



ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (Π.Σ.Ε.Κ)

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ "ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ"

2017

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.....Εξετάσεις Πιστοποίησης Πειραματικών Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (Π.Σ.Ε.Κ.)	2
2. Διάρκεια του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων	2
3. Θεωρητικό Μέρος: Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Πειραματικών Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (Π.Σ.Ε.Κ.)	3
ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.....	3
ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.....	8
4. Πρακτικό Μέρος: Κατάλογος Στοχοθεσίας Πρακτικών Ικανοτήτων και Δεξιοτήτων (Στοχοθεσία Εξεταστέας Ύλης Πρακτικού Μέρους)	28

1. Εξετάσεις Πιστοποίησης Πειραματικών Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (Π.Σ.Ε.Κ.)

Οι εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων Πειραματικών Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (Π.Σ.Ε.Κ.) της ειδικότητας **«Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης»** διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της υπ' αριθμ. 2944/2014 Κ.Υ.Α. «Σύστημα Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) και των Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (Σ.Ε.Κ.)» (Φ.Ε.Κ. Β'1098/2014), όπως τροποποιήθηκε με τις αριθμ. 6529/2015 (Φ.Ε.Κ. Β'1422/2015), 3694/2016 (Φ.Ε.Κ. Β'1354/2016), 28960/2016 (Φ.Ε.Κ. Β'1601/2016) και Κ1/65286/2017 (Φ.Ε.Κ. Β' 1508/2017) όμοιες αποφάσεις και ισχύει.

2. Διάρκεια του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων

Η διάρκεια εξέτασης του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων Πειραματικών Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (Π.Σ.Ε.Κ.) της ειδικότητας **«Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης»** καθορίζεται σε τέσσερις (4) ώρες.

3. Θεωρητικό Μέρος: Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Πειραματικών Σχολών Επαγγελματικής Κατάρτισης (Π.Σ.Ε.Κ.)

ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ

1. Με την έννοια « ΧΡΗΜΑ» τι προσδιορίζεται;
2. Ποιες είναι οι μορφές χρήματος;
3. Ποια είναι τα είδη των επιταγών
4. Ποια είναι τα τυπικά στοιχεία των επιταγών;
5. Ποια είναι τα τυπικά στοιχεία της συναλλαγματικής

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ

6. Να αναφέρετε το ρόλο των βιταμινών στον ανθρώπινο οργανισμό και τις κατηγορίες στις οποίες αυτές διαχωρίζονται.
7. Να εξηγήσετε τι ορίζεται ως βασικός μεταβολισμός.
8. Να αναφέρετε το ρόλο του νερού στη διατροφή.
9. Να εξηγήσετε τι σημαίνει «ικανότητα κορεσμού»

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ

10. Να αναφέρετε πέντε βασικούς κανόνες - προϋποθέσεις υγιεινής και καθαριότητας που πρέπει να τηρεί το προσωπικό κατά την ώρα εργασίας στον χώρο της κουζίνας.
11. Τι είναι η ηχορύπανση και ποια είναι τα είδη και οι πηγές των θορύβων ;
12. Ποιες είναι οι επιπτώσεις των ναρκωτικών στην υγεία των ατόμων;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

13. Να αναφέρετε επιγραμματικά τα συνθετικά στοιχεία της τουριστικής αγοράς.
14. Τι προσδιορίζει ο όρος «τμηματοποίηση της αγοράς»;
15. Τι προσδιορίζει η έννοια «στρατηγική marketing»;
16. Τι προσδιορίζει η έννοια «δημόσιες σχέσεις»;
17. Η έννοια «διαφήμιση» τι προσδιορίζει;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ & ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ

18. Ποιος είναι ο ορισμός της κοινωνικοποίησης;
19. Αναφέρατε ονομαστικά τους σημαντικότερους φορείς κοινωνικοποίησης.
20. Αναφέρατε τουλάχιστον τέσσερις (4) βασικές αξίες της ελληνικής κοινωνίας που αναφέρονται και στο Σύνταγμα.

- 21. Ποιοι φορείς της κοινωνίας θέτουν κανόνες;
- 22. Με ποιο τρόπο ασκείται ο κοινωνικός έλεγχος;
- 23. Τι γνωρίζετε για τον αυτοέλεγχο;
- 24. Τι είναι πολίτευμα;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ - ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ - ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- 25. Ποιο είναι το αντικείμενο του εργατικού δικαίου;
- 26. Τι ονομάζουμε εξαρτημένη εργασία;
- 27. Ποιος καλείται μισθωτός και ποιος εργοδότη;
- 28. Τι είναι ο βασικός μισθός;
- 29. Αναφέρατε ενδεικτικά τουλάχιστον πέντε (5) κατηγορίες επιδομάτων.
- 30. Από ποια στοιχεία καθορίζεται ο μισθός στις ατομικές συμβάσεις εργασίας ;
- 31. Ποιες υποχρεώσεις έχει ο εργοδότης προς το μισθωτό εκτός από την καταβολή του μισθού;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ

- 32. Ο όρος « ΣΥΝΑΛΛΑΓΜΑ » τι προσδιορίζει;
- 33. Τι εννοούμε όταν αναφερόμαστε α) στην καταναλωτική χρησιμότητα ή ικανοποίηση β) στη ζήτηση;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ

- 34. Ποιος ο ρόλος των υδατανθράκων στον ανθρώπινο οργανισμό;
- 35. Ποιος ο βιολογικός ρόλος των πρωτεϊνών;
- 36. Τι ορίζουμε ως απαραίτητα αμινοξέα και ποια είναι;
- 37. Ποιοι είναι οι κυριότεροι εκπρόσωποι της ομάδας των λιπών και ποια η σημασία τους στη διατροφή;
- 38. Τι είναι οι φυτικές ίνες και ποια η σπουδαιότητά τους για τον ανθρώπινο οργανισμό;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ

- 39. Ένας συνάδελφός σας γλιστράει σε βρεγμένο, λιπαρό και ολισθηρό πάτωμα και σπάει το πόδι του. Να αναφέρετε τέσσερις προληπτικές ενέργειες που θα μπορούσαν να συμβάλλουν στην αποφυγή του ατυχήματος.
- 40. Η φριτέζα έχει υπερθερμανθεί και το λάδι έπιασε φωτιά. Να περιγράψετε τα τρία βασικά βήματα αντιμετώπισης του συγκεκριμένου περιστατικού.
- 41. Τι είναι τα εγκαύματα και ποιες πρώτες βοήθειες πρέπει να παρασχεθούν στον παθόντα;
- 42. Να αναφέρετε δέκα (10) κανόνες ατομικής υγιεινής.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

- 43. Ποια από τα παρακάτω **δεν** αποτελούν κύριο άξονα της δραστηριότητας του marketing;
Α. τις ανάγκες και επιθυμίες των αγοραστών.

- Β. το προϊόν ή την υπηρεσία (ή τα προϊόντα και τις υπηρεσίες) της επιχείρησης.
- Γ. την ανταλλαγή που προκύπτει από την πώλησή τους.
- Δ. τη συναλλαγή μεταξύ επιχείρησης και αγοραστικού κοινού.
- Ε. τη συναλλαγή μεταξύ επιχείρησης και του δημόσιου τομέα.
- ΣΤ. την αγορά στη συνολική της θεώρηση.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ & ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ

- 44. Ποιοι είναι οι λόγοι της αντικοινωνικής συμπεριφοράς;
- 45. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνουμε τα εγκλήματα;
- 46. Ποιοι παράγοντες οδηγούν στη γένεση της παραβατικής συμπεριφοράς;
- 47. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται οι ποινές;
- 48. Ποιο είναι το πολίτευμα της Ελλάδας;
- 49. Χαρακτηρίστε τις παρακάτω προτάσεις με Σωστό ή Λάθος:
 - α. Για να εκλεγεί κάποιος βουλευτής πρέπει να έχει συμπληρώσει το 21^ο έτος της ηλικίας του.
 - β. Οι βουλευτές επικρατείας εκλέγονται σε όλη την επικράτεια.
 - γ. Η εκλογή του Προέδρου της Δημοκρατίας γίνεται από το λαό.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΩΓΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ - ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ - ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- 50. Πότε δικαιολογείται η αποχή του μισθωτού από την εργασία;
- 51. Δικαιολογείται η αποχή του μισθωτού από την εργασία λόγω ατυχήματος που προκλήθηκε με δική του υπαιτιότητα (π.χ. λόγω μέθης);
- 52. Ποιες είναι οι πειθαρχικές ποινές που μπορεί να επιβάλλει ο εργοδότης στο μισθωτό που δεν συμμορφώνεται προς τον εσωτερικό κανονισμό εργασίας;
- 53. Τι γνωρίζετε για το δικαίωμα στον συνδικαλισμό;
- 54. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις με Σωστό ή Λάθος:
 - Α. Δεν επιτρέπεται να συμμετέχουν στην ίδια επαγγελματική οργάνωση εργοδότες και μισθωτοί.
 - Β. Η άσκηση των συνδικαλιστικών δικαιωμάτων δεν είναι ελεύθερη στον τόπο εργασίας.
 - Γ. Η συμμετοχή των εργαζομένων στις επαγγελματικές οργανώσεις είναι ελεύθερη και προαιρετική.
- 55. Ποιες είναι οι προϋποθέσεις για τη σύναψη έγκυρης ατομικής σύμβασης εργασίας;
- 56. Ο κ. Παπαδόπουλος προσλήφθηκε στην επιχείρηση ΛΑΜΔΑ με σύμβαση αορίστου χρόνου στις 10-1-2015. Στις 18-1-2015 τραυματίστηκε σε ατύχημα πηγαίνοντας στην εργασία του και έτσι αναγκάστηκε να απέχει από αυτή για τέσσερις (4) εβδομάδες. Δικαιούται να λάβει μισθό για τον μήνα Ιανουάριο; Και αν όχι γιατί;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ

- 57. Ποιες είναι σήμερα οι αρμοδιότητες του Διεθνούς Νομισματικού Ταμείου;
- 58. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται τα αγαθά;

59. Περιγράψτε αναλυτικά τις ιδιότητες των αναγκών.
60. Πότε μια χώρα θεωρείται ότι εφαρμόζει το "χρυσό κανόνα";
61. Τι γνωρίζετε για τις ακάλυπτες επιταγές;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ

62. Παρακάτω στον κατάλογο θα βρείτε μια επιλογή σήμανσης. Να περιγράψετε το περιεχόμενο των εικονιδίων.

**A****B****Γ****Δ****Ε**

63. Βλέπετε μια πόρτα, η οποία έχει φραχτεί με άδεια κιβώτια και ένα τρόλεϊ σερβιρίσματος με πιατικά. Πάνω από την πόρτα κρέμεται αυτή η πινακίδα. Τι σημαίνει η πινακίδα και πώς αντιδράτε εσείς ; Να αιτιολογήσετε την απόφασή σας.



64. Τι είναι αλκοολισμός, πώς διακρίνεται και ποιες είναι οι δυσμενείς επιδράσεις του αλκοολισμού στην κοινωνία;
65. Ποια υλικά πρέπει να περιέχει το φαρμακείο που βρίσκεται στο χώρο της κουζίνας;
66. Τι είναι η λιποθυμία και ποιες πρώτες βοήθειες πρέπει να παρασχεθούν στον παθόντα;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

67. Με δεδομένο τον μεταξύ των επιχειρήσεων ανταγωνισμό, για να καταφέρει μια επιχείρηση να υπερισχύσει χρειάζεται τα κατάλληλα εργαλεία, τα οποία προσφέρει το marketing. Να επιλέξετε τις σωστές απαντήσεις που αναφέρονται στα εργαλεία που θεωρείται ότι όντως προσφέρει το marketing για αυτό τον σκοπό.

