

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2019

**Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (515)**

**Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τρίτη, 28 Μαΐου 2019**

**8:00 – 10:30**

**ΛΥΣΕΙΣ**

**Επιτρεπόμενη διάρκεια γραπτού 2,5 ώρες (150 λεπτά)**

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από τρία (3) μέρη (Α, Β και Γ) και από δεκαοκτώ (18) σελίδες

**ΟΔΗΓΙΕΣ:**

**Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.**

Το **Μέρος Α** αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες.

Το **Μέρος Β** αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες.

Το **Μέρος Γ** αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.

**Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο εξεταστικό δοκίμιο.**

## **ΜΕΡΟΣ Α (μονάδες 48)**

1. Να αντιστοιχίσετε τους όρους της στήλης Α με τους όρους της στήλης Β.  
**Στη στήλη Β περισσεύουν τρεις όροι.**

A/A	ΣΤΗΛΗ Α΄	A/A	ΣΤΗΛΗ Β΄
1	Ρικατόνι με σάλτσα πέστο	Α	Σάλτσα μπολονέζ και σάλτσα μορνέ
2	Ταλιατέλλε μπολονέζ	Β	Βασιλικό, πινόλια, σκόρδο, ελαιόλαδο, παρμεζάνα
3	Πέννε Αλφρέτο	Γ	Φρέσκια κρέμα, παρμεζάνα
4	Σπαγγέτι καρμπονάρα	Δ	Χαμ ή μπέικον, φρέσκια κρέμα, κροκάδια
		Ε	Σάλτσα ντομάτας με κιμά.
		ΣΤ	Σάλτσα ντομάτας
		Ζ	Σάλτσα μορνέ

ΣΤΗΛΗ Α΄	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β΄	<b>Β</b>	<b>Ε</b>	<b>Γ</b>	<b>Δ</b>

2. Η παρουσίαση του μπουφέ έχει ιδιαίτερη σημασία τόσο για τον πελάτη όσο και για την επιχείρηση. Να γράψετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει η παρουσίαση του μπουφέ.

- Πρέπει να είναι πρωτότυπη, ελκυστική και πολλές φορές εντυπωσιακή.
- Πρέπει να είναι χαρακτηριστική. (θεματική)
- Το μπουφέ πρέπει να έχει ένα κεντρικό σημείο εστίασης.
- Έκθεμα, το οποίο πρέπει να έχει άμεση σχέση με το θέμα του μπουφέ, από φαγώσιμα υλικά.
- Η τοποθέτηση των φαγητών πρέπει να γίνεται με γνώμονα το εύκολο σερβίρισμα και την καλαισθησία.
- Ένα μπουφέ πρέπει να είναι τρισδιάστατο, τα φαγητά δηλαδή πρέπει να τοποθετούνται σε διάφορα ύψη και βάθη.
- Η σειρά με την οποία τοποθετούνται τα φαγητά πάνω σε ένα μπουφέ είναι σημαντική και καθορισμένη από τις αρχές που διέπουν την σειρά παρουσίασης φαγητών σε μενού. Δηλαδή τα φαγητά τοποθετούνται με την σειρά με την οποία θα τα σερβίραμε ή θα τα παρουσιάζαμε σε ένα συμβατικό μενού.

- Οι καθρέπτες, πιατέλες και άλλα δοχεία στα οποία παρουσιάζονται τα φαγητά πρέπει να είναι πεντακάθαρα σαν καινούρια.
- Όλα τα φαγητά κρύα ή ζεστά πρέπει να έχουν ομοιομορφία όσο αφορά την παρουσίαση, μέγεθος, τεμαχισμό κα.

3. Σάντουιτς είναι ένα φαγητό το οποίο περιλαμβάνει κάποιο είδος ψωμιού με γέμιση.

Τα σάντουιτς χωρίζονται σε δύο βασικές κατηγορίες.

(α) Να αναφέρετε τις δύο (2) αυτές κατηγορίες

1. Κρύα
2. Ζεστά

(β) Να γράψετε τα τρία (3) μέρη του σάντουιτς δίνοντας ένα παράδειγμα για το κάθε μέρος.

