

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ,
ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

**ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΓΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΣΤΟΥΣ
ΠΙΝΑΚΕΣ ΔΙΟΡΙΣΙΜΩΝ 2023**

Εξεταζόμενο αντικείμενο (Κωδικός): Ξενοδοχειακά (Τραπεζοκομία) (626)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Παρασκευή, 17 Νοεμβρίου 2023, 15:30-18:30

Διάρκεια: 3 ώρες

ΛΥΣΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Α΄: Αποτελείται από έξι (6) ερωτήσεις. Να απαντήσετε και τις έξι (6) ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 5 μονάδες

1. Στο μάθημα της Τεχνολογίας Εστιατορικής Τέχνης ο εκπαιδευτής/η εκπαιδευτρια προετοιμάζεται να καλύψει το κεφάλαιο «Ειδικά φαγητά».

Ερώτημα I

(μονάδες 2)

Να συμπληρώσετε τη στήλη Β΄ με τα ειδικά φαγητά που αντιστοιχούν στα συνοδευτικά υλικά της στήλης Α΄. Η άσκηση να μπορεί να δοθεί στους μαθητές για να κάνουν την αντιστοίχιση (να λάβετε υπόψη ότι δύο επιλογές της στήλης Β΄ δεν θα πρέπει να αντιστοιχούν σε καμία επιλογή της στήλης Α΄).

ΑΠΑΝΤΗΣΗ: Το ζητούμενο της ερώτησης, είναι ο υποψήφιος να δημιουργήσει μια άσκηση αντιστοίχισης, όπου θα πρέπει να τοποθετήσει τις απαντήσεις της στήλης Β σε τυχαία σειρά. Επίσης θα πρέπει να δώσει ακόμα δύο παραδείγματα ειδικών φαγητών τα οποία δεν θα πρέπει να αντιστοιχούν σε καμία επιλογή της στήλης Α. Πιο κάτω παρατίθεται ενδεικτικό παράδειγμα λύσης.

A/A	ΣΤΗΛΗ Α΄
1	Λεπτές φρυγανιές (melba toast) και βούτυρο
2	Φρυγανιές από μαύρο ψωμί, βούτυρο, πιπέρι καγιέν, λεμόνι και ταμπάσκο
3	Σάλτσα μαγιονέζα
4	Φρυγανιές (Blinis), βούτυρο, κρεμμύδι και φέτα λεμονιού
5	Φέτες ψωμιού σε ροδέλες αλειμμένες με σκόρδο και ελαιόλαδο
6	Φέτα λεμονιού, μύλος πιπεριού, φρυγανιές από μαύρο ψωμί, βούτυρο και κρεμμύδι

A/A	ΣΤΗΛΗ Β΄
α	μύδια
β	Καπνιστός Σολομός
γ	Κρύος αστακός
δ	Ψαρόσουπα Bouillabaise
ε	Στρείδια
στ	Καπνιστή πέστροφα
ζ	Χαβιάρι
η	Πατέ από συκώτι

Ερώτημα II

(μονάδα 1)

Να δώσετε τις ορθές απαντήσεις στον πιο κάτω πίνακα.

Ενδεικτική απάντηση:

ΣΤΗΛΗ Α'	1	2	3	4	5	6
ΣΤΗΛΗ Β'	η	ε	γ	ζ	δ	β

Ερώτημα III

Να κατονομάσετε τον εξοπλισμό που απαιτείται για το σερβίρισμα μυδιών.

(μονάδες 2)

Δακτυλονύπτριο (finger bowl), Μαχαίρι ψαριού, Πιρούνι ψαριού, Κουτάλι γλυκού

2. Η πιο κάτω ερώτηση προέρχεται από δοκίμιο που ετοίμασε ο εκπαιδευτής/η εκπαιδευτρια για την αξιολόγηση της ενότητας «Επιμελημένος τρόπος παράθεσης».

Ένας από τους κανόνες ασφάλειας για τη μεταχείριση του γκεριντόν τρόλεϊ είναι:

- α) το τρόλεϊ μετακινείται μπροστά από κάθε πελάτη, μέχρι να σερβιριστούν όλοι οι πελάτες που κάθονται στο ίδιο τραπέζι.
- β) το τρόλεϊ τοποθετείται στη γωνία του εστιατορίου.
- γ) όταν μετακινούμε το τρόλεϊ το σπρώχνουμε.
- δ) όταν μετακινούμε το τρόλεϊ το τραβάμε.

Μετά την επίλυση του δοκιμίου κάποιοι/ες μαθητές/μαθήτριες παραπονέθηκαν στον εκπαιδευτή/στην εκπαιδευτρια ότι η ερώτηση αυτή είχε δύο ορθές απαντήσεις.

Ερώτημα I

Να γράψετε ποιες δύο απαντήσεις θεώρησαν ως ορθές οι μαθητές/μαθήτριες:

(μονάδες 2)

β	γ
---	---

Ερώτημα II

Να εξηγήσετε στα πλαίσια του προκαθορισμένου χώρου τους λόγους για τους οποίους οι μαθητές/μαθήτριες οδηγήθηκαν σε αυτό το συμπέρασμα.

