

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2012

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (II) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΜΑΘΗΜΑ : ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ
ΤΕΧΝΗΣ (314)

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Τρίτη, 29 Μαΐου 2012

ΩΡΑ : 11:00 – 13:30

Επιτρεπόμενη διάρκεια γραπτού 2,5 ώρες (150 λεπτά)

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από τρία (3) μέρη (Α', Β', Γ') και
από δεκαέξι (16) σελίδες

ΛΥΣΕΙΣ

ΟΔΗΓΙΕΣ:

- 1. ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ**
2. Το **Μέρος Α'** αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερεις (4) μονάδες.
3. Το **Μέρος Β'** αποτελείται από τέσσερεις (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 εξεταστικό δοκίμιο.**

ΜΕΡΟΣ Α΄ (48 ΜΟΝΑΔΕΣ)

1. Να προσδιορίσετε αν το περιεχόμενο των ακόλουθων προτάσεων είναι σωστό ή λάθος, γράφοντας τη λέξη “**ΣΩΣΤΟ**” ή “**ΛΑΘΟΣ**” στο κενό που αντιστοιχεί στην κάθε πρόταση.

Το ακριβές μέγεθος μερίδας σε ένα πιάτο καθορίζεται λαμβάνοντας υπόψη τους πιο κάτω παράγοντες:

- α) Το επιθυμητό κόστος και το χρώμα του πιάτου. **ΛΑΘΟΣ**
- β) Το επιθυμητό κόστος και η παρουσίαση του πιάτου. **ΣΩΣΤΟ**
- γ) Η μέθοδος μαγειρέματος και ο τύπος του κρέατος. **ΛΑΘΟΣ**
- δ) Η μοντέρνα ή η κλασσική παρουσίαση. **ΛΑΘΟΣ**

2. Έχει επικρατήσει η άποψη ότι η Ελληνική κουζίνα είναι ιδιαίτερα υγιεινή. Συμφωνείτε ή διαφωνείτε; Να δικαιολογήσετε την άποψη σας.

Συμφωνώ ότι η Ελληνική κουζίνα είναι ιδιαίτερα υγιεινή για τους ακόλουθους λόγους:

- Χρήση Ελαιόλαδου
- Χρήση φρέσκων λαχανικών στα φαγητά
- Ευρεία κατανάλωση σαλατών
- Ευρεία κατανάλωση φρέσκων ψαριών
- Ποικιλία οσπρίων

Διαφωνώ ότι η Ελληνική κουζίνα είναι ιδιαίτερα υγιεινή για τους ακόλουθους λόγους:

- Χρήση πολλών τυριών στα φαγητά ακόμη και σε σαλάτες
- Υπερβολική κατανάλωση αρνίσιου κρέατος
- Υπερβολική κατανάλωση κόκκινων κρεάτων
- Υπερβολική κατανάλωση πολλών τηγανιτών φαγητών
- Υπερβολική κατανάλωση πολλών λαδερών φαγητών

