

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2012

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (I) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (264)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Παρασκευή, 25 Μαΐου 2012

11:00 – 13:30

ΛΥΣΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Α΄

1. Να απαντήσετε στις πιο κάτω δηλώσεις με **ΟΡΘΟ** ή **ΛΑΘΟΣ**.

- α) ΟΡΘΟ
- β) ΛΑΘΟΣ
- γ) ΟΡΘΟ
- δ) ΛΑΘΟΣ

2. Να ονομάσετε δύο (2) συστήματα επισιτισμού που χρησιμοποιούνται για την ετοιμασία και παράθεση γευμάτων και να εξηγήσετε το ένα (1) από αυτά.

- Ψήσιμο και ελαφρά ψύξη – Cook Chill
Είναι το σύστημα επισιτισμού το οποίο βασίζεται στο ολοκληρωμένο μαγείρεμα και ακολουθεί αποθήκευσή του με γρήγορη ελαφρά ψύξη με ελεγχόμενη θερμοκρασία στους 0 με 3° Κελσίου.
- Ψήσιμο και Κατάψυξη – Cook Freeze
Είναι το σύστημα επισιτισμού το οποίο βασίζεται στο ολοκληρωμένο μαγείρεμα και ακολουθεί αποθήκευσή του με γρήγορη κατάψυξη με ελεγχόμενη θερμοκρασία στους -18° Κελσίου.

- Ψήσιμο σε Κενό Αέρος – Sous Vide – Vacuum

Είναι το σύστημα επισιτισμού το οποίο περιλαμβάνει την ετοιμασία ωμού φαγητού το οποίο κλείνεται αεροστεγώς σε ειδικές πλαστικές σακούλες και ακολούθως μαγειρεύεται.

3. Είστε ο υπεύθυνος για την αγορά εξοπλισμού σε μια επισιτιστική μονάδα. Να γράψετε τέσσερα (4) κριτήρια που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για την αγορά καινούργιων επίπλων του εστιατορίου.

- Το κόστος, όχι μόνο για την αρχική αγορά, αλλά και για τη συντήρηση και αναπλήρωση του εξοπλισμού.
- Ο τύπος των επίπλων, ο οποίος πρέπει να ταιριάζει με το χαρακτήρα του εστιατορίου και το γενικό διάκοσμο.
- Το σχέδιο των επίπλων σε σχέση με την ανθεκτικότητά τους, την ευκολία καθαριότητας, την ευκολία στην αποθήκευση και το χρώμα τους.
- Η ευκολία στη χρήση τους, όπως για παράδειγμα τραπέζια τα οποία μπορούν να συνδυάζονται σε ποικιλία σχηματισμών.
- Η εγγύηση του προμηθευτή.

4. Στην κουζίνα του ξενοδοχείου όπου εργάζεστε προγραμματίζεται η εφαρμογή του συστήματος “HACCP” για τη διασφάλιση των απαραίτητων συνθηκών υγιεινής και ασφάλειας.

Να γράψετε τέσσερις (4) αρχές που χαρακτηρίζουν το σύστημα αυτό.

- Προσδιορισμός των πιθανών κινδύνων που σχετίζονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια. Αξιολόγηση της πιθανότητας εμφάνισης και της σοβαρότητας των κινδύνων και προσδιορισμός των προληπτικών μέτρων για των έλεγχο αυτών.
- Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCPs), που πραγματοποιείται με εφαρμογή του διαγράμματος αποφάσεων.
- Καθορισμός των κρίσιμων ορίων, τα οποία πρέπει να τηρούνται, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε CCP βρίσκεται υπό έλεγχο.
- Εγκατάσταση ενός συστήματος παρακολούθησης των CCPs και των κρίσιμων ορίων τους. Καθιέρωση των διαδικασιών επεξεργασίας των

αποτελεσμάτων της παρακολούθησης, με σκοπό τη ρύθμιση της παραγωγής και διατήρηση αυτής υπό έλεγχο.

- Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών, οι οποίες πρέπει να πραγματοποιούνται όποτε το σύστημα παρακολούθησης δείχνει ένα συγκεκριμένο CCP να βρίσκεται εκτός ελέγχου.
- Εγκατάσταση ενός αποτελεσματικού συστήματος αρχειοθέτησης και καταγραφής του σχεδίου HACCP.
- Προσδιορισμός των διαδικασιών επαλήθευσης, που επιβεβαιώνουν ότι το σύστημα HACCP λειτουργεί αποτελεσματικά.

5. α) Να ονομάσετε τρία (3) είδη μενού που γνωρίζετε.

- Προκαθορισμένο μενού – Table d' hôte
- Κατ' επιλογή μενού – à la Carte
- Ειδικά μενού – Special menu

β) Να επιλέξετε ένα (1) από αυτά και να δώσετε πέντε (5) χαρακτηριστικά γνωρίσματα που το διακρίνουν.

Προκαθορισμένο Μενού:

- Ένας κατάλογος φαγητών για πλήρες γεύμα ή δείπνο με καθορισμένες σειρές φαγητών.
- Έχει καθορισμένη τιμή για το σύνολο των φαγητών και όχι για το καθένα ξεχωριστά.
- Τα φαγητά συνήθως είναι έτοιμα σε καθορισμένο χρόνο.
- Περιορισμένη επιλογή στην κάθε σειρά φαγητών.
- Δεν υπάρχει δυνατότητα επιλογής φαγητού.
- Ο πελάτης θα πληρώσει τη συνολική τιμή έστω και αν δεν καταναλώσει κάποια φαγητά.

Κατ' επιλογή Μενού:

- Κατάλογος που περιλαμβάνει όλα τα φαγητά που προσφέρει ένα εστιατόριο.
- Ο πελάτης μπορεί να επιλέξει το φαγητό που θα καταναλώσει.
- Κάθε φαγητό έχει ξεχωριστή τιμή.
- Ο πελάτης πληρώνει μόνο ό,τι παραγγείλει.
- Ο πελάτης συνθέτει το δικό του μενού.

- Τα φαγητά ψήνονται κατά παραγγελία.
- Ο πελάτης πρέπει να είναι προετοιμασμένος να περιμένει.

Ειδικά Μενού:

- Κατάλογος που περιλαμβάνει φαγητά που θα σερβιριστούν σε κάποια εκδήλωση.
- Οι πελάτες δεν έχουν δικαίωμα επιλογής.
- Το μενού έχει συμφωνηθεί από προηγουμένως.
- Για κάθε δεξίωση υπάρχουν ειδικά μενού.
- Η τιμή είναι προσυμφωνημένη και πληρώνει ο οργανωτής.
- Το μενού ετοιμάζεται για ειδικές εκδηλώσεις (γάμους, βαπτίσεις, χορούς).

6. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση.

δ) όλα τα πιο πάνω

7. Να αναφέρετε τέσσερις (4) παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά την σύνθεση ενός εδεσματολογίου.

- Ο τύπος της επιχείρησης.
- Το προσωπικό της κουζίνας.
- Ο εξοπλισμός της κουζίνας.
- Το προσωπικό της τραπεζαρίας.
- Ο εξοπλισμός της τραπεζαρίας.
- Η τιμή του μενού.
- Το είδος της πελατείας.
- Η εποχή του χρόνου.
- Η διαθεσιμότητα των προϊόντων.

8. Να απαριθμήσετε τέσσερις (4) παράγοντες που συμβάλλουν στην καλύτερη εμφάνιση του εδεσματολογίου (μενού).

- Το μέγεθος του εδεσματολογίου.
- Η εκτύπωση του εδεσματολογίου.
- Η γραμματοσειρά που θα χρησιμοποιηθεί.
- Το χρώμα, τα γραφικά.
- Το είδος και η ποιότητα του χαρτιού.