(μονάδες 3)

Στην ερώτηση χρησιμοποιείται το ρήμα «μεταχείριση» το οποίο είναι πιο γενικό και άρα δεν αφορά μόνο κανόνες ασφαλείας που απορρέουν από τη χρήση του γκεριντόν κατά το σερβίρισμα.

- **Η απάντηση (β)** αναφέρεται σε «εστιατόριο» που μπορεί να σημαίνει την τραπεζαρία (σάλα) του εστιατορίου ή και ολόκληρη την επιχείρηση. Οι μαθητές θεώρησαν ότι το γκεριντόν τρόλεϊ όταν δεν χρησιμοποιείται πρέπει να τοποθετείται σε μια γωνιά της τραπεζαρίας ή σε κάποιο άλλο χώρο του εστιατορίου (αποθήκη, still room κ.λπ.) ώστε να μην ενοχλεί το σέρβις. Με αυτό τον τρόπο αποφεύγεται και η περίπτωση να κτυπήσει κάποιος πελάτης ή το προσωπικό πάνω στο τρόλεϊ και να προκληθεί ατύχημα.
 - **Η απάντηση (γ)** είναι ορθή και αναφέρεται σε κανόνα σωστής χρήσης του γκεριντόν τρόλεϊ.
- 3.** Ο εκπαιδευτής/η εκπαιδευτρια έχει εξηγήσει διεξοδικά τις τρεις πρώτες αρχές του συστήματος HACCP. Για να διερευνήσει τον βαθμό κατανόησης, θέτει στην τάξη την ακόλουθη ερώτηση: «Να αναφέρετε ένα παράδειγμα Κρίσιμου Σημείου Ελέγχου σε μια κουζίνα εστιατορίου η οποία εφαρμόζει σύστημα HACCP και να προσδιορίσετε την κατηγορία ή τις κατηγορίες κινδύνων που αφορά».

Ένας μαθητής απαντά: «Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου είναι η θερμοκρασία του φούρνου ψησίματος, η οποία, όταν διατηρείται πάνω από τους 63°C για τουλάχιστον 20 λεπτά, εξουδετερώνει μόνο τους μικροβιολογικούς κινδύνους».

Μέσα από την απάντηση που έδωσε ο μαθητής, να αναφέρετε τι πιστεύετε ότι έχει κατανοήσει από την παράδοση και τι όχι. Η απάντησή σας να απαντηθεί στα πλαίσια του προκαθορισμένου χώρου.

(μονάδες 5)

Ο μαθητής μπερδεύει τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου με τα Κρίσιμα Όρια, αλλά κατανοεί τις κατηγορίες των κινδύνων.

4. Εργάζεστε ως Διευθυντής/Διευθύντρια Τροφίμων και Ποτών σε ένα ξενοδοχείο πολυτελείας. Σας επισκέπτεται ένας ευκατάστατος επιχειρηματίας ο οποίος επιθυμεί να διοργανώσει τον γάμο της κόρης του, όπου θα έχει 40 άτομα καλεσμένους. Ο συγκεκριμένος επιχειρηματίας λατρεύει το κυνήγι, για αυτό και το μενού θα περιλαμβάνει παρασκευές από ολόκληρα κυνήγια (αγριογούρουνο, ελάφι).

Ερώτημα I

(μονάδες 4)

Να αναφέρετε ποια μέθοδος παράθεσης θα ήταν η πλέον ενδεικνυόμενη για να χρησιμοποιηθεί και να αιτιολογήσετε την επιλογή σας.

Οι πιο ενδεδειγμένοι μέθοδοι παράθεσης για τη συγκεκριμένη περίπτωση είναι η παράθεση με ρωσικό ή επιμελημένο (γκεριντόν) τρόπο παράθεσης. Και οι δύο μέθοδοι παράθεσης θεωρούνται υψηλού επιπέδου. Τα κυνήγια θα πρέπει να παρουσιαστούν ολόκληρα στους πελάτες και στη συνέχεια να τεμαχιστούν στην παρουσία των πελάτων.

Ερώτημα II

Σύμφωνα με τους κανόνες συνδυασμού φαγητών και κρασιών, να εισηγηθείτε ένα κρασί από τα πιο κάτω είδη για να συνοδέψει το συγκεκριμένο μενού.

Να κυκλώσετε τη σωστή απάντηση.

(μονάδα 1)

- | | |
|---------------------|-------------------------------------|
| α) Λευκό φρουτώδες | ε) <u>Κόκκινο παλαιωμένο</u> |
| β) Κόκκινο νεαρό | στ) Λευκό ημίγλυκο |
| γ) Λευκό παλαιωμένο | ζ) Ροζέ ξηρό |
| δ) Ροζέ αφρώδες | η) Κόκκινο γλυκό |

5. Για την εμπέδωση της ενότητας με θέμα «σερβίρισμα κρασιού», ο εκπαιδευτής/η εκπαιδευτρια κάλεσε τους μαθητές του/της να συμπληρώσουν το φύλλο εργασίας με το πιο κάτω σενάριο:

«Ο Οινοχόος, σε εστιατόριο πολυτελείας ξενοδοχείο πέντε αστέρων, καλείται να σερβίρει ένα ερυθρό παλαιό κρασί του 2004 αξίας 500 ευρώ. Το κρασί

παραγγέλθηκε από τον οικοδεσπότη συγκεκριμένου τραπέζιού όπου καθόταν μαζί η σύζυγός του και ένας άλλος κύριος με την ηλικιωμένη σύζυγό του».

