

Ο ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ Β.Δ

.....

Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

.....