A. Εργασιακές Σχέσεις.

B. Ανάλυση SWOT.

Γ. Ανάλυση PEST.

Δ. Μίγμα Marketing.

E. Διαφήμιση.

Στ. Τεχνικές προώθησης πωλήσεων.

Z. Δημόσιες Σχέσεις.

H. Τμηματοποίηση τουριστικής αγοράς.

68. Να αναφέρετε τρεις (3) από τις βασικές επιδιώξεις του marketing.

69. Η προσπάθεια μεταβίβασης του διαφημιστικού μηνύματος στο κοινό-στόχο ακολουθεί ορισμένα στάδια τα οποία συνθέτουν το λεγόμενο μοντέλο AIDA, από τα αρχικά των τεσσάρων λέξεων που προσδιορίζουν αυτά τα στάδια. Αρχικά αναφέρετε αυτά τα στάδια στα αγγλικά και στα ελληνικά και κατόπιν αναπτύξτε τα.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ & ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ

70. Τι είναι το Σύνταγμα ;
71. Αναφέρατε ονομαστικά τις βασικές αρχές του Συντάγματος.
72. Χαρακτηρίστε (σωστό - λάθος) τις παρακάτω προτάσεις :
- Το άτομο έχει ατομική-προσωπική ευθύνη για τη συμπεριφορά του.
 - Το άτομο λειτουργεί ως παθητικός δέκτης.
 - Ο ανήλικος χαρακτηρίζεται παραβάτης και όχι εγκληματίας.
 - Η απαγόρευση άσκησης επαγγέλματος είναι κύρια ποινή.
 - Ο σωφρονισμός περιλαμβάνει μέτρα για την επανένταξη του δράστη.
73. Να αντιστοιχήσετε τις έννοιες της Α στήλης με αυτές της Β στήλης.
- | | |
|----------------|------------|
| A ΣΤΗΛΗ | B ΣΤΗΛΗ |
| Πταίσμα | - Κράτηση |
| Πλημμέλημα | - Φυλάκιση |
| Κακούργημα | - Ανήλικοι |
| Παραβατικότητα | - Κάθειρξη |
74. Ποιο από τα παρακάτω είναι ποινή ;
- Στέρξη της ελευθερίας.
 - Στέρξη πολιτικών δικαιωμάτων.
 - Πρόστιμο.
 - Φυλάκιση.
 - Όλα τα παραπάνω.
75. Ποια είναι η διαφορά μεταξύ προεδρευόμενης και προεδρικής δημοκρατίας;
76. Ένα από τα εκλογικά συστήματα είναι :
- Το πλειοψηφικό
 - Της σχετικής συμμετοχής
 - Το φιλελεύθερο
 - Της υποχρεωτικής ψηφοφορίας
- Να καταγράψετε τη σωστή απάντηση

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΓΩΓΗ - ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ - ΕΡΓΑΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

77. Μια 10χρονη μαθήτρια δημοτικού προσλήφθηκε μετά από οντισιόν προκειμένου να συμμετέχει σε θεατρική παράσταση. Ποιες προϋποθέσεις πρέπει να τηρούνται προκειμένου να είναι νόμιμη η πρόσληψή της;
78. Αναφέρατε τουλάχιστον τρεις (3) περιπτώσεις κατά τις οποίες μια απεργία μπορεί να χαρακτηριστεί καταχρηστική από τα αρμόδια δικαστήρια.
79. Ο κ. Παπαδάκης εργάζεται ως νοσηλευτής σε ιδιωτική κλινική με ωράριο από τη 10η βραδινή έως την 6η πρωινή. Ποιο είναι το ποσοστό προσαύξησης που δικαιούται στο μισθό του για την καταβολή νυχτερινής εργασίας;
80. Αναφέρατε τουλάχιστον τέσσερις (4) περιπτώσεις κατά τις οποίες δεν εφαρμόζονται οι διατάξεις που αφορούν στο χαρακτηρισμό της Κυριακής ως ημέρα αργίας.
81. Ο κ. Οικονόμου εργάζεται σε τράπεζα και το εβδομαδιαίο ωράριό του είναι 40 ώρες απασχόλησης. Η τράπεζα τον ενημερώνει ότι λόγω φόρτου εργασίας θα πρέπει να παρέχει υπερωριακή απασχόληση. Μέχρι πόσες ώρες την ημέρα μπορεί να εργαστεί υπερωριακά;
82. Αναφέρατε ποιες από τις παρακάτω είναι υποχρεωτικές και ποιες προαιρετικές αργίες;
- 25^η Μαρτίου
 - 28^η Οκτωβρίου
 - 2^η μέρα των Χριστουγέννων

- 2^η μέρα του Πάσχα
- Μεγάλη Παρασκευή
- 15^η Αυγούστου

ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ – ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

1. Να ιεραρχήσετε (να βάλετε στην σειρά ξεκινώντας από τον πιο υψηλόβαθμο) το πιο κάτω προσωπικό της κουζίνας:

A. Μάγειρας Α	(Premiercommis)
B. Αρχιμάγειρας	(Chef de Cuisine)
Γ. Μάγειρας Β	(Deuxieme commis)
Δ. Βοηθός αρχιμάγειρα	(Sous chef)
Ε. Μαθητευόμενος	(Apprenti)
ΣΤ. Μάγειρας Γ	(Troisieme commis)
Ζ. Τμηματάρχης	(Chef de partie).
2. Να αναφέρετε τέσσερις (4) κανόνες ασφαλείας που πρέπει να εφαρμόζονται στην κουζίνα για αποφυγή ατυχημάτων.
3. Να εξηγήσετε τι προσδιορίζει στη μαγειρική ο όρος γκρατέν.
4. Να χαρακτηρίσετε με Σωστό ή Λάθος τις παρακάτω προτάσεις:
 - α. Το μιρεπουά (mirepoix) λαχανικών είναι συνδυασμός από κρεμμύδι, καρότο και πατάτα.
 - β. Οι ντομάτες κονκασέ είναι ντομάτες ξεφλουδισμένες, ξεσποριασμένες και κομμένες σε μικρούς κύβους.
 - γ. Το όνιον κλουτέ (Onion cloutè) είναι κρεμμύδι με καρφωμένα γαρύφαλλα και χρησιμοποιείται στην σάλτσα μπεσαμέλ.
 - δ. Το μπουκέ γκαρνί (B.G) είναι δέσμη αρωματικών χόρτων.
 - ε. Τα κρουτόνς (croutons) είναι παρασκευές ψωμιού.
5. Να εξηγήσετε γιατί οι ζωμοί ονομάζονται Fond de Cuisine (θεμέλια της κουζίνας) και να γράψετε δύο παρασκευές που ετοιμάζονται από ζωμούς.
6. Να περιγράψετε τι είναι και πώς παρασκευάζεται το κονσομέ και να αναφέρετε ποια είναι η διαφορά ενός διπλού κονσομέ από ένα απλό κονσομέ.
7. Να γράψετε δύο (2) λόγους για τους οποίους χρησιμοποιούμε τις σάλτσες.
8. Να αναφέρετε τι γνωρίζετε για το ρου (roux) και τα βασικά υλικά από τα οποία αποτελείται. Επίσης να γράψετε τα τρία (3) βασικά είδη του ρου και να εξηγήσετε που οφείλεται η διαφορά στο χρώμα των διαφόρων ειδών του ρου.
9. Πώς παρασκευάζεται και με ποια υλικά η σάλτσα εσπανιόλ (sauce espagnole); Σε ποιες παρασκευές κυρίως χρησιμοποιείται;
10. Να αναφέρετε από ποια υλικά και με ποιο τρόπο παρασκευάζονται οι σάλτσες
 - α) μαγιονέζας (sauce mayonnaise) & β) σάλτσα ολανδέζ (sauce hollandaise).
11. Τα παράγωγα της σάλτσας ολανδέζ (sauce hollandaise), σάλτσας μουσελίν (sauce mousseline) και σάλτσας μπεαρναίζ (sauce bearnaise) ποια επιπλέον υλικά περιέχουν;
12. Να αναφέρετε τα χρησιμοποιούμενα υλικά και να περιγράψετε τη διαδικασία παρασκευής της σάλτσας μπεσαμέλ.

13. Να αντιστοιχίσετε τις βασικές σάλτσες (ομάδα Α) με τις παράγωγές τους (ομάδα Β).

Ομάδα Α	Ομάδα Β
1. Σάλτσα Μπεσαμέλ (béchamel)	Α) Ναπολιτέν (Napolitaine), Μιλανέζ (milanaise)
2. Σάλτσα Σκούρα (espangnole)	Β) Σάλτσα Σουπρέμ (Soupreme)
3. Σάλτσα ντομάτας (Tomato)	Γ) Σάλτσα τυριού (Mornay)
4. Σάλτσα Βελουτέ (Velouté)	Δ) Σάλτσα Ντεμί- Γκλάς (demi-glace),
5. Σάλτσα μαγιονέζας (mayionnaise)	Ε) Σάλτσακόκτειλ, Σάλτσατάρταρ

14. Να γράψετε ποιες από τις βασικές σάλτσες είναι ζεστές, ποιες είναι κρύες και ποιες είναι χλιαρές.

1. Σάλτσα Μπεσαμέλ (béchamel)
2. Σάλτσα Σκούρα (espangnole)
3. Σάλτσα ντομάτας (Tomato)
4. Σάλτσα Βελουτέ (Velouté)
5. Σάλτσα μαγιονέζας (mayionnaise)

15. Να αναφέρετε τι είναι τα σύνθετα βούτυρα και πού χρησιμοποιούνται.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΝΑΤΟΜΙΑ - ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

16. Να χαρακτηρίσετε με Σωστό - Λάθος τις παρακάτω προτάσεις:

- α. Το στήθος και τα φτερά του κοτόπουλου θεωρούνται σκούρο κρέας, ενώ το μπούτι και ο μηρός είναι άσπρο κρέας.
- β. Κατά την ετοιμασία για ψητό κοτόπουλου, το στήθος ψήνεται πιο γρήγορα από τα υπόλοιπα τεμάχια (μέρη) του κοτόπουλου.
- γ. Ο έλεγχος ψησίματος ολόκληρων ψητών πουλερικών γίνεται με την τοποθέτηση θερμομέτρου στο κάτω μέρος του μηρού του κοτόπουλου.
- δ. Το κοτόπουλο Ινδιών σερβίρεται με σάλτσα κάρυ.