Να περιγράψετε με τη ορθή σειρά τα δέκα (10) στάδια που πρέπει να ακολουθήσει ο Οινοχόος για το σερβίρισμα του κρασιού, σύμφωνα με τους κανόνες εστιατορικής τέχνης.

Ένας μαθητής στην απάντησή του κατέγραψε τα στάδια σερβιρίσματος του κρασιού ως εξής:

- α. Μεταφορά της φιάλης από την κάβα με πετσέτα
- β. Παρουσίαση από τη αριστερή πλευρά του πελάτη
- γ. Αναφορά της ονομασίας του κρασιού
- δ. Αφαίρεση του περιτυλίγματος
- ε. Σκούπισμα του χείλους της φιάλης
- στ. Αφαίρεση του φελλού/πώματος
- ζ. Μύρισμα του φελλού για τυχόν ανεπιθύμητες μυρωδιές
- η. Γευστολόγηση από την ηλικιωμένη κυρία
- θ. Σερβίρισμα του κρασιού αρχίζοντας από τον οικοδεσπότη, προχωρώντας στις κυρίες και αφήνοντας τελευταίο τον κύριο
- ι. Τοποθέτηση της φιάλης μέσα σε wine cooler στο τραπέζι του πελάτη

Ερώτημα I

Να αναφέρετε τα σημεία στην απάντηση του μαθητή/της μαθήτριας τα οποία είναι λάθος. Να γράψετε μόνο τον αριθμό της πρότασης και όχι το λεκτικό.

(μονάδες 3)

α, β, γ, η, θ, ι

Ερώτημα II

Να περιγράψετε το στάδιο της αφαίρεσης του φελλού ενός αφρώδους κρασιού.

(μονάδες 2)

- **Αφαιρούμε το αλουμινένιο καπούλι**
- **Ξετυλίγουμε τη συρματοθηλιά**
- **Κρατάμε τη φιάλη με την πετσέτα σε γωνία 45°**
- **Κρατάμε σφικτά τον φελλό και περιστρέφουμε το μπουκάλι μέχρι να αφαιρεθεί ο φελλός χωρίς θόρυβο.**

6. Προετοιμάζετε να διδάξετε το κεφάλαιο «Τάσεις στη Βιομηχανία Φιλοξενίας και Τουρισμού», που ως σκοπό έχει να εξετάσει τις τάσεις του τουριστικού προϊόντος, τόσο σε διεθνές όσο και σε εθνικό επίπεδο.

Ερώτημα I

Κατά τη διάρκεια του μαθήματος, οι μαθητές/μαθήτριες καλούνται να προτείνουν τους τρεις (3) βασικούς παράγοντες που καθορίζουν τις σύγχρονες τάσεις στην τουριστική βιομηχανία. Τέσσερις μαθητές (Άννα, Σωτήρης, Αλέξανδρος, Μάριος), καταγράφουν τις ακόλουθες απόψεις:

- α) Άννα: τεχνολογία, εναέριες μεταφορές, ευαισθητοποίηση για το περιβάλλον.
β) Σωτήρης: τεχνολογία, ασφάλεια, εναέριες μεταφορές.
γ) **Αλέξανδρος: τεχνολογία, ασφάλεια, σχέση εργασίας – ελεύθερου χρόνου.**
δ) Μάριος: τεχνολογία, εναέριες μεταφορές, ταξίδια για αλλαγή.

Ποιος/ποια έδωσε την ορθή απάντηση:

γ

(μονάδες 2)

Ερώτημα II

Να αναφέρετε έξι (6) σύγχρονες τάσεις που αφορούν την ξενοδοχειακή και τουριστική βιομηχανία.

(μονάδες 3)

- **Αυξανόμενο ενδιαφέρον για την ασφάλεια.**
- **Συντομότερα και συχνότερα ταξίδια διακοπών, αλλά λιγότερα ολιγοήμερα διαλείμματα Σαββατοκύριακου.**
- **Μεταστροφή από τα μακρινά και υπερπόντια ταξίδια προς τα εσωτερικά και ενδοπεριφερειακά ταξίδια.**
- **Μεταστροφή από τις εναέριες στις επίγειες μεταφορές, παρά την παράλληλη αύξηση της ζήτησης για χαμηλού κόστους αερομεταφορές.**
- **Συνεχιζόμενη τάση προς όψιμες κρατήσεις (early bookings) και αυξανόμενη χρήση του διαδικτύου για αγορές ταξιδιών.**

- **Αυξανόμενη ζήτηση για μερικώς «πακετοποιημένες» ή ανεξάρτητα και ατομικά διαμορφωμένες διακοπές, σε βάρος των παραδοσιακών συνολικών πακέτων.**
- **Μεγαλύτερο ενδιαφέρον για διακοπές που προσφέρουν εμπειρίες που περιλαμβάνουν τοπικό πολιτισμό και επαφή με τη φύση.**
- **Επικράτηση και αναμονή προσφορών και ευκαιριών τελευταίας στιγμής.**