3. Να απαριθμήσετε τέσσερις (4) παράγοντες που καθορίζουν την επιτυχή παρουσίαση σαλάτας σε πιατέλα για μπουφέ.
- Όλα τα υλικά πρέπει να είναι φρέσκα και καλής ποιότητας
 - Το στεφάνι της πιατέλας πρέπει να παραμένει κενό και να μην γαρνίρεται
 - Η πιατέλα πρέπει να γαρνίρεται με τρόπο ώστε και οι τελευταίοι πελάτες να μπορούν να δουν το γαρνίρισμα
 - Όλα τα υλικά της σαλάτας πρέπει να υπάρχουν σε ικανοποιητική αναλογία έτσι ώστε όλοι οι πελάτες να μπορούν να σερβιριστούν με σαλάτα που περιέχει όλα τα υλικά
 - Η σάλτσα με την οποία σερβίρεται η σαλάτα πρέπει να χρησιμοποιείται με φειδώ
 - Οι πιατέλες δεν πρέπει να περιέχουν υπερβολική ποσότητα σαλάτας
 - Η όλη παρουσίαση της σαλάτας πρέπει να είναι καλόγουστη και να συνάδει με το θέμα και χαρακτήρα του μπουφέ
4. Να εξηγήσετε σε συντομία τον όρο **χαρακτήρας του φαγητού**, κάνοντας ιδιαίτερη αναφορά στον κυριότερο παράγοντα που τον καθορίζει.
- Χαρακτήρας ενός φαγητού είναι τα ιδιαίτερα γνωρίσματα του φαγητού που το κάνουν να ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα φαγητά.**
- Ο κυριότερος παράγοντας που καθορίζει το χαρακτήρα του πιάτου είναι η μέθοδος μαγειρέματος και τα υλικά που χρησιμοποιούνται.**
5. Να συμπληρώσετε τα κενά.
- Τα Ζυμαρικά βράζονται σε μπόλικο κοχλαστό αλατισμένο νερό.
- Ανακατεύονται απαλά για να μην κολλήσουν
- Ψήνονται σε βαθμό al' dente, στη συνέχεια σουρώνονται και κρυώνονται.
- Αναμιγνύονται με άοσμο λάδι σκεπάζονται και τοποθετούνται στο ψυγείο.
- Αμέσως πριν το σερβίρισμά τους ζεσταίνονται σε ζεστό νερό, αναμιγνύονται με την κατάλληλη σάλτσα και συνοδεύονται με τυρί.
6. Να κατονομάσετε τέσσερις (4) κατηγορίες σαλατών και να δώσετε δύο παραδείγματα από την κάθε κατηγορία.
- **Σαλάτες από φυλλώδη λαχανικά**
 - Πράσινη σαλάτα
 - Χωριάτικη σαλάτα
 - **Σαλάτες από άλλα λαχανικά**
 - Σαλάτα από μπρόκολο και πιπεριές
 - Σαλάτα από φασολάκι και λιαστές ντομάτες
 - **Πατατοσαλάτες**

- Κυπριακή πατατοσαλάτα
 - Ρωσική σαλάτα
 - **Σαλάτες ζυμαρικών και δημητριακών**
 - Ιταλική σαλάτα
 - Ταμπούλι
7. Ποιά είναι τα σημαντικότερα τέσσερα (4) είδη εξοπλισμού που είναι απαραίτητα για τη διεξαγωγή ενός συνεδρίου σε ένα ξενοδοχείο.
- **Καρέκλες**
 - **Τραπέζια**
 - **Εξέδρα ή βάθρο**
 - **Αναλόγιο με επαρκή φωτισμό**
 - **Μικροφωνική εγκατάσταση και σύστημα μεγαφώνων**
 - **Σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης**
 - **Πίνακας ή πινακίδα με λευκό χαρτί και μαρκαδόρους**
 - **Μηχανή προβολής – Video Projector**
 - **Τηλεόραση με βίντεο**
 - **Συσκευή προβολής διαφανειών**
 - **Οθόνη προβολής**
 - **Ηλεκτρονικοί υπολογιστές, εκτυπωτές, φωτοτυπικές κ.λ.π.**
8. Να γράψετε έξι (6) καθήκοντα που πρέπει να διεκπεραιώνει ο τραπεζοκόμος στο εστιατόριο μετά την παράθεση.
- **Τα λερωμένα ποτήρια μαζεύονται από τα τραπέζια με δίσκους και μεταφέρονται στη κουζίνα**
 - **Καθαρίζονται τα τραπέζια από τυχών ψίχουλα και υπολείματα τροφών**
 - **Αλλάζονται τα λερωμένα ναπερόν και τραπεζομάντιλα**
 - **Όλα τα λερωμένα σκεύη μεταφέρονται από τις βοηθητικές τράπεζες στην κουζίνα**
 - **Καθαρίζονται οι βοηθητικές τράπεζες**
 - **Αν υπάρχει μπουφέ, όλες οι πιατέλες επιστρέφονται στην κουζίνα**

- Η θερμοτράπεζα σβήνει και συμπληρώνεται με καθαρά πιάτα
- Τα λερωμένα λινά καταμετρούνται και καταγράφονται. Οι πετσέτες δένονται σε δέσμες των δέκα
- Όλα τα λινά μεταφέρονται στην λινόθήκη
- Τακτοποιούνται τα τρόλεϊ στις θέσεις τους
- Τα αλατοπίπερα και οι συνοδευτικές σάλτσες τακτοποιούνται στις βοηθητικές τράπεζες
- Συμπληρώνονται όλα τα απαραίτητα έντυπα (πωλήσεις, αποθέματα)
- Γίνεται έλεγχος, ώστε όλα τα φώτα και οι συσκευές να έχουν σβήσει

9. Να γράψετε τα δύο (2) βασικά τμήματα του μπαρ και να απαριθμήσετε δύο (2) βασικές εργασίες που διεκπεραιώνονται στο κάθε ένα από αυτά.

