

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.
 1. Το είδος της επισιτιστικής μονάδας
 2. Η κατηγορία της επισιτιστικής μονάδας
 3. Το είδος των γευμάτων
 4. Ο αριθμός των γευμάτων
 5. Ο τύπος των πελατών
 6. Οι πιθανές μελλοντικές επεκτάσεις ή αλλαγές και η πρόνοια γι' αυτές
 7. Το είδος του μενού
 8. Άλλες εκδηλώσεις
 9. Είδος προμηθειών
 10. Εξοπλισμός
 11. Βοηθητικοί χώροι
 12. Προσωπικό της κουζίνας
 13. Υιοθέτηση νέων τάσεων
 14. Η έκταση που διαθέτει για την κουζίνα και βοηθητικούς χώρους
(Ολετ σελ. 2)

2. Να κατονομάσετε τέσσερα (4) συστήματα επισιτισμού τα οποία χρησιμοποιούνται για την ετοιμασία και παράθεση γευμάτων.

1. Ψήσιμο και ελαφριά ψύξη (Cook chill)
2. Ψήσιμο και κατάψυξη (cook freeze)
3. Αυτοεξυπηρέτηση (Self service, Buffet)
4. Εξυπηρέτηση από μηχανήματα – κερματοδέκτες (vending machines)
5. Ταχεία εξυπηρέτηση (Fast Food)
6. Ψήσιμο σε κενό αέρος (Vacuum cooking – sous vide)
7. Παράθεση φαγητών και ποτών σε χώρους εκτός του ξενοδοχείου

(ΟΛΕΤ, σελ. 79-92, Επικεφαλίδες)

3. Να αναφέρετε τέσσερα (4) στάδια διακίνησης των προμηθειών/παρασκευών τα οποία πρέπει να ελέγχονται.

1. Προσωρινή αποθήκευση
2. Ξεπάγωμα
3. Τεμαχισμός
4. Προετοιμασία ή προπαρασκευή
5. Σύντομη αποθήκευση
6. Παρασκευή
7. Παράθεση

(ΟΛΕΤ σελ. 75)

4. Να αναφέρετε δύο (2) επιδράσεις που έχει η θερμότητα στο νερό.

1. Το νερό εξατμίζεται στους εκατό βαθμούς κελσίου
2. Όταν τα κρέατα, πουλερικά και ψάρια ψήνονται με ξηρές μεθόδους μαγειρέματος μέρος του νερού που περιέχουν αφαιρείται και εξατμίζεται.
3. Απορροφάται από ξηρές ή αφυδατωμένες τροφές (κυρίως αμυλούχες) γι' αυτό τέτοιες τροφές πρέπει να ψήνονται σε άφθωνο νερό ή ζωμό.

(Εδεσματολόγιο σελ. 48)

5. Να αναφέρετε τέσσερις (4) ουσίες που επηρεάζουν τα άμυλα κατά την ζελανιτοποίηση τους.

1. Ζάχαρη
2. Ξινές ουσίες
3. Λίπος και πρωτεΐνες

(Εδεσματολόγιο σελ. 51)

6. Η εμφάνιση του φαγητού αποτελεί σοβαρό παράγοντα προώθησης των πωλήσεων φαγητών. Να αναφέρετε τέσσερα (4) σημεία που καθορίζουν την εμφάνιση των παρασκευών.

1. Όταν σερβίρεται το κρέας με σάλτσα δεν πρέπει η σάλτσα να σκεπάζει τελείως το κρέας.
2. Η τοποθέτηση των εδεσμάτων στην πιατέλα ή στο πιάτο πρέπει να γίνεται προσεκτικά.
3. Το φαγητό δεν πρέπει να ικανοποιεί μόνο την πείνα του ανθρώπου αλλά και να τον ικανοποιεί και αισθητικά.
4. Η καλή εμφάνιση ενός φαγητού μπορεί επίσης να καταστραφεί από αμέλεια και απροσεξία του τραπεζοκόμου κατά την παράθεση.

