**Τράπεζα ερωτήσεων Εστιατορικής Τέχνης B΄ Έτους 2019-2020**

**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

========================================================================

**ΜΕΡΟΣ Α΄:**

***Στις ερωτήσεις 1 – 4, να υπογραμμίσετε ΣΩΣΤΟ αν συμφωνείτε ή ΛΑΘΟΣ αν διαφωνείτε με τις ακόλουθες φράσεις:***

1. α) Το κρασί και τα ροφήματα σερβίρονται πάντα από την αριστερή πλευρά του πελάτη. ΣΩΣΤΟ – ΛΑΘΟΣ

β) Τα νέα κρασιά σερβίρονται μετά τα παλαιωμένα. ΣΩΣΤΟ – ΛΑΘΟΣ

1. α) Tα ορεκτικά κρασιά και ποτά (Aperitifs) σερβίρονται μετά από το γεύμα με σκοπό να ξεδιψάσουν τον πελάτη. ΣΩΣΤΟ – ΛΑΘΟΣ

β) Όταν ο τραπεζοκόμος συμπληρώσει την καταγραφή της παραγγελίας την επαναλαμβάνει στους πελάτες. ΣΩΣΤΟ – ΛΑΘΟΣ

1. α) Το τυρί Γκούτα (Gouda) παράγεται στην Ολλανδία. ΣΩΣΤΟ – ΛΑΘΟΣ

β) Το τυρί Εμμεντάλ (Emmental) παράγεται στη Δανία. ΣΩΣΤΟ – ΛΑΘΟΣ

1. α) Το κουβέρ για το σερβίρισμα επιδορπίου είναι αναλόγως του γλυκού που θα σερβιριστεί. ΣΩΣΤΟ – ΛΑΘΟΣ

β) Η ηλικία των πελατών λαμβάνετε υπόψη για την παραχώρηση τραπεζιού στο εστιατόριο.

ΣΩΣΤΟ – ΛΑΘΟΣ

### *Να συμπληρώσετε κατάλληλα τις προτάσεις 5 – 17:*

1. Όλη η προεργασία που εκτελείται στην τραπεζαρία, πριν το άνοιγμα του εστιατορίου

ονομάζεται …………………………………………….

1. Υπεύθυνος για το ωρολόγιο πρόγραμμα του εστιατορίου είναι ο ..............................................
2. Σερβίρουμε το κρασί πάντοτε στη σωστή ………………………………..
3. Η κράτηση τραπεζιού στο εστιατόριο μπορεί να γίνει …………..…….….. ή ……………………
4. Υπεύθυνοι για τη λήψη παραγγελιών στο εστιατόριο είναι ο ............................ και ο ............................................
5. Η χρησιμότητα του δελτίου παραγγελίας φαγητού και ποτού είναι:

α) …………………………………………………………………………..

β) …………………………………………………………………………..

1. Για να παγώσουμε γρήγορα ένα λευκό κρασί το οποίο έχει θερμοκρασία δωματίου πρέπει να ...............………………………….…………………………………….…………………………………….…………………………………….…………………………………….…………………………
2. Ο υπεύθυνος για τις παραγγελίες και το σερβίρισμα κρασιού λέγεται …………………………..

και στα γαλλικά λέγεται …………………………..

1. Να αναφέρετε με ποιους τρόπους μπορεί να γίνει η πληρωμή του λογαριασμού σε ένα εστιατόριο ξενοδοχείου.

α) …………………….. β) …………………… γ) ……………..…... δ) ……………….

1. Τα πιο γνωστά Κυπριακά τυριά είναι:

α) …………………….. β) …………………… γ) ……………..…... δ) ……………….

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

α) …………………….. β) …………………… γ) ……………..…... δ) ……………….

1. Να ονομάσετε δύο γνωστά τυριά από τη Γαλλία και δύο από την Αγγλία.

α) …………………….. β) …………………… γ) ……………..…... δ) ……………….

