

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2011

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (ΙΙ) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

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

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ** : Τρίτη, 31 Μαΐου 2011

**ΩΡΑ** : 11:00 – 13:30

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

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από τρία (3) μέρη (Α', Β' και Γ'), πέντε (5) σελίδες

**ΟΔΗΓΙΕΣ:**

- 1. ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ**
2. Το **Μέρος Α'** αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες.
3. Το **Μέρος Β'** αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες.
4. Το **Μέρος Γ'** αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.
5. **Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο τετράδιο απαντήσεων.**

## **ΜΕΡΟΣ Α΄ (48 ΜΟΝΑΔΕΣ)**

1. Να επιλέξετε από τα πιο κάτω, τον παράγοντα που καθορίζει το χαρακτήρα ενός φαγητού:
  - α) ο τρόπος παρουσίασης του στο πιάτο
  - β) τα συνοδευτικά του
  - γ) η μέθοδος μαγειρέματος
  - δ) η σάλτσα του
2. Να αναφέρετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά υλικά που χρησιμοποιούνται στην ιταλική κουζίνα.
3. α) Να ονομάσετε τα τέσσερα (4) μέρη από τα οποία αποτελείται ένα καναπεδάκι.  
β) Να γράψετε ένα παράδειγμα για το κάθε μέρος.
4. α) Να ονομάσετε τέσσερις (4) κατηγορίες στις οποίες χωρίζονται οι σαλάτες.  
β) Να περιγράψετε τέσσερις (4) κανόνες που εφαρμόζονται κατά την παρουσίαση σαλάτας σε πιάτο.
5. Να αναφέρετε τέσσερα (4) είδη ζυμαρικών τα οποία μπορούν να παρασκευαστούν από φρέσκια ζύμη.
6. α) Να ονομάσετε τις δύο (2) κατηγορίες στις οποίες χωρίζονται τα σάντουιτς.  
β) Να αναφέρετε τα τρία (3) είδη τα οποία περιλαμβάνει η κάθε κατηγορία.
7. Είστε ο υπεύθυνος βάρδιας σε ξενοδοχείο πολυτελείας. Να γράψετε οκτώ (8) οδηγίες που θα δώσετε στους τραπεζοκόμους, οι οποίες αφορούν τα καθήκοντα τους, για την οργάνωση του εστιατορίου πριν από την παράθεση του γεύματος.
8. Είναι γνωστό ότι, τόσο ο ανθρώπινος παράγοντας, όσο οι συνθήκες εργασίας και ο εξοπλισμός, είναι οι κύριες αιτίες ατυχημάτων στο εστιατόριο. Να αναφέρετε και να σχολιάσετε οκτώ (8) τέτοιες αιτίες.

9. Στο εστιατόριο όπου εργάζεστε, μεταξύ άλλων, σερβίρονται και **ειδικά γεύματα**. Να ετοιμάσετε ένα κατάλογο με οκτώ (8) όργανα ή σκεύη τα οποία χρησιμοποιούνται για το σερβίρισμα αυτών των ειδικών γευμάτων.
10. Το **γκέριτον** (gueridon) σέρβις θεωρείται ο καλύτερος τρόπος σερβιρίσματος. Να κατονομάσετε τέσσερις (4) περιπτώσεις προετοιμασίας και σερβιρίσματος φαγητών και ποτών από βοηθητική τράπεζα.
11. Είστε ο **Μέτρ** (Maître d' hotel) σε ένα εστιατόριο. Ο ιδιοκτήτης αποφάσισε να εντάξει στο μενού παρασκευές φλαμπέ. Να ετοιμάσετε ένα κατάλογο με τα οκτώ (8) είδη απαραίτητου εξοπλισμού για τις παρασκευές φλαμπέ.
12. Να επιλέξετε την ορθή απάντηση από τις πιο κάτω επιλογές.  
**Μπλίνι (blinis)** είναι:
- α) καπηράκια σε διάφορα σχήματα που συνοδεύουν τις σούπες
  - β) κόκκινο πιπέρι με πολύ καυτή γεύση
  - γ) πολύ λεπτές φρυγανιές οι οποίες συνοδεύουν το πατέ
  - δ) είδος κρέπας η οποία συνοδεύει το χαβιάρι

