

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2019

**Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (515)**

**Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τρίτη, 28 Μαΐου 2019**

**8:00 – 10:30**

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

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από τρία (3) μέρη (Α, Β και Γ) και από δεκαοκτώ (18) σελίδες

**ΟΔΗΓΙΕΣ:**

**Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.**

Το **Μέρος Α** αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες.

Το **Μέρος Β** αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες.

Το **Μέρος Γ** αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.

**Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο εξεταστικό δοκίμιο.**

## **ΜΕΡΟΣ Α (μονάδες 48)**

1. Να αντιστοιχίσετε τους όρους της στήλης Α με τους όρους της στήλης Β.  
**Στη στήλη Β περισσεύουν τρεις όροι.**

A/A	ΣΤΗΛΗ Α΄	A/A	ΣΤΗΛΗ Β΄
1	Ρικατόνι με σάλτσα πέστο	Α	Σάλτσα μπολονέζ και σάλτσα μορνέ
2	Ταλιατέλλε μπολονέζ	Β	Βασιλικό, πινόλια, σκόρδο, ελαιόλαδο, παρμεζάνα
3	Πέννε Αλφρέτο	Γ	Φρέσκια κρέμα, παρμεζάνα
4	Σπαγέτι καρπονάρα	Δ	Χαμ ή μπέικον, φρέσκια κρέμα, κροκάδια
		Ε	Σάλτσα ντομάτας με κιμά
		ΣΤ	Σάλτσα ντομάτας
		Ζ	Σάλτσα μορνέ

ΣΤΗΛΗ Α΄	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β΄				

2. Η παρουσίαση του μπουφέ έχει ιδιαίτερη σημασία τόσο για τον πελάτη όσο και για την επιχείρηση. Να γράψετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει η παρουσίαση του μπουφέ.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Σάντουιτς είναι ένα φαγητό το οποίο περιλαμβάνει κάποιο είδος ψωμιού με γέμιση.  
Τα σάντουιτς χωρίζονται σε δύο βασικές κατηγορίες.

(α) Να αναφέρετε τις δύο (2) αυτές κατηγορίες

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_

(β) Να γράψετε τα τρία (3) μέρη του σάντουιτς δίνοντας ένα παράδειγμα για το κάθε μέρος.

Μέρη	Παράδειγμα
1.	
2.	
3.	

4. Να βαλετέ  $\sqrt{\quad}$  δίπλα από κάθε μία από τις πιο κάτω δηλώσεις αναλόγως με το αν είναι **Σωστές** ή **Λάθος**.

	Σωστό	Λάθος
Αλλάζοντας απλά την ποσότητα της μερίδας, το ριζότο μπορεί να σερβιριστεί σαν ορεκτικό, συνοδευτικό ή κυρίως πιάτο.		
Για την παρασκευή ριζότο χρησιμοποιούμε κρύο ζωμό.		
Η κυπριακή κουζίνα περιλαμβάνει πολλές συνταγές φαγητών επηρεασμένες από τους διάφορους κατακτητές.		
Τα φρέσκα ζυμαρικά μπορούν να προψηθούν και να διατηρηθούν όπως τα αποξηραμένα.		
Η λέξη μπουφέ σημαίνει ένα μεγάλο τραπέζι στο οποίο τοποθετούνται τα φαγητά.		
Φημισμένα ιταλικά τυριά είναι το ροκφόρ, το ένταμ και το μπρι.		
Ορισμένα είδη ζυμαρικών περιέχουν γέμιση τυριού ή κρέατος (κιμάς).		
Η πίτσα αποτελεί αναπόσπαστο μέρος και χαρακτηριστικό της ιταλικής κουζίνας.		

5. α) Να γράψετε τα τέσσερα (4) υλικά της βασικής συνταγής των φρέσκων ζυμαρικών:

1. \_\_\_\_\_  
 2. \_\_\_\_\_  
 3. \_\_\_\_\_  
 4. \_\_\_\_\_

β) Μπορούμε να ετοιμάσουμε διάφορους χρωματισμούς ζύμης για ζυμαρικά.

Να συμπληρώσετε τα παρακάτω γράφοντας το κύριο υλικό που χρειαζόμαστε για να δώσουμε το ανάλογο χρώμα στη φρέσκια ζύμη μας.