17. Να συσχετίσετε τα πιο κάτω:

- | | | | | |
|-----------------------|-------------------|-----------------|------------------------------|------------|
| Είδος κρέατος: | α) Βοδινό | β) Μοσχάρι | γ) Αρνίσιο | δ) Χοιρινό |
| Χρώμα Ψαχνού : | 1) Ροζέ | 2) Βαθύ κόκκινο | 3) Ανοιχτό κόκκινο προς ροζέ | |
| | 4) Έντονο κόκκινο | | | |

18. Να σημειώσετε ποιο από τα παρακάτω είναι Σωστό και ποιο είναι Λάθος:

- α. Με το χοιρινό κρέας σερβίρουμε σάλτσα μήλου.
- β. Η νεφραμιά του χοίρου λέγεται και λούντζα.
- γ. Η κοιλιά του χοιρινού κρέατος λέγεται και μπέικον.
- δ. Ο σβέρκος του χοιρινού κρέατος λέγεται και καπάκι.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ / ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

19. Τι γνωρίζετε για τη γλουτένη (σύσταση - ιδιότητες); Ποιος ο ρόλος της στην παρασκευή των αρτοσκευασμάτων;
20. Τι είναι το μπαγιάτεμα στο ψωμί (σε ποιους παράγοντες οφείλεται); Να αναφέρετε τι προκαλεί το μούχλιασμα στο ψωμί.
21. Τι σημαίνει η έννοια «συντηρητικά», σύμφωνα με τον κώδικα τροφίμων και ποτών;
22. Ποιες είναι οι τεχνητές γλυκαντικές ύλες; Να αναφέρετε πέντε (5) λειτουργικές ιδιότητες της ζάχαρης στα αρτοσκευάσματα.
23. Ποια είναι η βασική σύνθεση του προσωπικού (μπριγκάντας) ενός ζαχαροπλαστείου;

24. Ποια σκεύη και εργαλεία θεωρούνται απαραίτητα σε ένα ζαχαροπλαστείο;
25. Τι γνωρίζετε για τη στόφα και ποια η χρήση της;
26. Να συσχετίσετε τα ακόλουθα:
- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| α) Ζύμη ζάχαρης | 1. Παντεσπάνι σοκολάτας - Κεράσια |
| β) Black forest | 2. Προφιτερόλ, Εκλαίρ |
| γ) Ασπράδι αβγού, Ζάχαρη | 3. Μαρέγκα |
| δ) Ζύμη Σού (Pâte à Choux) | 4. Τάρτα φρούτων. |
27. Να χαρακτηρίσετε με Σωστό - Λάθος τις παρακάτω προτάσεις:
- α) Η κρέμα ζαχαροπλαστικής ονομάζεται και κρέμα πατισερί.
- β) Η προσθήκη χυμού λεμονιού στην παρασκευή σιροπιού βοηθά στην αποφυγή κρυσταλλοποίησης της ζάχαρης.
- γ) Εάν μια συνταγή περιέχει πλήρες γάλα, μπορούμε να το αντικαταστήσουμε με άπαχο γάλα χωρίς κανένα πρόβλημα.
- δ) Όταν σιροπιάζουμε τις παρασκευές π.χ. (λουκουμάδες, μπακλαβά) το σιρόπι όπως και η παρασκευή μας πρέπει να είναι και τα δύο ζεστά.
- ε) Η ζελατίνη είναι πηκτική ουσία.

28. Αντιστοιχίστε την Ομάδα Α με την Ομάδα Β.

Ομάδα Α	Ομάδα Β
1. Γάντζος (hook)	A. Κρέμα Σαντιγί, Μαρέγκα
2. Φτερό (puddle)	B. Ζύμη ζάχαρης.
3. Σύρμα (Whisk)	C. Ζύμη ψωμιού.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΜΠΟΥΦΕ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

29. Να περιγράψετε τον όρο «μπουφές» εστιατορίου και να αναφέρετε τρία (3) αντιπροσωπευτικά παραδείγματα.
30. Να εξηγήσετε τι είναι το «θέμα» ενός μπουφέ εστιατορίου και να αναφέρετε τρία (3) αντιπροσωπευτικά παραδείγματα.
31. Να ονομάσετε τους τρεις (3) παράγοντες που επηρεάζουν την επιλογή των φαγητών σε ένα μπουφέ και να τους εξηγήσετε.
32. Να εξηγήσετε σε συντομία τι είναι ο χαρακτήρας ενός πιάτου.
33. Να ονομάσετε τους δύο (2) παράγοντες που διέπουν το σχεδιασμό και την παρουσίαση φαγητού σε πιάτο.
34. Να ονομάσετε τις δύο (2) βασικές μεθόδους παρουσίασης φαγητού σε πιάτο.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

35. Να σημειώσετε ποιο από τα παρακάτω είναι Σωστό και ποιο είναι Λάθος:
- Η κεντρική αποθήκη, οι κουζίνες, τα εστιατόρια, τα μπαρ, οι καφετέριες και η υπηρεσία δωματίου αποτελούν χώρους του τμήματος Τροφίμων και Ποτών.
 - Τα υποτμήματα του τμήματος Τροφίμων και Ποτών πρέπει να είναι αυτόνομα και να λειτουργούν απομονωμένα από τα άλλα τμήματα του ξενοδοχείου.
 - Ο αρχισερβιτόρος προσλαμβάνει και εκπαιδεύει το προσωπικό του τμήματός του.
 - Ο διευθυντής εστιατορίου δίνει αναφορά στον εστιάρχο.
 - Ο εστιάρχος συνεργάζεται με τον αρχιμάγειρα και τον διευθυντή τροφίμων και ποτών για τη σύνθεση του μενού.
36. Να σημειώσετε ποιο από τα παρακάτω είναι Σωστό και ποιο είναι Λάθος:
- Κατά τη διαδικασία σερβιρίσματος με τον επιμελημένο τρόπο ο τραπεζοκόμος τοποθετεί το τραπεζάκι σερβιρίσματος στο κέντρο της τραπεζαρίας ώστε οι πελάτες να μπορούν να παρακολουθούν την προετοιμασία, τον τεμαχισμό και το μαγείρεμα.
 - Κατά τη διαδικασία σερβιρίσματος με τον Ρωσικό τρόπο, στην αρχή σερβίρονται ορεκτικά (της μπουκιάς ή καναπέ) συνοδευόμενα με ορεκτικά ποτά ή κοκτέιλ τα οποία παρατίθενται σε ειδική αίθουσα ή στον προθάλαμο της αίθουσας εστίασης.
 - Κατά τη φάση της τοποθέτησης φαγητού στο πιάτο του πελάτη, ο τραπεζοκόμος σερβίρει την κύρια παρασκευή στο κέντρο και προς τη νότια πλευρά του πιάτου.
 - Ο οικοδεσπότης σερβίρεται πάντα πρώτος.
 - Κατά τη διαδικασία ανοίγματος φιάλης κρασιού ο τραπεζοκόμος βιδώνει το ανοιχτήρι στο κέντρο του φελλού χωρίς να κουνά τη φιάλη.
37. Να σημειώσετε ποιο από τα παρακάτω είναι Σωστό και ποιο είναι Λάθος:
- Η μέθοδος μαγειρέματος «φλαμπέ» αποτελεί μέρος του Γαλλικού τρόπου παράθεσης φαγητών.
 - Ο όρος Mise en place σχετίζεται με την προετοιμασία του εστιατορίου ή της κουζίνας.
 - Ο τραπεζοκόμος πρέπει να πλένει τα χέρια του μετά από κάθε φορά που θα χτενιστεί.
 - Συνήθως ένα εστιατόριο χρησιμοποιεί μόνο ένα τρόπο παράθεσης.
 - Όλα τα ποτά σερβίρονται από τα αριστερά του πελάτη.
38. 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	Εστιατόριο	Γ	Παρασκευή και παράθεση ποτών, έκδοση λογαριασμών
4	Μπαρ	Δ	Αγορά, παραλαβή και αποθήκευση τροφίμων και ποτών

39. Στην εξυπηρέτηση με έτοιμα πιάτα ο τραπεζοκόμος μπορεί να μεταφέρει στο δεξί του χέρι μέχρι και : Α) 1 πιάτο Β) 2 πιάτα Γ) 3 πιάτα Δ) 4 πιάτα
Να επιλέξετε και να γράψετε τη σωστή απάντηση.
40. Όταν γίνεται σερβίρισμα φαγητού με τον Αγγλικό τρόπο όλα τα φαγητά:
- σερβίρονται από τον τραπεζοκόμο από πιατέλα.
 - ετοιμάζονται και σερβίρονται από το γκεριντόν.

(γ) παρουσιάζονται στους πελάτες και αυτοί σερβίρονται μόνοι τους.

(δ) τοποθετούνται σε πιάτα από την κουζίνα και σερβίρονται έτοιμα.

Να επιλέξετε και να γράψετε τη σωστή απάντηση.

41. Ποιοι δύο (2) τύποι εστιατορίων από την πιο κάτω λίστα προσφέρονται καλύτερα για τον οικογενειακό τρόπο σερβιρίσματος.

(α). Ψαροταβέρνα.

(β). Εστιατόριο πολυτελείας.

(γ). Ελληνική ταβέρνα.

(δ). Εστιατόριο ταχείας εξυπηρέτησης (fast food).

Να επιλέξετε και να γράψετε τις σωστές απαντήσεις.

42. Ποιο τρόπο σερβιρίσματος εισηγείστε να εφαρμοστεί στην καφετέρια ενός αεροδρομίου.

(α). Γαλλικό (French service).

(β). Αυτοεξυπηρέτηση (Self service).

(γ). Αγγλικό.

(δ). Επιμελημένο (Gueridon service).

Να επιλέξετε και να γράψετε τη σωστή απάντηση.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

43. Να αναφέρετε δύο (2) είδη μενού και ποια είναι τα χαρακτηριστικά του κάθε είδους μενού;

44. Να περιγράψετε την χρησιμότητα του μενού για μια επισιτιστική μονάδα.

45. Να αναφέρετε τέσσερις (4) λόγους για τους οποίους η διαθεσιμότητα των προϊόντων διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στη σύνθεση του μενού.

46. Να αναφέρετε δύο (2) λόγους που η εποχή του χρόνου πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά την σύνθεση του μενού.

47. Να εξηγήσετε δύο (2) λόγους για τους οποίους ο τύπος της επιχείρησης επηρεάζει τη σύνθεση ενός μενού.

48. Να εξηγήσετε δύο (2) λόγους για την σημασία που έχει η εμφάνιση του εδεσματολογίου στην προώθηση των στόχων της επιχείρησης.

ΕΝΟΤΗΤΑ: BAR

49. Να αναφέρετε την ιεραρχία του προσωπικού του μπαρ στα Ελληνικά.

50. Να συνοψίσετε τους βασικούς κανόνες για την ορθή λειτουργία και τη χρήση των μηχανών καφέ εσπρέσο.

51. Να περιγράψετε τον τρόπο ψησίματος και σερβιρίσματος καφέ με τη μέθοδο της αφέψησης σε μπρίκι (ελληνικός καφές).

52. Να περιγράψετε τη μέθοδο παρασκευής και τους τρόπους σερβιρίσματος του κοινού τσαγιού, του τσαγιού από βότανα και των αρωματισμένων τσαγιών.

53. Να περιγράψετε την παρασκευή και το σερβίρισμα των χυμών από φρέσκα φρούτα.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

54. Να περιγράψετε τη σχέση μεταξύ της τοποθεσίας που καλλιεργείται ένα αμπέλι και της ποιότητας του σταφυλιού.