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

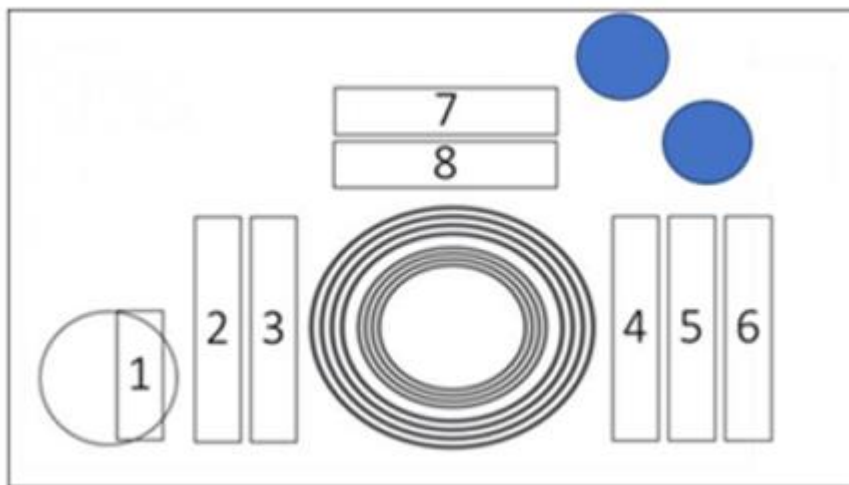
ΜΕΡΟΣ Β΄ Αποτελείται από πέντε (5) ερωτήσεις. Να απαντήσετε και τις πέντε (5) ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες.

7. Σε διαγώνισμα στην τάξη, το οποίο αφορούσε το μάθημα του «εδεσματολογίου», δόθηκε στους μαθητές η πιο κάτω ερώτηση:

Στην επόμενη παράθεση της τάξης σας, θα σερβίρετε το πιο κάτω προκαθορισμένο μενού:



Να ονομάσετε τα οκτώ (8) σερβίτσια που θα τοποθετούσατε στον αντίστοιχο αριθμό της πιο κάτω εικόνας για το στρώσιμο του κουβέρ.



Ένας μαθητής έδωσε την εξής απάντηση:

- 1) Πιατάκι ψωμιού.
- 2) Πιρούνι ορεκτικού.
- 3) Πιρούνι κυρίως.
- 4) Μαχαίρι κυρίως.
- 5) Μαχαίρι ορεκτικού.
- 6) Κουτάλι σούπας.
- 7) Πιρούνι επιδορπίου.
- 8) Μαχαίρι επιδορπίου.

Ερώτημα I

Να εντοπίσετε τα λάθη στην απάντηση του μαθητή με βάση το σχεδιάγραμμα.

(μονάδες 5)

- 1) Πιατάκι ψωμιού >> **Μαχαίρι βουτύρου**
- 5) Μαχαίρι ορεκτικού >> **Κουτάλι σούπας**
- 6) Κουτάλι σούπας >> **Μαχαίρι ορεκτικού**
- 7) Πιρούνι επιδορπίου >> **Μαχαίρι επιδορπίου**
- 8) Μαχαίρι επιδορπίου >> **Πιρούνι επιδορπίου**

Ερώτημα II

Το «προκαθορισμένο μενού» που παρουσιάζεται στο διαγώνισμα παραβιάζει έναν από τους βασικούς κανόνες σύνθεσης και παράθεσης μενού. Να επισημάνετε ποιος είναι αυτός ο κανόνας.

(μονάδες 2)

Η σούπα σερβίρεται πρώτη από τα ζεστά πρώτα πιάτα.

Ερώτημα III

Οι μαθητές/μαθήτριες δεν έχουν αντιληφθεί το λάθος που έγινε στη συγκεκριμένη ερώτηση. Ποια πιστεύετε ότι είναι η πιο ενδεδειγμένη ενέργεια που πρέπει να κάνετε ως εκπαιδευτής/εκπαιδεύτρια;

(μονάδα 1)

- α) Θα βαθμολογήσετε με βάση την ερώτηση όπως τέθηκε στο διαγώνισμα και δεν θα αναφέρετε τίποτα στους μαθητές, για να μη δημιουργήσετε αμφιβολίες για το άτομό σας.
- β) Θα εξηγήσετε στους μαθητές το λάθος που έγινε αλλά θα βαθμολογήσετε με βάση την ερώτηση όπως τέθηκε στο διαγώνισμα.
- γ) Θα εξηγήσετε στους μαθητές το λάθος που έγινε και θα δώσετε όλους τους βαθμούς της ερώτησης σε όσους μαθητές προσπάθησαν να την απαντήσουν.
- δ) Δεν θα αναφέρετε τίποτα στους μαθητές για το λάθος αλλά θα δώσετε όλους τους βαθμούς της ερώτησης σε όσους μαθητές προσπάθησαν να την απαντήσουν.
- ε) Θα εξηγήσετε στους μαθητές το λάθος που έγινε και θα δώσετε όλους τους βαθμούς της ερώτησης σε όλους τους μαθητές, για να μην υπάρξουν αντιδράσεις.