<b>Ζύμη</b>	<b>Υλικό</b>
Πράσινη ζύμη	
Κόκκινη ζύμη	
Κίτρινη ζύμη	
Μαύρη ζύμη	

6. Είστε ο αρχιμάγειρας του ξενοδοχείου και ετοιμάζετε το μενού για Ελληνική βραδιά. Το μενού είναι **μπουφέ** και θα συμπεριλαμβάνει τις ακόλουθες σειρές φαγητών:

Να γράψετε μία (1) σούπα	•
Να γράψετε δύο (2) σαλάτες	• •
Να γράψετε δύο (2) ορεκτικά (βουτήγματα)	• •
Να γράψετε τέσσερις (4) παρασκευές κυρίως πιάτων (κρεατικά – πουλερικά)	• • • •
Να γράψετε δύο (2) παρασκευές (ψάρια και θαλασσινά)	• •
Να γράψετε δύο (2) παρασκευές (συνοδευτικά)	• •
Να γράψετε τρεις (3) παρασκευές παραδοσιακών γλυκών	• •

	•
--	---

7. Να βαλετέ  $\sqrt{\quad}$  δίπλα από κάθε μία από τις πιο κάτω δηλώσεις αναλόγως με το αν είναι Σωστές ή Λάνθασμένες.

		Σωστό	Λάθος
1	Ένα από τα ωφέληματα εφαρμογής του συστήματος HACCP είναι ότι υπάρχει μεγαλύτερος βαθμός εμπιστοσύνης στην ασφάλεια του προϊόντος.		
2	Με την εφαρμογή του συστήματος HACCP η δυνατότητα ελέγχου από την διοίκηση λιγοστεύει.		
3	Ο υπεύθυνος παραγωγής του συστήματος HACCP δεν πρέπει να γνωρίζει τον τρόπο παραγωγής των προϊόντων.		
4	Ο υπεύθυνος του τεχνικού ελέγχου του συστήματος HACCP πρέπει να γνωρίζει πολύ καλά τον μηχανολογικό εξοπλισμό της μονάδας.		
5	Για την ανάπτυξη νέων προϊόντων απαιτείται συμβουλή από τον υπεύθυνο Έρευνας και Ανάπτυξης.		
6	Τα συστατικά και υλικά συσκευασίας είναι σημαντικές πληροφορίες για την περιγραφή του προϊόντος.		
7	Ο χρόνος ζωής και οι συνθήκες αποθήκευσης του τελικού προϊόντος είναι πληροφορίες όχι και τόσο σημαντικές στην περιγραφή του προϊόντος.		
8	Τα συστατικά των τροφίμων πρέπει να καταγράφονται στις πληροφορίες για την περιγραφή του προϊόντος.		

8. Να καταγράψετε τέσσερις (4) παράγοντες από τους οποίους εξαρτάται ο καταμερισμός των τμημάτων (station) στο εστιατόριο.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....  
.....

9. Να αναφέρετε τέσσερα (4) σημεία που συμβάλλουν στη δημιουργία κατάλληλης ατμόσφαιρας στην τραπεζαρία ενός εστιατορίου.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

10. Να δώσετε τον ορισμό της επικοινωνίας.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

11. Να γράψετε τον ορισμό του Μπαρ και να αναφέρετε από πού πήρε το όνομα του.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

12. Να αναφέρετε τέσσερις (4) βασικούς κανόνες για την παρασκευή Φλαμπέ.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄**

**ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄**

## **ΜΕΡΟΣ Β´ (μονάδες 32)**

13.α) Η μαγειρική εξελίσσεται και κερδίζει έδαφος, χάρη στα δεκάδες τηλεοπτικά προγράμματα μαγειρικής. Είστε καλεσμένος/η σε ένα από αυτά τα τηλεοπτικά προγράμματα και οι τηλεθεατές της εκπομπής, σας ζητούν να τους εξηγήσετε τους ακόλουθους τέσσερις (4) μαγειρικούς όρους που τους συναντάνε όλο και συχνότερα μπροστά τους.

Liaison (Λιαιζόν)

---

---

---

Deglaze (Ντικλέιζ)

---

---

---

Reduce (Ελαττώνω)

---

---

---

Basting (Μπέιστινγκ)

---

---

---



β) Οι πιο κάτω προτάσεις αποτελούν τα στάδια παρασκευής μιας συνταγής βοδινού στιού και είναι ανακατεμένες. Στο πίνακα που ακολουθεί, βάλτε τις προτάσεις αυτές αριθμητικά στη σωστή σειρά, ούτως ώστε η συνταγή του στιού να εκτελεσθεί σωστά.

- α) Κοκκινίζουμε τα λαχανικά.
- β) Στη συνέχεια προσθέτουμε κόκκινο κρασί και σκούρο ζωμό.
- γ) Ελέγχουμε και διορθώνουμε τη γεύση προσθέτοντας αλάτι και πιπέρι.
- δ) Σοτάρουμε το κρέας σε καυτό λάδι και αφαιρούμε το κρέας από την κατσαρόλα.
- ε) Επιστρέφουμε το κρέας στην κατσαρόλα, σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε.
- στ) Κόβουμε το κρέας σε κύβους.
- ζ) Σερβίρουμε το κρέας μαζί με τη σάλτσα.
- η) Προσθέτουμε αλεύρι και κάνουμε σκούρο ρου.

