

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ**  
**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ**  
**ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

**ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2008**

Μάθημα: Τεχνολογία Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Τεχνών

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Σάββατο, 31 Μαΐου 2008  
11:00-13:30

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΡΙΑ (3)  
ΜΕΡΗ (Α, Β, Γ) ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΡΕΙΣ (3) ΣΕΛΙΔΕΣ**

**ΟΔΗΓΙΕΣ: ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ**

1. Το **Μέρος Α΄** αποτελείται από 12 ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 4 μονάδες.
2. Το **Μέρος Β΄** αποτελείται από 4 ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 8 μονάδες.
3. Το **Μέρος Γ΄** αποτελείται από 2 ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 10 μονάδες.
4. Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο τετράδιο απαντήσεων.

**ΜΕΡΟΣ Α΄**

1. Να αναφέρετε οκτώ (8) παράγοντες που καθορίζουν το σχεδιασμό της κουζίνας.
2. Να κατονομάσετε τέσσερα (4) συστήματα επισιτισμού τα οποία χρησιμοποιούνται για την ετοιμασία και παράθεση γευμάτων.
3. Να αναφέρετε τέσσερα (4) στάδια διακίνησης των προμηθειών/παρασκευών τα οποία πρέπει να ελέγχονται.
4. Να αναφέρετε δύο (2) επιπτώσεις που έχει η θερμότητα στο νερό.
5. Να αναφέρετε τέσσερις (4) ουσίες που επηρεάζουν τα άμυλα κατά την ζελανιτοποίηση τους.
6. Η εμφάνιση του φαγητού αποτελεί σοβαρό παράγοντα προώθησης των πωλήσεων φαγητών. Να αναφέρετε τέσσερα (4) σημεία που καθορίζουν την εμφάνιση των παρασκευών.
7. Να αναφέρετε οκτώ (8) τύπους πελατών που συναντούμε σε μία επισιτιστική μονάδα.
8. Να κατονομάσετε δύο (2) τρόπους επίλυσης εργατικών διαφορών μεταξύ της εργοδοτικής πλευράς και των συντεχνιών.

9. Να επεξηγήσετε τη διαφορά μεταξύ ηθικής και νόμου.
10. Να αναφέρετε δύο (2) είδη ηλεκτρονικών συστημάτων και δικτύων διανομής τουριστικών υπηρεσιών.
11. Να αναφέρετε δύο (2) χαρακτηριστικά του ολοκληρωμένου συστήματος παραγγελιοληψίας.
12. Να ονομάσετε δύο (2) συστήματα παραγγελιοληψίας και διαχείρισης παραγγελίας.

### **ΜΕΡΟΣ Β΄**

13. Η ολοκληρωμένη λύση της ασύρματης παραγγελιοληψίας προσφέρει πληθώρα πλεονεκτημάτων, συμβάλλοντας σημαντικά τόσο στην οργάνωση όσο και στην αναβάθμιση της εικόνας της επιχείρησης. Να αναφέρετε οκτώ (8) πλεονεκτήματα.
14. Να απαριθμήσετε τα σημεία που συμβάλλουν στη δημιουργία ευχάριστης ατμόσφαιρας στην τραπεζαρία.
15. Το μαγείρεμα στο σωστό βαθμό έχει θετικές επιπτώσεις στις πρωτεΐνες.
  - α. Να αναφέρετε τέσσερις (4) θετικές επιπτώσεις.
  - β. Να αναφέρετε ένα (1) παράδειγμα για το καθένα.
16. Να αναφέρετε τέσσερις (4) περιπτώσεις κατά τις οποίες μπορεί να χρειαστεί να επικοινωνήσει γραπτώς ένα ξενοδοχείο με ένα πελάτη.

### **ΜΕΡΟΣ Γ΄**

17. (α) Να αναφέρετε οκτώ (8) χαρακτηριστικά κριτήρια που λαμβάνονται υπόψη για τον καθορισμό της τάξης των ξενοδοχείων σύμφωνα με την Κυπριακή Νομοθεσία. (Μονάδες 8)
- (β) Να αναφέρετε κάθε πόσα χρόνια γίνεται η ανανέωση της κατάταξης σε τάξη. (Μονάδες 2)
18. (α) Με βάση τα πιο κάτω φαγητά να συνθέσετε ένα ισοζυγισμένο κατ' επιλογή εδεσματολόγιο τοποθετώντας τα στη σωστή σειρά.

Poulet à l' americaine  
Cocktail de Crevettes  
Ananas Givre  
Consommé Double en Tasse  
Filets Mignons à la Crème

Filets de sole bonne femme  
Rizotto pie montaisé  
Bouquetière de Légumes  
Gâteau à l' Orange  
Pommes sautés  
Filets de sole Florentine  
Potage Vichssoise  
Coupe Florida  
Canelloni Toscana

(Μονάδες 5)

(β) Να επιλέξετε πέντε (5) από τα πιο κάτω φαγητά και να συνθέσετε ένα ισοζυγισμένο προκαθορισμένο εδεσματολόγιο με πέντε (5) σειρές φαγητών

Rosettes de Saumon Fume  
Opera Sauce Café  
Filet de Boeuf à la Crème  
Consommé au Jerez  
Pommes Rissolées  
Solbet à l' Orange avec Campari  
Jardinière de Légumes  
Petit Four  
Filets de Sole Jonville  
Café

(Μονάδες 5)

-----ΤΕΛΟΣ-----