(Εδεσματολόγιο σελ. 35)

7. Να αναφέρετε οκτώ (8) τύπους πελατών που συναντούμε σε μία επισιτιστική μονάδα.

1. Κοινωνικός
2. Απρόσεκτος
3. Βιαστικός
4. Φλύαρος
5. Παραπονούμενος
6. Συνεσταλμένος
7. Απαιτητικός
8. Εχθρικός
9. Φιλικός
10. Παιδιά

(Ε. Α. σελ. 19)

8. Να κατονομάσετε δύο (2) τρόπους επίλυσης εργατικών διαφορών μεταξύ της εργοδοτικής πλευράς και των συντεχνιών.

1. Απευθείας διαπραγματεύσεις
2. Μεσολάβηση
3. Διαιτησία

(Ε. Α. σελ. 65)

9. Να επεξηγήσετε τη διαφορά μεταξύ ηθικής και νόμου.

Η ηθική είναι άγραφοι κανόνες και δεν είναι υποχρεωτικοί και εξαρτάται από τη συμπεριφορά του κάθε ατόμου. Οι νόμοι είναι υποχρεωτικοί και γραπτοί που δίνουν δικαιώματα και υποχρεώσεις και η μη συμμόρφωση του σε αυτό υπόκειται σε δίωξη.

(Ε. Α. σελ. 5)

10. Να αναφέρετε δύο (2) είδη ηλεκτρονικών συστημάτων και δικτύων διανομής τουριστικών υπηρεσιών.

1. Συστήματα/δίκτυα ηλεκτρονικών κρατήσεων (CRS)
2. Συστήματα/δίκτυα γενικής διανομής (GDS)
3. Συστήματα/δίκτυα διανομής ξενοδοχειακών υπηρεσιών (HDS)

(ΤΠΕ σελ. 6)

11. Να αναφέρετε δύο (2) χαρακτηριστικά του ολοκληρωμένου συστήματος παραγγελιοληψίας.

1. Τα διαφορετικά επίπεδα ασφάλειας
2. Τις στατιστικές αναφορές
3. Τις λογιστικές εκτυπώσεις

(ΤΠΕ σελ. 32)

12. Να ονομάσετε δύο (2) συστήματα παραγγελιοληψίας και διαχείρισης παραγγελίας.

1. Με οθόνες αφής
2. Με ασύρματα φορητά τερματικά
3. Το λογισμικό διαχείρισης παραγγελιών

(ΤΠΕ σελ. 32)

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.

1. Σωστές και ακριβείς παραγγελίες
2. Ακριβείς λογαριασμοί στον πελάτη
3. Άμεση εξυπηρέτηση με επιτάχυνση της εκτέλεσης της παραγγελίας
4. Πλήρης στοιχεία (στατιστικά-οικονομικά) όλων των κινήσεων
5. Έλεγχος ανάλωσης ειδών, και ενημέρωση για τα αποθέματα.
6. Περιβάλλον με λιγότερα χαρτιά
7. Λιγότερο προσωπικό, σωστή αξιοποίηση του ήδη υπάρχοντος προσωπικού, μέσο αποφυγής άσκοπων μετακινήσεων
8. Ποιοτική εξυπηρέτηση του πελάτη

(ΤΠΕ σελ. 34)

14. Να απαριθμήσετε τα σημεία που συμβάλλουν στη δημιουργία μιας ξεχωριστής ατμόσφαιρας στην τραπεζαρία.

9. Διαρρύθμιση της τραπεζαρίας
10. Επίπλωση
11. Διακόσμηση
12. Φωτισμός

(ΟΛΕΤ σελ. 24)

15. Το μαγείρεμα στο σωστό βαθμό έχει θετικές επιπτώσεις στις πρωτεΐνες.

α. Να αναφέρετε τέσσερις (4) θετικές επιπτώσεις.

