

## **ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ**

### **ΘΕΜΑ 2<sup>ο</sup>**

**2.1** Η σύνθεση του προσωπικού ενός μεγάλου εστιατορίου είναι η εξής:

- Επόπτης
- Εστιάρχος
- Υπεστιάρχος
- Τραπεζοκόμος
- Βοηθός τραπεζοκόμου
- Μαθητευόμενος
- Οινοχόος
- Κόπτης
- Τραπεζοκόμος ορόφων

**2.2** Ο εστιάρχος ή *maître d hotel*, είναι εκείνος που υποδέχεται τους πελάτες κατά την είσοδο τους στο εστιατόριο, τους υποδεικνύει το τραπέζι που θα καθίσουν, τους ενημερώνει για το μενού και τέλος τους συνοδεύει στην έξοδο. Ο *maître* ενημερώνεται από την υποδοχή για τις αναμενόμενες αφίξεις και αναχωρήσεις πελατών. Ο *maître* κατανέμει τα ρεπό του προσωπικού και σύμφωνα με την προβλεπόμενη κίνηση του εστιατορίου ανακοινώνει γραπτώς τις εργασίες καθενός εκ των εργαζομένων του τμήματος χρησιμοποιώντας το «Έντυπο Προγραμματισμού Εργασιών».

**2.3** Ο οινοχόος είναι υπεύθυνος για την παραγγελία και εκτέλεση του σερβιρίσματος του κρασιού. Πρέπει να έχει γνώσεις οιнологίας, ώστε να προτείνει στους πελάτες το κατάλληλο κρασί που θα συνοδεύσει το φαγητό τους.