

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ,
ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ**

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

**ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΓΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ
ΔΙΟΡΙΣΙΜΩΝ 2019**

Εξεταζόμενο αντικείμενο (Κωδικός): Ξενοδοχειακά (Τραπεζοκομία) (628)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Πέμπτη, 5 Δεκεμβρίου 2019, 15:30-18:30

Διάρκεια: 3 ώρες

ΛΥΣΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Α΄

Ερώτηση 1

Ερώτημα I

(β)

Ερώτημα II

(Trancheur)

Ερώτημα III

- α) Τα κατάλληλα εργαλεία για κάθε περίπτωση
- β) Όταν τεμαχίζετε κρέατα κόβετε κάθετα τις ίνες
- γ) Μην τρυπάτε το κρέας αλλά κρατήστε το πιέζοντας απαλά με την ράχη του πιρουνιού
- δ) Μην στριφογυρίζετε το κομμάτι που θα τεμαχίσετε πάνω στο ξύλο τεμαχισμού
- ε) Χρησιμοποιείτε όλο το μήκος της λεπίδας του μαχαιριού και με απαλές κινήσεις κόβετε ομαλές, καθαρές και χωρίς κοψίματα φέτες
- στ) Οι σάλτσες, οι γαρνιτούρες και τα ζεστά πιάτα πρέπει να είναι έτοιμα πριν τον τεμαχισμό

Ερώτηση 2.

Ερώτημα I

(β)

Ερώτημα II

Να γράψετε τέσσερα (4) σημεία που παρατηρείτε στη φωτογραφία της μαθήτριας, τα οποία είναι αντίθετα με την σωστή επαγγελματική αγωγή.

- α) Μη διακριτικά κοσμήματα
- β) Μολύβι στο αυτί
- γ) Μη επαγγελματική ενδυμασία
- δ) Λανθασμένος τρόπος του χεριού που κρατά το δίσκο
- ε) Λανθασμένος τρόπος που κρατά το δελτίο παραγγελιών
- στ) Απεριποίητα μαλλιά
- ζ) Στάση του σώματος

Ερώτηση 3

Ερώτημα I

- α) Παρασκευή του κοτόπουλου κατά το μαγείρεμα
- β) Λανθασμένες θερμοκρασίες στο ζεστό μπουφέ

Ερώτημα II

Να επεξηγήσετε σε συντομία (μέχρι 50 λέξεις) τους τρεις (3) βασικούς λόγους που επιβάλλουν την εφαρμογή κανονισμών υγιεινής σε μια επισιτιστική επιχείρηση με σκοπό την αποφυγή των τροφικών δηλητηριάσεων.

- α) Νομικοί λόγοι** – νόμοι και κανονισμοί που διέπουν τη λειτουργία των επισιτιστικών μονάδων κάτω από συνθήκες υγιεινής.
- β) Οικονομικοί λόγοι** – απαραίτητοι για οικονομική επιβίωση
- γ) Ηθικοί λόγοι** – ηθική υποχρέωση του προσωπικού και του επιχειρηματία

Ερώτηση 4

Ερώτημα I

- 1. β
- 2. γ
- 3. στ

Ερώτημα II

1. Επιτυχία = Συγχρονισμός + Ταχύτητα 2. Το πρώτο πιάτο να είναι κρύο και να τοποθετείται στα τραπέζια μαζί με το νερό, το βούτυρο και το κρασί πέντε λεπτά πριν την είσοδο των πελατών. 3. Το φαγητό να είναι σε στυλ μπουφέ για να σερβίρονται οι πελάτες από μόνοι τους. 4. Το γεύμα να είναι ελαφρύ διότι μαζί με το κρασί προκαλεί υπνηλία. 5. Κατά το διάλειμμα του συνεδρίου κάποιος από το προσωπικό να τακτοποιεί την αίθουσα του συνεδρίου.

Ερώτηση 5

Ερώτημα I

Ο εκπαιδευτικός θα πρέπει να σκεφτεί ένα παράδειγμα στον επισιτιστικό κλάδο που χρησιμοποιούνται ευρέως οι πρότυπες συνταγές. Ένα παράδειγμα είναι οι εταιρείες franchising όπως McDonalds, Pizza Hut. Οι μαθητές είναι πάρα πολύ γνώριμοι με αυτές τις εταιρείες όπου θα τους βοηθήσει να κατανοήσουν άμεσα τις πρότυπες

συνταγές στην πράξη. Σαν συχνοί πελάτες των εταιρειών αυτών θα κατανοήσουν γιατί είναι τόσο σημαντικό αυτές οι εταιρείες να χρησιμοποιούν πρότυπες συνταγές.