Μέρη	Παράδειγμα (ενδεικτικά)
Ψωμί	Σλαις – μπαγκέτα – φραντζόλα – τσιαπατά
Άλειμμα	Βούτυρο – μαργαρίνη – μαγιονέζα – μουστάρδα
Γέμιση	Αλλαντικά – τυριά – λαχανικά - ψάρια και θαλασσινά

4. Να βαλετέ √ δίπλα από κάθε μία από τις πιο κάτω δηλώσεις αναλόγως με το αν είναι **Σωστές** ή **Λανθασμένες**.

	Σ	Λ
Αλλάζοντας απλά την ποσότητα της μερίδας, το ριζότο μπορεί να σερβιριστεί σαν ορεκτικό, συνοδευτικό ή κυρίως πιάτο.	Σ	
Για την παρασκευή ριζότο χρησιμοποιούμε κρύο ζωμό.		Λ
Η κυπριακή κουζίνα περιλαμβάνει πολλές συνταγές φαγητών επηρεασμένες από τους διάφορους κατακτητές.	Σ	
Τα φρέσκα ζυμαρικά μπορούν να προψηθούν και να διατηρηθούν όπως τα αποξηραμένα.		Λ
Η λέξη μπουφέ σημαίνει ένα μεγάλο τραπέζι στο οποίο τοποθετούνται τα φαγητά.	Σ	
Φημισμένα ιταλικά τυριά είναι το ροκφόρ, το ένταμ και το μπρι.		Λ
Ορισμένα είδη ζυμαρικών περιέχουν γέμιση τυριού ή κρέατος (κιμάς).	Σ	
Η πίτσα αποτελεί αναπόσπαστο μέρος και χαρακτηριστικό της ιταλικής κουζίνας.	Σ	

5. α) Να γράψετε τα τέσσερα (4) υλικά της βασικής συνταγής των φρέσκων ζυμαρικών:

- Αλεύρι
- Αλάτι
- Ελαιόλαδο
- Αυγά

β) Μπορούμε να ετοιμάσουμε διάφορους χρωματισμούς ζύμης για ζυμαρικά.

Να συμπληρώσετε τα παρακάτω γράφοντας το κύριο υλικό που χρειαζόμαστε για να δώσουμε το ανάλογο χρώμα στη φρέσκια ζύμη μας.

Ζύμη	Υλικό (ενδεικτικά)
Πράσινη ζύμη	Σπανάκι – Πράσινα φυλλώδη λαχανικά – Πράσινη πιπέρια
Κόκκινη ζύμη	Ντομάτα (πάστα) – Παντζάρι
Κίτρινη ζύμη	Σάφρον (ζαφορά) – Κιτρινόριζα (turmeric)
Μαύρη ζύμη	Μελάνι σουπιάς – Μελάνι καλαμαριού

6. Είστε ο αρχιμάγειρας του ξενοδοχείου και ετοιμάζετε το μενού για Ελληνική βραδιά. Το μενού είναι **μπουφέ** και θα συμπεριλαμβάνει τις ακόλουθες σειρές φαγητών:

Να γράψετε μία (1) σούπα	<ul style="list-style-type: none"><li>• Μαγειρίτσα – αυγολέμονη – τραχανάς – κακαβιά</li></ul>
Να γράψετε δύο (2) σαλάτες	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ελληνική</li><li>• Αγγουροντομάτα</li><li>• Λαχανοσαλάτα</li><li>• Παντζαροσαλάτα</li></ul>
Να γράψετε δύο (2) ορεκτικά (βουτήγματα)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Τζατζίκι – ταραμοσαλάτα</li><li>• ταχίνι - Μελιντζανοσαλάτα</li><li>• κοπανιστή σκορδαλιά – τυροκαφτερη</li></ul>

