

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2018

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (II) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

**Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (314)**

**Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τετάρτη, 30 Μαΐου 2018**

**8:00 – 10:30**

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

**Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από τρία (3) μέρη (Α, Β και Γ) και από δεκαπέντε (15) 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 συνδυάσετε τους τύπους ρυζιού που σας δίνονται στη στήλη Α΄ με την χρήση τους στη στήλη Β΄.

A/A	ΣΤΗΛΗ Α΄	A/A	ΣΤΗΛΗ Β΄
1	Μακρύκοκκο	Α	Σούπες, γεμιστά, γλυκά
2	Αρμπόριο	Β	Ρατατούι
3	Μπασμάτι	Γ	Ριζότο
4	Γλασέ	Δ	Σούσι
		Ε	Ρύζι πιλάφι
		ΣΤ	Γιουβέτσι
		Ζ	Ινδική και Ασιατική κουζίνα

ΣΤΗΛΗ Α΄	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β΄				

2. Να ονομάσετε οκτώ (8) είδη ζυμαρικών, ανάλογα με το σχήμα και το μέγεθος.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Να κατονομάσετε τέσσερις (4) παράγοντες που διέπουν την παρουσίαση της σαλάτας σε πιατέλα.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Να απαντήσετε **Σωστό**, εάν συμφωνείτε, ή **Λάθος**, εάν διαφωνείτε με τις πιο κάτω προτάσεις.

	Σ	Λ
Το ξύσμα εσπεριδοειδών χρησιμοποιείται για να δώσει άρωμα στην φρέσκια ζύμη ζυμαρικών.		
Τα ξηρά ζυμαρικά τα οποία δεν θα σερβιριστούν αμέσως, κρυώνονται, στραγγίζονται, στη συνέχεια λαδώνονται με λίγο λάδι, στραγγίζονται και φυλάγονται στο ψυγείο.		
Ο όρος αλ τέντε (al dente) σημαίνει ότι τα ζυμαρικά είναι ψημένα σε ζωμό.		
Τα φρέσκα ζυμαρικά πρέπει να βράζουν σε πολύ κοχλαστό αλατισμένο νερό.		

5. Να ονομάσετε τα τέσσερα (4) μέρη από τα οποία αποτελείται ένα καναπεδάκι και να επεξηγήσετε το σκοπό του κάθε μέρους.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6. Οι Κινέζοι ασχολήθηκαν με την τέχνη της μαγειρικής για αιώνες, από την προσεκτική επιλογή των καταλληλότερων υλικών μέχρι τη χρήση συγκεκριμένων τεχνικών και εργαλείων.

Να κατονομάσετε οκτώ (8) βασικές τεχνικές κοψίματος που χρησιμοποιούνται στην κινέζικη κουζίνα.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

7. Στις πιο κάτω φωτογραφίες απεικονίζονται ειδικά σκεύη σερβιρίσματος. Ποιο ειδικό φαγητό σερβίρεται με το καθένα από τα πιο κάτω σκεύη.



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

8. Να ονομάσετε τις τρεις (3) κατηγορίες αλκοολούχων ποτών που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή Φλαμπέ.

Να επιλέξετε δύο από τα πιο κάτω αλκοολούχα ποτά για την κάθε κατηγορία: Ρούμι (Rum), Γραντ Μαρνιέ (Grand Marnier), Πορτ (Port), Μπενεδικτίνη (Benedictine), Μπράντι (Brandy), Κουμανταρία (Commandaria).

α) .....

i) ..... ii) .....

β) .....

i) ..... ii) .....

γ) .....

i) ..... ii) .....

9. Να βάλετε σε κύκλο τη σωστή απάντηση.

Η καθιέρωση των Φλαμπέ έγινε το 1894 στο εστιατόριο “Café de Paris” στο Μόντε Κάρλο από τον Henry Charpentier. Ενώ ετοίμαζε μια δική του παρασκευή με κρέπες, πρόσθεσε οινόπνευμα στο τηγάνι και αυτό άναψε φωτιά κατά λάθος.

Το γεγονός αυτό έγινε μέσα στο εστιατόριο μπροστά από το τραπέζι.....

