

ΘΕΜΑ 2^ο

2.1 Να παραθέσετε τέσσερις βασικούς κανόνες εστιατορίου που αφορούν την συμπεριφορά του προσωπικού.

(Μονάδες 10)

2.2 Με βάση τη σχηματική παράσταση που απεικονίζεται στο παρακάτω σχήμα, να γράψετε τους αριθμούς 1, 2, 3, 4, 5 από τη στήλη Α και δίπλα ένα από τα γράμματα α, β, γ, δ, ε της στήλης Β που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

Α ΣΤΗΛΗ	Β ΣΤΗΛΗ
1. Ζουλιέν (Julienne)	α. Αλεύρωμα ψαριού ή κρέατος
2. Κονκασέ (Concasse)	β. Μίξη και ψήσιμο αλευριού και λιπαρής ουσίας για παρασκευή σαλτσών
3. Ρου (Roux)	γ. Κοπή λαχανικών σε κύβους
4. Μπρυνουάζ (Brynoise)	δ. Ψιλοκομμένος τεμαχισμός λαχανικών
5. Φαρινέ (Fariner)	ε. Κοπή λαχανικών σε λωρίδες

(Μονάδες 15)