- Πάγκος του Μπαρ
 - Παρασκευή ποτών
 - Σερβίρισμα ποτών
 - Αποθήκευση υλικών και ποτών στα ψυγεία κάτω από τον πάγκο του μπαρ
- Το οφίς (βοηθητικός χώρος) του Μπαρ
 - Πλύσιμο σκευών και εξοπλισμού
 - Αποθήκευση ποτών, ποτηριών και ξηρών καρπών
 - Ετοιμασία ζεστών ροφημάτων (τσαγιών και καφέδων) και σνακ (αν υπάρχουν)
- Χώρος παράθεσης ποτών
 - Σερβίρισμα ποτών
 - Σερβίρισμα φαγητών

10. Να επιλέξετε ποιες από τις πιο κάτω απαντήσεις είναι σωστές ή λάθος, γράφοντας τη λέξη “ΣΩΣΤΟ” ή “ΛΑΘΟΣ” στο κενό που αντιστοιχεί στην κάθε πρόταση.

Το μενού του εστιατορίου στο οποίο εργάζεστε περιλαμβάνει μεταξύ άλλων καπνιστό σολομό. Ποια είναι τα συνοδευτικά για το σερβίρισμα του καπνιστού σολομού;

α) Φέτα λεμονιού, μύλος πιπεριού, φρυγανιές από άσπρο ψωμί με βούτυρο και κρεμμύδι. **ΛΑΘΟΣ**

β) Φέτα λεμονιού, φρυγανιές από άσπρο ψωμί με μουστάρδα, κρεμμύδι και κουρούβι ξιδάτο. **ΛΑΘΟΣ**

γ) Φέτα λεμονιού, μύλος πιπεριού, μαρούλι και κρεμμύδι. **ΛΑΘΟΣ**

δ) Φέτα λεμονιού, μύλος πιπεριού, φρυγανιές από μαύρο ψωμί με βούτυρο και κρεμμύδι. **ΣΩΣΤΟ**

11. Να ονομάσετε οκτώ (8) φαγητά που προετοιμάζονται και σερβίρονται από “γκεριντόν” στο εστιατόριο.

- **Σαλάτα του Καίσαρα**
- **Αβοκάντο Βινεκρέτ**
- **Πεπόνι με Κουμανταρία**
- **Γαρίδες Κοκτέιλ**
- **Πέστροφα Καπνιστή**
- **Στέικ Ταρτάρ**
- **Γλώσσα Σχάρας**
- **Φράουλες Ρομανόφ**
- **Πορτοκάλια με Φίλφαρ**
- **Τεμαχισμός ψαριών, κρεάτων και πουλερικών**
- **Φιλέτο Νταϊάν**
- **Φιλέτο με πιπέρι**
- **Γαρίδες Μπουλεβάρ**
- **Κρέπες Σουζέτ**
- **Μπανάνες Φλαμπέ κ.τ.λ.**

12. Πρέπει να οργανώσετε μια εκδήλωση σε εξωτερικό χώρο (outside catering).
Να αναφέρετε τέσσερα (4) σημεία που χρειάζονται προσοχή για την καλύτερη οργάνωση αυτής της εκδήλωσης.

- **Εξοπλισμός κουζίνας**
- **Διατήρηση ζεστών φαγητών**
- **Πάγκοι εργασίας**
- **Πλύσιμο εξοπλισμού**
- **Διαθεσιμότητα του χώρου και των εγκαταστάσεων**
- **Τοποθεσία του χώρου της εκδήλωσης**
- **Υγιεινή και καθαριότητα**
- **Προσωπικό**

ΜΕΡΟΣ Β΄ (32 ΜΟΝΑΔΕΣ)

13. α) Να γράψετε τρία (3) χαρακτηριστικά γνωρίσματα της κλασικής παρουσίασης φαγητού σε πιάτο.