Ερώτημα II

Οι πρότυπες συνταγές διασφαλίζουν ότι κάθε φαγητό ή ποτό που φτάνει στον πελάτη πρέπει να έχει:

- την ίδια ποσότητα.
- την ίδια εμφάνιση.
- την ίδια γεύση.
- το ίδιο κόστος.

Ερώτηση 6. Για την εμπέδωση της ενότητας με θέμα «Σερβίρισμα Κρασιού» ο εκπαιδευτής δίνει στους μαθητές να συμπληρώσουν το φύλλο εργασίας με το πιο κάτω σενάριο.

«Ο οινοχόος σε εστιατόριο ξενοδοχείου πολυτελείας καλείται να σερβίρει ένα ερυθρό κρασί του 1988 αξίας 200 ευρώ. Το κρασί παραγγέλθηκε από τον οικοδεσπότη συγκεκριμένου τραπέζιού ο οποίος συνοδεύεται από τη σύζυγο του και ένα άλλο ηλικιωμένο ζευγάρι».

...

Ένα από τα ερωτήματα στο φύλλο εργασίας που δόθηκε στους μαθητές ήταν να περιγράψουν τα δέκα (10) στάδια σερβιρίσματος κρασιού που πρέπει να ακολουθήσει ο οινοχόος με βάση το πιο πάνω σενάριο τα οποία να είναι σύμφωνα με τους κανόνες της εστιατορικής τέχνης.

Ένας μαθητής απάντησε στην ερώτηση ως ακολούθως:

- α) Μεταφορά και παρουσίαση της φιάλης από την κάβα με πετσέτα.
- β) Παρουσίαση της ετικέτας του κρασιού στον πελάτη και αναφορά στα στοιχεία της ετικέτας του κρασιού.
- γ) Σκούπισμα του χείλους της φιάλης πριν την αφαίρεση του φελλού.
- δ) Αφαίρεση καψυλλίου της φιάλης.
- ε) Αφαίρεση του φελλού/πώματος.
- στ) Τοποθέτηση της φιάλης μέσα σε wine cooler στο τραπέζι του πελάτη.
- ζ) Σκούπισμα του χείλους της φιάλης μετά την αφαίρεση του φελλού
- η) Όσφρηση του φελλού για τυχόν ανεπιθύμητες μυρωδιές.
- θ) Σερβίρισμα του κρασιού αρχίζοντας από τον οικοδεσπότη, μετά τις κυρίες αφήνοντας τελευταίο τον κύριο.
- ι) Γευστολόγηση από την ηλικιωμένη κυρία.

Ο εκπαιδευτής εντοπίζει λάθη στην απάντηση του μαθητή.

Ερώτημα I

(μονάδες 4)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
α	β	δ	γ	ε	ζ	η	ι	θ	στ

Ερώτημα II

(μονάδες 2)

- α) Μεταφορά και παρουσίαση της φιάλης σε καλαθάκι.
- β) Τοποθέτηση της φιάλης μέσα σε καλαθάκι στο τραπέζι του πελάτη.
- γ) Σερβίρισμα του κρασιού αρχίζοντας από τις κυρίες αφήνοντας τελευταίο τον κύριο.
- δ) Γευστολόγηση από τον οικοδεσπότη.

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄**

ΜΕΡΟΣ Β΄

Ερώτηση 1

Ερώτημα I

(α)

Ερώτημα II

Shaken: όταν το κοκτέιλ γίνει με τη μέθοδο παρασκευής με αναμεικτήρα (shaker).