Ορθή απάντηση:

γ

8. Σας δίνονται οι πιο κάτω όροι του μπαρ: Proof, Pony and Jigger, Straight Up, On the Rocks, Frost, Bitters, Twist and Wedge, Virgin, Shaken, Stirred.

(μονάδες 6)

Ερώτημα Ι

Να ετοιμάσετε μία ερώτηση αντιστοίχισης καθώς και τις οδηγίες της ερώτησης.

Οδηγίες ερώτησης: **Να αντιστοιχίσετε τους όρους του μπαρ της Στήλης Α' με τη σωστή επεξήγηση της Στήλης Β'.**

ΑΠΑΝΤΗΣΗ: Το ζητούμενο της ερώτησης, είναι ο υποψήφιος να δημιουργήσει μια άσκηση αντιστοίχισης, όπου θα πρέπει να τοποθετήσει τις απαντήσεις της στήλης Β σε τυχαία σειρά. Επίσης θα πρέπει να δώσει ακόμα δύο παραδείγματα τα οποία δεν θα πρέπει να αντιστοιχούν σε καμιά επιλογή της στήλης Α. Πιο κάτω παρατίθεται ενδεικτικό παράδειγμα λύσης.

	ΣΤΗΛΗ Α'		ΣΤΗΛΗ Β'
1	Proof	A	Ποτό το οποίο σερβίρεται χωρίς πάγο ή νερό.
2	Pony and Jigger	B	Σχήματα φρούτων τα οποία γαρνίρουν τα κοκτέιλ.
3	Straight Up	Γ	Το ποσοστό της περιεκτικότητας σε αλκοόλ ενός ποτού.
4	On the Rocks	Δ	Κοκτέιλ το οποίο αναμιγνύεται στο ποτήρι αναμίξεως (mixing class).
5	Frost	E	Κοκτέιλ το οποίο δεν περιέχει αλκοόλ.
6	Bitters	ΣΤ	Ποτό το οποίο σερβίρεται με πάγο.
7	Twist and Wedge	Z	Όποια άλλη απάντηση σχετική με το μπαρ.
8	Virgin	H	Κοκτέιλ το οποίο αναμιγνύεται στον αναδευτήρα (shaker).
9	Shaken	Θ	Η τοποθέτηση στο χείλος του ποτηριού αλάτι, ζάχαρη ή άλλο μπαχαρικό.
10	Stirred	I	Πικρό αρωματικό ποτό το οποίο παρασκευάζεται από ρίζες, μπαχαρικά και βότανα.
		Κ	Όποια άλλη απάντηση σχετική με το μπαρ.
		Λ	Διπλή μεζούρα για την μέτρηση του όγκου των ποτών.

Ερώτημα II

Να δώσετε την ορθή απάντηση στην ερώτηση ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως οδηγός διόρθωσης.

(μονάδες 2)

Ενδεικτική απάντηση:

ΣΤΗΛΗ Α'	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ΣΤΗΛΗ Β'	Γ	Λ	Α	ΣΤ	Θ	Ι	Β	Ε	Η	Δ

9. Έχετε προσληφθεί στη θέση του Οινοχόου σε ένα πολυτελές ξενοδοχείο που πρόκειται να ανεγερθεί. Οι εργασίες βρίσκονται ακόμα στο στάδιο της ετοιμασίας του αρχιτεκτονικού σχεδίου.

Ερώτημα I

(μονάδες 6)

Ο αρχιτέκτονας σάς ζητά να του αναφέρετε έξι (6) χαρακτηριστικά που θα πρέπει να έχει η κάβα (κελάρι) κρασιών του ξενοδοχείου. Να αναφέρετε και να εξηγήσετε αυτά τα χαρακτηριστικά.

- **Κτισμένη σε ήσυχο μέρος:**
 - Μακριά από δυνατούς θορύβους που προκαλούν κραδασμούς και αναταραχές στο κρασί.
- **Υπόγεια και σκοτεινή:**
 - Για να μην έρχεται σε επαφή με το φως και ιδιαίτερα τις ηλιακτίδες, γιατί το φως ξεθωριάζει το χρώμα του κρασιού και αλλοιώνει τη γεύση του.
- **Ευρύχωρη και ευάερη:**
 - Να είναι ευρύχωρη, για σωστή αποθήκευση, και για να μπορεί το προσωπικό να κινείται εύκολα.
 - Να είναι ευάερη για να μη μένει στάσιμος ο αέρας
- **Σταθερή θερμοκρασία:**
 - Η οποία πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 12°-16°Κελσίου χειμώνα καλοκαίρι γιατί υπάρχει πιθανότητα να αλλοιωθεί το κρασί.
- **Σταθερή υγρασία:**

- Μεταξύ 70-75% διότι περισσότερη υγρασία μουχλιάζει τους φελλούς, με συνέπεια η μούχλα να περάσει στο κρασί μέσω των πόρων του φελλού και να το αλλοιώσει.
- Χωρίς μυρωδιές:
 - Πρέπει να αποφεύγεται η αποθήκευση προϊόντων στην κάβα, φαγητών που έχουν έντονη μυρωδιά, όπως είναι τα διάφορα τυριά, διότι μπορεί να αλλοιώσει τη γεύση του κρασιού.