- **Κάθε φαγητό και συνοδευτικό στο πιάτο τοποθετείται ξεκάθαρα χωριστά από το άλλο και οι τυχόν σάλτσες δεν αγγίζουν οτιδήποτε άλλο εκτός από το φαγητό που συνοδεύουν.**
- **Το κυρίως φαγητό (κρέας, ψάρι κλπ) τοποθετείται στην πλευρά του πιάτου που πλησιάζει τον πελάτη. Τα συνοδευτικά τοποθετούνται περιμετρικά προς την πάνω πλευρά του κυρίως φαγητού.**
- **Φαγητά ψημένα με υγρές μεθόδους σερβίρονται καλυμμένα με την σάλτσα τους. Φαγητά ψημένα με ξηρές μεθόδους σερβίρονται μισοκαλυμμένα τη σάλτσα ή τοποθετημένα πάνω από αυτή.**

β) Να γράψετε τρία (3) χαρακτηριστικά γνωρίσματα της μοντέρνας παρουσίασης σε πιάτο.

- **Τα φαγητά τοποθετούνται στο κέντρο του πιάτου με μεγαλύτερη έμφαση στο ύψος και στη συνοχή των γεύσεων.**
- **Η τοποθέτηση του κυρίως φαγητού προς την πλευρά του πελάτη δεν είναι αναγκαία φτάνει να μην χρειάζεται η μετακίνηση των συνοδευτικών από τον πελάτη για να φτάσει το κυρίως φαγητό.**

- Μπορεί να γίνει συνδυασμός γεύσεων, χρωμάτων, μεθόδων μαγειρέματος με ιδιαίτερη έμφαση στην πρωτότυπη παρουσίαση.

14. Σας δίνετε ένα τεμάχιο βοδινού κρέατος Β΄ ποιότητας (σκληρό).

α) Να προτείνετε την κατάλληλη μέθοδο μαγειρέματος γι' αυτό το τεμάχιο και να δικαιολογήσετε την επιλογή σας.

Μία από τις πιο κάτω μεθόδους:

Μπρεζέ, Σκούρο Στιού, Βραστό ή Άσπρο Στιού

Πρέπει να χρησιμοποιηθεί μια υγρή μέθοδος μαγειρέματος με μεγάλη χρονική διάρκεια ψησίματος. Η μεγάλη διάρκεια ψησίματος στο υγρό βοηθά το κρέας να μαλακώσει.

β) Να περιγράψετε τα στάδια της μεθόδου που έχετε επιλέξει.

Μπρεζέ

- Κοκκινίζεται το κρέας σε καυτό λάδι
- Σοτάρονται τα αρωματικά λαχανικά
- Προστίθεται η την κατάλληλη μητρική σάλτσα ή προσθέτουμε αλεύρι φτιάχνοντας σκούρο ρου και στην συνέχεια προσθέτουμε ζεστό ζωμό μέχρι να δέσει η σάλτσα
- Επιστρέφουμε το κρέας στην μπρεζιέρα, τη σκεπάζουμε και το ψήσιμο συνεχίζεται στο φούρνο
- Σουρώνεται η σάλτσα και τεμαχίζεται το κρέας
- Σερβίρεται κομμένο σε φέτες, καλυμμένο με τη σάλτσα στην οποία έχει ψηθεί

Σκούρο Στιού

- Τεμαχίζεται το κρέας σε κύβους και κοκκινίζεται σε καυτό λάδι
- Σοτάρονται τα αρωματικά λαχανικά
- Προστίθεται αλεύρι, γίνεται σκούρο ρου και στην συνέχεια προστίθεται κοχλαστός σκούρος ζωμός
- Επανέρχεται το κρέας στην μπρεζιέρα, σκεπάζεται και ψήνεται σε ζεστό φούρνο ή στο μάτι του γκαζιού
- Σερβίρεται με το κρέας καλυμμένο με τη σάλτσα στην οποία έχει ψηθεί

Βραστό ή άσπρο στιού

- Το κρέας κόβεται σε μικρούς κύβους.
- Τοποθετείται σε κατσαρόλα με κρύο νερό και ζεσταίνεται μέχρι να κοχλάσει.
- Αλλάζεται το νερό, προστίθενται τα αρωματικά χόρτα και σιγοζεστένεται σε χαμηλή φωτιά.
- Αφαιρείται ο αφρός κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Σερβίρεται σε βαθύ πιάτο ως βραστό ή
- Δένεται ο ζωμός με ρου και σερβίρεται καλυμμένο με τη σάλτσα που γίνεται για άσπρο στιού.