<p>Να γράψετε τέσσερις (4) παρασκευές κυρίως πιάτων (κρεατικά – πουλερικά)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μουσακάς</li> <li>• Παστίσιο</li> <li>• Αρνί ριγανάτο</li> <li>• Βοδινό κοκκινιστό</li> </ul> <p>Σουτζουκάκια – σουβλάκι – Σπετσοφαί – κλεφτικό – Κοντοσούβλι - ρεβυθάδα</p>
<p>Να γράψετε δύο (2) παρασκευές ψάρια και θαλασσινά</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Γαρίδες σαγανάκι</li> <li>• Μπακαλιάρος σκορδαλιά</li> </ul> <p>Χταπόδι στη σχάρα – σουπιές Σκουμπρί η γαύρος μαρινάτος</p>
<p>Να γράψετε δύο (2) παρασκευές συνοδευτικά</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πατάτες ριγανάτες</li> <li>• Σπανακόρυζο</li> <li>• Ρύζι πιλάφι</li> </ul>
<p>Να γράψετε τρεις (3) παρασκευές παραδοσιακών γλυκών</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Γαλακτομπούρεκο</li> <li>• Ραβανί</li> <li>• Γιαννιώτικο</li> </ul> <p>Λουκουμάδες – τρίγωνα πανοράματος – μπακλαβάς – κανταΐφι- χαλβάς</p>

7. Να βαλετέ με √ δίπλα από κάθε μία από τις πιο κάτω δηλώσεις αναλόγως με το αν είναι **Σωστές** ή **Λανθασμένες**.

		Σ	Λ
1	Ένα από τα ωφελήματα εφαρμογής του συστήματος HACCP είναι ότι υπάρχει μεγαλύτερος βαθμός εμπιστοσύνης στην ασφάλεια του προϊόντος.	Σ	
2	Με την εφαρμογή του συστήματος HACCP η δυνατότητα ελέγχου από την διοίκηση λιγοστεύει.		Λ
3	Ο υπεύθυνος παραγωγής του συστήματος HACCP δεν πρέπει να γνωρίζει τον τρόπο παραγωγής των προϊόντων.		Λ
4	Ο υπεύθυνος του τεχνικού ελέγχου του συστήματος HACCP πρέπει να γνωρίζει πολύ καλά τον μηχανολογικό εξοπλισμό της μονάδας.	Σ	
5	Για την ανάπτυξη νέων προϊόντων απαιτείται συμβουλή από τον υπεύθυνο Έρευνας και Ανάπτυξης.	Σ	
6	Τα συστατικά και υλικά συσκευασίας είναι σημαντικές πληροφορίες για την περιγραφή του προϊόντος.	Σ	
7	Ο χρόνος ζωής και οι συνθήκες αποθήκευσης του τελικού προϊόντος είναι πληροφορίες όχι και τόσο σημαντικές στην περιγραφή του προϊόντος.		Λ
8	Τα συστατικά των τροφίμων πρέπει να καταγράφονται στις πληροφορίες για την περιγραφή του προϊόντος.	Σ	

8. Να καταγράψετε τέσσερις (4) παράγοντες από τους οποίους εξαρτάται ο καταμερισμός των τμημάτων (station) στο εστιατόριο.

1. Από τον αριθμό των τραπεζιών
2. Από τη συχνότητα αλλαγής των πελατών
3. Από τον αριθμό των τραπεζοκόμων
4. Από τις ικανότητες των τραπεζοκόμων
5. Από την απόσταση των τραπεζιών από την κουζίνα

9. Να αναφέρετε τέσσερα (4) σημεία που συμβάλλουν στη δημιουργία κατάλληλης ατμόσφαιρας στην τραπεζαρία ενός εστιατορίου.

1. Τα τραπεζομάντιλα και τα επιτραπεζομάντιλα να είναι καλοσιδερωμένα και στρωμένα αρμονικά
2. Να στρώνονται όλες οι θέσεις του εστιατορίου
3. Τα επιτραπέζια σκεύη να γυαλίζονται και να τοποθετούνται σωστά
4. Τα ανθοδοχεία και τα λουλούδια να είναι τακτοποιημένα
5. Το κηροπήγιο είναι διακοσμητικό στοιχείο και δεν πρέπει να λείπει από τα τραπέζια
6. Οι πετσέτες πρέπει να διπλώνονται για να διακοσμούνται τα τραπέζια
7. Οι ανθώνες και τα διάφορα φυτά τα βρίσκουμε κοντά στη είσοδο ή δίπλα από Κολόνες
8. Φωτισμός
9. Αερισμός
10. Μουσική

10. Να δώσετε τον ορισμό της επικοινωνίας

Είναι η ανταλλαγή πληροφοριών μεταξύ ανθρώπων προφορικά, γραπτά ή μέσω τηλεφώνου. Μπορεί όμως με την επικοινωνία να μην ανταλλαχθούν μόνο πληροφορίες, αλλά και τα συναισθήματα μεταξύ των ανθρώπων που επικοινωνούν.