Ερώτημα II

Ο Διευθυντής Τροφίμων και Ποτών σας ζητά να ετοιμάσετε ένα έντυπο οδηγιών με τους κανόνες για τη σωστή οργάνωση της κάβας που θα πρέπει να ακολουθεί ο αποθηκάριος. Να αναφέρετε τέσσερις (4) από αυτούς τους κανόνες.

(μονάδες 2)

- Όλα τα κρασιά να τοποθετούνται σε πλάγια θέση.
- Τα άσπρα και τα ροζέ κρασιά να τοποθετούνται στα χαμηλά ράφια (χαμηλότερη θερμοκρασία) ενώ τα κόκκινα στα ψηλότερα ράφια (ψηλότερη θερμοκρασία).
- Η ετικέτα να βρίσκεται στο πάνω μέρος για να αναγνωρίζονται τα κρασιά εύκολα.
- Να είναι χωρισμένα σύμφωνα με τη χώρα παραγωγής / όνομα / ηλικία.
- Να εφαρμόζεται το σύστημα F.I.F.O. δηλαδή τα πρώτα εισερχόμενα κρασιά πρέπει να είναι και τα πρώτα εξερχόμενα (αφορά κυρίως τα περισσότερα άσπρα κρασιά και μερικά κόκκινα, τα οποία πρέπει να καταναλωθούν γρήγορα)

10. Ετοιμάζετε την αξιολόγηση του μαθήματος «Μπαρ-Μπαρίστα» με θέμα τα ζεστά ροφήματα.

Ερώτημα I

Σας δίνονται οι απαντήσεις των ασκήσεων πολλαπλής επιλογής που θα συμπεριλάβετε στην αξιολόγηση του μαθήματος. Να γράψετε τα κατάλληλα ερωτήματα που αντιστοιχούν σε αυτές τις απαντήσεις.

(μονάδες 6)

Ενδεικτικά λεκτικά που πιθανών να χρησιμοποιηθούν:

Ερώτηση 1: Ποιος από τους πιο κάτω καφέδες γίνεται με μια δόση εσπρέσο η οποία προτίθεται μέσα σε ένα φλυτζάνι με ζεστή σοκολάτα;

Απάντηση:

- α) Caffé Latte
- β) Caffé Mocha**
- γ) Espresso Macchiato
- δ) Espresso Doppio

Ερώτηση 2: Ποιος από τους πιο κάτω καφέδες παρασκευάζεται με μια δόση εσπρέσο και με περισσότερο ζεστό νερό (40ml);

Απάντηση:

- α) Caffé Lungo**
- β) Caffé Mocha
- γ) Espresso Ristretto
- δ) Espresso Doppio

Ερώτηση 3: Ποιος από τους πιο κάτω καφέδες παρασκευάζεται με μια δόση εσπρέσο και λίγο ζεστό αφρόγαλα;

Απάντηση:

- α) Caffé Lungo
- β) Caffé Mocha
- γ) Espresso Macchiato**
- δ) Espresso Doppio

Ερώτημα II

Να εξηγήσετε τη διαδικασία για τη ορθή ρύθμιση του θερμομέτρου το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή αφρογάλατος.

(μονάδες 2)

- Για να ρυθμίσουμε το θερμόμετρο βάζουμε πάγο σε ένα δοχείο (ο πάγος έχει 0°C) και λιγοστό νερό.
- Βάζουμε το θερμόμετρο και αναμένουμε να δείξει τους 0°C.
- Αν δεν είναι σωστό τότε ρυθμίζουμε ανάλογα γυρίζοντας την μικρή βίδα στο κάτω μέρος, ενώ βρίσκεται στο δοχείο με τον πάγο.

11. Στη διαδικασία σύνθεσης ενός μενού Μπαρ είναι απαραίτητο να γίνεται κοστολόγηση όλων των ποτών και των συνταγών κοκτέιλ.

Τα υλικά της συνταγής για την παρασκευή του κοκτέιλ “Cosmopolitan” είναι:

- 4cl Vodka Citron
- 1.5cl Cointreau Orange Liqueur
- 1.5cl Χυμό Λάιμ (από 50gr φρούτου)
- 3cl Χυμό Κράνμπερι

Η τιμή του Cosmopolitan στο μενού είναι €9.20 συμπεριλαμβανόμενου του ΦΠΑ το οποίο ανέρχεται στο 9%.

Οι τιμές αγοράς των υλικών από τους προμηθευτές είναι οι ακόλουθες:

- Μια φιάλη (1000ml) Vodka Citron στοιχίζει €12.50
- Μια φιάλη (700ml) Cointreau Orange Liqueur στοιχίζει €14.00
- Ένα κιλό φρούτα Λάιμ στοιχίζει €4.00
- Ένα λίτρο χυμός Κράνμπερι στοιχίζει €3.35

Να υπολογίσετε τα ζητούμενα λαμβάνοντας υπόψη τα πιο πάνω δεδομένα.

(Για τους υπολογισμούς σας να χρησιμοποιήσετε τις πρόχειρες σελίδες στο τέλος του δοκιμίου).

