

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2010

Μάθημα: Τεχνολογία Μαγειρικής και Εστιατορικής Τέχνης

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Παρασκευή, 04 Ιουνίου 2010
11:00-13:30

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΡΙΑ (3)
ΜΕΡΗ (Α, Β, Γ) ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΕΣΣΕΡΙΣ (4) 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'

1. Να απαριθμήσετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά τα οποία πρέπει να διακρίνουν το γεύμα ενός συνεδρίου.
2. Στα περισσότερα εστιατόρια τα τελευταία χρόνια, έχει σταματήσει το σερβίρισμα από βοηθητική τράπεζα (γκέριτον).
Να αναφέρετε τέσσερις (4) λόγους που συνέβαλαν στη διαμόρφωση αυτής της τάσης.
3. Ποια είναι τα τέσσερα (4) βασικά χαρακτηριστικά γνωρίσματα που πρέπει να διαθέτει μια αίθουσα συνεδρίων, για να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των συνέδρων.
4. Ο διευθυντής του εστιατορίου στο οποίο εργάζεστε, σας ζητά να ετοιμάσετε ένα κατάλογο με κανόνες ασφάλειας του προσωπικού.
Να απαριθμήσετε οκτώ (8) βασικούς κανόνες ασφάλειας που θα περιλάμβανε σ' αυτόν τον κατάλογο.

5. Το μενού του εστιατορίου στο οποίο εργάζεστε περιλαμβάνει μεταξύ άλλων καπνιστό σολομό και χαβιάρι.
Να εξηγήσετε τον τρόπο με τον οποίο σερβίρεται η κάθε παρασκευή.
6. Κατά το ψήσιμο του Στέικ Νταϊάνα (Φλαμπέ), μεταξύ άλλων χρησιμοποιείται και ένα οينوπνευματώδες ποτό.
α) Να κατονομάσετε το οينوπνευματώδες ποτό που χρησιμοποιείται και
β) Να εξηγήσετε τη χρησιμότητά του.
7. Το ριζότο και το ρύζι πιλάφι έχουν αρκετές ομοιότητες αλλά και διαφορές όσον αφορά τα υλικά, τη μέθοδο παρασκευής και την εμφάνιση.
Να περιγράψετε σε συντομία τέσσερις (4) διαφορές τους.
8. Υπάρχουν πολλά είδη ζυμαρικών με διαφορετική γεύση, άρωμα και χρώμα.
Να απαριθμήσετε τέσσερα (4) είδη αρωματισμένης ζύμης ζυμαρικών και να αναφέρετε το υλικό το οποίο προσδίδει το άρωμα και το χρώμα της κάθε μιας.
9. α) Να απαριθμήσετε τους παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη στο σχεδιασμό ενός μενού με ελαφρά γεύματα (σνακ).
β) Να αναφέρετε δύο (2) περιπτώσεις στις οποίες σερβίρονται ελαφρά γεύματα.
10. Οι κανόνες παρουσίασης του φαγητού σε πιάτο εστιάζονται στον χαρακτήρα και στον ισοζυγισμό.
Να εξηγήσετε τον όρο «χαρακτήρας του πιάτου» και να ονομάσετε τρία (3) σημεία τα οποία τον καθορίζουν.
11. Το ριζότο είναι πολύ διαδεδομένο παρασκεύασμα στην Ιταλική κουζίνα το οποίο σερβίρεται ως ορεκτικό, συνοδευτικό ή κυρίως πιάτο.
Να ονομάσετε τέσσερα (4) είδη ριζότο τα οποία μπορούν να σερβιριστούν ως ορεκτικό και να απαριθμήσετε τα βασικά υλικά που απαιτούνται για την γαρνιτούρα τους.
12. Να περιγράψετε έξι (6) χαρακτηριστικά γνωρίσματα της Ιταλικής κουζίνας.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