55. Να αναφέρετε και να περιγράψτε τρεις (3) από τις κυριότερες ασθένειες του κρασιού.
56. Να περιγράψετε συνοπτικά τα στάδια οινοποίησης του λευκού κρασιού.
57. Να αναφέρετε ποιες είναι οι θερμοκρασίες σερβιρίσματος των κρασιών.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ

58. Να γίνει περιγραφή των πέντε (5) βασικότερων μεθόδων συντήρησης των τροφίμων.
59. Να αναφέρετε πόσες θερμίδες (kcal) μας αποδίδουν 1 gr πρωτεΐνης, 1gr λίπους και 1gr υδατανθράκων.
60. Να περιγράψετε με ποια μέθοδο (πείραμα) εξετάζουμε την φρεσκότητα ενός αυγού. Πότε ένα αυγό είναι πολύ φρέσκο;
61. Να σχεδιάσετε την πίτα της ισορροπημένης διατροφής και να δώσετε σε κάθε περίπτωση δύο (2) παραδείγματα τροφών.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ – ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP – ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

62. Να εξηγήσετε τι είναι μικροοργανισμοί και να αναφέρετε τους κυριότερους μικροοργανισμούς που εμφανίζονται στα τρόφιμα.
63. Να αναφέρετε τους τέσσερις (4) βασικούς παράγοντες πολλαπλασιασμού των μικροοργανισμών.
64. Να αναφέρετε πέντε (5) βασικές προϋποθέσεις που προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα.
65. Να αναφέρετε τρόφιμα των οποίων η παρασκευή γίνεται με τη βοήθεια μικροοργανισμών.
66. Να αναλύσετε σε ποιες θερμοκρασίες θα πρέπει να διατηρούνται τα προϊόντα κατάψυξης.
67. Πώς πρέπει να πραγματοποιείται η φύλαξη των απορριμμάτων μέχρι την παραλαβή τους από το συνεργείο καθαριότητας ;
68. Ποια είναι η επικίνδυνη θερμοκρασιακή ζώνη των τροφίμων;
69. Τι εννοούμε με τον όρο πράσινα ξενοδοχεία και πράσινος τουρισμός ή eco- τουρισμός;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΠΟΘΗΚΗ ΥΛΙΚΩΝ - ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ

70. Για ετοιμασία κρέμας καραμελέ για ογδόντα (80) άτομα χρειαζόμαστε:
- | | | |
|---------------|------------|-------------|
| 5 λίτρα γάλα | προς 0,15€ | το λίτρο |
| 40 αυγά | προς 0,48€ | τη δωδεκάδα |
| 2 κιλά ζάχαρη | προς 0,20€ | το κιλό |
- Υπολογίστε τα ακόλουθα:
- (α) Πόσο θα στοιχίσει η κρέμα για 80 άτομα;
- (β) Πόσο θα είναι το κόστος για κάθε άτομο;
71. Να αναφέρετε ποιος είναι υπεύθυνος για τις αγορές σε μια επιχείρηση και να αναφέρετε τα καθήκοντά του.
72. Ποιοι είναι οι παράγοντες που καθορίζουν το μέγεθος της αποθήκης;
73. Να περιγράψετε τη διαδικασία έκδοσης των τροφίμων από την αποθήκη.
74. Η κάθε μερίδα από βοδινό φιλέτο σχάρας ζυγίζει 175 g. Το κόστος του φιλέτου είναι €25, 50 το κιλό. Ο μέσος όρος πωλήσεων είναι 1.500 φιλέτα το μήνα. Αν οι μάγειρες κόβουν το φιλέτο κάθε φορά ώστε να έχει βάρος 200 g, πόσο θα είναι το επιπρόσθετο κόστος για το σύνολο των φιλέτων σχάρας στο τέλος του χρόνου;

75. Να αναφέρετε πέντε (5) από τα γενικά έξοδα μιας επισιτιστικής επιχείρησης.
76. Μια επιχείρηση μπαρ εργάζεται με ποσοστό μεικτού κέρδους ποτών 80%. Κατά τον τελευταίο έλεγχο το κόστος των ποτών που πωλήθηκαν ήταν € 900,00 και το εισόδημα € 3600,00. Να υπολογίσετε το ποσοστό μεικτού κέρδους που πραγματοποίησε το μπαρ και να το συγκρίνετε με αυτό που επιδιώκει η επιχείρηση.
77. Η τιμή πώλησης του εσκαλόπ είναι €12,00. Αν το κόστος των υλικών είναι 4,25€, να υπολογίσετε το ποσοστό του κόστους των υλικών.
78. Σε ένα μαγειρεμένο χοιρομέρι των 6 κιλών έχετε 20% κόκκαλο, το υπόλοιπο είναι το κρέας. Πόσες μερίδες των 150 γραμμαρίων μπορείτε να σερβίρετε;
79. Σε ένα κομμάτι sirloin των 24 κιλών έχετε 15% tenderloin, 35% rib roast, 30% rumpsteak και τα υπόλοιπα σε κόκκαλο. Υπολογίστε τα εξής :
- Φιλέτο : Rib Roast : rumpsteak : Κόκκαλα :
80. Να εξηγήσετε τι σημαίνει ο όρος «έλεγχος μερίδας».

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

81. Όταν θέλουμε να προσεγγίσουμε τους πελάτες μίας επιχείρησης, τα κυριότερα εργαλεία και τεχνικές προώθησης πωλήσεων που χρησιμοποιούμε είναι:
- A. Εκπτώσεις B. Μειώσεις τιμών Γ. Επιπλέον προμήθειες
Δ. Κουπόνια E. Επιπλέον προϊόντα και εκπτώσεις
ΣΤ. Παρουσιάσεις Ζ. Ταξίδια γνωριμίας
Η. Δωρεάν δείγματα Θ. Διαγωνισμοί
I. Παροχές για τακτικούς (επαναλαμβανόμενους) πελάτες
ΙΑ. Κληρώσεις δώρων ΙΒ. Κίνητρα
- Να επιλέξετε και να γράψετε τις σωστές απαντήσεις.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

82. Τι προσδιορίζει ο όρος «τουρισμός»;
83. Ποιος καλείται επισκέπτης, ποιος τουρίστας και ποιος εκδρομέας;
84. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά του μαζικού τουρισμού;
85. Ο όρος «εναλλακτικός τουρισμός» τι προσδιορίζει;
86. Ο όρος «επαγγελματικός τουρισμός» τι προσδιορίζει;
87. Να αναφέρετε πέντε (5) αρνητικές επιπτώσεις του τουρισμού στην οικονομία.
88. Ποια είναι τα κύρια οφέλη του τουρισμού στην κοινωνία και τον πολιτισμό μιας χώρας;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ – ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

89. Να εξηγήσετε γιατί πρέπει να αποφεύγουμε το παρατεταμένο ψήσιμο των λαχανικών και ιδιαίτερα των πράσινων λαχανικών.
90. Να εξηγήσετε τι σημαίνει ο όρος σοτέ (sauté) και σε ποια μέθοδο μαγειρέματος ανήκει.
91. Να περιγράψετε την διαδικασία επικάλυψης της τροφής “ πανέ” και να γράψετε σε ποια μέθοδο μαγειρέματος εφαρμόζεται.
92. Να αναφέρετε και να εξηγήσετε τα διάφορα στάδια που περιλαμβάνει το ψήσιμο κρεάτων στη σχάρα.
93. Να αναφέρετε και να εξηγήσετε τα διάφορα στάδια της μεθόδου μαγειρέματος ποσέ.

94. Να γράψετε τις τρεις (τρεις) βασικές κατηγορίες στις οποίες χωρίζονται οι σούπες.
95. Να γράψετε μια εθνική σούπα για την κάθε μια από τις ακόλουθες χώρες: Ελλάδα, Γαλλία, Ισπανία και Ιταλία.
96. Να γράψετε ποια είναι η πυκνόρρευση σούπα η οποία γίνεται από οστρακόδερμα (γαρίδες ή αστακό).
97. Να εξηγήσετε γιατί πρέπει να δίνουμε ιδιαίτερη έμφαση στην εμφάνιση των ορεκτικών.
98. Να αναφέρετε α) τι είναι η μαρινάδα, β) από ποια υλικά παρασκευάζεται, γ) πότε χρησιμοποιείται.
99. Να αναφέρετε πώς παρασκευάζονται τα αβγά ποσέ.
100. Να αναφέρετε πώς παρασκευάζονται α) τα αβγά μπρουγιέ, β) τα αβγά συρ λε πλα.
101. Να χαρακτηρίσετε με Σωστό – Λάθος τις παρακάτω προτάσεις:
 - α. Τα ορεκτικά μπορεί να είναι ζεστά ή κρύα.
 - β. Τα κρύα ορεκτικά σερβίρονται μετά την ζεστή σούπα.
 - γ. Τα ζεστά ορεκτικά και γενικά όλα τα ζεστά φαγητά σερβίρονται σε ζεστά πιάτα.
 - δ. Το αβοκάντο κοκτέιλ και οι γαρίδες κοκτέιλ είναι ζεστά ορεκτικά.
102. Να εξηγήσετε τι προσδιορίζει στη μαγειρική ο όρος "σαλάτα" και ο όρος "πράσινη σαλάτα".
103. Να χαρακτηρίσετε με Σωστό - Λάθος τις παρακάτω προτάσεις:
 - α. Το dressing (ντρέσινγκ) περιχύνεται πάνω στην σαλάτα αυστηρότατα ακριβώς πριν την παραλάβει ο τραπεζοκόμος για να την σερβίρει.
 - β. Πρώτα τοποθετείται στην σαλάτα το dressing (ντρέσινγκ) και μετά τα κρουτόνς.
 - γ. Όλα τα υλικά για την ετοιμασία σαλάτας πρέπει να είναι κομμένα σε μέγεθος μπουικιάς.
 - δ. Η φρουτοσαλάτα μπορεί να σερβιριστεί σαν ορεκτική σαλάτα και σαν επιδόρπια σαλάτα.
 - ε. Οι συνοδευτικές σαλάτες είναι απλές σαλάτες που σερβίρονται μαζί με το κυρίως πιάτο.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΝΑΤΟΜΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

104. Σε προκαθορισμένο μενού (table d' hôte) η ποσότητα της μερίδας του κρέατος
 - α) χωρίς κόκαλο είναι συνήθωςgr, ενώ β) με κόκαλο η μερίδα είναιgr.
105. Σε κατ' επιλογή μενού (a la carte) η ποσότητα της μερίδας του κρέατος α) χωρίς κόκαλο είναι συνήθωςgr, ενώ β) με κόκαλο η μερίδα είναιgr.
106. Να εξηγήσετε τι θεωρείται αρνίσιο και τι θεωρείται πρόβειο κρέας σύμφωνα με την ηλικία του ζώου.
107. Να χαρακτηρίσετε με Σωστό - Λάθος τις παρακάτω προτάσεις:
 - α. Ο όρος εσκαλόπ (escalope) σημαίνει λεπτή φέτα κρέατος, συνήθως μοσχαρίσιου κρέατος ή ακόμα και γαλοπούλας.
 - β. Τα τουρνεδός Ροσσίνι (tournedos Rossini) ετοιμάζονται από το μπούτι βοδινού κρέατος και όχι από το φιλέτο βοδινού κρέατος.
 - γ. Το φαγητό στρογκανόφ (stroganoff) ετοιμάζεται από την ουρά του βοδινού φιλέτου.
 - δ. Το μοσχαρίσιο κρέας, είναι κρέας ζώου κάτω των έξι (6) μηνών, ενώ το βοδινό είναι κρέας ζώου πάνω από έξι (6) μηνών.
 - ε. Το χρώμα του μοσχαρίσιου κρέατος είναι βαθυκόκκινο, ενώ το χρώμα του βοδινού κρέατος είναι ανοικτό κόκκινο προς ροζέ.
108. Να σημειώσετε ποιο από τα παρακάτω είναι Σωστό και ποιο είναι Λάθος:
 - α. Το πιο μαλακό και ακριβό τεμάχιο του βοδινού κρέατος είναι το βοδινό φιλέτο ή

- αλλιώς το τέντερλοϊν (tenderloin).
- β. Το Chateaubriand (σατοπριάν) ετοιμάζεται από το “κεφάλι” του βοδινού φιλέτου (τεντερλόϊν), σερβίρεται για δύο (2) άτομα και συνήθως τεμαχίζεται μπροστά στους πελάτες.
- γ. Το sirloin (σέρλοϊν) χωρίς κόκαλο ονομάζεται strip loin (στρίπ λόιν) ή συνήθως entrecôte (αντρεκότ) στα γαλλικά.
- δ. Η λέξη entrecôte (αντρεκότ) σημαίνει κρέας με κόκαλο.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ / ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

