



ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΠΑΦΟΥ

ΣΧΟΛΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ 2017 - 18

ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΜΑΙΟΥ- ΙΟΥΝΙΟΥ 2018

ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ: *Πρακτική*

ΚΛΑΔΟΣ: *Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών
Τεχνών*

ΕΙΔΙΚΕΥΣΗ: *Μαγειρικής – Τραπεζοκομίας*

ΜΑΘΗΜΑ: *Τεχνολογία & Εργαστήριο
Εστιατορικής Τέχνης*

ΤΑΞΗ: *ΒΞΕ α,β*

ΩΡΑ: 08: 00 – 10: 00

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΑΘΗΤΩΝ: 27

ΗΜΕΡ. ΕΞΕΤΑΣΗΣ:

ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ: *Σόλωνος Χριστάκης, Φιλίππου
Σοφία*

Όνοματεπώνυμο: _____ Τμήμα: _____

**ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΟΥ: 2 ώρες (1200 λεπτά)
ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ -----9---- 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΄

Σημειώστε με ✓ στο Ορθό ή Λάθος ανάλογα.

1. α) Ο υπεύθυνος για το ωρολόγιο πρόγραμμα του τραπεζοκόμου είναι ο εστιάρχος.

Ορθό	Λάθος

- β) Όλα τα ροφήματα σερβίρονται από τα δεξιά του πελάτη

Ορθό	Λάθος

2. Να υπογραμμίσετε τη σωστή απάντηση.

Το πρωτότυπο του δελτίου παραγγελίας για το φαγητού μεταφέρεται:

- α. Στο τμήμα ελέγχου β. Στο μπαρ υπηρεσίας
γ. Στον ταμία δ. Στην κουζίνα

3. α) Το τυρί κεφαλοτύρι παράγεται στην Γαλλία.

Ορθό	Λάθος

- β) Το σερβίρισμα του απογευματινού τσαγιού είναι ένα αγγλικό παραδοσιακό έθιμο..

Ορθό	Λάθος

4. α) Τα νέα κρασιά σερβίρονται μετά τα παλαιωμένα.

Ορθό	Λάθος

- β) Τα ορεκτικά κρασιά και ποτά (Aperitifs) σερβίρονται μετά από το γεύμα με σκοπό να ξεδιψάσουν τον πελάτη.

Ορθό	Λάθος

5. α) Τα κρύα ορεκτικά σερβίρονται μετά από τη ζεστή σούπα.

Ορθό	Λάθος

β) Τα ζεστά ορεκτικά σερβίρονται μετά από τη ζεστή σούπα.

Ορθό	Λάθος

6. Αναφέρετε τρεις τρόπους που μπορούν να κάνουν κράτηση στα εστιατόρια οι πελάτες;

α).....

β).....

γ).....

Συμπληρώστε τα κενά στις παρακάτω προτάσεις.

7. α) Σε εστιατόρια ξενοδοχείων πολυτελείας, τους πελάτες υποδέχεται:

..... ή

β) Υπεύθυνοι για τη λήψη παραγγελίας σε ένα εστιατόριο πολυτελείας είναι:

..... και

8. Να εξηγήσετε τι σημαίνει ο όρος << Mise en Place>>..

.....
.....

9. Αναφέρετε τέσσερις παράγοντες που πρέπει να έχει υπόψη του ο Εστιάρχος όταν παραχωρεί τραπέζι στους πελάτες.

-
-
-
-

10. Συσχετίστε τα φαγητά της στήλης Α΄ με τον καταλληλότερο τύπο κρασιού στη στήλη Β΄.

ΣΤΗΛΗ Α΄		ΣΤΗΛΗ Β΄	
A	Χαβιάρι	1	Παλαιωμένα κόκκινα κρασιά
B	Καπνιστός Σολομός	2	Vintage κρασιά όπως το port
Γ	Οστρακοειδή και ψάρια	3	Κόκκινα ξηρά
Δ	Άσπρα κρέατα και κοτόπουλα	4	Σαμπάνια
E	Κρέατα σχάρας	5	Ξηρά ροζέ
Στ	Σκληρα τυριά	6	Άσπρα ξηρά και ημίγλυκα
Z	Επιδόρπια	7	Γλυκά κρασιά ή αφρώδη
H	Κυνήγια	8	Άσπρα ξηρά
Θ		9	Νεαρά κρασιά

ΣΤΗΛΗ Α	α	β	γ	δ	ε	στ	ζ	η
ΣΤΗΛΗ Β								

11. Να ονομάσετε δύο γνωστά τυριά από την Ελλάδα και δύο από την Ιταλία.