9. Τι είναι η επαγγελματική ηθική και σε τι διαφέρει από το νόμο;

- Επαγγελματική ηθική είναι το σύνολο των ηθικών κανόνων, συνηθειών και αντιδράσεων που συνθέτουν τη συνείδηση και την προσωπικότητά μας στο χώρο εργασίας μας.
- Οι ηθικοί νόμοι είναι άγραφοι και έχουν να κάνουν με την προσωπικότητα και τη συμπεριφορά ενός ανθρώπου.
- Νόμος είναι κάθε υποχρεωτικός γραπτός κανόνας από τον οποίο απορρέουν τα δικαιώματα και οι υποχρεώσεις. Η μη συμμόρφωση προς αυτόν εξυπακούει ποινική δίωξη.
- Η ηθική συμπεριφορά είναι έμφυτη στον άνθρωπο, αλλά εξαρτάται και από το περιβάλλον που μεγάλωσε και ζει και από τα γεγονότα που σημάδεψαν τη ζωή του.
- Πολλές φορές η ηθική παραβλέπεται για χάρη του νόμου και σε άλλες περιπτώσεις, ο νόμος για χάρη της ηθικής.

10. Να δώσετε τέσσερις (4) οδηγίες για τη σωστή διαχείριση παραπόνων των πελατών στο εστιατόριο όπου εργάζεστε.

- Σε καμιά περίπτωση δεν πρέπει να τσακώνετε με τον πελάτη. Να θυμάστε: «κερδίζεις ένα καυγά, χάνεις ένα φίλο», και σε αυτή την περίπτωση χάνεις ένα πελάτη.
- Ακούστε τον πελάτη με ιδιαίτερη προσοχή και να μην ξεχνάτε ότι νιώθει καλύτερα όταν σας λέει το παράπονό του. Μην τον διακόπτετε, όταν μιλά και κατανοείτε ακριβώς τι θέλει να πει.
- Ευγένεια με τον πελάτη. Να είστε ευγενικοί με τον πελάτη, έστω και αν το πρόβλημα του δεν έχει να κάνει με το ξενοδοχείο, αλλά οφείλεται σε άλλους λόγους. Όταν είμαστε ευγενικοί, προλαβαίνουμε παρεξηγήσεις.
- Εξήγησε στον πελάτη με τον καλύτερο τρόπο και όσο πιο απλά γίνεται τι έχει προκαλέσει το πρόβλημα, χωρίς όμως να του ζητάτε συνεχώς συγγνώμη.
- Πάρε σημειώσεις σε ένα χαρτί, κάνε κάτι και φρόντισε αμέσως να τον εξυπηρετήσεις.
- Ευχαρίστησε τον πελάτη που έκανε γνωστό το παράπονό του στην επιχείρηση.

- Εξυπηρέτησέ τον. Εάν δεν μπορείς εσύ να το κάνεις, μετάφερε το πρόβλημά του στον προϊστάμενό σου. Μην αναλαμβάνεις ευθύνες, αν δεν μπορείς να κάνεις κάτι για το πρόβλημα.
- Έλεγχος. Ελέγξτε αν ο πελάτης έμεινε ευχαριστημένος και αν όχι, βρείτε γιατί και προσπαθήστε ξανά να λύσετε το πρόβλημά του.

11. Να αναφέρετε τέσσερα (4) σημεία σωστής επαγγελματικής αγωγής/συμπεριφοράς που διέπουν τη σχέση ενός υπαλλήλου προς την ξενοδοχειακή επιχείρηση όπου εργάζεται.

- Να αποφεύγει να δυσφημί τη διεύθυνση ή το ξενοδοχείο στο οποίο εργάζεται.
- Να εκτελεί στο ακέραιο τα καθήκοντά του, όπως αυτά ορίζονται στο σχέδιο υπηρεσίας της θέσης την οποία κατέχει.
- Να δέχεται οδηγίες για τα καθήκοντά του προσεκτικά, θετικά και χωρίς παράπονα.
- Να σέβεται το χρόνο των προϊστάμενων και των συναδέλφων του.
- Να αφήνει τα προσωπικά του συμφέροντα και προβλήματα μακριά από το χώρο εργασίας.
- Να αποτρέπει τους φίλους και συγγενείς του να τηλεφωνούν στην εργασία του, παρά μόνο για σοβαρούς λόγους.
- Να τηρεί σχολαστικά το ωράριο εργασίας.
- Να τηρεί τους εσωτερικούς κανονισμούς της μονάδας που τον εργοδοτεί.
- Να είναι ευγενικός με όλους και να σέβεται ιδιαίτερα τους προϊστάμενους του.
- Να υποστηρίζει πάντοτε τα συμφέροντα και την πολιτική της επιχείρησης που τον εργοδοτεί.

12. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση.

γ) Η ελαχιστοποίηση των λαθών

ΜΕΡΟΣ Β΄

13. Κατά τον σχεδιασμό μιας επαγγελματικής κουζίνας, η ομάδα εργασίας είναι υποχρεωμένη να λαμβάνει υπόψη όλες τις πρόνοιες της νομοθεσίας, συμπεριλαμβανομένης και της ασφάλειας.

Να περιγράψετε τέσσερα (4) από αυτά τα μέτρα (ασφάλειας) που απαιτούνται από την νομοθεσία.

- Να διαθέτει τους κατάλληλους πυροσβεστήρες και κουβέρτες πυρόσβεσης.
- Να διαθέτει εφεδρικό φωτισμό που θα λειτουργεί σε περίπτωση διακοπής του ηλεκτρικού ρεύματος.
- Να διαθέτει εξόδους διαφυγής π.χ. η φωτεινή ένδειξη «ΕΞΟΔΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ» και οι πόρτες των εξόδων κινδύνου να είναι εφοδιασμένες με μοχλούς που να ανοίγουν προς τα έξω.
- Να διαθέτει εξοπλισμένα κουτιά πρώτων βοηθειών.
- Το προσωπικό της κουζίνας να τυγχάνει της κατάλληλης εκπαίδευσης για πρώτες βοήθειες.
- Να τοποθετούνται στην κουζίνα οδηγίες για τη σωστή χρήση του εξοπλισμού που κρίνεται επικίνδυνος.
- Να υπάρχουν σχέδια έκτακτης ανάγκης σε περίπτωση πυρκαγιάς ή και σεισμού.

14. Είστε ο υπεύθυνος προσωπικού του ξενοδοχείου όπου εργάζεστε. Να απαριθμήσετε οκτώ (8) βασικές αρχές που πρέπει να χαρακτηρίζουν τη σχέση των προϊσταμένων προς τους υφιστάμενούς τους.

- Οι προϊστάμενοι πρέπει να είναι δίκαιοι.
- Πρέπει να υπάρχει σεβασμός προς τους υφιστάμενους.
- Δεν πρέπει να ζητάνε εκδουλεύσεις.
- Να μην προσβάλλουν τους υφισταμένους.
- Να διαθέτουν χρόνο για να ακούνε και να λύνουν τα προβλήματα.
- Να είναι ευγενικοί.
- Να είναι φιλικοί, τυπικοί και σοβαροί.
- Να διοικούν δίνοντας πάντοτε το καλό παράδειγμα.

15. Να περιγράψετε τέσσερις (4) επιδράσεις που επιφέρει το μαγείρεμα στις πρωτεΐνες και να δώσετε ένα (1) παράδειγμα συγκεκριμένης τροφής για την κάθε περίπτωση ξεχωριστά.

- Οι πρωτεΐνες πήζουν (από υγρές γίνονται στερεές) και γίνονται ευκολοχώνευτες. Οι περισσότερες πρωτεΐνες πήζουν σε θερμοκρασίες 71 με 85 °C – (αυγά, γάλα).
- Το κολλαγόνο στους συνδετικούς ιστούς είναι πρωτεΐνη που βρίσκεται σε κρέατα χαμηλής ποιότητας. Με τη βοήθεια των υγρών μεθόδων μαγειρέματος (βράσιμο, στου, μπρεζέ), το κολλαγόνο μετατρέπεται σε ζελατίνη, μέρος της οποίας διαλύεται στο υγρό, με αποτέλεσμα να γίνονται μαλακά και ευκολοχώνευτα – (κρέατα χαμηλής ποιότητας).
- Η αντίδραση του Μείλλαρτ παρατηρείται στις ξηρές μεθόδους μαγειρέματος (σχάρα, φούρνο) όπου επιφέρει θετικές επιπτώσεις στις τροφές, γιατί βελτιώνει την εμφάνιση, τη γεύση και το άρωμά τους (ρόστα, φιλέτα στη σχάρα, φρυγανιές).
- Η πρωτεΐνες στο ασπράδι του αυγού που με το χτύπημα (και παροχή ελάχιστης θερμότητας) τεντώνουν και συγκρατούν αέρα κάνοντας αφρό (ασπράδι του αυγού).

