

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2008

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (ΙΙ) ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Μάθημα: Τεχνολογία Μαγειρικής και Εστιατορικής Τέχνης

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Παρασκευή, 13 Ιουνίου 2008  
11:00-13:30

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από τρία μέρη (Α, Β, Γ) και τέσσερις (4) σελίδες.

**ΟΔΗΓΙΕΣ:** Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

Όλες οι ερωτήσεις να απαντηθούν στο τετράδιο απαντήσεων.

## ΜΕΡΟΣ Α΄ - Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες

1. Οι κανόνες παρουσίασης φαγητού σε πιάτο επικεντρώνονται στο χαρακτήρα και ισοζυγισμό του πιάτου.  
Να γράψετε δύο συγκεκριμένα παραδείγματα παρουσίασης φαγητού σε πιάτο τα οποία τονίζουν τον χαρακτήρα του φαγητού.
2. α) Να περιγράψετε τη μέθοδο παρασκευής για βασικό Ριζότο. (Μονάδες 2)  
  
β) Να αναφέρετε δύο (2) βασικές διαφορές μεταξύ του Ριζότο και του παραδοσιακού πιλαφιού όσον αφορά τη μέθοδο παρασκευής.  
(Μονάδες 2)
3. Η προετοιμασία και η σειρά εργασίας για μενού κατ' επιλογή, έχει ουσιαστικές διαφορές από την προετοιμασία και τη σειρά εργασίας για προκαθορισμένο μενού.  
Να γράψετε και να εξηγήσετε δύο (2) σημεία τα οποία πρέπει να λάβει υπόψη του ο αρχιμάγειρας όταν προγραμματίζει την προετοιμασία για μενού κατ' επιλογή.
4. Να γράψετε ένα (1) μενού με τέσσερις (4) σειρές. Το θέμα του μενού να είναι η Κυπριακή κουζίνα. Να ακολουθήσετε τους κανόνες συγγραφής και σύνθεσης μενού και να περιλάβετε δύο (2) συνοδευτικά με το κυρίως φαγητό.
5. α) Να γράψετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά γνωρίσματα που πρέπει να έχει κάποιο φαγητό για να ονομαστεί σνακ. (Μονάδες 2)  
  
β) Να ονομάσετε τέσσερα (4) φαγητά τα οποία θα περιλαμβάνετε σε ένα μενού για σνακ. (Μονάδες 2)
6. Να ονομάσετε τέσσερις παράγοντες που λαμβάνονται υπόψη για τον καταμερισμό τραπεζιών στους τραπεζοκόμους.
7. Να ονομάσετε τα σκεύη και συνοδευτικά για το σερβίρισμα σαλιγκαριών (snails - escargots).
8. Να αναφέρετε τους τέσσερις (4) λόγους για τους οποίους χρησιμοποιούνται οινοπνευματώδη ποτά στην παρασκευή φλαμπέ.
9. Να γράψετε τέσσερις (4) κανόνες που διέπουν τη διαδικασία για την παρασκευή των φλαμπέ.

10. Να περιγράψετε τη διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται για την καταγραφή του εξοπλισμού του εστιατορίου.
11. Να καταγράψετε τα τεχνικά χαρακτηριστικά που πρέπει να περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές εξοπλισμού.
12. Να αναφέρετε και να εξηγήσετε τους παράγοντες που συμβάλλουν στην επιτυχία ενός γεύματος που θα σερβιριστεί στο διάλειμμα ενός συνεδρίου.

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄  
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄**

**ΜΕΡΟΣ Β΄ - Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες**

13. Να περιγράψετε τέσσερα (4) παραδείγματα μόλυνσης των φαγητών που προκαλούνται από λανθασμένες ενέργειες του προσωπικού του εστιατορίου.
14. Κατά την διάρκεια της παράθεσης χύθηκε ποσότητα σούπας πάνω στο τραπέζι των πελατών. Να περιγράψετε τη διαδικασία που θα ακολουθήσετε για να αντιμετωπίσετε την κατάσταση.
15. α) Να γράψετε τους τρεις (3) κανόνες παρουσίασης φαγητού σε πιάτο οι οποίοι ισχύουν τόσο στην κλασική όσο και στη μοντέρνα παρουσίαση. (Μονάδες 6)  
β) Να εξηγήσετε τι ξεχωρίζει τη μοντέρνα από την κλασική παρουσίαση. (Μονάδες 2)
16. α) Να αναφέρετε τα βασικά υλικά για παρασκευή φρέσκιας ζύμης ζυμαρικών. (Μονάδες 4)  
β) Να γράψετε δύο (2) πλεονεκτήματα και δύο (2) μειονεκτήματα από τη χρήση φρέσκων ζυμαρικών αντί ξηρών ζυμαρικών. (Μονάδα 2)  
γ) Να αναφέρετε τέσσερα (4) είδη ζυμαρικών τα οποία μπορούν να γίνουν με φρέσκα ζύμη. (Μονάδα 2)

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄  
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄**

**ΜΕΡΟΣ Γ΄ - Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες**

17. Σαν αρχιμάγειρας σε ένα ξενοδοχείο έχετε να επιλέξετε μεταξύ της παρουσίας Ιταλικής ή Ελληνικής βραδιάς σε μια ομάδα τουριστών.

α) Ποια από τις δύο θα επιλέγατε; Να γράψετε τέσσερα (4) κριτήρια τα οποία θα λαμβάνετε υπόψη για την επιλογή σας. (Μονάδες 4)

β) Να συνθέσετε ένα μενού για μπουφέ για τον τύπο της βραδιάς που επιλέξατε, το οποίο θα περιλαμβάνει συνολικά δώδεκα διαφορετικές παρασκευές. (Μονάδες 6)

18. Είστε ο υπεύθυνος δεξιώσεων σε ένα ξενοδοχείο και σας ζητείται να οργανώσετε μια δεξίωση κοκτέιλ για 200 άτομα. Ο τρόπος σερβιρίσματος είναι ο Αγγλικός.

α) Να αναφέρετε τον τρόπο διαρρύθμισης της αίθουσας. (Μονάδες 2)

β) Να αναφέρετε το προσωπικό που θα χρειαστείτε και τις εργασίες που θα του αναθέσετε. (Μονάδες 2)

γ) Να συνθέσετε ένα μενού για την πιο πάνω δεξίωση το οποίο να περιλαμβάνει τέσσερα (4) κρύα, τέσσερα (4) ζεστά και τέσσερα (4) γλυκά καναπέ. (Μονάδες 3)

δ) Να εισηγηθείτε έξι (6) Κυπριακά ποτά τα οποία θα μπορούσαν να σερβιριστούν στη δεξίωση αυτή. (Μονάδες 3)

**ΤΕΛΟΣ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**