- 109. Να αναφέρετε τι είναι η μαγιά, σε ποιες μορφές υπάρχει στο εμπόριο και ποια είναι η δράση της;
- 110. Να εξηγήσετε πέντε (5) λόγους για τη χρησιμότητα των αβγών στην ζαχαροπλαστική.
- 111. Να εξηγήσετε τρεις (3) λόγους για τη χρησιμότητα του αμύλου και του κορν φλάουρ στη ζαχαροπλαστική.
- 112. Να αναφέρετε ποια είναι τα βασικά συστατικά της σοκολάτας και να ονομάσετε πέντε (5) είδη της που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική.
- 113. Τι είναι η γλυκόζη και για ποιο λόγο χρησιμοποιείται;
- 114. Να χαρακτηρίσετε με Σωστό - Λάθος τις παρακάτω προτάσεις:
 - α) Τα αβγά είναι υπεύθυνα για τη δομή των παρασκευασμάτων ζαχαροπλαστικής.
 - β) Τα αβγά βοηθούν στη διόγκωση των παρασκευασμάτων ζαχαροπλαστικής λόγω της ιδιότητάς τους να διατηρούν αέρα με το κτύπημα τους.
 - γ) Οι ζύμες που γίνονται από βούτυρο είναι πιο εύκολο να δουλευτούν.
 - δ) Το γάλα προσφέρει χρώμα στην επιφάνεια των παρασκευασμάτων της ζαχαροπλαστικής.
 - ε) Στη ζαχαροπλαστική η ακρίβεια στη δοσολογία και στην εκτέλεση της συνταγής δεν είναι τόσο σημαντική όσο είναι στη μαγειρική.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΜΠΟΥΦΕ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

- 115. Να ονομάσετε τα κύρια χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει η παρουσίαση ενός μπουφέ.
- 116. Να ονομάσετε τους τρεις (3) παράγοντες που επηρεάζονται από το θέμα του μπουφέ και να περιγράψετε τον τρόπο με τον οποίο επηρεάζει τον κάθε ένα.
- 117. Να εξηγήσετε σε συντομία τα χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει το κεντρικό σημείο εστίασης του μπουφέ.
- 118. Να περιγράψετε τρία (3) βασικά σημεία στα οποία πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την παρουσίαση των φαγητών σε ένα μπουφέ.
- 119. Να γράψετε τα τρία (3) χαρακτηριστικά γνωρίσματα που πρέπει να έχουν οι σαλάτες οι οποίες επιλέγονται για ένα μπουφέ.
- 120. Να γράψετε τα τρία (3) χαρακτηριστικά της κλασικής παρουσίασης φαγητού σε πιάτο.
- 121. Να γράψετε τα τρία (3) χαρακτηριστικά της μοντέρνας παρουσίασης φαγητού σε πιάτο.
- 122. Να γράψετε τρεις (3) λόγους για τους οποίους η ομοιομορφία των πιάτων είναι σημαντική.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

123. 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

124. Να αντιστοιχήσετε τους τίτλους της ιεραρχίας από τη στήλη Α) με τα χαρακτηριστικά της κάθε θέσης εργασίας του εστιατορικού προσωπικού από τη 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	Αρχισερβιτόρος	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.

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

126. Να ονομάσετε τις τέσσερις (4) αρχές που διέπουν τη σωστή χρήση και συντήρηση του εστιατορικού εξοπλισμού.

127. Να επιλέξετε τους τέσσερις (4) σωστούς λόγους που επηρεάζουν την επιλογή του τρόπου παράθεσης μιας επιχείρησης.

- Ο τύπος της επιχείρησης.
- Η τυπολογία τις πελατείας.
- Οι σχέσεις μεταξύ προσωπικού και πελατών.
- Ο διαθέσιμος χρόνος που έχουν οι πελάτες για να γευματίσουν.
- Ο χρόνος μαγειρέματος των παρασκευών.
- Ο τύπος του εδεσματολογίου.
- Ο τύπος του εστιατορίου.
- Η εθνικότητα των πελατών.

128. Σύμφωνα με τις παρακάτω πρακτικές παράθεσης και αποκόμισης να αντιστοιχήσετε με το γράμμα Δ (για όσα γίνονται από δεξιά του πελάτη) και με το γράμμα Α (για όσα γίνονται από τα αριστερά του πελάτη):

- Παράθεση φαγητού με έτοιμα πιάτα.
- Παράθεση σούπας από σουπιέρα.
- Παράθεση ψωμιού με λαβίδα από καλαθάκι ψωμιού.
- Παράθεση φαγητού με τον Αγγλικό τρόπο (από πιατέλα).

5. Παράθεση συνοδευτικής σαλάτας σε πιατάκι.
6. Αποκόμιση πιάτων (ορεκτικού, κυρίως πιάτου, επιδορπίου).

129. Να αναφέρετε δύο (2) πλεονεκτήματα και δύο (2) μειονεκτήματα της μεθόδου παράθεσης με έτοιμα πιάτα.
130. Να εξηγήσετε δύο (2) βασικούς λόγους για τους οποίους πρέπει να γίνεται σωστή προετοιμασία (*mise en place*) πριν το άνοιγμα του εστιατορίου για παράθεση.
131. Να γράψετε τέσσερα (4) είδη λινών που χρειάζονται για το πλήρες στρώσιμο ενός τραπέζιου.
132. Να αναφέρετε πέντε (5) από τα κυριότερα χαρακτηριστικά του προκαθορισμένου εδεσματολογίου (*Table d' hôte*).
133. Να ονομάστε τα πέντε (5) βασικότερα χαρακτηριστικά του μενού κατ' επιλογή (*à la carte*).

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

134. Ποιος ή ποιοι από την κάθε ομάδα του εστιατορίου πρέπει να συνθέσουν το καινούριο μενού της επιχείρησης;
135. Εξηγήστε γιατί πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη το είδος της πελατείας πριν προχωρήσουμε στη σύνθεση του μενού.
136. Να αναφέρετε τέσσερις (4) λόγους για τους οποίους το προσωπικό της κουζίνας επηρεάζει τη σύνθεση ενός μενού.
137. Να γράψετε δύο (2) λόγους για τους οποίους η γαλλική γλώσσα έχει καθιερωθεί ως η γλώσσα γραφής του μενού;
138. Να εξηγήσετε τρεις (3) λόγους για τους οποίους μπορεί το μενού να συμβάλει στην προώθηση των πωλήσεων ενός εστιατορίου.

ΕΝΟΤΗΤΑ: BAR

139. Να καταγράψετε τέσσερα (4) προϊόντα απόσταξης.
140. Να εξηγήσετε τι είναι η μπίρα και ποια τα συστατικά της.
141. Να δώσετε τον ορισμό του κοκτέιλ και να αναφέρετε τα στοιχεία που συνθέτουν τη γεύση ενός κοκτέιλ.
142. Να αναφέρετε τα σκεύη και την πορεία εργασίας των ακόλουθων μεθόδων παρασκευής κοκτέιλ με: α) Αναμεικτήρα – Σέικερ και β) Ποτήρι σερβιρίσματος.
143. Να αναφέρετε πέντε (5) προσόντα που πρέπει να έχει ένας καλός barman.
144. Να εξηγήσετε από τι εξαρτάται η γλυκύτητα των cocktails και τι σημαίνουν οι όροι:
a. dry b. extra dry c. medium d. Sweet

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

145. Να περιγράψετε συνοπτικά τα στάδια οινοποίησης του κόκκινου κρασιού.
146. Να περιγράψετε συνοπτικά τις μεθόδους που παρασκευάζονται τα αφρώδη κρασιά.
147. Να αναλύσετε το ρόλο της ετικέτας στη φιάλη ενός κρασιού και να αναφέρετε πέντε (5) από τα στοιχεία για τα οποία η ετικέτα μας δίνει πληροφορίες.
148. Με βάση την περιεκτικότητα σε σάκχαρα να αναφέρετε τέσσερις (4) διαφορετικούς τύπους σαμπάνιας.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ

149. Περιγράψτε πέντε (5) τρόπους με τους οποίους ελέγχουμε την φρεσκάδα στα νωπά ψάρια.
150. Ονομάστε τρεις (3) τύπους ρυζιού στο εμπόριο και αναφέρετε σε ποιες παρασκευές χρησιμοποιείτε το καθένα.
151. Αναφέρετε δύο (2) φυσικές και δύο (2) τεχνικές γλυκαντικές ουσίες.
152. Ονομάστε τρία (3) φυτικά έλαια. Ποια είναι η διατροφική αξία και η χρήση του ελαιόλαδου στην κουζίνα;
153. Περιγράψτε μια αλλοίωση που μπορεί να συναντήσουμε στο νωπό κρέας.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ – ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP – ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

154. Ποιες ορίζονται ως επικίνδυνες χημικές ουσίες στα τρόφιμα;
155. Να αναφέρετε έξι (6) βασικούς κανόνες H.A.C.C.P. που εφαρμόζονται κατά την παραλαβή και αποθήκευση των πρώτων υλών.
156. Να εξηγήσετε τρεις (3) λόγους για τους οποίους είναι απαραίτητο να θερμομετρούνται τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία τους.
157. Πώς πρέπει να γίνεται η φύλαξη των απορριμμάτων μέχρι την παραλαβή τους από το συνεργείο καθαριότητας;
158. Να αναφέρετε τέσσερις (4) επιμολύνσεις που μπορεί να προέρχονται από το προσωπικό που εργάζεται σε μία μονάδα παραγωγής.
159. Να αναλύσετε με ποιους τρόπους μπορεί να επιτευχθεί η προστασία του περιβάλλοντος σε μια τουριστική μονάδα.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΠΟΘΗΚΗ ΥΛΙΚΩΝ - ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ

160. Να εξηγήσετε το σκοπό του ελέγχου τροφίμων και ποτών σε μια επισιτιστική επιχείρηση.
161. Σύμφωνα με τα πρότυπα για την τσιπούρα ιχθυοτροφείου το βάρος κάθε τεμαχίου καθορίστηκε στα 400 g. Στον έλεγχο που πραγματοποιήσε ο ελεγκτής τροφίμων και ποτών διαπίστωσε ότι τους τρεις τελευταίους μήνες η κουζίνα παρέλαβε 2000 τσιπούρες των 425 gr. Αν η τιμή της τσιπούρας ιχθυοτροφείου είναι €5,00 το κιλό, πόσα περισσότερα πρέπει να πληρώσει η επιχείρηση;
162. Να εξηγήσετε τι είναι η καρτέλα κρεάτων.
163. Να απαριθμήσετε πέντε (5) τρόπους με τους οποίους μπορεί να εξαπατηθεί ο υπεύθυνος παραλαβής κατά την παραλαβή των εμπορευμάτων.
164. Να γράψετε πέντε (5) κανονισμούς που διέπουν τη σωστή λειτουργία της αποθήκης.
165. Να εξηγήσετε τη σημασία που έχει ο όρος μεικτό κέρδος στην κοστολόγηση ενός φαγητού.
166. Μια δεξίωση έχει διευθετηθεί για 100 άτομα. Το κόστος του φαγητού που έχει επιλεγεί ανέρχεται σε 11,35€ το άτομο. Θα χρησιμοποιηθεί επιπλέον προσωπικό που θα στοιχίσει 460,00€. Υπολογίζεται ότι ποσοστό 25% των πωλήσεων είναι αρκετό, για να καλύψει τα γενικά έξοδα και αναμένεται ένα ποσοστό καθαρού κέρδους 10%.
- Να υπολογίσετε:
- (α) Τη χρέωση για κάθε άτομο.
 - (β) Το ποσοστό του κόστους τροφίμων σε σχέση με τις πωλήσεις.
 - (γ) Το ποσοστό των εργατικών εξόδων σε σχέση με τις πωλήσεις.
 - (δ) Το ποσό που αναλογεί στα γενικά έξοδα.
 - (ε) Το ποσό του καθαρού κέρδους.
167. Η συνολική χρέωση για μια δεξίωση 120 ατόμων ανέρχεται στα 6000,00€.