(μονάδες 8)

Συνολικό Κόστος €:	1.10
Καθαρή Τιμή Πώλησης €:	8,44
Ποσοστό Κόστους %:	13%
Ποσοστό Μεικτού Κέρδους %:	87%

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

ΜΕΡΟΣ Γ' Αποτελείται από τρεις (3) ερωτήσεις. Να απαντήσετε και τις τρεις (3) ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.

12. Οι μαθητές του Γ' έτους Ξενοδοχειακών πρέπει να είναι σε θέση όχι μόνο να συνθέτουν εξειδικευμένα και ευφάνταστα μενού, αλλά και να ετοιμάζουν τα τραπέζια με τα κατάλληλα σκεύη για την ορθή παράθεσή τους. Για την αξιολόγηση των γνώσεων και των δεξιοτήτων των μαθητών σε αυτούς τους τομείς, έχετε ετοιμάσει την πιο κάτω άσκηση.

Άσκηση

Να επιλέξετε από τα φαγητά που σας δίνονται στον πίνακα και να ετοιμάσετε ένα μενού γκουρμέ (gourmet menu) με επτά σειρές φαγητών, που να αντιστοιχεί απόλυτα στο πιο κάτω στρώσιμο τραπεζιού.

Moules Marinière	Coupe Melba	Sorbet a la Framboise
Crêpes à la Confiture	Escalope Cordon Bleu	Bouillabaisse
Consommé au Sherry	Huîtres à Volant	Homard Newburg
Truite Amandine	Crème Florentine	Saumon Fumé
Cocktail de Crevettes	Escargots de Bourgogne	Spaghetti Bolognaise
Tarte aux Fruits	Gâteaux Black Forest	Châteaubriand Béarnaise
Pot-au-feu	Pâté Maison	Galantine de Volaille



Ερώτημα I

Να δώσετε την απάντηση της άσκησης.

(μονάδες 7)

Huîtres à Volant
Pot-au-feu
Escargots de Bourgogne
Truite Amandine
Sorbet a la framboise
Châteaubriand Béarnaise
Crêpes à la Confiture

Ερώτημα II

Να γράψετε τρία (3) μαθησιακά αποτελέσματα τα οποία να αξιολογούνται μέσα από την παραπάνω άσκηση.

(μονάδες 3)

Ενδεικτικές απαντήσεις:

- Ο μαθητής να συνθέτει ειδικά μενού σύμφωνα με τους κανόνες σύνθεσης μενού.
- Ο μαθητής να στρώνει τα σκεύη για ειδικά φαγητά.
- Ο μαθητής να επιλέγει το σωστό εξοπλισμό για το σερβίρισμα.
- Ο μαθητής να χρησιμοποιεί τα σκεύη για σερβίρισμα.

13. Η επόμενη προγραμματισμένη παράδοση στο πλαίσιο του μαθήματος «Τεχνολογία και Εργαστήρια Εστιατορικής Τέχνης» του Β΄ έτους, είναι η «Λήψη Παραγγελιών».

Ερώτημα I

(μονάδες 3)

Πιο κάτω παρουσιάζονται τα προσδοκόμενα μαθησιακά αποτελέσματα βάσει του αναλυτικού προγράμματος. Στο μέρος Α΄ του έντυπου που ακολουθεί, να συμπληρώσετε τα αναμενόμενα μαθησιακά αποτελέσματα στη σωστή κατηγορία στην οποία ανήκουν. Στο έντυπο να γράψετε μόνο τον αριθμό της πρότασης και όχι το λεκτικό.

1. Να μπορεί να καταγράψει την παραγγελία στο κατάλληλο έντυπο.

2. Να χρησιμοποιεί τη μέθοδο της Εισηγητικής Πώλησης για αύξηση των πωλήσεων.
3. Να παρουσιάζει και επεξηγεί το μενού στους πελάτες.
4. Να ετοιμάζει ή προσαρμόζει το στρώσιμο του τραπέζιου σύμφωνα με την παραγγελία.
5. Να αναφέρει τη χρησιμότητα του δελτίου παραγγελίας.
6. Να ονομάζει τα απαραίτητα στοιχεία που περιλαμβάνει το δελτίο παραγγελίας.

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

- Γνώσεις: 5, 6
- Δεξιότητες: 3, 4
- Ικανότητες: 2, 1

Ερώτημα II

(μονάδες 7)

Για κάθε ένα από τα σημεία (3, 4, 5, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4) στο μέρος Β' του εντύπου, να αναφέρετε μια ενδεδειγμένη τεχνική εκπαίδευσης που θα εφαρμόσετε, ώστε να πετύχετε τα αναμενόμενα μαθησιακά αποτελέσματα. Να χρησιμοποιήσετε διαφορετική τεχνική για κάθε σημείο.

