

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2018

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (I) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ (264)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Πέμπτη, 24 Μαΐου 2018

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 **δώδεκα (12) 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.** Οι ηθικοί κανόνες αφορούν στην προσωπικότητα και στη συμπεριφορά ενός ανθρώπου.

Να γράψετε τέσσερα (4) παραδείγματα επαγγελματικών ηθικών κανόνων.

- 2.** Να αναφέρετε τέσσερα (4) βασικά σημεία που βοηθούν σε μεγάλο βαθμό στη διατήρηση των καλών σχέσεων μεταξύ συναδέλφων.

- 3.** Να δώσετε τέσσερα (4) παραδείγματα από τις επιμέρους ανάγκες των πελατών κατά τη διάρκεια της διαμονής τους στο ξενοδοχείο.

- 4.** Να γράψετε δύο (2) λόγους που οδήγησαν στη δημιουργία των ηλεκτρονικών συστημάτων και δικτύων διανομής τουριστικού προϊόντος.

5. Να αναφέρετε τέσσερις (4) εφαρμογές λογισμικού που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στη διαχείριση του τμήματος Τροφίμων και Ποτών (Food & Beverage Management).

6. Να γράψετε **σωστό** εάν συμφωνείτε ή **λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες προτάσεις:

α) Η αποθήκευση είναι ένα από τα βασικά στάδια διακίνησης των υλικών. _____

β) Μονάδα εργασίας (station) είναι ο χώρος εργασίας όπου μπορεί να εργάζεται μόνο ένα άτομο. _____

γ) Οι χημικοί κίνδυνοι μπορεί να προκαλέσουν ασθένεια ενώ οι βιολογικοί κίνδυνοι μπορεί να προκαλέσουν δηλητηρίαση. _____

δ) Ο καθορισμός διορθωτικών ενεργειών είναι μία από τις αρχές που διέπουν το σύστημα HACCP. _____

7. Να εξηγήσετε σε συντομία τι είναι η ροή εργασίας σε μία κουζίνα (flow of work).

8. Το ψήσιμο σε κενό αέρος (sous vide) αποτελεί ένα από τα διάφορα συστήματα επισιτισμού.
Να δώσετε τον ορισμό του συστήματος αυτού.

9. Να γράψετε **σωστό** εάν συμφωνείτε ή **λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες προτάσεις:

α) Το κολλαγόνο μετατρέπεται σε ζελατίνη με το παρατεταμένο και σιγανό ψήσιμο των σκληρών κρεάτων. _____

β) Όταν τα άμυλα ψήνονται χωρίς νερό (ξηρή θερμοκρασία) τότε μετατρέπονται σε δεξτρίνες. _____

γ) Λάδια τα οποία έχουν υπερβεί τη θερμοκρασία καπνίσματος θεωρούνται κατάλληλα . _____

δ) Καραμελοποίηση είναι το ψήσιμο της ζάχαρης σε ελάχιστο νερό μέχρι να καεί και να πάρει σκούρο χρώμα . _____

10. Να αντιστοιχίσετε τους όρους της στήλης Α με τις επεξηγήσεις της στήλης Β.

α/α	Στήλη Α	α/α	Στήλη Β
1	Θερμοκρασία ανάφλεξης	α	Σερβίρεται ενδιάμεσα των σειρών ενός μενού και έχει σκοπό να προετοιμάσει τον πελάτη να γευτεί το επόμενο φαγητό.
2	Προκαθορισμένο μενού	β	Το καλοκαίρι συνήθως προσφέρονται δροσιστικά φαγητά και τους χειμερινούς μήνες ζεστά και πικάντικα φαγητά.
3	Σορμπέ	γ	Αν το λάδι συνεχίσει να ζεσταίνεται, χωρίς να μπει τροφή σε αυτό, τότε παίρνει φωτιά.
4	Σύνθεση μενού-καιρικές συνθήκες	δ	Σερβίρονται ορισμένα παραδοσιακά φαγητά όπως η γαλοπούλα τα Χριστούγεννα και η μαγειρίτσα το Πάσχα.
5		ε	Είναι ένα μενού με καθορισμένη τιμή στο οποίο δεν υπάρχει επιλογή ή η επιλογή είναι περιορισμένη.
6		ζ	Είναι το μενού στο οποίο ο πελάτης επιλέγει το φαγητό του.
7		η	Τα λίπη και τα λάδια αρχίζουν να καπνίζουν.