- (α) Να υπολογίσετε το ποσό χρέωσης για κάθε άτομο.
 (β) Αν το κόστος τροφίμων είναι 2100,00€, τι ποσοστό επί των πωλήσεων αντιπροσωπεύει;
 (γ) Αν το κόστος εργατικών είναι €1800,00, ποιο είναι το ποσοστό σε σχέση με τις πωλήσεις;

168. Να αναφέρετε τέσσερα (4) σημεία, τα οποία πρέπει να ελέγξει ο υπεύθυνος παραλαβής κατά την παραλαβή των ποτών.
169. Η συνταγή για το κοκτέιλ Γουάιπ Λίλι (White Lily) (60 ml) είναι:
 1/3 Κουαντρό (Cointreau) 1/3 άσπρο ρούμι (Bacardi)
 1/3 Τζίν (Gin), 1 σταγόνα Παστίς (dash Pastis)
 Μια φιάλη Κουαντρό (700 ml) στοιχίζει 16,00€,
 μια φιάλη άσπρο ρούμι (700ml) 14,50€ και μια φιάλη τζιν (700 ml) 15,50€.
 Να υπολογίσετε:
 (α) Το κόστος των υλικών που θα χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή του κοκτέιλ.
 (β) Την τιμή πώλησης του κοκτέιλ με ποσοστό μεικτού κέρδους 75%.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

170. Σύμφωνα με την ανάλυση SWOT, να επιλέξετε τις σωστές απαντήσεις που αναφέρονται παρακάτω και δεν περιλαμβάνονται στα δυνατά σημεία (strengths) μίας ξενοδοχειακής επιχείρησης.
- A. Η τοποθεσία του ξενοδοχείου.
 B. Κάποια «ειδικά» προϊόντα και υπηρεσίες που δεν υπάρχουν στην αγορά.
 Γ. Η υγιής οικονομική κατάσταση (ταμειακές ροές, αυξανόμενος κύκλος εργασιών, κερδοφορία κ.ά.).
 Δ. Η σωστή οικονομική διαχείριση.
 E. Η ισχυρή πιστοληπτική ικανότητα και καλή σχέση με την τράπεζα.
 ΣΤ. Η καλή φήμη και brand name.
 Ζ. Μια ενδεχόμενη μείωση της κατανάλωσης.
 Η. Οι επαγγελματικές ικανότητες του υπευθύνου του τμήματος Μάρκετινγκ.
 Θ. Οι εκπαιδευμένοι και έμπιστοι υπάλληλοι.
 Ι. Η αύξηση του ανταγωνισμού.
 ΙΑ. Η γνώση και εμπειρία του αντικειμένου.
 ΙΒ. Το «ανταγωνιστικό πλεονέκτημα» της επιχείρησης.
 ΙΓ. Η είσοδος πολλών νέων επιχειρήσεων στην αγορά.
171. Σύμφωνα με την ανάλυση SWOT, να επιλέξετε τις σωστές απαντήσεις που αναφέρονται παρακάτω και δεν περιλαμβάνονται στις ευκαιρίες (opportunities) μίας ξενοδοχειακής επιχείρησης.
- A. Η τοποθεσία του ξενοδοχείου.
 B. Νέες υποδομές που δημιουργούνται (πχ. επέκταση του μετρό και του τραμ).
 Γ. Οι επιδοτήσεις από αναπτυξιακά Εθνικά και Ευρωπαϊκά προγράμματα (πχ. ΕΣΠΑ).
 Δ. Τα «κενά» στην αγορά τα οποία να μπορεί να τα καλύψει η επιχείρησή σας.
 E. Η «ανάγκη» για νέα προϊόντα και υπηρεσίες από τους καταναλωτές.
 ΣΤ. Η καλή φήμη και brand name.
 Ζ. Οι αλλαγές στις προτιμήσεις των καταναλωτών.
 Η. Η ανάπτυξη νέων καναλιών διανομής (π.χ. μέσω του Διαδικτύου).
 Θ. Η τεχνολογική πρόοδος.
 Ι. Η γνώση και εμπειρία του αντικειμένου.
 ΙΑ. Οι νέοι τρόποι δικτύωσης των νέων.
 ΙΒ. Ανάπτυξη νέων προϊόντων που θα απευθύνονται σε συγκεκριμένες κατηγορίες πελατών.
172. Ορισμένες από τις σημαντικότερες εναλλακτικές ειδικές στρατηγικές marketing που μπορεί να επιλέξει μια τουριστική επιχείρηση είναι αυτές που σχετίζονται με τη διανομή. Να επιλέξετε τις σωστές εναλλακτικές ειδικές στρατηγικές marketing που παρουσιάζονται αμέσως παρακάτω:\
- A) Αλλαγές στα υπάρχοντα κανάλια διανομής.
 B) Αλλαγή ή βελτίωση της απόδοσης, ποιότητας και χαρακτηριστικών του.
 Γ) Ανάπτυξη νέων καναλιών διανομής.
 Δ) Αλλαγή (ολική ή μερική) της γκάμας των προϊόντων.
 E) Αύξηση διείσδυσης στην αγορά μέσω αλλαγών της τιμής.

ΣΤ) Βελτίωση ή τροποποίηση των υπηρεσιών που σχετίζονται με τη διανομή.

Ζ) Αλλαγή τρόπων πληρωμής από τους καταναλωτές.

Η) Κάθετη ενσωμάτωση με εξωτερικούς διανομείς του προϊόντος.

173. Ποια είναι τα βασικά χαρακτηριστικά που πρέπει να υπάρχουν σε κάθε διαφήμιση;

174. Ορισμένες από τις σημαντικότερες εναλλακτικές ειδικές στρατηγικές marketing που μπορεί να επιλέξει μια τουριστική επιχείρηση είναι αυτές που σχετίζονται με την τιμή. Να επιλέξετε και να γράψετε τις σωστές απαντήσεις που αναφέρονται στις εναλλακτικές ειδικές στρατηγικές marketing που παρουσιάζονται αμέσως παρακάτω:

α) Αλλαγή τρόπου τιμολόγησης.

β) Αλλαγή ή βελτίωση της απόδοσης, ποιότητας και χαρακτηριστικών του.

γ) Αλλαγή τρόπων πληρωμής από τους καταναλωτές.

δ) Αλλαγή (ολική ή μερική) της γκάμας των προϊόντων.

ε) Αύξηση διείσδυσης στην αγορά μέσω αλλαγών της τιμής.

στ) Αλλαγές ή βελτίωση της εικόνας και της εμπορικής επωνυμίας του προϊόντος.

ζ) Αλλαγές της τιμής με στόχο την αύξηση της ρευστότητας ή εναλλακτικά, της κερδοφορίας.

175. Ορισμένες από τις σημαντικότερες εναλλακτικές ειδικές στρατηγικές marketing που μπορεί να επιλέξει μια τουριστική επιχείρηση είναι αυτές που σχετίζονται με το προϊόν. Να επιλέξετε τις σωστές απαντήσεις που αναφέρονται στις εναλλακτικές ειδικές στρατηγικές marketing που παρουσιάζονται αμέσως παρακάτω:

α) Αύξηση της γκάμας (portfolio) των προϊόντων και υπηρεσιών που προσφέρει.

β) Αλλαγή ή βελτίωση της απόδοσης, ποιότητας και χαρακτηριστικών του προϊόντος.

γ) Αλλαγή τρόπου τιμολόγησης.

δ) Τυποποίηση της σχεδίασης όλων των προϊόντων.

ε) Αλλαγές ή βελτίωση της εικόνας και της εμπορικής επωνυμίας του προϊόντος.

στ) Βελτίωση ή τροποποίηση των υπηρεσιών που σχετίζονται με τη διανομή.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

176. Η ανάπτυξη των τηλεπικοινωνιακών μέσων με ποιο τρόπο αποτέλεσε σοβαρό παράγοντα ανάπτυξης του τουρισμού;

177. Η ανάπτυξη των συγκοινωνιακών μέσων με ποιο τρόπο αποτέλεσε σοβαρό παράγοντα ανάπτυξης του τουρισμού;

178. Η άνοδος του πολιτιστικού επιπέδου των λαών με ποιο τρόπο αποτέλεσε σοβαρό παράγοντα ανάπτυξης του τουρισμού;

179. Να αναφέρετε δέκα (10) θετικές επιπτώσεις του τουρισμού στην οικονομία.

180. Ποιες είναι οι αρνητικές επιπτώσεις του τουρισμού στην κοινωνία και τον πολιτισμό;

181. Τι προσδιορίζει ο όρος «τουριστική συνείδηση»;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ – ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

182. Να συσχετίσετε τους όρους της στήλης Α με τους όρους της στήλης Β.

Στήλη Α	Στήλη Β
1. Spaghetti Napolitaine	α) Σάλτσα με χάμ, φρέσκια κρέμα & κροκάδια
2. Spaghetti Bolognese	β) Σάλτσα ντομάτας και ντομάτες κονκασέ
3. Spaghetti Milanaise	γ) Σπανάκι με σάλτσα μορνέι (mornay)
4. Cannelloni Florentine	δ) Σάλτσα ντομάτας με ζαμπόν, μανιτάρια και βοδινή γλώσσα
5. Spaghetti Carbonara	ε) Σάλτσα ντομάτας με κιμά.
6. Lasagna	στ) Σάλτσα κιμά και σάλτσα μορνέι (τυριού)

183. Να αναφέρετε τέσσερις (4) μεθόδους μαγειρέματος των ψαριών / θαλασσινών και να ονομάσετε μια παρασκευή ψαριού / θαλασσινού για την κάθε μέθοδο που ετοιμάσετε στο εργαστήριο.

A. Μέθοδοι Μαγειρέματος

B. Παρασκευές Ψαριών / Θαλασσινών

184. Να συσχετίσετε τα πιο κάτω :

Είδος κρέατος: α) Βοδινό β) Μοσχάρι γ) Αρνίσιο δ) Χοιρινό

Χρώμα Ψαχνού: 1) Ροζέ 2) Βαθύ κόκκινο 3) Ανοιχτό κόκκινο προς ροζέ 4) Έντονο κόκκινο

185. Να εξηγήσετε γιατί τα κυνήγια χρειάζονται να ωριμάσουν περισσότερο προτού τα ψήσουμε.

186. Ποια είναι η μέθοδος παρασκευής μπρεζαί; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται γενικά μπρεζαί;

187. Πώς γίνονται οι παρασκευές ραγού; ποια τρόφιμα παρασκευάζονται ραγού;

188. Η τεχνική στις παρασκευές μπρεζαί και ψητό στο φούρνο, σε τι διαφέρει;

189. Περιγράψτε τον τρόπο μαγειρικής "Φρικασέ".

