

ΔΙΕΚ Σίνδου

2023A

Υλικό για Πρόοδο

Ειδικότητα: Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης- Αρχιμάγειρας (CHEF)

Μάθημα: Οργάνωση και Λειτουργία Εστιατορίου

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

- Τι εξοπλισμό πρέπει να έχει η αποθήκη ημέρας και σε ποιο σημείο του χώρου της κουζίνας πρέπει να βρίσκεται;
- Αναφέρετε κανόνες ατομικής υγιεινής σε ένα χώρο μαζικής εστίασης
- Ποιο είναι το περιεχόμενο της έννοιας «απόδοση προϊόντος»;
- Τι είναι η καρτέλα κρέατος και ποια είναι η χρήση της;
- Ποια είναι τα βασικά πλεονεκτήματα που προκύπτουν από τον καταμερισμό των έργων στη σύγχρονη οικονομία;
- Τι γνωρίζετε για τον «ποιοτικό έλεγχο» των τροφίμων;
- Τι είναι το τιμολόγιο; Ποιος το εκδίδει και ποια στοιχεία αναφέρονται σε αυτό;
- Περιγράψτε τα είδη των εστιατορίων ανάλογα με τα προϊόντα που παρασκευάζουν
- Ποιες είναι οι διαφορές ανάμεσα σε ένα a la carte και σε ένα table d' hote menu;