15. Είστε ο διευθυντής του τμήματος τροφίμων και ποτών ενός ξενοδοχείου

τεσσάρων αστέρων και πρέπει να προσλάβετε ένα Μπάρμαν Α'.

α) Να απαριθμήσετε οκτώ (8) προσόντα που επιβάλλεται να έχει ο υποψήφιος που θα επιλεγεί γι' αυτή τη θέση.

- **Αρκετά χρόνια πείρα σε μπαρ ξενοδοχείου**
- **Γνωρίζει ξένες γλώσσες**
- **Εφαρμόζει τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας**
- **Γνωρίζει τα ποτά του μπαρ και τα διεθνή κοκτέιλ**
- **Γνωρίζει τη λειτουργία των μηχανημάτων και συσκευών**
- **Διαθέτει γενική μόρφωση και γνωρίζει την ιστορία και γεωγραφία της χώρας του**
- **Είναι ομιλητικός, εχέμυθος, τυπικός, ευγενικός και ευχάριστος χαρακτήρας**
- **Έχει ισχυρή μνήμη**
- **Είναι γρήγορος και αποτελεσματικός στην εργασία του**
- **Είναι ψύχραιμος και υπομονετικός**
- **Είναι τίμιος**
- **Είναι καλός πωλητής**

β) Να καταγράψετε οκτώ (8) καθήκοντα που θα πρέπει να είναι σε θέση να εκτελεί σε καθημερινή βάση το άτομο που θα επιλεγεί.

- **Αντικαθιστά τον επόπτη**

- Έχει την πλήρη ευθύνη του μπαρ που εργάζεται
- Παρασκευάζει όλα τα ποτά και κοκτέιλ που προσφέρονται στο μενού
- Ελέγχει την κατάσταση λειτουργίας όλου του εξοπλισμού του μπαρ
- Φροντίζει για την καθαριότητα του μπαρ και της αποθήκης
- Φροντίζει για τον έγκαιρο και επαρκή εφοδιασμό του μπαρ
- Είναι υπεύθυνος για την κατάλληλη και έγκαιρη προετοιμασία του Μπαρ όπου εργάζεται
- Έχει την ευθύνη του ταμείου του Μπαρ
- Οργανώνει, καθοδηγεί, διευθύνει και ελέγχει τους υφιστάμενους του

16. Είστε ο ιδιοκτήτης ενός καινούργιου εστιατορίου που εξειδικεύεται στην

παράθεση φαγητών μπροστά στον πελάτη (**φλαμπέ**). Να ετοιμάσετε:

α) Κατάλογο με τέσσερις (4) οδηγίες που θα πρέπει να ακολουθούνται για την αποφυγή ατυχημάτων κατά τη διάρκεια ετοιμασίας και παράθεσης αυτών των φαγητών.

- Τοποθετούμε το τρόλεϊ του φλαμπέ μακριά από τις κουρτίνες
- Δεν φλαμπάρουμε σε χαμηλοτάβανα εστιατόρια
- Δεν μετακινούμε ποτέ ένα φορτωμένο τρόλεϊ μέσα στο εστιατόριο
- Το οινοπνευματώδες ποτό που θα χρησιμοποιηθεί για το άναμμα της φλόγας στο φλαμπέ χύνεται μέσα στο τηγάνι από ποτήρι και όχι από τη μπουκάλα
- Τοποθετούμε το τρόλεϊ του φλαμπέ σε ασφαλή απόσταση από τους πελάτες
- Δεν πρέπει να προεξέχουν σκεύη από το τρόλεϊ του φλαμπέ
- Το τρόλεϊ δεν πρέπει να σπρώχνεται αλλά να σέρνεται

β) Κατάλογο με τέσσερις (4) βασικούς κανόνες που θα πρέπει να

εφαρμόζονται για τη σωστή προετοιμασία, ψήσιμο και σερβίρισμα των πιο πάνω φαγητών.