1. Πήζουν και γίνονται ευκολοχώνευτες
2. Το κολλαγόνο στους συνδετικούς ιστούς είναι πρωτεΐνες που βρίσκονται σε κρέατα χαμηλής ποιότητας
3. Η αντίδραση του Μείλλαρτ
4. Οι πρωτεΐνες του ασπραδιού με το κτύπημα τεντώνουν και συγκρατούν αέρα κάνοντας αφρό.
5. Η λεκιθίνη έχει την ιδιότητα να ενώνει το μείγμα λαδιού και ξιδιού

β. Να αναφέρετε ένα (1) παράδειγμα για το καθένα.

1. Το αβγό στερεοποιείται, το γάλα όταν ζεσταθεί με την παρουσία ζυμωμικητών μετατρέπεται σε γιαούρτι ή τυρί.
2. Το σιγανό μαγείρεμα τέτοιων κρεάτων με υγρές μεθόδους μαγειρέματος μετατρέπει το κολλαγόνο σε ζελατίνα (ζαλατίνα)
3. Φρυγανιές, καπίρες, ρόστα, φιλέττα στη σχάρα, δημητριακά προγεύματος
4. Μαρέγγα, σουφλέ
5. Μαγιονέζα

(Εδεσματολόγιο σελ. 53)

16. Να αναφέρετε τέσσερις (4) περιπτώσεις κατά τις οποίες μπορεί να χρειαστεί να επικοινωνήσει γραπτώς ένα ξενοδοχείο με ένα πελάτη.

1. Όταν παίρνουμε κάποιο μήνυμα από το τηλέφωνο για να το στείλουμε στο δωμάτιο του
2. Όταν γράφουμε την παραγγελία και θα πρέπει να του δοθεί ένα αντίγραφο
3. Όταν στέλνουμε κάποιο μήνυμα με το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο πριν την άφιξη του πελάτη στο ξενοδοχείο
4. Όταν στέλνουμε τηλεμοιότυπο μέσω των διάφορων διαφημιστικών φυλλαδίων για την επιχείρησή μας

5. Μέσω των διαφόρων προσφορών που δίνουμε στους πελάτες μας

(Επαγγελματική αγωγή σελ. 27)

ΜΕΡΟΣ Γ΄

18. (α) Να αναφέρετε οκτώ (8) χαρακτηριστικά κριτήρια που λαμβάνονται υπόψη για τον καθορισμό της τάξης των ξενοδοχείων σύμφωνα με την Κυπριακή Νομοθεσία.

1. Τη θέση τους
2. Την εμφάνισή τους
3. Τον αριθμό των κλινών
4. Την κτιριολογική συγκρότησή του
5. Την αξία τους
6. Την ποιότητα κατασκευής τους
7. Την επίπλωση τους
8. Τον εξοπλισμό τους
9. Τη λειτουργική τους οργάνωση
10. Τις παρεχόμενες υπηρεσίες
11. Τις ανέσεις τους

- (β) Να αναφέρετε κάθε πόσα χρόνια γίνεται η ανανέωση της κατάταξης σε τάξη.

Να σημειωθεί ότι δεν μπορεί να δοθεί άδεια λειτουργίας σε ένα ξενοδοχείο αν πρώτα δε γίνει η κατάταξή του σε τάξη.
Κάθε δύο χρόνια

(Ε. Α. σελ. 46)

2. (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

Απάντηση

Ορεκτικά
Cocktail de Crevettes
Coupe Florida

Σούπες
Consommé Double en Tasse
Potage Vichyssoise

Ζυμαρικά
Rizotto pie montaisé
Canelloni Toscana

Ψαρικά
Filets de sole Florentine
Filets de sole bonne femme

Εντράδες
Filets Mignons à la Crème
Poulet à l' americaine

Λαχανικά
Bouquetière de Légumes
Pommes sautés

Επιδόρπια
Ananas Givre
Gateaux à l' Orange

(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

Μια πιθανή απάντηση

Rosettes de Saumon Fume

Consommé au Jerez

Filet de Boeuf à la Crème

Pommes Rissolées

Jardinière de Légumes

Opera Sauce Café

Café

-----ΤΕΛΟΣ-----