11. Να αναφέρετε τον ορισμό του Μπαρ και από πού πήρε το όνομα του.

**ΟΡΙΣΜΟΣ :** Είναι ο ειδικά διακοσμημένος και διαρρυθμισμένος χώρος όπου παρασκευάζονται και σερβίρονται οινοπνευματώδη ή μη ποτά.

**ΑΠΟ ΠΟΥ ΠΡΟΗΛΘΕ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΜΠΑΡ**

Το μπαρ πήρε την ονομασία του από την Αγγλική λέξη Bar που σημαίνει ράβδος. Αρχικά μέσα στα μπαρ υπήρχαν δύο ράβδοι [Bars] πάνω στους οποίους οι πελάτες ακουμπούσαν τα χέρια και τα πόδια τους καθώς έπιναν το ποτό τους για να ξεκουραστούν.

Αποδεκτή απάντηση και η ιστορική αναφορά στο κάγκελο.

12. Να αναφέρετε τέσσερις (4) βασικούς κανόνες για την παρασκευή Φλαμπέ.

1. Όλα τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν για το φλαμπέ πρέπει να ευρίσκονται στη τραπεζαρία.
2. Το άναμμα δεν γίνεται με σπέρτα αλλά με ελαφρύ τράβηγμα του τηγανιού προς τα πίσω και προς τα κάτω.
3. Το πιρούνι δεν πρέπει να τρυπά τα παρασκευάσματα και ούτε να ξύνει το τηγάνι.
4. Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται πρέπει να λάμπουν από καθαριότητα και μετά από κάθε παρασκευή πρέπει να πλένονται.
5. Ο τραπεζοκόμος που φτιάχνει τα φλαμπέ πρέπει να έχει προσωπικότητα και τέλεια εμφάνιση.
6. Ο τραπεζοκόμος πρέπει να έχει καλούς τρόπους, ευχάριστη ομιλία, κομψή εμφάνιση και να είναι πεντακάθαρος.
7. Δεν πρέπει να αγγίζει τα φαγητά με τα χέρια του και να χρησιμοποιεί τη λαβίδα.
8. Οι κινήσεις του πρέπει να είναι επιδέξιες και να δείχνουν εμπιστοσύνη και σιγουριά.
9. Εφαρμογή των καθιερωμένων κανόνων της εστιατορικής τέχνης και των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας.

### ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄

### ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β

### ΜΕΡΟΣ Β΄ (μονάδες 32)

13. α) Η μαγειρική εξελίσσεται και κερδίζει έδαφος, χάρη στα δεκάδες τηλεοπτικά προγράμματα μαγειρικής. Είστε καλεσμένος/η σε ένα από αυτά τα τηλεοπτικά προγράμματα και οι τηλεθεατές της εκπομπής, σας ζητούν να τους εξηγήσετε τους ακόλουθους τέσσερις (4) μαγειρικούς όρους που τους συναντάνε όλο και συχνότερα μπροστά τους.

Liaison (Λιαιζόν)

Συνδυασμός από κροκάδια και φρέσκα κρέμα. Χρησιμοποιείται σε σάλτσες και σούπες. Δίνει άρωμα, γεύση, δένει πολύ ελαφρά τις παρασκευές μας και τις κάνει πιο αφράτες.



### Deglaze (Ντικλέιζ)

Είναι η διαδικασία κατά την οποία με ξύλινο κουτάλι και τη χρήση ζωμού ή κρασιού αφαιρώ τα υπολείμματά της τροφής από το τηγάνι ή το ταψί όπου ψήθηκε το φαγητό για να κάνω σάλτσα. Όπως για παράδειγμα κάνω στο ταψί στο οποίο ψήθηκε το **ρόστο** ή το τηγάνι στο οποίο έχω κοκκινίσει το κρέας για να ετοιμάσω την σάλτσα.

