

Τράπεζα ερωτήσεων Εστιατορικής Τέχνης

ΟΔΗΓΙΕΣ:

Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις

Η κάθε ερώτηση του Μέρους Α΄ βαθμολογείται με 4 μονάδες,

η κάθε ερώτηση του Μέρους Β΄ με 8 μονάδες, και

η κάθε ερώτηση του Μέρους Γ΄ με 10 μονάδες

Μέρος Α

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. Τα υποτμήματα του τμήματος Τροφίμων και Ποτών πρέπει να είναι αυτόνομα και να λειτουργούν απομονωμένα από τα άλλα τμήματα του ξενοδοχείου. (Σωστό/ Λάθος)
3. Ο αρχισερβιτόρος προσλαμβάνει και εκπαιδεύει το προσωπικό του τμήματός του. (Σωστό/ Λάθος)
4. Ο τραπεζοκόμος Β πρέπει να είναι απόφοιτος τριτοβάθμιας σχολής στον κλάδο των ξενοδοχειακών τεχνών. (Σωστό/ Λάθος)
5. Ο διευθυντής εστιατορίου δίνει αναφορά στον εστιάρχο. (Σωστό/ Λάθος)
6. Ο Εστιάρχος συνεργάζεται με τον αρχιμάγειρα και τον διευθυντή τροφίμων και ποτών για τη σύνθεση του μενού. (Σωστό/ Λάθος)
7. Κατά τη διαδικασία σερβιρίσματος με τον επιμελημένο τρόπο ο τραπεζοκόμος τοποθετεί το τραπέζακι σερβιρίσματος στο κέντρο της τραπεζαρίας ώστε οι πελάτες να μπορούν να παρακολουθούν την προετοιμασία, τον τεμαχισμό και το μαγείρεμα. (Σωστό /Λάθος)
8. Κατά τη διαδικασία σερβιρίσματος με τον ρωσικό τρόπο Στην αρχή σερβίρονται ορεκτικά (της μπουκιάς ή καναπέ) συνοδευόμενα με ορεκτικά ποτά ή κοκτέιλ τα οποία παραθέτονται σε ειδικά αίθουσα ή στον προθάλαμο της αίθουσας εστίασης. (Σωστό /Λάθος)

9. Κατά τη φάση της τοποθέτησης του φαγητού στο πιάτο του πελάτη, ο τραπεζοκόμος σερβίρει τη κύρια παρασκευή στο κέντρο και προς τη νότια πλευρά του πιάτου (Σωστό /Λάθος)
10. Ο οικοδεσπότης σερβίρεται πάντα πρώτος (Σωστό /Λάθος)
11. Κατά τη διαδικασία ανοίγματος φιάλης κρασιού ο τραπεζοκόμος βιδώνει το ανοιχτήρι στο κέντρο του φελλού χωρίς να κουνά τη φιάλη. (Σωστό/Λάθος)
12. Κατά τη διαδικασία ανοίγματος φιάλης κρασιού ο τραπεζοκόμος πρέπει να βιδώσει το ανοιχτήρι μέχρι να τρυπήσει το φελλό από την άλλη πλευρά . (Σωστό/Λάθος)
13. Κατά το σερβίρισμα του κρασιού ο τραπεζοκόμος σερβίρει λίγο κρασί από την αριστερή πλευρά του πελάτη που παράγγειλε το κρασί. (Σωστό/Λάθος)
14. Η σόδα, το τόνικ ,η τζίντζερ , το μπίτερ λέμον και οι colas ανήκουν στην κατηγορία των απλών οينوπνευματωδών ποτών. (Σωστό/ Λάθος).
15. Τα αεριούχα αναψυκτικά είναι ποτά δροσιστικά με βάση το νερό, το διοξείδιο του άνθρακα και αρωματικές ουσίες ή χυμό φρούτων. (Σωστό/ Λάθος).
16. Το αγγλικό πρόγευμα περιλαμβάνει παρασκευές αυγών.(Σωστό/ Λάθος).
17. Η μέθοδος μαγειρέματος «φλαμπέ» αποτελεί μέρος του Γαλλικού τρόπου παράθεσης φαγητών. .(Σωστό/ Λάθος).
18. Ο όρος Mise en place σχετίζεται με την προετοιμασία του εστιατορίου ή της κουζίνας. .(Σωστό/ Λάθος).
19. Ο τραπεζοκόμος πρέπει να πλένει τα χέρια του μετά από κάθε φορά που θα χτενιστεί..(Σωστό/ Λάθος).
20. Συνήθως ένα εστιατόριο χρησιμοποιεί μόνο ένα τρόπο παράθεσης. (Σωστό/Λάθος).
21. Όλα τα ποτά σερβίρονται από τα αριστερά του πελάτη. (Σωστό/ Λάθος).
22. Με τον επιμελημένο τρόπο παράθεσης (από γκεριντόν) μπορούν να σερβιριστούν σχεδόν όλα τα φαγητά. (Σωστό/ Λάθος).
23. Η αποθήκευση των λινών πρέπει να γίνεται σύμφωνα με το μέγεθος και το είδος τους. (Σωστό/Λάθος)
24. Στο ηπειρωτικό πρόγευμα μπορούμε να σερβίρουμε και χυμούς φρούτων.
Σωστό / Λάθος