16. α) Οι **οθόνες αφής (touch screens)** είναι ένα αυτόματο σύστημα παραγγελιών που εφαρμόζεται στα εστιατόρια.

Να γράψετε τέσσερις (4) εργασίες που μπορούν να διεκπεραιώσουν οι τραπεζοκόμοι με τη χρήση της οθόνης αφής (touch screen).

- Εύκολη λήψη παραγγελίας.
- Έλεγχος και διαχείριση της παραγγελίας.
- Σταδιακή παράδοση της παραγγελίας.
- Ακύρωση παραγγελίας.
- Διαχείριση τραπεζιών.
- Έκδοση λογαριασμού.
- Άμεση και αμφίδρομη επικοινωνία με το κεντρικό σύστημα.

β) Ποια είναι η σημασία των **ηλεκτρονικών πωλήσεων (on-line sales)** για τη σύγχρονη ξενοδοχειακή επιχείρηση;

- Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μεγάλη αύξηση της χρήσης των ηλεκτρονικών πωλήσεων.
- Όλο και περισσότερες επιχειρήσεις παρέχουν στους επισκέπτες των ιστοσελίδων τους τη δυνατότητα υποβολής παραγγελιών και πραγματοποίησης αγορών προϊόντων και υπηρεσιών.
- Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση του λειτουργικού κόστους των επιχειρήσεων με θετικό αντίκτυπο και στον καταναλωτή που του παρέχεται μεγαλύτερο εύρος επιλογών, καλύτερη εξυπηρέτηση και καλύτερες τιμές.
- Άμεση επαφή του πελάτη με την επιχείρηση.

ΜΕΡΟΣ Γ΄

17. Έχετε αναλάβει καθήκοντα Αρχιμάγειρα σε ένα ξενοδοχείο πολυτελείας. Ένα από τα καθήκοντά σας είναι και ο σωστός προγραμματισμός παραγωγής φαγητών.

α) Ποια είναι η χρησιμότητα του σωστού προγραμματισμού παραγωγής φαγητών;

- Αποτελεσματική μέθοδος για την αποφυγή σπατάλης.
- Παραγωγή φαγητών σύμφωνα με τα προβλεπόμενα επίπεδα των πωλήσεων.
- Προσαρμογή της παραγωγής ανάλογα με τη ζήτηση.
- Ελαχιστοποίηση της υπερπαραγωγής φαγητών.
- Αξιοποίηση όλων των πληροφοριών σε όλα τα στάδια της παραγωγής φαγητών.

β) Να αναφέρετε τα τρία (3) βασικά στάδια που περιλαμβάνει η διαδικασία παραγωγής φαγητών.

- Προετοιμασία και προπαρασκευή των τροφίμων.
- Τεμαχισμός σε μερίδες.
- Μαγείρεμα των φαγητών.

γ) Να εξηγήσετε τέσσερα (4) βασικά στοιχεία/παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για το σωστό προγραμματισμό παραγωγής φαγητών.

Ιστορικό των πωλήσεων:

- Συγκέντρωση, ανάλυση δεδομένων και σύγκριση με προηγούμενες πωλήσεις (έντυπο ιστορικών των πωλήσεων).

Πληρότητα της μονάδας:

- Απαραίτητη η καθιέρωση του δελτίου πληρότητας.
- Η κουζίνα να μπορεί να πραγματοποιεί σωστά την παραγωγή της.

Προκρατήσεις Εστιατορίου:

- Να λαμβάνονται υπόψη οι προκρατήσεις του εστιατορίου, ειδικά για μεγάλες εκδηλώσεις ούτως ώστε ο προγραμματισμός του εστιατορίου και της κουζίνας να γίνεται ευκολότερα.