- Όλα τα υλικά που θα χρειαστούν για τη παρασκευή του φλαμπέ πρέπει να ευρίσκονται πάνω στο τρόλεϊ πριν αρχίσει το μαγείρεμα των φαγητών. (Είναι πολύ ενοχλητικό για τους πελάτες να βλέπουν

τους τραπεζοκόμους να τρέχουν την τελευταία στιγμή, για να πάρουν κάτι που ξέχασαν)

- Το πιρούνι δεν πρέπει να τρυπά τα παρασκευάσματα αλλά ούτε να ξύνει το τηγάνι
- Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται πρέπει να λάμπουν από καθαριότητα
- Η εμφάνιση του τραπεζοκόμου πρέπει να είναι άψογη
- Οι καλοί τρόποι, ευχάριστη ομιλία, η κομψή εμφάνιση και η καθαριότητα αποτελούν βασικές προϋποθέσεις επιτυχίας
- Οι κανονισμοί προσωπικής υγιεινής να τηρούνται σχολαστικά
- Οι κινήσεις του τραπεζοκόμου πρέπει να είναι επιδέξιες και να δείχνουν εμπιστοσύνη και σιγουριά
- Ο τραπεζοκόμος πρέπει να εργάζεται όσο πιο αθόρυβα γίνεται

ΜΕΡΟΣ Γ΄ (20 ΜΟΝΑΔΕΣ)

17. Η Κυπριακή Δημοκρατία αναλαμβάνει σύντομα την προεδρία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, κατά τη διάρκεια της οποίας θα προσφερθεί δείπνο προς τους αρχηγούς όλων των χωρών μελών. Αποφασίστηκε όπως παρουσιαστεί ένα μπουφέ, μέσω του οποίου θα προβάλλεται η κυπριακή κουλτούρα.

α) Να συνθέσετε ένα (1) μενού για το πιο πάνω δείπνο, το οποίο πρέπει να περιλαμβάνει δεκαέξι (16) φαγητά. *(τέσσερα (4) ορεκτικά και σαλάτες, τέσσερα (4) κυρίως φαγητά, τέσσερα (4) συνοδευτικά και τέσσερα (4) γλυκά).*

α) Κυπριακό μενού

Η απάντηση θα κριθεί κατά κύριο λόγο από την εφευρετικότητα και δημιουργική σκέψη των μαθητών.

β) Να περιγράψετε τον τρόπο παρουσίασης του πιο πάνω μπουφέ.

Η απάντηση θα κριθεί κατά κύριο λόγο από την εφευρετικότητα και δημιουργική σκέψη των μαθητών.

- Το κεντρικό σημείο εστίασης μπορεί να είναι ένα ή περισσότερα εκθέματα ή παρασκευές από φαγώσιμα υλικά και παρασκευάσματα με θέμα την Κύπρο τα οποία εκφράζουν την τοπική κουλτούρα και παράδοση της Κύπρου

- **Δοχεία και σκεύη στα οποία θα παρουσιαστούν τα φαγητά μπορεί να είναι παραδοσιακά πιάτα ή παραδοσιακά δοχεία ή παραδοσιακά εργαλεία και σκεύη**
- **Τα τραπεζομάντηλα στο μπουφέ μπορεί να είναι παραδοσιακά κεντήματα**

γ) Να περιγράψετε πώς θα διαμορφώσετε το γενικό περιβάλλον του εστιατορίου για το συγκεκριμένο δείπνο.

Η απάντηση θα κριθεί κατά κύριο λόγο από την εφευρετικότητα και δημιουργική σκέψη των μαθητών.