### Reduce (Ελαττώνω)

Σε χαμηλή φωτιά εξατμίζεται το υγρό της σάλτσας αποκτώντας καλύτερο άρωμα, γεύση και μεγαλύτερη πυκνότητα. Όπως για παράδειγμα ελαττώνω την σάλτσα κατά 2/3 ή στο μισό.

### Basting (Μπέιστινγκ)




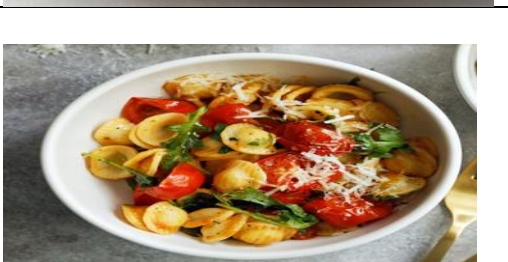
Είναι η διαδικασία κατά την οποία το ρόστο περιχύνεται με τα υγρά του κατά την διάρκεια του ψησίματος του, ώστε να κοκκινίσει ομοιόμορφα και να παραμείνει ζουμερό.

β) Οι πιο κάτω προτάσεις αποτελούν τα στάδια παρασκευής μιας συνταγής βοδινού στιού και είναι ανακατεμένες. Στο πίνακα που ακολουθεί, βάλτε τις προτάσεις αυτές αριθμητικά στη σωστή σειρά, ούτως ώστε η συνταγή του στιού να εκτελεσθεί σωστά.

- α) Κοκκινίζουμε τα λαχανικά.
- β) Στη συνέχεια προσθέτουμε κόκκινο κρασί και σκούρο ζωμό.
- γ) Ελέγχουμε και διορθώνουμε τη γεύση προσθέτοντας αλάτι και πιπέρι.
- δ) Σοτάρουμε το κρέας σε καυτό λάδι και αφαιρούμε το κρέας από την κατσαρόλα.
- ε) Επιστρέφουμε το κρέας στην κατσαρόλα, σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε.
- στ) Κόβουμε το κρέας σε κύβους.
- ζ) Σερβίρουμε το κρέας μαζί με τη σάλτσα.
- η) Προσθέτουμε αλεύρι και κάνουμε σκούρο ρου.

1	2	3	4	5	6	7	8
στ	δ	α	η	β	ε	γ	ζ

14. α) Η τάση για υγιεινή διατροφή κάνει τις σαλάτες όλο και πιο δημοφιλείς. Σαλάτες ονομάζονται κρύα παρασκευάσματα τα οποία σερβίρονται ως ορεκτικά, κυρίως φαγητά ή ως επιδόρπια και χωρίζονται σε επτά (7) κατηγορίες. Να αναφέρετε σε ποια από τις κατηγορίες ανήκει η κάθε σαλάτα της φωτογραφίας.

	<p><b>Σαλάτες από άλλα λαχανικά</b></p>
	<p><b>Σαλάτες από φυλλώδη λαχανικά</b></p>
	<p><b>Σαλάτες από όσπρια</b></p>
	<p><b>Σαλάτες ζυμαρικών</b></p>

Αποδεκτή απάντηση και η κατηγοριοποίηση σε ορεκτικές, συνοδευτικές, κυρίως φαγητού και επιδόρπια.

β) Να συμπληρώσετε τα κενά γράφοντας τα βασικά υλικά της ιταλικής κουζίνας, σύμφωνα με τις πιο κάτω κατηγορίες τροφών.