Stirred: όταν το κοκτέιλ γίνει με τη μέθοδο παρασκευής με δοχείο ανάδευσης (mixing glass)

Ερώτημα III

(β)

Ερώτημα IV

(τζιν, gin)

Ερώτηση 2

Ερώτημα I

- α) Η ερώτηση αναφέρεται στη διαδικασία σερβιρίσματος με την μέθοδο παράθεσης από μπουφέ ενώ η φωτογραφία παρουσιάζει ένα στρωμένο μπουφέ.
- β) Ο όρος «παράθεση» είναι διφορούμενος και μπορεί να ερμηνευτεί α) ως διαδικασία σερβιρίσματος και β) ως στρώσιμο.
- γ) Το δοκίμιο εξετάζει συγχρόνως και τα δύο μαθήματα, Μαγειρικής και Εστιατορικής Τέχνης, με αποτέλεσμα ο μαθητής εύκολα να παρανοήσει ότι η ερώτηση ανήκει στη Μαγειρική.

Ερώτημα II

- α) Να διαγραφεί η φωτογραφία. Δεν αφορά άμεσα το ερώτημα.
- β) Να καταγράψετε με τη σωστή σειρά, τα δώδεκα (12) στάδια της διαδικασίας σερβιρίσματος με τη μέθοδο παράθεσης από μπουφέ.

Ερώτηση 3

Ερώτημα I

(μονάδες 4)

Να επεξηγήσει επιγραμματικά τη διαδικασία παραλαβής προϊόντων κατά την διάρκεια της πρακτικής του κατάρτισης κάποιος από τους μαθητές. Να αναφέρει τις δικές του εμπειρίες ο οποιοσδήποτε μαθητής είχε προσωπική εμπειρία

Ερώτημα II

(μονάδες 4)

- α) Δεν έλεγξε τις τιμές και τις ποσότητες στο τιμολόγιο ώστε να συμφωνούν με αυτές του δελτίου παραγγελιών.
- β) Δεν υπογράφηκε το τιμολόγιο από τον υπεύθυνο παραλαβής.
- γ) Δεν ελέγχθηκαν οι μπανάνες, ντομάτες και αγγουράκια. (Πιθανόν οι ντομάτες και οι μπανάνες να ήταν λιωμένες στις κάτω σειρές των κασονιών)
- δ) Τα καρπούζια και τα πορτοκάλια δεν ζυγίστηκαν κατά την παραλαβή, αλλά ούτε ο μαϊντανός ελέγχθηκε για την φρεσκάδα.
- ε) Δεν συμπληρώθηκε το δελτίο παραλαβής
- στ) Ο προμηθευτής έφθασε άλλη ώρα από την καθορισμένη ώρα παραλαβής για τον συγκεκριμένο προμηθευτή
- ζ) Ο προμηθευτής κατέβαζε τα προϊόντα χωρίς της παρουσία του υπευθύνου παραλαβής
- η) Ζύγισε μόνο το ένα κασόνι με τις πατάτες. Έπρεπε να ελέγξει και τα 5 κασόνια

- θ) Τα πορτοκάλια όταν διαπίστωσε ότι δεν πληρούσαν τις προδιαγραφές σύμφωνα με τα πρότυπα αγορών έπρεπε να τα επιστρέψει στο προμηθευτή
- ι) Υπάρχει υπόνοια δολίευσης και εξαγοράς από τον προμηθευτή προς τον υπεύθυνο παραλαβής το γεγονός ότι δέχεται προϊόντα από τους προμηθευτές (πχ. καρπούζι).

Ερώτημα III

(μονάδες 2)

- α) Ζυγαριά για βαριά αντικείμενα
- β) Ζυγαριά για ελαφριά αντικείμενα
- γ) Εργαλείο κοπής των κασονιών
- δ) θερμόμετρο

Ερώτηση 4

Ερώτημα I

(μονάδες 4)

Να επισημάνετε και να αιτιολογήσετε μέσα από το κείμενο τέσσερις (4) ενέργειες/διαδικασίες, οι οποίες **ΔΕΝ υποστηρίζουν** αποτελεσματική διδασκαλία.

- α) ο εκπαιδευτής άρχισε το μάθημα ρωτώντας τους μαθητές ποιοι θέλουν να απαντήσουν την εργασία που είχε βάλει για το σπίτι
- β) Ο εκπαιδευτής μετά από τις ορθές απαντήσεις των δύο μαθητών συνέχισε με την παράδοση του νέου μαθήματος προβάλλοντας διαφάνεια στην οποία εξηγεί τη μέθοδο παράθεσης με έτοιμα πιάτα.
- γ) Περιγράφει τη σωστή τοποθέτηση του πιάτου μπροστά από τον πελάτη, ότι δηλαδή η κύρια παρασκευή (π.χ. κρέας, ψάρι) βρίσκεται προς το πάνω δεξιά μέρος του πιάτου.
- δ) Κάνει ανακεφαλαίωση βασισμένος στα κύρια σημεία και προτρέπει τους μαθητές να αρχίσουν την κατ' οίκον εργασία που τους έχει αναθέσει, αφού μέχρι να κτυπήσει το κουδούνι υπολείπονται ακόμη δέκα λεπτά.