Εκπαιδευτικές τεχνικές που μπορούν να χρησιμοποιηθούν:

- Προβολή (βίντεο/φωτογραφίες)
- Καταιγισμός ιδεών / ιδεοθύελλα
- Διάλεξη/εισήγηση
- Ερωταπαντήσεις
- Συζήτηση
- Εργασία σε ομάδες
- Χιονοστιβάδα
- Μελέτη περίπτωσης
- Υπόδυση ρόλων
- Επίδειξη
- Πρακτική άσκηση
- Προσομοίωση
- Μέθοδος των ειδικών

ΜΕΣΗ ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

Βασισμένο στο Ευρωπαϊκό Σύστημα ECVET

ΗΜΕΡΗΣΙΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

ΤΕΣΕΚ:	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ/ΤΡΙΑ:		
ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ:	ΜΑΘΗΜΑ:		
ΚΛΑΔΟΣ:	ΕΝΟΤΗΤΑ:		
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:	ΥΠΟΕΝΟΤΗΤΑ:		
ΤΜΗΜΑ:	ΑΡ.ΜΑΘΗΤΩΝ:	ΔΙΑΡΚΕΙΑ: 45'	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:

ΜΕΡΟΣ Α **ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ**

Ο μαθητής/μαθήτρια, με την ολοκλήρωση του μαθήματος θα πρέπει να αποκτήσει:

Γνώσεις:Δεξιότητες:.....Ικανότητες:.....**ΜΕΡΟΣ Β** **ΠΟΡΕΙΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**

ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΟ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ - ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΧΡΟΝΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ
1. Προσέλευση και παρουσίες		2
2. Έλεγχος κατ' οίκον εργασίας		2
3. Σύνδεση με τα προηγούμενα		2
4. Αφόρμηση		2
5. Διατύπωση στόχων		2
6. <u>Διδακτική ύλη:</u> 6.1 Στοιχεία που περιλαμβάνει το δελτίο παραγγελίας		25
6.2 Χρησιμότητα του δελτίου παραγγελίας		
6.3 Παρουσίαση και επεξήγηση μενού. Εισηγητική Πώληση		
6.4 Καταγραφή παραγγελίας		

14. Ο κ. Ανδρέου, εκπαιδευτής Τραπεζοκομίας, εφαρμόζει στην τάξη του συνεργατική μάθηση με θέμα «Η δημιουργία αποτελεσματικής διαφήμισης». Κατά τη διάρκεια της ομαδικής εργασίας παρατηρεί ότι τα μέλη των ομάδων δεν συνεργάζονται αποτελεσματικά μεταξύ τους.

Ερώτημα I

Ποιες ενέργειες πιστεύετε ότι πρέπει να εφαρμόσει στο μέλλον, ώστε να ανατρέψει αυτή την κατάσταση; Στον πίνακα που ακολουθεί να γράψετε τις τέσσερις (4) από τις οκτώ (8) κατάλληλες ενέργειες.

(Μονάδες 4)

- α) Να διορίσει αρχηγό της ομάδας με καθήκον τον συντονισμό των μελών κατά τη συζήτηση έτσι ώστε να λαμβάνουν μέρος όλοι, να ακούγονται όλες οι απόψεις και ομαδικά να αποφασίζουν για την απάντηση.
- β) Να τοποθετήσει μαθησιακά δυνατούς μαθητές σε κάθε ομάδα ώστε οι αδύνατοι μαθητές να αντιγράψουν τις σωστές απαντήσεις από αυτούς.
- γ) Να εξηγήσει ότι η βαθμολογία θα είναι κοινή για όλα τα μέλη της ομάδας.
- δ) Να περιφέρεται ο ίδιος ανάμεσα στις ομάδες για να επιβλέπει, να ενθαρρύνει και να καθοδηγεί τη λειτουργία τους.
- ε) Να ξεκινήσει τη συνεργατική μάθηση με ιδεοθύελλα επί του θέματος.
- στ) Να δώσει ευφάνταστα ονόματα στις ομάδες ώστε να τις εμπυχώσει να συνεργαστούν.
- ζ) Να καλλιεργήσει έντονο ανταγωνισμό ανάμεσα στις ομάδες.
- η) Να ξεκαθαρίσει σε όλους ότι θα υποδείξει ο ίδιος ποιος μαθητής θα απάντηση εκ μέρους της ομάδας.

Κατάλληλες ενέργειες:

α	γ	δ	η
---	---	---	---

Ερώτημα II

Ένα από τα αποτελεσματικότερα μοντέλα δημιουργίας πετυχημένων εμπορικών μηνυμάτων είναι το AIDA. Να συμπληρώσετε στα αγγλικά τις λέξεις που σχηματίζουν το ακρωνύμιο AIDA.

(Μονάδες 2)

Attention

Interest

Desire

Action

Ερώτημα III

Να αντιστοιχήσετε στο διαφημιστικό φυλλάδιο που ακολουθεί τα τέσσερα (4) στάδια του μοντέλου AIDA.

(Μονάδες 4)

Διαφημιστικό φυλλάδιο

1 → **TABERNA «AAA»**
Οδός ***** Πάφος Τηλ:99 999999

2 → [Image of a dish]

3 → [Image of a beach]

4 → Παρουσίασε το φυλλάδιο ΤΩΡΑ και κέρδισε **20% έκπτωση**

5 ← **Ειδική Προσφορά!!!**

6 ← Μια Επιλογή από τα Καλύτερα Κυπριακά Φαγητά στο Μενού μας (πίσω σελίδα)

A	I	D	A
5	6	3	4

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