Κατηγορίες Τροφών	Υλικά (ενδεικτικά)
Λάδι	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ελαιόλαδο</li></ul>
Θαλασσινά	<ul style="list-style-type: none"><li>• Γαρίδες – χταπόδι – σουπιές - καλαμάρι</li></ul>
Αρωματικά βότανα	<ul style="list-style-type: none"><li>• Βασιλικό – ρίγανη – θυμάρι – μαϊντανό – άνηθο - κόλιανδρο</li></ul>
Λαχανικά	<ul style="list-style-type: none"><li>• ντομάτα – μελιτζάνα – πιπεριές – κολοκυθάκια – ροκά</li></ul>
Αλλαντικά	<ul style="list-style-type: none"><li>• Προσουτο – κοππα – πανσέτα – μορταδέλα</li></ul>
Τυριά	<ul style="list-style-type: none"><li>• Παρμεζάνα – ρικοτα – μοτσαρελλα-ρεκατο – μασκαρπονε - γκοργκονζολα</li></ul>
Ξύδι	<ul style="list-style-type: none"><li>• Βαλσαμικο</li></ul>

15.α) Να εξηγήσετε σε συντομία τους πιο κάτω όρους οι οποίοι χρησιμοποιούνται στην επισιτιστική βιομηχανία για την εστιατορική τέχνη.

- Duty/rota:

Πρόγραμμα καθηκόντων του προσωπικού στο οποίο όλες οι υπηρεσίες αναλαμβάνονται με την σειρά από όλους τους εργαζόμενους

- Mise en place:

Η προετοιμασία του εστιατορίου που γίνεται πριν και μετά από την παράθεση

- Station:  
Τμήμα του εστιατορίου που αποτελείται από 4-6 τραπέζια
- Blinis:  
Είδος κρέπας που συνοδεύει το χαβιάρι
- Cob holders:  
Ειδικά σκεύη με χειρολαβή στη μια άκρη πάνω στα οποία στερεώνεται το στέλεχος του αραβόσιτου για να μπορεί να το κρατεί ο πελάτης
- Croûtons:  
καπηράκια, πολύ μικρές φρυγανιές, σε διάφορα σχήματα τα οποία συνοδεύουν τις σούπες
- Escargotiere:  
ειδικό σκεύος για την παράθεση σαλιγκαριών
- Lobster pick:  
ειδική λαβίδα με την οποία αφαιρείται ή σάρκα από τις δαγκάνες του αστακό

16. Να αναφέρετε τέσσερα (4) πλεονεκτήματα και τέσσερα (4) μειονεκτήματα της μεθόδου σερβιρίσματος Γκέριντον:

Πλεονεκτήματα μεθόδου σερβιρίσματος Γκέριντον.

1. Ο πελάτης απολαμβάνει ένα προσωπικό τρόπο παράθεσης με έμφαση στη ατομική εξυπηρέτηση.
2. Το φαγητό σερβίρετε φρέσκο και στη περίπτωση φλαμπέ μαγειρεύεται κατά παραγγελία.
3. Ο πελάτης επωφελείται από μεγαλύτερη ποικιλία στο μενού.
4. Η ποιότητα του φαγητού και της παράθεσης συνδυάζεται και είναι πολύ καλύτερη,
5. Τα επίπεδα υγιεινής είναι πολύ ψηλά.
6. Ο πελάτης έχει τη ευκαιρία να εκδηλώσει κάποια προτίμηση στη προετοιμασία του φαγητού.
7. Το θέαμα είναι ευχάριστο και διασκεδαστικό.
8. Η παράθεση γίνεται σε αργούς ρυθμούς και δίδει τη ευκαιρία στον πελάτη να απολαύσει το φαγητό του.
9. Αυξάνει το γόητρο και τις πωλήσεις της επιχείρησης.

10. Το προσωπικό νιώθει ικανοποιημένο.
11. Το επίπεδο παράθεσης από γκεριντόν αξιολογείται από τους πελάτες
12. Ο πελάτης νιώθει μεγαλύτερη ικανοποίηση [ποιότητα παρά ποσότητα].

Μειονεκτήματα μεθόδου σερβιρίσματος Γκέριντον.

1. Ψηλά εργατικά κόστη.
2. Χρειάζεται κατάλληλο και επιδέξιο προσωπικό και η εξεύρεση είναι δύσκολη.
3. Το αρχικό κόστος του ειδικού εξοπλισμού είναι πολύ ψηλό.
4. Η διαδικασία παράθεσης είναι πιο αργή.
5. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι ακριβότερα.
6. Στη αίθουσα τακτοποιούνται πιο λίγα τραπέζια λόγω του ότι χρειάζεται περισσότερος χώρος διακίνησης του τρόλεϊ για το γκεριντόν.
7. Υπάρχει μεγαλύτερος κίνδυνος ατυχημάτων και τα λάθη γίνονται αντιληπτά από τους πελάτες.