- **Τα τραπεζομάντηλα στα τραπέζια μπορεί να είναι παραδοσιακά κεντητά ή άλλου τύπου που να δίνουν την αίσθηση του παραδοσιακού εστιατορίου**
- **Οι καρέκλες μπορεί να είναι παραδοσιακές ψάθινες**
- **Οι τραπεζοκόμοι να είναι ντυμένοι με κυπριακές παραδοσιακές στολές**
- **Μπορεί να παίζει παραδοσιακή κυπριακή μουσική και ίσως παραδοσιακοί χοροί με βάση το πρόγραμμα που θα διαμορφωθεί**

18. Είστε ο υπεύθυνος για την οργάνωση ενός γάμου, ο οποίος θα περιλαμβάνει μεταξύ άλλων και μία δεξίωση κοκτέιλ.

α) Να ονομάσετε δύο (2) χαρακτηριστικά γνωρίσματα αυτής της δεξίωσης κοκτέιλ.

- **Υπάρχει ποικιλία κρύων και ζεστών εδεσμάτων**
- **Οι πελάτες πίνουν και τρώνε όρθιοι**
- **Οι παρασκευές είναι μπουκιές και τρώγονται με το χέρι**

β) Να περιγράψετε τη διαδικασία (προετοιμασία και παράθεση) πραγματοποίησης της πιο πάνω δεξίωσης.

Η απάντηση θα κριθεί κατά κύριο λόγο από την εφευρετικότητα και δημιουργική σκέψη των μαθητών.

- **Κατανομή καθκόντων**

- Ετοιμασία νησίδων (τραπέζια με φουρό), πάγκου του μπαρ με φουρό και ψηλά τραπέζια με μικρή διάμετρο στρωμένα με τραπεζομάνηλα και στολισμένα με λουλούδια
- Ετοιμασία των ποτών (ετοιμάζεται η βάση χωρίς τον πάγο και τα αεριούχα)
- Όταν φτάσουν οι πελάτες οι τραπεζοκόμοι αναλαμβάνουν τα προκαθορισμένα τους καθήκοντα
- Υπάρχει μπαρ απ' όπου σερβίρονται τα ποτά
- Τραπεζοκόμοι του μπαρ περιφέρονται με δίσκους με ποτά στο χώρο δεξίωσης
- Οι πιατέλες με τις παρασκευές τοποθετούνται στις νησίδες. Τα ζεστά τοποθετούνται σε θερμαινόμενα δοχεία
- Τραπεζοκόμοι του εστιατορίου περιφέρονται με δίσκους και πιατέλες με τις παρασκευές στο χώρο
- Οι πελάτες παίρνουν με το χέρι ή με οδοντογλυφίδες τα παρασκευάσματα
- Οι τραπεζοκόμοι αποκομίζουν τα λερωμένα ποτήρια και αλλάζουν σταχτοδοχεία (αν είναι σε ανοικτό χώρο)
- Επειδή είναι γάμος και υπάρχει συνεχής ροή από κόσμο τα κρύα, τα ζεστά και τα γλυκά εδέσματα σερβίρονται ταυτόχρονα και αναπληρώνονται συνεχώς
- Με την ολοκλήρωση της δεξίωσης κλείνει το μπαρ και καθαρίζεται ο χώρος
- Όταν οι πελάτες αποχωρίσουν ο εξοπλισμός μεταφέρεται στην κουζίνα και καθαρίζεται σχολαστικά

γ) Να εισηγηθείτε ένα (1) μενού κατάλληλο για την πιο πάνω δεξίωση που να περιλαμβάνει τις ακόλουθες παρασκευές: τέσσερα (4) κρύα, τέσσερα (4) ζεστά και τέσσερα (4) γλυκά.

Η απάντηση θα κριθεί κατά κύριο λόγο από την εφευρετικότητα και δημιουργική σκέψη των μαθητών.

Κρύα

- Καναπέ με τυρί
- Καναπέ αυγό και γαρίδα

- Κρέπα γεμιστή
- Χοιρομέρι με πεπόνι
- Μπρουσκέτα με καπνιστό σολομό

Ζεστά

- Μικρές πίτσες
- Μικρές κούπες
- Μικρές σεφταλιές
- Κεφτεδάκια
- Σουβλάκια

Γλυκά

- Προφιτερόλ
- Εκλέρ
- Μπουρέκια με αναρή
- Τρούφες
- Μικρές τάρτες

----- ΤΕΛΟΣ ΔΟΚΙΜΙΟΥ -----