190. Πώς παρασκευάζεται το ρύζι α) "πιλάφι" β) "ριζότο";

191. Ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής βοδινού ζωμού;

192. Τι είναι το φον πουλερικών και ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής του;

193. Να συσχετίσετε τις ακόλουθες παρασκευές των πιο κάτω φαγητών από τη στήλη Α με τα τεμάχια του κρέατος από τη στήλη Β.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1. Μπάρπεκιου σπέαρ ρίπς	A) Κεφάλι και πόδια (κότσι) χοιρινά
2. Κοτολέτες σαρκουτιέρ	B) Καρέ (bestend) χοιρινό
3. Ζαλατίνα	Γ) Καρέ (best end) αρνίσιο
4. Αφέλια	Δ) Σπάλα (κουτάλα) ή κοιλιά χοιρινή
5. Παϊδάκια αρνίσια σχάρας	E) Κοκαλάκια από το στήθος
6. Σκούρο αρνίσιο σσιού	ΣΤ) Σπάλα (κουτάλα) αρνιού
7. Κλέφτικο	Ι) Χοιρινό ψαρονέφρι
8. Χοιρινό τέντερλοϊν σοτέ με κρασί	Κ) Πρόβειο ή αιγινό (κατσίκας) μεγάλης ηλικίας

194. Αναφέρετε πέντε (5) γαρνιτούρες που χρησιμοποιούνται στα κρέατα και τα πουλερικά.

195. Αναφέρετε πέντε (5) γαρνιτούρες που χρησιμοποιούνται στα ψάρια και τα οστρακοειδή.

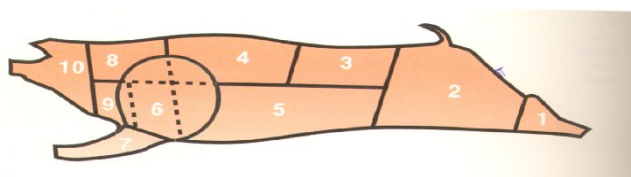
196. Να περιγράψετε :

α) ο "πουρέ πατάτας" με ποια διαδικασία παρασκευάζεται και

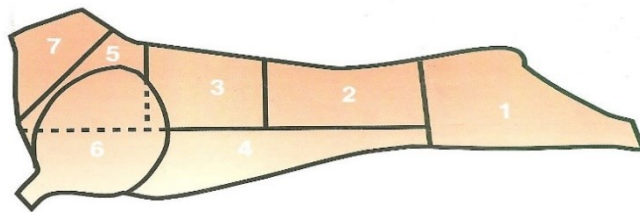
β) με βάση τον πουρέ πατάτας ποιες άλλες παρασκευές μπορούν να δημιουργηθούν;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΝΑΤΟΜΙΑ - ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

197. Να γράψετε τα μέρη του χοιρινού κρέατος και την κατηγορία ποιότητας στην οποία ανήκουν (Α, Β, Γ)



198. Να ονομάσετε τα μέρη στα οποία μπορεί να τεμαχιστεί το αρνίσιο κρέας, την κατηγορία κάθε μέρους και πώς μπορεί να μαγειρευτεί (μέθοδος μαγειρέματος) το κάθε τεμάχιο κρέατος.



199. Να σχεδιάσετε ένα βοδινό φιλέτο. Ακολουθώς να το χωρίσετε με διακεκομμένες γραμμές σε τρία μέρη (ουρά, κέντρο, κεφάλι). Να γράψετε από που βγαίνει.

A) τα filetMignon (φιλέ μινιόν), **B)** τα tournedos (τουρνεντός), **Γ)** το Chateaubriand (σατομπριάν) **Δ)** το στρογκανόφ (stroganoff) και **Ε)** το filet (φιλέτο).

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ – ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ / ΑΡΤΟΠΟΙΙΑ

200. Να εξηγήσετε τι είναι η "μαρέγκα", να αναφέρετε τα βασικά υλικά της και πώς παρασκευάζεται.

201. Τι είναι κρέμα σαντιγί και πώς παρασκευάζεται ;

202. Να εξηγήσετε τι είναι η "κρέμα πατισερι", να αναφέρετε τα βασικά υλικά και πώς παρασκευάζεται.

203. Να εξηγήσετε τι είναι το "παντεσπάνι", να αναφέρετε τα βασικά υλικά και πώς παρασκευάζεται.

204. Τι είναι το προϊόν κέικ, να αναφέρετε τα βασικά υλικά και πώς παρασκευάζεται.

205. Να εξηγήσετε τι είναι η "ζύμη σφολιάτα", να αναφέρετε τα βασικά υλικά και πώς παρασκευάζεται.

206. Να αναφέρετε τα βασικά υλικά της ζύμης για κρέπες ζαχαροπλαστικής και τη διαδικασία παρασκευής της.

207. Να εξηγήσετε τι είναι το "γκανάζ επικαλύψεως", να αναφέρετε τα βασικά υλικά και πώς παρασκευάζεται.

208. Να αναφέρετε τα βασικά υλικά για την παρασκευή του γλυκίσματος "γαλακτομπούρεκο" και τη διαδικασία παρασκευής του.

209. Ποια είναι τα υλικά και οι τρόποι παρασκευής του ψωμιού πολυτελείας;

210. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζονται τα κουλούρια βανίλιας;

211. Με ποια υλικά και πώς παρασκευάζεται ο χαλβάς σιμιγδάλι;

212. Ποια είναι τα υλικά και ποιοι οι τρόποι παρασκευής του χωριάτικου ψωμιού;

213. Ποια είναι τα υλικά και ο τρόπος παρασκευής του ψωμιού ολικής αλέσεως;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΜΠΟΥΦΕ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ

214. Να περιγράψετε σε συντομία τη μέθοδο προετοιμασίας και τη σειρά εργασίας για ετοιμασία και παρουσίαση Ελληνικού μπουφέ που θα ετοιμάσετε σήμερα.

215. Να γράψετε ένα μενού για μπουφέ με θέμα την Ελληνική κουζίνα. Το μενού να περιλαμβάνει πέντε (5) ορεκτικά και σαλάτες, τρία (3) κυρίως φαγητά με τα συνοδευτικά τους και τρία (3) γλυκά.

216. Να ονομάσετε και να περιγράψετε την κάθε μια από τις πέντε (5) βασικές αρχές που διέπουν την παρουσίαση φαγητού σε καθρέπτη.
217. Να περιγράψετε πέντε (5) κανόνες παρουσίασης οι οποίοι εφαρμόζονται στην παρουσίαση σαλάτας σε πιάτο.
218. Να εξηγήσετε πέντε (5) λόγους για τους οποίους η ορθή παρουσίαση του φαγητού είναι αναγκαία.
219. Να γράψετε περιληπτικά πέντε (5) βασικούς κανόνες παρουσίασης φαγητού σε πιάτο.
220. Να ονομάσετε τον παράγοντα ο οποίος είναι καθοριστικός στον προσδιορισμό του χαρακτήρα ενός φαγητού.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗ ΤΕΧΝΗ

221. 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.
222. Να εξηγήσετε την διαδικασία χειρισμού παραπόνων στο εστιατόριο.
223. Να περιγράψετε :
α) τη διαδικασία παράθεσης του Αγγλικού τρόπου σερβιρίσματος (με πιατέλα) για τέσσερα άτομα.
β) Να αναφέρετε δύο (2) πλεονεκτήματα και δύο (2) μειονεκτήματα του τρόπου αυτού.
224. 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.
225. Να ονομάσετε τα σκεύη και τα λινά που είναι απαραίτητα για το στρώσιμο τραπεζιού για βασικό κουβέρ (à la carte).
226. Να αναφέρετε πέντε (5) χαρακτηριστικά της συμπεριφοράς του τραπεζοκόμου σχετικά με τους γενικούς κανόνες υγιεινής.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΥΝΘΕΣΗ ΜΕΝΟΥ

227. Να ετοιμάσετε προκαθορισμένο μενού τεσσάρων (4) σειρών πιάτων χωρίς επιλογές.
228. Να ετοιμάσετε Μενού κατ' επιλογή, το οποίο να περιλαμβάνει δύο επιλογές σε κάθε κατηγορία που ακολουθεί :
1) Ορεκτικά = Appetizers
2) Σούπες = Soups = potages
3) Σαλάτες = Salads
4) Κυρίως φαγητά = Main Dishes
5) Γλυκά = Desserts
229. Αναφέρατε πέντε (5) επαναλήψεις που θα πρέπει να αποφεύγουμε όταν συνθέτουμε ένα ισοζυγισμένο μενού.
230. Να αποδώσετε στα Ελληνικά τις ακόλουθες παρασκευές :
1. Crème Dubary 2. Salade Verte 3. Côtelettes de Porc aux Pommes,
4. Carottes Glacé 5. Petit Poi Flamande 6. Epinard a la crème,
7. Riz aux Champignons 8. Gâteau Foret Noir 9. Tarte aux Cerises.

ΕΝΟΤΗΤΑ: BAR

231. Σε ποιους τύπους διακρίνονται τα brandies ανάλογα με την παλαιότητά τους;
232. Ποιες εργασίες εκτελούνται κατά την προετοιμασία (mise en place) του Μπαρ;
233. Ποιους κανόνες έχει υπόψη του ο barman κατά τη χρήση των υάλινων σκευών;
234. Τι γνωρίζετε για το Μπαρ δωματίου (mini bar) και ποιες οι φροντίδες για την άψογη λειτουργία του;
235. Ποιος είναι ο τρόπος παρασκευής, διακόσμησης και σερβιρίσματος των cocktails:
α) Gin Fizz β) Margarita γ) Black Russian.
236. Να αναφέρετε την σειρά καταχώρησης των ποτών σε έναν κατάλογο Bar.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

237. Να προτείνετε το είδος του κρασιού που συνδυάζεται με τα παρακάτω εδέσματα :
α) Με χαβιάρι β) Με καπνιστό Σολωμό γ) Με παρασκευές αυγών δ) Με ψάρια
238. Να προτείνετε το είδος του κρασιού που συνδυάζεται με τα παρακάτω εδέσματα :
α) με κρύα κρέατα β) με παρασκευές κυνηγίου γ) με παγωτά
239. Να αναφέρετε ποιες προϋποθέσεις και συνθήκες πρέπει να υπάρχουν σε μια κάβα.
240. Να αναφέρετε πέντε (5) κανόνες και προϋποθέσεις που πρέπει να τηρούνται απαραίτητα για την γευστική δοκιμή των κρασιών (DEGUSTATION).