25. Το ηπειρωτικό πρόγευμα ονομάζεται στα αγγλικά Continental breakfast
Σωστό / Λάθος

26. Να κατονομάσετε τέσσερις (4) επιχειρήσεις στις οποίες εφαρμόζεται η εστιατορική τέχνη .

α)-----

β)-----

γ)-----

δ)-----

27. 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)-----

28. Να αντιστοιχήσετε τα τμήματα τροφίμων και ποτών από τη στήλη Α με την εργασία που επιτελείται σε αυτά από τη στήλη Β

ΣΤΗΛΗ Α		ΣΤΗΛΗ Β	
1	Κεντρική αποθήκη	Α	Παραλαβή και προετοιμασία τροφίμων, μαγείρεμα
2	Κουζίνα	Β	Λήψη παραγγελιών, σερβίρισμα, έκδοση λογαριασμών
3	Εστιατόρια	Γ	Παρασκευή και παράθεση ποτών, έκδοση λογαριασμών
4	Μπαρ	Δ	Αγορά, παραλαβή και αποθήκευση τροφίμων και ποτών

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β				

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

α)-----

β)-----

γ)-----

δ)-----

30. Ο Αγγλικός τρόπος παράθεσης ονομάζεται στα Αγγλικά -----

31. Το ηπειρωτικό πρόγευμα ονομάζεται στα αγγλικά -----

32. Ο πιο δημοφιλής τρόπος παράθεσης του προγεύματος στα ξενοδοχεία της Κύπρου είναι το -----
33. Υπεύθυνος τραπεζοκόμος για το σερβίρισμα των κρασιών σε ένα εστιατόριο είναι ο -----
34. Στην εξυπηρέτηση με έτοιμα πιάτα ο τραπεζοκόμος μπορεί να μεταφέρει στο δεξί του χέρι μέχρι και:
- A) 1 πιάτο
B) 2 πιάτα
Γ) 3 πιάτα
Δ) 4 πιάτα
35. Να επιλέξετε την ορθή απάντηση 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	

36. 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 το γκεριντόν
- (γ) παρουσιάζονται στους πελάτες και αυτοί σερβίρονται από μόνοι τους
- (δ) τοποθετούνται σε πιάτα από την κουζίνα και σερβίρονται έτοιμα.
37. Ποιοι δύο τύποι εστιατορίων από την πιο κάτω λίστα προσφέρονται καλύτερα για τον οικογενειακό τρόπο σερβιρίσματος. (Γαλλικός ανεπίσημος).
- (α). Ψαροταβέρνα
- (β). Εστιατόριο πολυτελείας
- (γ) . Κυπριακή ταβέρνα
- (δ). Εστιατόριο ταχείας εξυπηρέτησης (fast food)
38. Ποιά είναι η ορθή σειρά για σερβίρισμα μιας οικογένειας με τέσσερα μέλη;

- (α) Μητέρα, πατέρας, κόρη, υιός
- (β) Μητέρα, κόρη, υιός, πατέρας
- (γ) Μητέρα, πατέρας, υιός, κόρη
- (δ) Πατέρας, μητέρα, υιός, κόρη.