Αποδεκτή απάντηση και τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα του φλαμπέ.

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄**

**ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄**

## ΜΕΡΟΣ Γ΄ (μονάδες 20)

17.α) Ένα από τα χαρακτηριστικά της κυπριακής κουζίνας είναι η ταβέρνα, ένα εστιατόριο με έντονο παραδοσιακό χαρακτήρα που σερβίρει παραδοσιακούς μεζέδες. Ο τυπικός τρόπος παράθεσης των μεζέδων της κυπριακής ταβέρνας απαιτεί μικρές μερίδες φαγητού που παρατίθενται στο τραπέζι έτσι που οι πελάτες να αυτοεξυπηρετούνται.

Όταν το μενού της ταβέρνας αποτελείται αποκλειστικά από μεζέδες τότε αυτοί παρουσιάζονται σε στάδια. Να αναφέρετε έξι (6) από τα επτά (7) στάδια της παράθεσης των κυπριακών μεζέδων στην ταβέρνα και να γράψετε δύο (2) αντιπροσωπευτικά παραδείγματα (φαγητά) για το κάθε στάδιο.

	στάδια	αντιπροσωπευτικά παραδείγματα
1	Κρύα Εδέσματα Διατήρησης	<ul style="list-style-type: none"><li>• Χοιρομέρι</li><li>• Χταπόδι ξιδάτο</li><li>• Ξηροί καρποί</li><li>• Σαρδέλες σε άλμη, Ρέγκα</li><li>• Σαλμός</li><li>• Κασκαβάλι</li><li>• Ελιές Τσακιστές</li><li>• Ξιδάτα αυγά</li><li>• τσαμαρελα</li></ul>
2	Ορεκτικά και Σαλάτες	<ul style="list-style-type: none"><li>• Χούμοι</li><li>• Ψαρσαλάτα</li><li>• Ταραμοσαλάτα</li><li>• Ταχίι</li><li>• Ζαλατίνα</li><li>• Πατατοσαλάτα</li><li>• Παντζαροσαλάτα</li><li>• Χωριάτικη Σαλάτα</li><li>• Ελιές οφτές</li></ul>
3	Αυγά, Γεμιστά, Ζυμαρικά	<ul style="list-style-type: none"><li>• Κολοκυθάκια με τα αυγά</li><li>• Στρουθούθκια με τα αυγά</li><li>• Αγγέλια με τα αυγά</li></ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μανιτάρια με τα αυγά</li> <li>• Ραβιόλες</li> <li>• Σαλιγκάρια</li> <li>• Τουρλού – Τουρλού</li> <li>• Κουπέπια – Γεμιστά</li> <li>• Κολοκυθάκια σβησμένα με ξύδι</li> </ul>
4	Ψάρια και Θαλασσινά	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χταπόδι καθιστό ή στη σχάρα</li> <li>• Καλαμαράκια γεμιστά</li> <li>• Διάφορα ψάρια τηγανητά</li> <li>• Χταπόδι Ξιδάτο</li> <li>• Καλαμαράκια τηγανητά ή στη σχάρα</li> <li>• Ψάρι Σαβόρο</li> <li>• Ξιφίας Σουβλάκι</li> </ul>
5	Ζεστά Αλλαντικά, Τυριά, Κυνήγια	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Λούντζα τηγανιτή ή στη σχάρα</li> <li>• Λουκάνικα τηγανιτά ή στη σχάρα</li> <li>• Παστουρμά</li> <li>• Χαλλούμι στη σχάρα</li> <li>• Ορτύκια στη σχάρα</li> <li>• Λαγός σπιφάδο</li> </ul>
6	Κρέατα, Πουλερικά, Συνοδευτικά	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σιεφταλιές</li> <li>• Πατάτες Αντιναχτές</li> <li>• Σουβλάκι Χοιρινό/Κοτόπουλο</li> <li>• Παϊδάκια</li> <li>• Τταβάς</li> <li>• Αφέλια με Πουργούρι</li> <li>• Κλέφτικο</li> <li>• Φτανά στη σχάρα</li> <li>• Συκωτάκια αρνίσια τηγανητά</li> </ul>
7	Γλυκά, Φρούτα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Δάκτυλα/Πισιήες</li> <li>• Πίπτες της Σάτζιης</li> <li>• Αναρή ή Χαλούμι σχάρας με Μέλι</li> <li>• Πουρέκια με Αναρή</li> <li>• Τσιπόπιττα</li> <li>• Χαλουβάς</li> <li>• Κατιμέρι</li> <li>• Φρούτα</li> </ul>