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ

241. Ποιες είναι οι διαφορές της παστερίωσης από την αποστείρωση του γάλακτος (ως προς την επεξεργασία);
242. Τι είναι τα πρόσθετα τροφίμων και ποιες πιθανές επιπτώσεις έχουν στον ανθρώπινο οργανισμό;
243. Ποια είναι τα κύρια χαρακτηριστικά και η διατροφική αξία ενός φρέσκου αυγού;
244. Ένας πελάτης που έχει αλλεργία στην πρωτεΐνη (καζεΐνη) του γάλακτος σας παρακαλεί να τον βοηθήσετε στην επιλογή εδεσμάτων. Ποια εδέσματα μπορεί να επιλέξει ο πελάτης ελεύθερα;
Α. Πεπόνι με προσούτο.
Β. Κομμάτια κρέατος με πολύχρωμα λαχανικά και πουρέ πατάτας.
Γ. Μπιφτέκια με πολύχρωμα λαχανικά και πουρέ πατάτας.
Δ. Οσομπούκο με λάχανο και αλατισμένες πατάτες.
Ε. Παγωτό βανίλια με ζεστή σως σοκολάτας.
245. Τα τρόφιμα μπορούν να συντηρηθούν με διαφορετικούς τρόπους. Με ποιον τρόπο συντήρησης μπορούν να ανασταλούν τα μικρόβια για μικρό χρονικό διάστημα και παράλληλα να διατηρηθούν οι βιταμίνες, η πρωτεΐνη και τα μεταλλικά τους στοιχεία ;
1. με παστερίωση 2. με βαθιά κατάψυξη 3. με αποξήρανση
4. με αποστείρωση 5. με πάστωμα
246. Στο εστιατόριο έρχεται ένας πελάτης VEGAN. Ποιο από τα παρακάτω πιάτα θα του προτείνετε να δοκιμάσει;
α. Παγωτό σόγιας γαρνιρισμένο με σως σοκολάτας.
β. Ψάρι στον ατμό με καρότα, σέλινο και φασολάκια.
γ. Τυροπιτάκια με τυρί τοφού και μέλι.
247. Ονομάστε πέντε (5) τροφές που πρέπει να αποφεύγει ένας αλλεργικός στην γλουτένη. Ονομάστε δύο (2) τροφές που έχουν «κρυμμένη» γλουτένη.

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ – ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ – ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP – ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

248. Πώς εξασφαλίζεται η μόρφωση και η εκπαίδευση του προσωπικού στις μονάδες παραγωγής (μέσω του συστήματος H.A.C.C.P.) ;
249. Να αναλύσετε: α) τον όρο H.A.C.C.P. β) τους τομείς εφαρμογής του και γ) να αναφέρετε τις επτά βασικές του αρχές.
250. Ποια μέτρα πρέπει να λαμβάνονται από μια επιχείρηση διατροφής για την καταπολέμηση των εντόμων και των τρωκτικών
251. Να εξηγήσετε τι είναι η σαλμονέλα και να αναφέρετε τρεις (3) τρόπους πρόληψης για την αποφυγή εμφάνισής της.
252. Τι χαρακτηρίζεται ρύπανση, μόλυνση και υποβάθμιση του περιβάλλοντος ;
253. Πως μπορεί να ωφεληθεί το περιβάλλον και μια ξενοδοχειακή επιχείρηση από τη σωστή διαχείριση απορριμμάτων, την εξοικονόμηση νερού, την αξιοποίηση ηλιακής ενέργειας και της ανακύκλωσης;

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΠΟΘΗΚΗ ΥΛΙΚΩΝ ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ

254. Να συμπληρώσετε τον πιο κάτω πίνακα:

Τιμή πώλησης	Κόστος υλικών	Μεικτό κέρδος	% Μεικτού κέρδους	% Κόστους υλικών
6,00€	2,40€			
	3,00€		58%	
12,00€				40%
	2,00€	3,00€		
	1,80€			45%

255. Οι πωλήσεις του μπαρ Bora-Bora για τον Δεκέμβριο του 2015 ήταν 18.000,00€.
Κατά τον ίδιο μήνα το μπαρ πήρε από την αποθήκη ποτά αξίας 6.000,00€ (τιμές κόστους).
Το απόθεμα ποτών κατά την απογραφή στις 30 Νοεμβρίου ήταν 400,00€ και στις 31 Δεκεμβρίου 650€.
Κατά τη διάρκεια του Δεκεμβρίου το μπαρ έδωσε στην κουζίνα ποτά αξίας €50,00.
Να υπολογίσετε το ποσοστό κόστους του μπαρ για το μήνα Δεκέμβριο.

Είδος	Τιμή Μονάδας	Φύρα % Καθαρό Βάρος	Μεικτό Βάρος	Κόστος Μερίδας
Λαιμός Χοιρινός	€ 4,30 / κιλό	32%	250 γραμμ.	
Στήθος Κοτόπουλο	€ 7,80 / κιλό	46%	280 γραμμ.	
Σφυρίδα Φρέσκια	€ 35,00 / κιλό	54%	360 γραμμ.	

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

257. Επεξηγήστε την έννοια marketing mix (μείγμα marketing).
258. Στη διαμόρφωση της κοινής γνώμης επιδρούν ορισμένοι παράγοντες. Να επιλέξετε τις σωστές απαντήσεις που αναφέρονται στους παράγοντες που δεν διαμορφώνουν την κοινή γνώμη.
- A. Οι ψυχολογικοί παράγοντες
 - B. Οι πολιτικοί παράγοντες
 - Γ. Οι κοινωνικοί παράγοντες
 - Δ. Οι ιστορικοί παράγοντες
 - E. Οι πολιτιστικοί παράγοντες

- ΣΤ. Οι φυσικοί παράγοντες
- Ζ. Οι οικονομικοί παράγοντες
- Η. Οι νομικοί παράγοντες
- Θ. Οι επικοινωνιακοί παράγοντες

ΕΝΟΤΗΤΑ: ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

- 259. Να αναπτύξετε τα κύρια χαρακτηριστικά του τουρισμού.
- 260. Οι έννοιες «Τουρισμός» και «Ταξίδι» είναι συνώνυμες;
Τεκμηριώστε την απάντησή σας.
- 261. Ποιοι είναι οι λόγοι δημιουργίας και ανάπτυξης των εναλλακτικών μορφών τουρισμού;
- 262. Να αναφέρετε τέσσερις (4) βασικούς παράγοντες που μπορούν να επιδράσουν, αρνητικά ή θετικά, στη ζήτηση σκαφών αναψυχής.
- 263. Ποιες είναι οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις του τουρισμού σε μια τουριστικά ανεπτυγμένη περιοχή;

4. Πρακτικό Μέρος: Κατάλογος Στοχοθεσίας Πρακτικών Ικανοτήτων και Δεξιοτήτων (Στοχοθεσία Εξεταστέας Ύλης Πρακτικού Μέρους)

Στοχοθεσία εξεταστέας ύλης

Για την πιστοποίηση της επαγγελματικής ικανότητας, κατά το Πρακτικό Μέρος, οι υποψήφιοι της ειδικότητας «Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης», εξετάζονται σε γενικά θέματα επαγγελματικών γνώσεων και ικανοτήτων και επίσης σε ειδικές επαγγελματικές γνώσεις και ικανότητες, που περιλαμβάνονται αποκλειστικά στη στοχοθεσία του πρακτικού μέρους της ειδικότητας.

Η εξέταση των υποψηφίων στο Πρακτικό Μέρος γίνεται σε εργαστήρια των σχολών ή σε εργαστηριακούς ή εργασιακούς χώρους, όπου οι υποψήφιοι πραγματοποίησαν την πρακτική ή την εργαστηριακή τους άσκηση κατά την περίοδο της κατάρτισής τους.

Οι υποψήφιοι εξετάζονται σε θέματα που περιλαμβάνονται στην στοχοθεσία των δεξιοτήτων και ικανοτήτων της ειδικότητας και μπορούν να πραγματοποιηθούν στους επιλεγμένους χώρους αξιολόγησης.

Οι υποψήφιοι θα πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με την πλήρη στολή που απαιτείται για το εργαστήριο μαγειρικής και να έχουν μαζί τους τον βασικό εξοπλισμό μαχαιριών για κοπές - τεμαχισμό και μικροεργαλείων για διακόσμηση των παρασκευασμάτων.

Στο Πρακτικό Μέρος οι σπουδαστές εξετάζονται για τέσσερις ώρες σε δύο (2) φάσεις:

A) Τρείς (3) ώρες προετοιμασίας - παρασκευής και

B) Μία (1) ώρα για παρουσίαση και εξέταση με προφορικές ερωτήσεις.

Τα θέματα επάνω στα οποία εξετάζονται οι υποψήφιοι είναι κυρίως θέματα εφαρμογής και απορρέουν από τη γνώση του θεωρητικού μέρους των μαθημάτων.

Θέματα εφαρμογής

Ο «Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης» στα πλαίσια των γνώσεων και των δεξιοτήτων καλείται να παρασκευάσει ένα συνδυασμό από τα κατωτέρω παρασκευάσματα:

1. **Βασικές παρασκευές**
 - Ρου - Μιρεπουά - Κουρ μπουγιόν - Ζωμοί.
2. **Παρασκευές σούπας**
 - Σούπα βελουτέ - Σούπα κρέμα - Σούπα απέραστη ή λαχανικών.
 - Σούπες πουρέ - Σούπα πουλερικών - Σούπα ψαριών.

- Σούπες εθνικές - Σούπες σπεσιαλιτέ.
- 3. Παρασκευές αυγών**
 - Αυγά ποσέ - Αυγά μάτια - Αυγά ομελέτα - Αυγά τηγανιτά - Αυγά μπρουγιέ
- 4. Παρασκευές σάλτσας**
 - Σάλτσα βελουτέ πουλερικών - Σάλτσα τομάτα - Σάλτσα σουπρέμ.
 - Σάλτσα μπεσαμέλ - Σάλτσα ολανδέζ - Σάλτσα ψητού.
 - Σάλτσα μαγιονέζα - σάλτσα ταρτάρ - σάλτσα κοκτέιλ - σάλτσα βουτύρου - Ντρέσινγκς.
- 5. Παρασκευές ζυμαρικών**
 - Σπαγγέτι ναπολιτέν - Σπαγγέτι καρμπονάρα - Μακαρόνια gratin.
 - Κανελόνια μιλανέζ - Νιόκι φλορεντιν - τORTEΛΙΝΙΑ.
- 6. Παρασκευές ρυζιού**
 - Ρύζι πιλάφι - Ρύζι Creole - Ριζότο,
- 7. Παρασκευές ψαριών**
 - Ψάρια τηγανιτά - Ψάρια στο φούρνο - Ψάρια στον ατμό,
 - Σολομός - Τσιπούρα - Λαβράκι.
- 8. Παρασκευές κρεάτων - πουλερικών**
 - Ψήσιμο στη σχάρα - Ψήσιμο σοτέ - Σνίτσελ.
 - Μοσχάρι μπραιζέ - Χοιρινό φρικασέ.
 - Μπιφτέκια - Κεφτέδες.
- 9. Παρασκευές σαλατών**
 - Σαλάτα απλή - Σαλάτα χωριάτικη - Σαλάτα σίζαρ.
 - Σαλάτα σύνθετη (κρετοσαλάτα, κοτοσαλάτα, Ρωσική σαλάτα κ.λ.π.).
 - Σαλάτα βραστών λαχανικών.
- 10. Παρασκευές οστρακόδερμων**
 - Γαρίδες κοκτέιλ.
 - Μύδια σαγανάκι.
- 11. Τρόποι κοπής πατατών**
 - Ζουλιέν - Μπρινουάζ - Κονκασέ - Εμανσέ - Παριζιέν - Νουαζέτ
- 12. Παρασκευές ειδικών εδεσμάτων**
 - Σουφλέ με τυρί
 - Βολ-ο-βαν α λα ρεν.
 - Κις λορέν
 - Καναπέ
 - Σάντουιτς
- 13. Παρασκευές άρτου**

- Ψωμί με μαγιά.
- Λαδόψωμο - Τυρόψωμο.

14. Παρασκευές ζύμης

- Πίτσα
- Πίτες (τυρόπιτα - σπανακόπιτα - πιπερόπιτα).

15. Παρασκευές γλυκισμάτων

- Κρέμα καραμελέ - Τάρτα μήλου - Κρέπα γλυκιά - Κρέμα ζαχαροπλαστικής.
- Χαλβάς σιμιγδάλι - Κέικ - Γαλακτομπούρεκο - Κανταΐφι - Πανακότα.