Ερώτημα II

(μονάδες 4)

Να επισημάνετε μέσα από το κείμενο τέσσερις (4) λανθασμένες πληροφορίες που δίνει ο εκπαιδευτής οι οποίες αφορούν τη διαδικασία παράθεσης φαγητού με έτοιμα πιάτα και να τις γράψετε διορθωμένες.

- α) ο εκπαιδευτής εξηγεί στους μαθητές ότι ακόμη και αν προσέξουν κάποιο πρόβλημα με το στήσιμο του φαγητού στο πιάτο θα το αγνοήσουν για να μην εκθέσουν τον υπεύθυνο της κουζίνας.
- β) σερβίροντας πρώτα τον οικοδεσπότη και μετά τις κυρίες.
- γ) η κύρια παρασκευή (π.χ. κρέας, ψάρι) βρίσκεται προς το πάνω δεξιά μέρος του πιάτου.
- δ) Εξηγεί στους μαθητές ότι ο τραπεζοκόμος μεταφέρει μόνο δύο έτοιμα πιάτα, ένα στο αριστερό και ένα στο δεξί χέρι.

Ερώτημα III

(μονάδες 2)

Ο εκπαιδευτής στο πιο πάνω σενάριο παρέλειψε να εξηγήσει ένα σημαντικό στάδιο της διαδικασίας παράθεσης φαγητών με έτοιμα πιάτα. Να εντοπίσετε και να γράψετε το στάδιο αυτό.

Το στάδιο σερβιρίσματος του πιάτου από τη δεξιά μεριά του πελάτη.

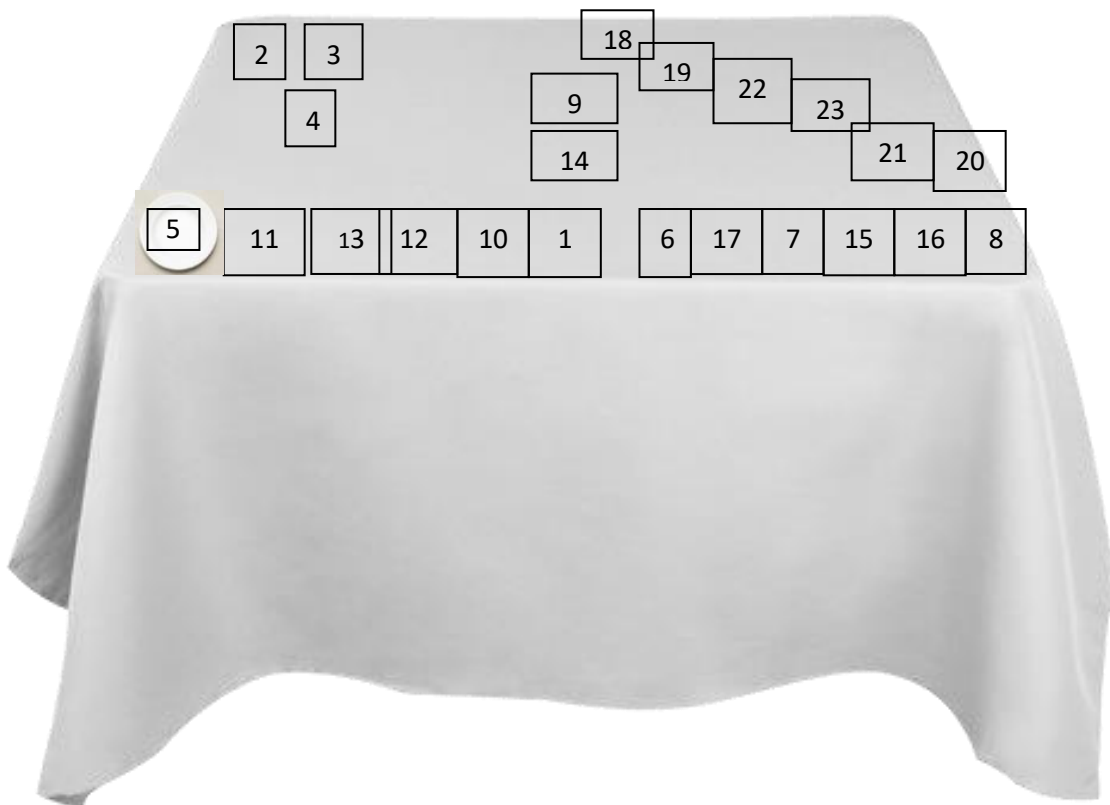
ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄

ΜΕΡΟΣ Γ'

Ερώτηση 1

Ερώτημα I

(μονάδες 5,5)



Ερώτημα II

(μονάδες 2,5)

1	2	3	4	5	6	7
---	----	ε	δ	α	β	γ

Ερώτημα III

(μονάδες 2)

Να εξηγήσετε τους πιο κάτω όρους που αναφέρονται στην προετοιμασία και το σερβίρισμα φαγητών.

α) **Deparassage** (Ντεπαρασάζ)

Η απομάκρυνση των λερωμένων σερβίσιων και πιάτων από το τραπέζι των πελατών.

β) **Sorbet** (Σορμπέ)

Είδος παγωτού (ατελώς πηγμένου) από χυμούς φρούτων ή νερό αρωματισμένο με φρούτα ή λικέρ που σερβίρεται στη μέση των γευμάτων για να καθαρίσει τις γεύσεις και να διεγείρει την όρεξη.

γ) **Menages** (Μενάζ)

Αναφέρεται στις αλατιέρες, λαδόξιδα, άνθη & νούμερο τα οποία τοποθετούνται στο κέντρο του τραπεζιού

δ) **Goblets** (Γκόμπλετς)

Είναι όλα τα κολονάτα ποτήρια συγκεκριμένου σχήματος στα οποία σερβίρονται όλα τα κρασιά και το νερό σ' ένα εστιατόριο

Ερώτημα IV

(μονάδες 2)

Να συμπληρώσετε τον πιο κάτω πίνακα που αφορά τις ενέργειες του τραπεζοκόμου για το στρώσιμο τραπεζιού. Να αριθμήσετε τις ενέργειες με τη σωστή χρονική σειρά από το 1 μέχρι το 8.

ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΣΩΣΤΗ ΧΡΟΝΙΚΗ ΣΕΙΡΑ (1 - 8)
Τοποθέτηση πετσέτας του πελάτη	6
Τοποθέτηση ποτηριών σύμφωνα με το μενού	8
Τοποθέτηση ανθοδοχείου, νούμερου τραπεζιού και αλατοπίπερου	5
Τοποθέτηση ναπερόν	3
Τοποθέτηση μαχαιροπίρουνων σύμφωνα με το μενού	7
Τοποθέτηση τραπεζομάντιλου	2
Τοποθέτηση μολετόν	1
Τοποθέτηση καρέκλας	4

Ερώτηση 2

Ερώτημα I

(μονάδες 2)

Ποια θεωρείτε ως η πιο ενδεδειγμένη ενέργεια του εκπαιδευτικού ώστε να πετύχει καλύτερα το στόχο του μαθήματος;

Να γράψετε τη σωστή απάντηση **Υ**

Ερώτημα II

(μονάδες 2)

Να αναφέρετε δύο (2) λόγους που να δικαιολογούν την απάντησή σας.

- α) Ο μαθητής χωρίς να γνωρίζει τους τύπους δεν μπορεί να προχωρήσει στις λύσεις.
- β) Ο μαθητής για καλύτερη κατανόηση πρέπει να δει πως λύνεται ένα παράδειγμα και μετά να προχωρήσει κάνοντας πρόσθετες ασκήσεις για πρακτική.