β) Να ονομάσετε οκτώ (8) βασικά υλικά της Κυπριακής κουζίνας.

1. Χοιρινό
2. Χαλούμι
3. Κολοकाσι
4. Πατάτες
5. Κόλιανδρο
6. Ντομάτες
7. λουκανικα
8. Τραχανάς

Κοτόπουλο – περιστέρια- ροκά – κραμπι – αγρελια – ελιές – κουνέλι – κρασί κόκκινο –

Όσπρια ( λουβιά, κουκιά, φασολιά, φάκες) – μπαχαρικά ( αρτυσια, κανέλα δάφνη, κόλιανδρο ξερό, δυόσμος) μελιτζάνες - κολοκυθάκια

(γ) Να γράψετε τους τέσσερις (4) παράγοντες που πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη κατά την επιλογή των φαγητών σε ένα μενού κυπριακών μεζέδων.

1. Εποχικότητα υλικών
2. Τιμή
3. Συμβατότητα με τους υπόλοιπους μεζέδες
4. Ζήτηση

18. Μία από τις πιο διαδεδομένες τάσεις στην επισιτιστική βιομηχανία τα τελευταία χρόνια είναι η παράθεση φαγητών και ποτών σε εξωτερικούς χώρους (Outside Catering), που αποτελεί ένα εξειδικευμένο τομέα παράθεσης φαγητών και ποτών σε άλλους χώρους εκτός του ξενοδοχείου ή εστιατορίου.

(α) Να αναφέρετε έξι (6) είδη εκδηλώσεων σε εξωτερικούς χώρους (Outside Catering) και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

1. Υπαίθριες εκδηλώσεις(Αποτελείται από μικρό αριθμό ατόμων)
2. Φιλανθρωπικές εκδηλώσεις(Συλλογή χρημάτων για τα διάφορα ιδρύματα)
3. Εκθέσεις(Εμπορικές, καλλιτεχνικές, αγροτικές)
4. Επιδείξεις(Αεροπορικές, αυτοκινήτου, μόδας)
5. Αθλητικές εκδηλώσεις(Διάφοροι αθλητικοί αγώνες)
6. Κοινωνικές εκδηλώσεις(Γάμοι, βαπτίσεις, γενέθλια)



β) Να αναφέρετε δέκα (10) σημεία γενικής οργάνωσης της παράθεσης σε εξωτερικούς χώρους.

1. Υπολογισμός του κόστους.
2. Καταρτισμός καταλόγου εξοπλισμού που θα χρειαστεί.
3. Τρόφιμα ωμά ή μαγειρεμένα που θα χρειαστούν.
4. Διάφορα μικροπράγματα, π.χ. ψωμάκια, βούτυρο, οδοντογλυφίδες...
5. Προγραμματισμός εργασίας για την προετοιμασία και παράθεση.
6. Μεταφορά εξοπλισμού.
7. Τακτοποίηση του χώρου μετά την εκδήλωση.
8. Αμοιβή προσωπικού.
9. Μεταφορά εύθραυστων αντικειμένων.
10. Τρόπος μεταφοράς προσωπικού, εξοπλισμού και φαγητών.

(γ) Να αναφέρετε τέσσερα (4) είδη βασικού εξοπλισμού εστιατορικής τέχνης που είναι απαραίτητα για την οργάνωση παράθεσης σε εξωτερικούς χώρους.

1. Τραπέζια
2. Καρέκλες
3. Μαχαιροπήρουνα
4. Ποτήρια
5. Φλιτζάνια
6. Σκεύη σερβιρίσματος: πιατέλες, δίσκοι, λαβίδες, κουτάλες, κ.α

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**