Ελλάδα: α) β)

Ιταλία: α) β)

12. Τα ακόλουθα φαγητά πρόκειται να σερβιριστούν σε πελάτες στο εστιατόριο. Να τα γράψετε με τη σωστή σειρά που θα σερβιριστούν στο εστιατόριο:

Gateau au Fromage, Cannelloni Florentine, Poulet Kiev, Crème des champignons.

α)

β)

γ)

δ)

ΜΕΡΟΣ Β'

1. Να γράψετε τέσσερα καθήκοντα των τραπεζοκόμων στο εστιατόριο πριν την παράθεση και τέσσερα καθήκοντα μετά την παράθεση.

-
-
-
-

2. Το μενού της ημέρας περιλαμβάνει τις ακόλουθες παρασκευές:

- Στέικ φιλέτο σχάρας με πατάτες και λαχανικά
- Φορέ Νουά (Black Forest Gateau)
- Μανιταρόσουπα
- Σαλάτα Νίκαιας

Να γράψετε με ποια σειρά πρέπει να σερβίρουμε τις πιο πάνω παρασκευές:

- 1^ο
- 2^ο
- 3^ο
- 4^ο

2. α) Να καταγράψετε τις πληροφορίες που πρέπει να συμπληρώσει ο τραπεζοκόμος στο δελτίο παραγγελίας κατά τη διαδικασία λήψης της παραγγελίας των πελατών.

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

β) Να αναφέρετε τη θερμοκρασία σερβίρισματος των τυριών και τα σκεύη που χρειάζονται για το σερβίρισμα τους.

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

4. Υπογραμμίστε τη σωστή απάντηση :

α) Το πρώτο αντίγραφο του δελτίου παραγγελίας φαγητού πηγαίνει :

- α) στην κουζίνα
- β) στον ταμεία
- γ) στον τραπεζοκόμο
- δ) στο τμήμα ελέγχου

β) Η κάβα ημέρας αποτελεί μέρος :

- α) Του εξοπλισμού του εστιατορίου
- β) Του χώρου του εστιατορίου
- γ) Της επίπλωσης του εστιατορίου
- δ) Των επίπλωσης και μηχανημάτων του εστιατορίου

ΜΕΡΟΣ Γ΄

1. (α) Έχετε να οργανώσετε μια δεξίωση 350 ατόμων. Ποιά μέθοδο παράθεσης θα επιλέγατε στη δεξίωση, έτσι ώστε να χρησιμοποιήσετε το λιγότερο δυνατό αριθμό τραπεζοκόμων. (Μον.1)
Να αναφέρετε δύο πλεονεκτήματα και δύο μειονεκτήματα της μεθόδου που επιλέξατε.

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

Πλεονεκτήματα (Μον.2)

1).....
.....

2).....
.....

Μειονεκτήματα (Μον.2)

- 1).....
.....
2).....
.....

β) Να αναφέρετε δύο βασικούς κανόνες που ακολουθούνται κατά τη παρασκευή φαγητών φλαμπέ στο εστιατόριο. (Μον.1)
Γράψετε (2) δύο πλεονεκτήματα και (2) μειονεκτήματα της μεθόδου αυτής.

- 1).....
.....
2).....
.....

Πλεονεκτήματα (Μον.2)

- 1).....
.....
.....
2).....
.....

Μειονεκτήματα (Μον.2)

- 1).....
.....
.....
2).....
.....

2. Θα παραθέσετε το ακόλουθο μενού στο εστιατόριο:

Crème de Champignon

+++++

Tomates farcies a la Chypriote

+++++

Poulet Grillé Italienne au Romarin

Pommes Carrées

Légumes de saison

+++++

Tarte aux Pommes - Sauce Anglaise

α) Να αναφέρετε τα σκεύη που θα χρειαστείτε για να ετοιμάσετε ένα τραπέζι με τέσσερις θέσεις.

(Μον. 5)

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

β) Να περιγράψετε τη διαδικασία παράθεσης του μενού που αναφέρετε πιο πάνω. (Μον. 5)

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

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

ΟΙ ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ

Ο ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ Β.Δ

Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ

Σόλωνος Χριστάκης

Ιωάννου Γιαννάκης

Ηλία Θεόδωρος

Φιλίππου Σοφία