39. Τα μαχαίρια τοποθετούνται πάντοτε της πετσέτας του πελάτη.
40. Όλα τα πιάτα μαζεύονται από τα του πελάτη, και τοποθετούνται από τα του πελάτη.
41. Όλα τα ποτά σερβίρονται από τα του πελάτη.
42. Το σερβίρισμα σούπας από σουπιέρα γίνεται από τη πλευρά του πελάτη.
43. Ποιο τρόπο σερβιρίσματος εισηγείστε να εφαρμοστεί στην καφετέρια ενός αεροδρομίου.
- (α).Γαλλικό (French Service)
 - (β).Αυτοεξυπηρέτηση (Self Service)
 - (γ).Αγγλικό (Silver Service)
 - (δ).Επιμελημένο (Gueridon Service)

Μέρος Β΄

1. Να αντιστοιχήσετε τα τμήματα του ξενοδοχείου από τη στήλη Α με την εργασία που επιτελείται σε αυτά από τη στήλη Β

ΣΤΗΛΗ Α		ΣΤΗΛΗ Β	
1	Τμήμα Τροφίμων και ποτών	Α	Κρατήσεις δωματίων
2	Τμήμα Υποδοχής	Β	Καθαριότητα δωματίων
3	Τμήμα Οροφοκομίας	Γ	Συντήρηση ξενοδοχείου
4	Τεχνικό Τμήμα	Δ	Κεντρικό ταμείο
5	Οικονομικό Τμήμα	Ε	Διαφήμιση
6	Τμήμα προσωπικού	Ζ	Συνεντεύξεις προσωπικού
7	Τμήμα Πωλήσεων	Η	Παραγωγή και εξυπηρέτηση σε φαγητά και ποτά

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4	5	6	7
ΣΤΗΛΗ Β							

2. Να συμπληρώσετε τα κενά στον πιο κάτω πίνακα ιεραρχίας εστιατορικού προσωπικού βάση των συλλογικών συμβάσεων στην Κύπρο.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ	ΓΑΛΛΙΚΑ	ΑΓΓΛΙΚΑ
Διευθυντής Τροφίμων και		Food and Beverage
	Maitre d'hôtel Α΄	Maitre d'hôtel Α΄
Εστιάρχος Β΄	Maitre d'hôtel Β΄	
Αρχισερβιτόρος Α΄		Head Waiter Α΄
	Sous Maitre D΄	Head Waiter Β΄
Τραπεζοκόμος Α΄	Chef de Rang	
Τραπεζοκόμος Β΄		waiter Β΄
	Debarasseur	Commis waiter

3. Να αντιστοιχίσετε τους τίτλους της ιεραρχίας (στήλη Α) με τα χαρακτηριστικά της κάθε θέσης εργασίας του εστιατορικού προσωπικού (στήλη Β).

ΣΤΗΛΗ Α		ΣΤΗΛΗ Β	
1	Διευθυντής Εστιατορίου	Α	Υπεύθυνος τραπεζοκόμος για την εξυπηρέτηση των πελατών κυρίως σε ποτά στο σαλόνι.
2	Εστιάρχος	Β	Υπεύθυνος τραπεζοκόμος για την εξυπηρέτηση των πελατών σε φαγητά και ποτά στους ορόφους.
3	Αρχισερβίτορος	Γ	Υπεύθυνος τραπεζοκόμος εξειδικευμένος στον τεμαχισμό κρεάτων, κυνηγίου, ψαριών, πουλερικών.
4	Τραπεζοκόμος Α	Δ	Υπεύθυνος τραπεζοκόμος που παίρνει τις παραγγελίες και σερβίρει τα κρασιά και άλλα ποτά.
5	Τραπεζοκόμος Β	Ε	Βοηθά στο γυάλισμα των επιτραπέζιων σκευών.
6	Οινοχόος	Ζ	Επιβλέπει και φροντίζει την προετοιμασία των τραπεζιών.
7	Τεμαχιστής	Η	Παρασκευάζει τα φλαμπέ.
8	Τραπεζοκόμος ορόφων	Θ	Είναι ο γενικός υπεύθυνος του εστιατορίου.
9	Τραπεζοκόμος σαλονιού	Ι	Οργανώνει, διοικεί και ελέγχει τους χώρους εστίασης.

