

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2009

Μάθημα: Τεχνολογία Μαγειρικής και Εστιατορικής Τέχνης

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τετάρτη, 03 Ιουνίου 2009
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'

Κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες

1. Να αναφέρετε τέσσερα (4) σημεία που πρέπει να έχουν υπόψη τους οι τραπεζοκόμοι για την διακόσμηση της τραπεζαρίας.
2. Να αναφέρετε τέσσερις (4) κανονισμούς υγιεινής που πρέπει να έχει υπόψη του το προσωπικό του εστιατορίου.
3. Να ονομάσετε τέσσερις (4) τρόπους με τους οποίους μπορεί να διαρρυθμιστεί μια αίθουσα συνεδρίων.
4. Να ονομάσετε τέσσερα (4) είδη που αποτελούν τον απαραίτητο εξοπλισμό που πρέπει να διαθέτει ένα εστιατόριο που παρασκευάζει και σερβίρει Φλαμπέ.
5. Να αναφέρετε τέσσερα (4) φαγητά που προσφέρονται για σερβίρισμα με βοηθητική τράπεζα μπροστά στον πελάτη.
6. Να κατονομάσετε δύο (2) κατηγορίες οινόπνευματων ποτών που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή Φλαμπέ και να δώσετε δύο (2) παραδείγματα από κάθε κατηγορία.

7. (α) Να αναφέρετε τέσσερις (4) διαφορετικές παρασκευές Ριζότο. (Μονάδες 2)
- (β) Να εξηγήσετε το λόγο για τον οποίο το ριζότο είναι κρεμώδες ενώ το ρύζι πιλάφι είναι σπυρωτό. (Μονάδες 2)
8. Να εξηγήσετε το βασικό λόγο για τον οποίο η τεχνική παρουσίασης φαγητού σε πιάτο έχει μεγάλη σημασία στην όλη επιτυχία ενός μενού.
9. Να εξηγήσετε το λόγο για τον οποίο τα φρέσκα ζυμαρικά πρέπει να σερβίρονται αμέσως μετά το ψήσιμο τους.
10. Ένα βασικό μέρος των σάντουιτς είναι το άλειμμα.
- (α) Να αναφέρετε δυο σκοπούς που εξυπηρετεί το άλειμμα στο σάντουιτς. (Μονάδες 2)
- (β) Να αναφέρετε τα τέσσερα (4) βασικά αλείμματα. (Μονάδες 2)
11. Να περιγράψετε τι εννοούμε με τον όρο ελαφρά γεύματα και να ονομάσετε δυο (2) βασικά χαρακτηριστικά τους.
12. Ο ισοζυγισμός στην τοποθέτηση φαγητού σε πιάτο είναι πολύ σημαντικός στην τελική παρουσίαση του πιάτου. Να εξηγήσετε σε συντομία τους δυο τύπους συμμετρίας που πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη μας όταν σχεδιάζουμε ένα πιάτο.

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

ΜΕΡΟΣ Β΄

Κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες

13. Να αναφέρετε οκτώ (8) κανόνες ασφάλειας και σωστής χρήσης της βοηθητικής Τράπεζας (Γκεριντόν).
14. Να αναφέρετε:
- (α) δύο (2) χαρακτηριστικά γνωρίσματα της δεξίωσης κοκτέιλ. (Μονάδες 4)
- (β) δύο (2) χαρακτηριστικά γνωρίσματα του επίσημου γεύματος. (Μονάδες 4)
15. Να συνθέσετε ένα μενού με τέσσερις (4) σειρές φαγητών με θέμα την Ελληνική κουζίνα. Να ακολουθήσετε τους κανόνες συγγραφής και σύνθεσης μενού και να περιλάβετε δυο (2) συνοδευτικά με το κυρίως πιάτο.

16. Να περιγράψετε οκτώ (8) βασικούς κανόνες που πρέπει να ακολουθούνται κατά την παρουσίαση φαγητού σε πιάτο οι οποίοι **ΔΕΝ** έχουν σχέση με την τοποθέτηση του φαγητού αλλά έχουν σχέση με την επιλογή, ψήσιμο και ετοιμασία του περιεχομένου.

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

ΜΕΡΟΣ Γ΄

Κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες

- 17.(α) Να σχεδιάσετε το μενού για ένα μπουφέ με θέμα τη Μεσογειακή κουζίνα. Να χρησιμοποιήσετε φαγητά τα οποία να περιλαμβάνονται στην Ιταλική, Ελληνική και Κυπριακή κουζίνα.

Το μενού να περιλαμβάνει τρία (3) ορεκτικά , τρεις (3) σαλάτες, τρία (3) ζεστά και τρία (3) επιδόρπια.

(Μονάδες 6)

(β) Να αναφέρετε δυο (2) κοινά χαρακτηριστικά των τριών κουζίνων.

(Μονάδες 4)

18. Σε κάθε επισιτιστική μονάδα ο εξοπλισμός πρέπει να είναι ανάλογος με το επίπεδο, την ποιότητα και το γόητρο της μονάδας.

(α) Να αναφέρετε τέσσερα (4) βασικά σημεία που πρέπει να έχει υπόψη του ο ξενοδόχος προτού προχωρήσει στην αγορά εξοπλισμού.

(Μονάδες 4)

(β) Να αναφέρετε τους λόγους για τους οποίους γίνεται καταγραφή του εξοπλισμού.

(Μονάδες 2)

(γ) Να περιγράψετε τη διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται κατά την καταγραφή του εξοπλισμού.

(Μονάδες 4)

-----ΤΕΛΟΣ-----