- α) της πριγκίπισσας της Γαλλίας Σουζέτ.
- β) του πρίγκιπα της Γαλλίας Λουδοβίκου.
- γ) του πρίγκιπα της Ουαλίας Εδουάρδου.
- δ) της Βασίλισσας της Αγγλίας Βικτώριας.

10. Η οργάνωση και η προετοιμασία του εστιατορίου για παράθεση, περιλαμβάνει μια σειρά από εργασίες, οι οποίες πρέπει να γίνονται καθημερινά.  
Να αναφέρετε τέσσερα (4) καθήκοντα που πρέπει να γίνονται από τους τραπεζοκόμους στο εστιατόριο **πριν** την παράθεση.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

11. Να απαντήσετε **Σωστό**, εάν συμφωνείτε, ή **Λάθος**, εάν διαφωνείτε με τις πιο κάτω προτάσεις που αφορούν την μέθοδο παράθεσης από «γκέριντον».

α) Η μέθοδος «γκέριντον» έχει Γαλλική προέλευση.	
β) Η λέξη «γκέριντον» είναι Γαλλική και δηλώνει τραπεζάκι που χρησιμοποιείται μόνο για το σερβίρισμα φαγητών.	
γ) Η παράθεση από «γκέριντον» ήταν πολύ δημοφιλής κατά τον 19 <sup>ο</sup> αιώνα.	
δ) Η μέθοδος αυτή στη σημερινή εποχή εφαρμόζεται κυρίως σε επιχειρήσεις πολυτελείας.	

12. Να αντιστοιχίσετε τα ειδικά φαγητά της **στήλης Α΄** με τα συνοδευτικά υλικά τους της **στήλης Β΄**.

<b>A/A</b>	<b>ΣΤΗΛΗ Α΄</b>	<b>A/A</b>	<b>ΣΤΗΛΗ Β΄</b>
<b>1</b>	Σούπα με κρέας	<b>A</b>	Φρυγανιές με μαύρο ψωμί, βούτυρο, πιπέρι καγιέν, μύλο πιπεριού, λεμόνι και ταπάσκο
<b>2</b>	Σαλιγκάρια	<b>B</b>	Φέτες ψωμιού σε ροδέλες αλειμμένες με σκόρδο και ελαιόλαδο
<b>3</b>	Κρύος αστακός	<b>Γ</b>	Μαύρο ψωμί και βούτυρο
<b>4</b>	Στρείδια	<b>Δ</b>	Φέτα λεμονιού, μύλος πιπεριού, φρυγανιές από μαύρο ψωμί, βούτυρο και κρεμμύδι
		<b>E</b>	Φρυγανιές (Blinis), βούτυρο κρεμμύδι και φέτα λεμονιού
		<b>ΣΤ</b>	Καπηράκια σε κύβους (croûtons)
		<b>Z</b>	Σάλτσα μαγιονέζα

1. \_\_\_\_ 2. \_\_\_\_ 3. \_\_\_\_ 4. \_\_\_\_

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄**

**ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄**

## ΜΕΡΟΣ Β´ (μονάδες 32)

13. Τα πιο κάτω υλικά είναι απαραίτητα για την παρασκευή της συνταγής εσκαλόπ πανέ (escalope pane) με τη μέθοδο του ξέβαθου τηγανίσματος.

Φρυγανιά αλεσμένη, αλάτι, μοσχαρίσιο σίρλοιν, αυγά, πιπέρι άσπρο τριμμένο, λάδι άοσμο, αλεύρι.

Να περιγράψετε τα στάδια της μεθόδου που θα ακολουθήσετε για να ετοιμάσετε τη συγκεκριμένη συνταγή, χρησιμοποιώντας όλα τα πιο πάνω υλικά.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

14. Η παρουσίαση φαγητού στο πιάτο δεν μπορεί να είναι τυχαία. Πρέπει να ακολουθεί συγκεκριμένους κανόνες.

α) Να καταγράψετε οκτώ (8) γενικούς κανόνες παρουσίασης φαγητού σε πιάτο.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



β) Στο ξενοδοχείο στο οποίο εργάζεστε ως αρχιμάγειρας, θα εορταστεί η επέτειος των 50 χρόνων λειτουργίας του, παραθέτοντας ένα επίσημο δείπνο (gala dinner).