Η σωστή απάντηση είναι το Γ. Χρησιμοποιώντας την συνεργατική μάθηση ο εκπαιδευτικός έβαλε τους μαθητές να εργαστούν ανά δύο μαθητές έτσι ώστε ο κάθε μαθητής με την αλληλοεπίδραση να βοηθηθεί και να εμπεδώσει καλύτερα την γνώση. Ο εκπαιδευτικός θα πρέπει να λειτουργήσει ως προπονητής, άρα θα πρέπει να εξηγήσει πρώτα τους τύπους οι οποίοι θα χρησιμοποιηθούν ως εργαλεία για την επίλυση της άσκησης. Στην συνέχεια θα εξηγήσει την εφαρμογή τους, θα δώσει την ευκαιρία στους μαθητές να βρουν την λύση και θα προχωρήσει στην επίλυση αποριών.

Ερώτημα III

(μονάδες 8)

Να λύσετε την πιο κάτω εργασία, συμπληρώνοντας το φύλλο κοστολόγησης της μερίδας, για να μπορέσετε να διορθώσετε τις απαντήσεις των μαθητών σας.

ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΗΝ ΤΑΞΗ

Η συνταγή για κεφτέδες για 8 άτομα είναι:

800 γρ. Κιμάς	Τιμή μονάδας
200 γρ. Κρεμμύδι	€8.50 το κιλό
500 γρ. Πατάτες	€5.50 το κιλό
300 γρ. Ψωμί	€3.50 το κιλό
4 αυγά	€2.50 το κιλό
¼ Δέσμη Μαϊντανό	€3.50 τη δωδεκάδα
	€0,20 τη δέσμη

Δεδομένο: Το ποσοστό του μεικτού κέρδους είναι 70%

Όνομα Φαγητού: Κεφτέδες				
Αριθμός συνταγής: A001				
Αριθμός μερίδων: 8				
Κατηγορία συνταγής: 11A				
Υλικά	Μονάδα	Ποσότητα	Τιμή μονάδας	Κόστος
Κεϊμάς	Κιλό	800 γρ.	€8.50 το κιλό	€6.80
Κρεμμύδι	Κιλό	200 γρ.	€5.50 το κιλό	€1.10
Πατάτες	Κιλό	500 γρ.	€3.50 το κιλό	€1.75
Ψωμί	Κιλό	300 γρ	€2.50 το κιλό	€0.75
αυγά	Δωδεκάδα	4 αυγά	€3.45 τη δωδεκάδα	€1,15
Μαϊντανό	Δέσμη	1/4 δέσμης	€0,20 δέσμη	€0.05
Κόστος συνταγής για 8 άτομα = €11.60				
Κόστος των υλικών για κάθε άτομο = €1,45				
Ποσοστό κόστους υλικών% (Κεφτέδων) = 30%				
Τιμή πώλησης ανά μερίδα = €4,83				
Μεικτό κέρδος = €27.07				
Μεικτό κέρδος =70%				

1. Κόστος κεφτέδων για 8 άτομα= ολικό κόστος όλων των προϊόντων

Κόστος χωριάτικης σαλάτας για 8 άτομα = €11.60

2. Κόστος των υλικών για κάθε άτομο = €11.60

Κόστος των υλικών για κάθε άτομο = €1.45

3. Το ποσοστό κόστους υλικών % = $100\% - \text{Ποσοστό μεικτού κέρδους}\%$

Έχοντας δεδομένο το ποσοστό του μικτού κέρδους ότι είναι **70%** και γνωρίζοντας την πιο πάνω σχέση

$$\text{Το ποσοστό κόστους υλικών\%} = 100\% - 70\% = \mathbf{30\%}$$

$$\begin{aligned} 4. \text{ Τιμή πώλησης κεφτέδων για 8 άτομα} &= \frac{\text{Κόστος κεφτέδων} \times 100}{\text{Ποσοστό κόστους τροφίμων}} \\ &= \frac{\mathbf{€11.60} \times 100}{30} \end{aligned}$$

$$\text{Τιμή πώλησης κεφτέδων για 8 άτομα} = \mathbf{€38.67}$$

$$\text{Τιμή Πώλησης ανά μερίδα} = €38.67 \div 8 \text{ άτομα} = \mathbf{€4,83}$$

$$5. \text{ Μεικτό κέρδος} = \text{Τιμή πώλησης Κεφτέδων} - \text{Κόστος Κεφτέδων} = €38.67 - €11.60 = \mathbf{€27.07}$$

$$\text{Μεικτό κέρδος} = \mathbf{€27.07}$$

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