Το Μενού:

- Το μενού πρέπει να είναι προγραμματισμένο για μια συγκεκριμένη χρονική περίοδο (εποχιακό).
- Να υπάρχει η δυνατότητα αναπροσαρμογής του μενού ούτως ώστε να χρησιμοποιούνται περισσεύματα υλικών.
- Ο Αρχιμάγειρας να μπορεί να πραγματοποιήσει τις παραγγελίες υλικών έγκαιρα.
- Ο Αρχιμάγειρας να ετοιμάσει το πρόγραμμα εργασίας και την κατανομή καθηκόντων στο προσωπικό της κουζίνας.

Ανάγκες σε πρώτες ύλες:

- Η πρόβλεψη για κάθε φαγητό σύμφωνα με το ιστορικό των πωλήσεων.
- Ο καθορισμός της ποσότητας των υλικών που συνθέτουν τα διάφορα φαγητά.
- Η ποσότητα των υλικών βασίζεται στους εξής παράγοντες:
 - α) στο μέγεθος των μερίδων.
 - β) στα πρότυπα αγορών των τροφίμων.
 - γ) στην απόδοση των υλικών μετά την παρασκευή τους σε μαγειρεμένα φαγητά.

Καθορισμός προτύπων:

- Τα πρότυπα είναι κανόνες που πρέπει να ακολουθούνται και καλύπτουν τρεις βασικούς τομείς: α) πρότυπες μερίδες, β) πρότυπες συνταγές, γ) πρότυπα αγορών τροφίμων

18. Καθοριστικός παράγοντας για την επιτυχία ενός εδεσματολογίου (μενού) είναι ο **ισοζυγισμός**.

α) Να εξηγήσετε τη σημαίνει **ισοζυγισμένο** μενού.

- Ο ισοζυγισμός του μενού έχει ως στόχο να προκαλέσει το ενδιαφέρον και την αποφυγή της μονοτονίας. Αυτό επιτυγχάνεται με τις αντιθέσεις: 1) μεταξύ των τροφίμων που χρησιμοποιούνται, 2) μεταξύ των μεθόδων μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται, 3) μεταξύ των χρωμάτων, της υφής και των γεύσεων.
- Κάθε φαγητό ή σειρά φαγητών λαμβάνεται υπόψη ως μονάδα, σε σχέση με τα προηγούμενα και τα επόμενα φαγητά και με το μενού ως σύνολο, για να δώσει τη μεγαλύτερη δυνατή ελκυστικότητα μέσω των αντιθέσεων ή των εναρμονισμένων συνδυασμών.

β) Το πιο κάτω μενού δεν είναι ισοζυγισμένο και καλείστε να εντοπίσετε τέσσερα (4) λάθη.

Κανελόνι Φλορεντίν με Σάλτσα Μορνέ

Ανάμεικτα Φύλλα Μαρουλιών με Στήθος Κοτόπουλου στη Σχάρα

Χοιρινή Μπριζόλα στη Σχάρα με Σάλτσα Μήλου

Πατάτες Ντοφινουάζ

Σπανάκι Σοτέ

Καρότα Γλασέ

Μηλόπιτα με Σάλτσα Βανίλιας

- Επανάληψη υλικών (σπανάκι, μήλα, γάλα, κρέμα)
- Επανάληψη χρωμάτων (πράσινο, άσπρο)
- Επανάληψη λέξεων και μεθόδου μαγειρέματος (σχάρα, φούρνος)
- Επανάληψη υφής (σάλτσα μορνέ, σάλτσα μήλου, σάλτσα βανίλιας)
- Λανθασμένη σειρά παρουσίασης των φαγητών

γ) Να συνθέσετε ένα ισοζυγισμένο μενού με τέσσερις (4) σειρές. Το κυρίως φαγητό πρέπει να περιλαμβάνει και τρία (3) συνοδευτικά.

-----ΤΕΛΟΣ ΔΟΚΙΜΙΟΥ -----