### **ΜΕΡΟΣ Β' (32 ΜΟΝΑΔΕΣ)**

13. α) Να κατονομάσετε και να εξηγήσετε τις τρεις (3) αρχές που καθορίζουν την πετυχημένη παρουσίαση κρύων ορεκτικών σε καθρέφτη.  
β) Να γράψετε δύο (2) χαρακτηριστικά των γλυκών τα οποία είναι κατάλληλα για σερβίρισμα σε ένα κοκτέιλ.
14. Να αναφέρετε τα τέσσερα (4) συνοδευτικά/σκεύη τα οποία χρησιμοποιούνται για το σερβίρισμα του καθενός ειδικού φαγητού:
- α) Πατέ από συκώτι
  - β) Σαλιγκάρια

**15.** Ο διευθυντής του ξενοδοχείου όπου εργάζεστε θέλει να αναβαθμίσει την ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών στο τμήμα τροφίμων και ποτών και αποφασίζει να καθιερώσει το γκέριτον σέρβις στο ξενοδοχείο του. Να ενισχύσετε την πιο πάνω άποψη παραθέτοντας οκτώ (8) πλεονεκτήματα από τη χρήση του γκέριτον σέρβις.

**16.** Τα υλικά που περιλαμβάνει μια συνταγή για αρνίσιο κότσι **μπρεζέ (braise)** είναι τα ακόλουθα:

- Αλάτι
- Κρασί
- Λάδι
- Μιρεπούα
- Πάστα ντομάτας
- Αρνίσιο κότσι
- Αλεύρι
- Σκούρο αρνίσιο ζωμό
- Πιπέρι

Να περιγράψετε τα στάδια που θα ακολουθήσετε για να ετοιμάσετε την πιο πάνω συνταγή, χρησιμοποιώντας όλα τα υλικά που σας έχουν δοθεί.

### **ΜΕΡΟΣ Γ΄ (20 ΜΟΝΑΔΕΣ)**

**17.** Η διεύθυνση του ξενοδοχείου στο οποίο εργάζεστε, θέλοντας να διευρύνει τον κύκλο εργασιών και υπηρεσιών που προσφέρει, αποφάσισε να διοργανώνει και συνέδρια.

α) Να κατονομάσετε και να εξηγήσετε τέσσερις (4) τρόπους με τους οποίους μπορεί να γίνει η διαρρύθμιση μιας αίθουσας για διοργάνωση συνεδρίων.

β) Να αναφέρετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά ενός επιτυχημένου γεύματος συνεδρίου.

γ) Να γράψετε και να εξηγήσετε τους δύο (2) βασικούς τρόπους παράθεσης ροφημάτων σε ένα εκπαιδευτικό συνέδριο.

**18.** Η πιο διαδεδομένη μέθοδος παράθεσης φαγητών στα κυπριακά ξενοδοχεία είναι το μπουφέ. Βασικός παράγοντας για το σωστό σχεδιασμό και την παρουσίαση είναι το **θέμα του μπουφέ**.

α) Να αναφέρετε τους τρεις (3) παράγοντες οι οποίοι καθορίζονται από το θέμα του μπουφέ.

β) Να γράψετε και να εξηγήσετε τους τρεις (3) παράγοντες που πρέπει να ληφθούν υπόψη για την επιλογή των φαγητών ενός επιτυχημένου μπουφέ.

γ) Να συνθέσετε ένα μενού για μπουφέ με θέμα την ελληνική κουζίνα, το οποίο να περιλαμβάνει έντεκα (11) φαγητά:

- Τέσσερα (4) ορεκτικά και σαλάτες
- Τρία (3) ζεστά κρεατικά/πουλερικά
- Δύο (2) ζεστά ψαρικά/θαλασσινά
- Δύο (2) επιδόρπια

Τα συνοδευτικά των ζεστών εδεσμάτων **δεν** πρέπει να συμπεριλαμβάνονται στην πρότασή σας.

----- ΤΕΛΟΣ ΔΟΚΙΜΙΟΥ -----