(i) Να επιλέξετε **μία** από τις δύο μεθόδους παρουσίασης φαγητού σε πιάτο για το δείπνο.

.....  
.....

(ii) Να γράψετε τα χαρακτηριστικά της μεθόδου που θα χρησιμοποιήσετε.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**15.** Είστε ο Διευθυντής Τροφίμων και Ποτών και θα πρέπει να οργανώσετε μια δεξίωση κοκτέιλ για μια παρουσίαση βιβλίου που θα γίνει στο ξενοδοχείο στο οποίο εργάζεστε. Να ετοιμάσετε ένα κατάλογο που θα περιλαμβάνει τα ακόλουθα:

α) Τέσσερα (4) είδη εξοπλισμού που είναι απαραίτητα για τη διεξαγωγή της δεξίωσης κοκτέιλ.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

β) Να περιγράψετε τη διαδικασία οργάνωσης, προετοιμασίας και διεξαγωγής της πιο πάνω δεξίωσης κοκτέιλ.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

16. Εργάζεστε στη θέση του Γενικού Διευθυντή σε ένα ξενοδοχείο πέντε αστέρων και θέλετε να προσλάβετε ένα Αρχιμπάρμαν (Head Barman).

α) Να αναφέρετε οκτώ (8) απαραίτητα προσόντα που πρέπει να διαθέτουν οι υποψήφιοι για τη θέση του Αρχιμπάρμαν (Head Barman).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

β) Να καταγράψετε οκτώ (8) καθήκοντα που θα αναθέσετε στον Αρχιμπάρμαν (Head Barman) τον οποίο θα προσλάβετε.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄**

**ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄**

**ΜΕΡΟΣ Γ΄ (μονάδες 20)**

- 17. Το θέμα του μπουφέ, η παρουσίαση και επιλογή των φαγητών που περιλαμβάνει ένα μπουφέ, δεν μπορεί να είναι τυχαία και αυθόρμητη. Τα φαγητά πρέπει να χαρακτηρίζονται από κάτι κοινό και να εξυπηρετούν κάποιο συγκεκριμένο στόχο.
  - α) Να επεξηγήσετε τους τρεις (3) βασικούς παράγοντες που καθορίζει το θέμα του μπουφέ.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

β) Να ονομάσετε τέσσερα (4) κρέατα που έχουν κυρίαρχη θέση στην κυπριακή κουζίνα.

.....

.....

.....

.....

γ) Η χρήση των αλλαντικών στην παραδοσιακή κυπριακή κουζίνα ήταν σημαντική.

Να ονομάσετε τέσσερα (4) παραδοσιακά κυπριακά αλλαντικά.

.....

.....

.....

.....

δ) Η μακρά ιστορία της Ελλάδας διαμόρφωσε μια κουζίνα μοναδική στο είδος της με μεγάλη ποικιλία φαγητών επηρεαζόμενη από διάφορα μέρη του κόσμου.

Να αναφέρετε τις έξι (6) βασικές επιρροές που συντέιναν στην διαμόρφωση της Ελληνικής Κουζίνας.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

18. Θα πρέπει να οργανώσετε ένα ιατρικό ολοήμερο συνέδριο για εκατό πενήντα (150) συνέδρους στο ξενοδοχείο στο οποίο εργάζεστε. Για την επιτυχία του συνεδρίου θα πρέπει να γίνουν οι πιο κάτω ενέργειες:

α) Να ετοιμαστεί ένας κατάλογος με οκτώ (8) είδη απαραίτητου εξοπλισμού για την αίθουσα του συνεδρίου.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

β) Να αναφέρετε και να επεξηγήσετε στον διοργανωτή τους τέσσερις (4) διαφορετικούς τρόπους διαρρύθμισης της αίθουσας.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

γ) Να εισηγηθείτε και να αιτιολογήσετε ποιος κατά την άποψη σας είναι ο πιο κατάλληλος τρόπος διαρρύθμισης της αίθουσας, για το συγκεκριμένο συνέδριο.

.....

.....

.....

.....

.....

- δ) Να περιγράψετε τέσσερις (4) διαδικασίες που πρέπει να εφαρμόσουν οι τραπεζοκόμοι για την ετοιμασία και σερβίρισμα μεσημεριανού γεύματος στους συνέδρους.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**



.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....