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

11. Να αναφέρετε τέσσερις (4) κανόνες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά τη γραφή του μενού.

12. Να γράψετε τέσσερις (4) παράγοντες που συμβάλλουν στην εμφάνιση του εδεσματολογίου.

ΜΕΡΟΣ Β (μονάδες 32)

13. α) Ο ισοζυγισμός του μενού έχει στόχο να προκαλέσει το ενδιαφέρον του πελάτη και την αποφυγή της μονοτονίας.
Να αναφέρετε τέσσερα (4) από τα χαρακτηριστικά στοιχεία του ισοζυγισμένου μενού που δεν πρέπει να επαναλαμβάνονται.

- β) Το πιο κάτω μενού θα σερβιριστεί σε ένα Ξενοδοχείο τεσσάρων αστέρων κατά το μήνα Αύγουστο.

Crème de champignons
(Κρεμώδης σούπα απόμανιτάρια)

Tagliatelle arabiata
(Ταλιατέλες αραπιάτα)

Filet de Bœuf Diane
(Βοδινό Φιλέτο Νταϊάν)

Pommes Persillées
(Πατάτες Βραστές με Βούτυρο)
Carottes et Courgette au Beurre
(Καρότα και Κολοκύθια Βραστά με Βούτυρο)

Pannacota with strawberry sauce
(Πανακότα με σάλτσα φράουλας)

Να εντοπίσετε τις έξι (6) κατηγορίες λαθών και να καταγράψετε ένα (1) παράδειγμα από την κάθε κατηγορία.

14. Να αναφέρετε και να εξηγήσετε τέσσερις (4) παράγοντες που λαμβάνονται υπόψη για το σωστό σχεδιασμό της κουζίνας.

15. α) Η επικοινωνία είναι ένα σημαντικό εργαλείο στην Ξενοδοχειακή και Επισιτιστική Βιομηχανία.
Να δώσετε τον ορισμό της.

β) Να γράψετε έξι (6) βασικά σημεία που πρέπει να ακολουθούνται όταν επικοινωνείτε απ' ευθείας με τον πελάτη.

16. α) Ο τουριστικός κλάδος περιλαμβάνει τρεις (3) κατηγορίες εμπλεκομένων.
Να αναφέρετε αυτές τις κατηγορίες και να δώσετε δύο (2) παραδείγματα από την κάθε κατηγορία ξεχωριστά.

β) Η αγοραλογία (marketing) είναι πολύ σημαντική για τον κλάδο των Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών Τεχνών.
Να δώσετε με απλά λόγια τον ορισμό της αγοραλογίας (marketing).

ΜΕΡΟΣ Γ (μονάδες 20)

17.α) Να απαριθμήσετε έξι (6) παράγοντες που καθορίζουν τη σύνθεση του μενού ανάλογα με το είδος της πελατείας.

β) Να καταγράψετε τέσσερις (4) παράγοντες για τους οποίους το προσωπικό και ο εξοπλισμός της τραπεζαρίας είναι πολύ σημαντικοί για τη σύνθεση του μενού.

γ) Να συνθέσετε ένα **προκαθορισμένο** μενού (table d' hôte) **με έξι (6) σειρές** φαγητών στο οποίο να λάβετε υπόψη τους κανόνες **σύνθεσης και γραφής** του μενού. Το κυρίως φαγητό να περιλαμβάνει **δύο (2) συνοδευτικά**. Το μενού να γραφτεί στα Ελληνικά και στα Αγγλικά ή Γαλλικά και θα σερβιριστεί σε δεξίωση του Συνδέσμου Ξενοδόχων Κύπρου.

18. Οι εξωτερικές εκδηλώσεις (outside catering) είναι ένας εξειδικευμένος τομέας παράθεσης φαγητών και ποτών.

α) Να αναφέρετε οκτώ (8) χώρους τους οποίους μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε για εξωτερικές εκδηλώσεις.

β) Να κατονομάσετε και να επεξηγήσετε τέσσερα (4) είδη εξωτερικών εκδηλώσεων.

γ) Να απαριθμήσετε τέσσερις (4) κατηγορίες βασικού εξοπλισμού και να δώσετε ένα (1) παράδειγμα από την κάθε κατηγορία που χρησιμοποιούνται στις εξωτερικές εκδηλώσεις.

δ) Να περιγράψετε τη διαδικασία οργάνωσης των εξωτερικών εκδηλώσεων.