1. Από τα πιο κάτω να υπογραμμίσετε τα απαραίτητα στοιχεία που πρέπει να υπάρχουν πάνω σε ένα δελτίο παραγγελίας: **όνομα ξενοδοχείου ή εστιατορίου, όνομα πελάτη, αριθμό τραπεζιού, διεύθυνση πελάτη, ημερομηνία έκδοσης, αριθμό πελατών, όνομα διευθυντή του εστιατορίου, υπογραφή πελάτη.**

***Στις ερωτήσεις 18 και 19 να υπογραμμίσετε τη σωστή απάντηση:***

1. Το πρώτο αντίγραφο του δελτίου παραγγελίας φαγητού πηγαίνει:

α) στον ταμία

β) στην κουζίνα

γ) στον τραπεζοκόμο

δ) στο τμήμα ελέγχου

1. Η κάβα ημέρας αποτελεί μέρος:

α) Του εξοπλισμού του εστιατορίου

β) Του χώρου του εστιατορίου

γ) Της επίπλωσης του εστιατορίου

δ) Των συσκευών και μηχανημάτων του εστιατορίου

1. Να αντιστοιχίσετε τις πιο κάτω κατηγορίες τυριών, της στήλης Α΄, με τα τυριά, της στήλης Β΄:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Α´** |  | **Β´** | **Απάντηση** | |
| α | Μαλακά τυριά | 1 | Κεφαλοτύρι | α= |  |
| β | Ημίσκληρα τυριά | 2 | Roquefort | β= |  |
| γ | Blue - veined τυριά | 3 | Edam | γ= |  |
| δ | Σκληρά τυριά | 4 | Αναρή | δ= |  |
|  |  | 5 | Mozarella |  |  |

1. Να αντιστοιχίσετε τα πιο κάτω κρασιά, της στήλης Α΄, με τη σωστή θερμοκρασία σερβιρίσματός τους, της στήλης Β΄:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Α´** |  | **Β´** | **Απάντηση** | |
| α | Λευκά και ροζέ κρασιά | 1 | 16 - 17 °C | α= |  |
| β | Αφρώδη κρασιά | 2 | 10 - 12 °C | β= |  |
| γ | Κόκκινα κρασιά ξηρά | 3 | 18 - 22 °C | γ= |  |
| δ | Άσπρα γλυκά κρασιά | 4 | 6 - 8 °C | δ= |  |
|  |  | 5 | 18°C (θερμοκρασία δωματίου) |  |  |

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

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

**ΜΕΡΟΣ Β΄:**

1. Να γράψετε τέσσερα καθήκοντα που πρέπει να γίνονται από τους τραπεζοκόμους πριν την παράθεση.
2. Να γράψετε τέσσερις δραστηριότητες που πρέπει να γίνονται από τους τραπεζοκόμους μετά την παράθεση.
3. Να σχεδιάσετε ένα δελτίο παραγγελίας και να το συμπληρώσετε με όλα τα απαραίτητα στοιχεία.
4. Να αναφέρετε τέσσερις (4) παράγοντες που πρέπει να έχει υπόψη του ο Εστίαρχος όταν παραχωρεί τραπέζι στους πελάτες.

1. Να σχεδιάσετε μια σελίδα κατάλληλη για «βιβλίο κρατήσεων εστιατορίου» με τα στοιχεία που είναι απαραίτητα για την κράτηση τραπεζιού από πελάτη.
2. Να περιγράψετε τη διαδικασία λήψης παραγγελίας σε ένα εστιατόριο.
3. Να περιγράψετε τη διαδικασία σερβιρίσματος ενός ερυθρού κρασιού στο εστιατόριο.
4. Να γράψετε τους τρόπους σερβιρίσματος των τυριών στο εστιατόριο και πέντε συνοδευτικά τυριών.
5. Να γράψετε τρία σημεία προσοχής κατά το σερβίρισμα του τυριού.

1. Να αναφέρετε τέσσερις βασικούς κανόνες για την παρασκευή φαγητών φλαμπέ στο εστιατόριο.
2. Nα αναφέρετε δύο πλεονεκτήματα και δύο μειονεκτήματα της παρασκευής φαγητών φλαμπέ για ένα εστιατόριο.

Μ**ΕΡΟΣ Γ΄:**

1. Θα παραθέσετε το ακόλουθο μενού στο εστιατόριο:

## Crème de Champignon

+++++

Tomates farcies a la Chypriote

+++++

Poulet Grillé Italienne au Romarin

Pommes Carrèes

Legumes de saison

+++++

Tarte aux Pommes - Sauce Anglaise

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

β) Να περιγράψετε τη διαδικασία παράθεσης του μενού αυτού στο εστιατόριο.

1. Θα παρασκευάσετε (crepes suzette) ( peach flambee) μπροστά στους πελάτες σε ένα εστιατόριο ξενοδοχείου πολυτελείας. (διαλέξετε μόνο την παρασκευή που έχετε ετοιμάσει στο εστιατόριο)

α) Να αναφέρετε τα υλικά και τον εξοπλισμό που θα χρειαστείτε για την παρασκευή αυτή για δύο άτομα.

β) Να περιγράψετε τη μέθοδο για να κάνετε την παρασκευή αυτή στο εστιατόριο.