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>

14. α) Η τάση για υγιεινή διατροφή κάνει τις σαλάτες όλο και πιο δημοφιλείς. Σαλάτες ονομάζονται κρύα παρασκευάσματα τα οποία σερβίρονται ως ορεκτικά, κυρίως φαγητά ή ως επιδόρπια και χωρίζονται σε επτά (7) κατηγορίες. Να αναφέρετε σε ποια από τις κατηγορίες ανήκει η κάθε σαλάτα της φωτογραφίας.

	
	
	
	

β) Να συμπληρώσετε τα κενά γράφοντας τα βασικά υλικά της ιταλικής κουζίνας, σύμφωνα με τις πιο κάτω κατηγορίες τροφών.

<b>Κατηγορίες Τροφών</b>	<b>Υλικά</b>
<b>Λάδι</b>	α)
<b>Θαλασσινά</b>	α) β) γ)
<b>Αρωματικά βότανα</b>	α) β) γ)
<b>Λαχανικά</b>	α) β) γ)
<b>Αλλαντικά</b>	α) β)
<b>Τυριά</b>	α) β) γ)
<b>Ξύδι</b>	α)

15.α) Να εξηγήσετε σε συντομία τους πιο κάτω όρους οι οποίοι χρησιμοποιούνται στην επισιτιστική βιομηχανία για την εστιατορική τέχνη.

- Duty/rota:

.....  
.....  
.....

- Mise en place:

.....

.....

.....

- Station:

.....

.....

.....

- Blinis:

.....

.....

.....

- Cob holders:

.....

.....

.....

- Croûtons:

.....

.....

.....

- Escargotiere:

.....

.....

.....

- Lobster pick:

.....

.....

.....

16. Να αναφέρετε τέσσερα (4) πλεονεκτήματα και τέσσερα (4) μειονεκτήματα της μεθόδου σερβιρίσματος Γκέριντον:

Πλεονεκτήματα μεθόδου σερβιρίσματος Γκέριντον.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Μειονεκτήματα μεθόδου σερβιρίσματος Γκέριντον.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄**

**ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄**

### **ΜΕΡΟΣ Γ΄ (μονάδες 20)**

17. α) Ένα από τα χαρακτηριστικά της κυπριακής κουζίνας είναι η ταβέρνα, ένα εστιατόριο με έντονο παραδοσιακό χαρακτήρα που σερβίρει παραδοσιακούς μεζέδες. Ο τυπικός τρόπος παράθεσης των μεζέδων της κυπριακής ταβέρνας απαιτεί μικρές μερίδες φαγητού που παρατίθενται στο τραπέζι έτσι που οι πελάτες να αυτοεξυπηρετούνται.

Όταν το μενού της ταβέρνας αποτελείται αποκλειστικά από μεζέδες τότε αυτοί παρουσιάζονται σε στάδια. Να αναφέρετε έξι (6) από τα επτά (7) στάδια της παράθεσης των κυπριακών μεζέδων στην ταβέρνα και να γράψετε δύο (2) αντιπροσωπευτικά παραδείγματα (φαγητά) για το κάθε στάδιο.

	<b>Στάδια</b>	<b>Αντιπροσωπευτικά Παραδείγματα</b>
1		
2		
3		
4		
5		
6		

β) Να ονομάσετε οκτώ (8) βασικά υλικά της Κυπριακής κουζίνας.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_

(γ) Να γράψετε τους τέσσερις (4) παράγοντες που πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη κατά την επιλογή των φαγητών σε ένα μενού κυπριακών μεζεδών.

---

---

---

---

18. Μία από τις πιο διαδεδομένες τάσεις στην επισιτιστική βιομηχανία τα τελευταία χρόνια είναι η παράθεση φαγητών και ποτών σε εξωτερικούς χώρους (Outside Catering), που αποτελεί ένα εξειδικευμένο τομέα παράθεσης φαγητών και ποτών σε άλλους χώρους εκτός του ξενοδοχείου ή εστιατορίου.

(α) Να αναφέρετε έξι (6) είδη εκδηλώσεων σε εξωτερικούς χώρους (Outside Catering) και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

β) Να αναφέρετε δέκα (10) σημεία γενικής οργάνωσης της παράθεσης σε εξωτερικούς χώρους.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

γ) Να αναφέρετε τέσσερα (4) είδη βασικού εξοπλισμού εστιατορικής τέχνης που είναι απαραίτητα για την οργάνωση παράθεσης σε εξωτερικούς χώρους.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**



## ΕΠΙΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΣΕΛΙΔΕΣ

A series of horizontal dotted lines providing space for additional content or answers.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....