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4	5	6	7	8	9
ΣΤΗΛΗ Β									

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

(α)-----

(β)-----

(γ)-----

(δ)-----

5. Οι 4 (τέσσερις) κατηγορίες εξοπλισμού είναι οι ακόλουθες

(α)-----

(β)-----

(γ)-----

(δ)-----

6. Να κατονομάσετε τις αρχές που διέπουν τη σωστή χρήση και συντήρηση του εστιατορικού εξοπλισμού

(α)-----

(β)-----

(γ)-----

(δ)-----

7. Βάλτε σε κύκλο τους 4 σωστούς λόγους που επηρεάζουν την επιλογή του τρόπου παράθεσης μιας επιχείρησης.
- A) Ο τύπος της επιχείρησης
 - B) Η τυπολογία της πελατείας
 - Γ) Οι σχέσεις μεταξύ προσωπικού και πελατών
 - Δ) Ο διαθέσιμος χρόνος που έχουν οι πελάτες για να γευματίσουν
 - Ε) Ο χρόνος μαγειρέματος των παρασκευών
 - Ζ) Ο τύπος του εδεσματολογίου
 - Η) Ο τύπος του εστιατόρου
 - Θ) Η εθνικότητα των πελατών
8. Να ιεραρχήσετε τις πιο κάτω θέσεις του προσωπικού σύμφωνα με το βαθμό του κάθε υπαλλήλου. Ξεκινάτε από τον πιο υψηλόβαθμο.
- Βοηθός Τραπεζοκόμου
 - Τραπεζοκόμος
 - Διευθυντής Τροφίμων και ποτών
 - Αρχισερβιτόρος
 - Εστίαρχος

9. Σύμφωνα με τις παρακάτω πρακτικές παράθεσης και αποκόμισης (στήλη Α) να σημειώσετε στη στήλη Β το γράμμα Δ (για όσα γίνονται από δεξιά του πελάτη) και το γράμμα Α (για όσα γίνονται από τα αριστερά του πελάτη)

ΣΤΗΛΗ Α´	ΣΤΗΛΗ Β´
Παράθεση φαγητού με έτοιμα πιάτα	
Παράθεση σούπας από σουπιέρα(Silver Service)	
Παράθεση ψωμιού με λαβίδα από καλαθάκι ψωμιού	
Παράθεση φαγητού με τον Αγγλικό ανεπίσημο τρόπο	
Παράθεση συνοδευτικής σαλάτας σε πιατάκι	
Αποκόμιση πιάτων (ορεκτικού, κυρίως πιάτου, επιδορπίου)	

10. Να αντιστοιχίσετε τους αγγλικούς όρους (ΣΤΗΛΗ Α) με τους ελληνικούς όρους (ΣΤΗΛΗ Β)

	ΣΤΗΛΗ Α		ΣΤΗΛΗ Β
1	Scrambled eggs	α	Ροφήματα
2	Sausages	β	Αρτοποιήματα
3	Hot chocolate	γ	Ηπειρωτικό πρόγευμα
4	Croissants	δ	Αγγλικό πρόγευμα
			Κτυπητά αυγά
ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3
ΣΤΗΛΗ Β			

11. Να αναφέρετε δύο πλεονεκτήματα και δύο μειονεκτήματα της παράθεσης από γκεριντόν. (Επιμελημένος τρόπος παράθεσης).

Πλεονεκτήματα:

(α)-----

(β)-----

Μειονεκτήματα:

(α)-----

(β)-----

12. Να αναφέρετε δύο πλεονεκτήματα και δύο μειονεκτήματα της μεθόδου παράθεσης με έτοιμα πιάτα

Πλεονεκτήματα:

(α)-----

(β)-----

Μειονεκτήματα:

(α)-----

(β)-----

13. Να κατονομάσετε τα καθήκοντα των τραπεζοκόμων που σχετίζονται με το παρασκευαστήριο εστιατορίου (still room) σύμφωνα με το πρόγραμμα εργασίας του εστιατορίου (πρόγραμμα ρουτίνας)

α)-----

β)-----

γ)-----

δ)-----

14. Να εξηγήσετε τους λόγους για τους οποίους πρέπει να γίνεται σωστή προετοιμία (mise en place) πριν το άνοιγμα του εστιατορίου για παράθεση.

α)

β)

15. Να γράψετε τέσσερα (4) είδη λινών που χρειάζονται για το πλήρες στρώσιμο ενός τραπεζιού.

α)-----

β)-----

γ)-----

δ)-----

16. Το μενού της ημέρας συμπεριλαμβάνει τις ακόλουθες παρασκευές Στέικ φιλέτο στην σχάρα. Μανιταρόσουπα. Μηλόπιτα με παγωτό. Κολοκυθάκια γεμιστά (ζεστά).

Να γράψετε με πια σειρά πρέπει να σερβίρουμε τις πιο πάνω παρασκευές.

α)-----

β)-----

γ)-----

δ)-----

17. Να εισηγηθείτε το καταλληλότερο κρασί που πρέπει να συνοδεύει τη καθεμιά από τις ακόλουθες κατηγορίες φαγητών.