ΜΕΡΟΣ Β΄

13. Απαραίτητη προϋπόθεση για τη σωστή οργάνωση ενός συνεδρίου αποτελεί η ύπαρξη του κατάλληλου εξοπλισμού στην αίθουσα διεξαγωγής του.
α) Να απαριθμήσετε τέσσερα (4) είδη εξοπλισμού που θεωρούνται απαραίτητα και
β) Να δώσετε δυο (2) χαρακτηριστικά που πρέπει να διακρίνει το κάθε είδος.
14. Το εστιατόριο στο οποίο εργάζεστε έχει αναλάβει την οργάνωση κοκτέιλ πάρτι για 1000 άτομα που θα παρευρεθούν σε γαμήλια τελετή. Το πάρτι θα διαρκέσει από τις 07:30 μμ μέχρι τις 10:00 μμ.
Σας έχει ζητηθεί να σχεδιάσετε το μενού το οποίο θα πρέπει να περιλαμβάνει πέντε (5) κρύα, πέντε (5) ζεστά, τρία (3) γλυκά και τρία (3) ποτά.
Να παρουσιάσετε το μενού το οποίο προτείνετε.
15. Υπάρχουν δυο βασικές μέθοδοι τοποθέτησης φαγητού στο πιάτο: η κλασσική και η μοντέρνα. Και οι δυο μέθοδοι ακολουθούν συγκεκριμένους κανόνες για την τοποθέτηση του φαγητού στο πιάτο.
Να γράψετε:
α) Τέσσερις (4) κανόνες για την κλασσική μέθοδο.
β) Τέσσερις (4) κανόνες για την μοντέρνα μέθοδο.
16. α) Να περιγράψετε αναλυτικά τα έξι (6) στάδια ψησίματος ζυμαρικών και το σωστό τρόπο διατήρησης τους μέχρι το σερβίρισμα.
β) Να ονομάσετε τέσσερις (4) παρασκευές μακαρονιών.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄

ΜΕΡΟΣ Γ΄

17. Το δεύτερο εξάμηνο του 2012 η Κυπριακή Δημοκρατία θα αναλάβει την Προεδρία της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Μεταξύ των άλλων δραστηριοτήτων, ο Διευθυντής Τεχνικής Εκπαίδευσης έχει συγκαλέσει συνεδρία Ειδικής Επιτροπής στην οποία θα μετέχουν 80 εκπρόσωποι όλων των Μεσογειακών χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με σκοπό τη συζήτηση διαφόρων θεμάτων που σχετίζονται με την εκπαίδευση προσωπικού για την ξενοδοχειακή βιομηχανία. Η συνάντηση θα πραγματοποιηθεί σε παραλιακό ξενοδοχείο της Λάρνακας.

Καλείστε όπως προτείνετε:

- α) Ένα μενού για το διάλειμμα που να περιλαμβάνει δυο (2) ζεστά ροφήματα, δυο (2) κρύα ροφήματα και τέσσερα (4) συνοδευτικά παρασκευάσματα.
- β) Ένα μενού για το γεύμα που θα ακολουθήσει, το οποίο να περιλαμβάνει τέσσερις (4) σειρές φαγητών με δυο (2) επιλογές στην κάθε σειρά. Το μενού να περιλαμβάνει τα απαραίτητα συνοδευτικά για το κυρίως φαγητό.
- γ) Δυο (2) κυπριακά κρασιά που θα συνοδεύουν το μενού.

18. Να αξιολογήσετε την προσφορά Φλαμπέ σε ένα εστιατόριο σχολιάζοντας τα πιο κάτω:

- α) Το είδος των εστιατορίων στα οποία πρέπει να προσφέρονται.
- β) Τους βασικούς λόγους που κάνουν αυτά τα φαγητά περισσότερο ακριβά.
- γ) Τον απαραίτητο εξοπλισμό.
- δ) Ποια σημεία χρειάζονται ιδιαίτερη προσοχή για την επιτυχή προετοιμασία και σερβίρισμα αυτών των φαγητών.
- ε) Κατηγορίες και ονομασίες φαγητών που προσφέρονται.

-----ΤΕΛΟΣ-----