Ψάρια : -----

Χοιρινά κρέατα:-----

Κυνήγια :-----

Επιδόρπια (γλυκά): -----

18. Να κατονομάσετε τα χαρακτηριστικά του προκαθορισμένου εδεσματολογίου (Table D'hôte)

1. -----
2. -----
3. -----
4. -----
5. -----
6. -----

19. Να κατονομάσετε τα χαρακτηριστικά του μενού κατ' επιλογή (A la carte)

1. -----
2. -----
3. -----
4. -----
5. -----

20. Οι παράγοντες που λαμβάνει υπόψη μια επιχείρηση για να επιλέξει μια από τις μεθόδους παράθεσης είναι οι ακόλουθοι:

1. -----
2. -----
3. -----
4. -----
5. -----
6. -----

Μέρος Γ΄

1. Να εξηγήσετε τις φράσεις:

α) Η κακή εξυπηρέτηση μπορεί να καταστρέψει ένα πολύ καλό φαγητό.

β) Η καλή εξυπηρέτηση μπορεί να καλύψει ελλείψεις και ατέλειες στην επιχείρηση

2. Να εξηγήσετε την διαδικασία χειρισμού παραπόνων στο εστιατόριο.

3. (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)

4. (α) Πολλές φορές το πρόγευμα είναι το μοναδικό γεύμα της ημέρας που ο πελάτης θα καταναλώσει στο ξενοδοχείο. Να αναφέρετε τη σημασία που έχει αυτό τόσο για το ξενοδοχείο όσο και για τους πελάτες

Σημασία του προγεύματος για τον πελάτη:

Σημασία του προγεύματος για το ξενοδοχείο:

5. (β) Ποιοι είναι οι χώροι παράθεσης προγεύματος στο ξενοδοχείο;

6. Το μενού για απόψε είναι : Μανιταρόσουπα, Σολωμός καπνιστός , 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 θα ακολουθήσει.

7. Να κατονομάσετε τα σκεύη και λινά που είναι απαραίτητα για το στρώσιμο τραπέζιού για βασικό κουβέρ (à la carte).

8. (α) Να κατονομάσετε τρεις παρασκευές ή προϊόντα αμερικάνικου προγεύματος (μπουφέ) από τις πιο κάτω κατηγορίες:

Αλείμματα ψωμιού			
Χυμοί φρούτων			
Ροφήματα			
Είδη αρτοποιίας			
Δημητριακά			
Αλλαντικά			
Ζεστά κρέατα			
Τυριά			
Αυγά			
Καπνιστά ψάρια			
Φρέσκα φρούτα			
Κομπόστα			

9. (β) Οι φάσεις της διαδικασίας παράθεσης του αμερικάνικου προγεύματος (μπουφέ) περιγράφονται περιληπτικά πιο κάτω. Να τις βάλετε στην ορθή σειρά.

ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ		ΦΑΣΕΙΣ
A	Συνοδεύουμε τους πελάτες και τους υποδεικνύουμε το τραπέζι τους	1 ^η
B	Ρωτούμε τον αριθμό ατόμων	2 ^η
Γ	Καλωσορίζουμε τους πελάτες	3 ^η
Δ	Σερβίρουμε τον χυμό και τον τοποθετούμε από πάνω από το μαχαίρι του κυρίως	4 ^η
E	Οι πελάτες σερβίρονται μόνοι τους από το μπουφέ	5 ^η
Z	Πλησιάζουμε τους πελάτες από τα αριστερά και παίρνουμε την παραγγελία για ζεστό ρόφημα και χυμό.	6 ^η
H	Σερβίρουμε το ζεστό ρόφημα	7 ^η

ΦΑΣΕΙΣ	1 ^η	2 ^η	3 ^η	4 ^η	5 ^η	6 ^η	7 ^η
ΟΡΘΗ ΣΕΙΡΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ							

10. (α) Η συμπεριφορά του τραπεζοκόμου στο εστιατόριο όσον αφορά την **προσωπική υγιεινή και φροντίδα** πρέπει να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Σώμα:

.....

Πόδια:

.....

Χέρια:

.....

Μαλλιά:

Πρόσωπο:

Στόμα:

11. (β) Η συμπεριφορά του τραπεζοκόμου στο εστιατόριο όσον αφορά τους **γενικούς κανόνες υγιεινής** πρέπει να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

α)-----

β)-----

γ)-----

δ)-----

ε)-----