

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2013

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (ΙΙ) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (314)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τρίτη, 28 Μαΐου 2013

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 δεκατρείς (13) 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 (48 μονάδες)

1. Στις παρακάτω προτάσεις, να γράψετε ολογράφως, **Σωστό** αν θεωρείτε ότι το περιεχόμενο της πρότασης είναι σωστό, και **Λάθος** αν θεωρείτε ότι το περιεχόμενό της είναι λανθασμένο.

α) Η ποιότητα των μακαρονιών καθορίζεται από τον τύπο του αλευριού το οποίο χρησιμοποιείται για τη παρασκευή τους. _____

β) Ο όρος που χαρακτηρίζει το ψήσιμο των ζυμαρικών ονομάζεται al fresco. _____

γ) Τα ζυμαρικά μπορούν να σερβιριστούν μόνο σε μενού κατ' επιλογή. _____

δ) Το μελάνι σουπιάς, είναι ένα από τα υλικά που χρησιμοποιείται για να δώσει χρώμα στη φρέσκα ζύμη μακαρονιών. _____

2. Να συμπληρώσετε τα κενά των πιο κάτω προτάσεων:

α) Τα τρία μέρη που αποτελούν ένα σάντουιτς είναι το _____, το _____ και η _____.

β) Η _____, είναι η πιο βασική αρχή στην παρουσίαση ορεκτικών σε καθρέπτη.

3. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση

Όλα τα φαγητά που επιλέγονται να σερβιριστούν σε ένα κοκτέιλ πάρτυ, πρέπει να:

α) Σερβίρονται σε πιατάκι.

β) Είναι σε μορφή μικρού σάντουιτς.

γ) Είναι στεγνά και η σάλτσα τους να σερβίρεται ξεχωριστά.

δ) Όλα τα πιο πάνω.

4. Να αναφέρετε τέσσερις (4) διαφορές που έχει το ριζότο με το ρύζι πιλάφι.

5. Να γράψετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά γνωρίσματα της Ιταλικής κουζίνας.

6. Να ονομάσετε τέσσερα (4) ζεστά ορεκτικά και τέσσερα (4) κρύα ορεκτικά κατάλληλα για ένα γαμήλιο κοκτέιλ πάρτυ.

Ζεστά	Κρύα
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.

7. Για την καλύτερη οργάνωση του εστιατορίου για παράθεση, ο κάθε τραπεζοκόμος αναλαμβάνει να εκτελέσει συγκεκριμένα καθήκοντα, (εργασίες) πριν και μετά την παράθεση .

Να καταγράψετε τέσσερα (4) καθήκοντα **πριν** την παράθεση.

8. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση

Η διαρρύθμιση της αίθουσας και η διάταξη των θέσεων για διεξαγωγή κάποιου συνεδρίου σε ένα ξενοδοχείο πραγματοποιείται σύμφωνα με:

- α) Τη διάρκεια του συνεδρίου
- β) Την τιμή που καθορίζεται από το ξενοδοχείο
- γ) Τις ανάγκες και τον αριθμό των συνέδρων
- δ) Τις γνώσεις του προσωπικού στην οργάνωση συνεδρίων

9. Να συμπληρώσετε τις πιο κάτω προτάσεις που αφορούν σε σκεύη και συνοδευτικά στο σερβίρισμα ειδικών φαγητών:

- α) Οι ειδικές κρέπες Μπλίνι (blinis) παραδοσιακά συνοδεύουν το _____
- β) Οι φρυγανιές Μέλπα (Melba Toast) συνοδεύουν το _____
- γ) Ο αραβόσιτος (corn on the cob) συνοδεύεται με _____
- δ) Το φίνγκερ μπόουλ (finger bowl) είναι απαραίτητο σκεύος για το σερβίρισμα _____

10. Να απαντήσετε στις πιο κάτω δηλώσεις που αφορούν σε παράθεση φαγητών μπροστά στον πελάτη (Φλαμπέ), με **ΣΩΣΤΟ** ή **ΛΑΘΟΣ**

- α) Το άναμμα των φαγητών πρέπει να γίνεται χρησιμοποιώντας αναπτήρα ή σπέρτα. _____
- β) Όταν χρησιμοποιούμε πιρούνι δεν πρέπει να τρυπά τα παρασκευάσματα ή να ξύνει το τηγάνι. _____
- γ) Κατά την παρασκευή φαγητών φλαμπέ δεν επιτρέπεται να αγγίζουμε το φαγητό με το χέρι μας αν χρειαστεί. _____
- δ) Τα οιοπνευματώδη ποτά που χρησιμοποιούμε για το άναμμα των φαγητών φλαμπέ, θα πρέπει να έχουν σχετικά χαμηλή ποσότητα οιοπνεύματος. _____

11. α) Να εισηγηθείτε δύο (2) οινοπνευματώδη ποτά που χρησιμοποιούνται για το άναμμα φαγητών κατά την παράθεση μπροστά στον πελάτη (φλαμπέ).

β) Να γράψετε δύο (2) λόγους για τους οποίους τα οινοπνευματώδη ποτά χρησιμοποιούνται στην παρασκευή φαγητών φλαμπέ στο εστιατόριο.

12. Το γκέριτον, (gueridon service) είναι μια από τις μεθόδους σερβιρίσματος στο εστιατόριο. Να αναφέρετε δύο (2) πλεονεκτήματα και δύο (2) μειονεκτήματα της μεθόδου αυτής.

Πλεονεκτήματα:

Μειονεκτήματα:

ΜΕΡΟΣ Β (32 μονάδες)

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

- α. Μετά προσθέτουμε το κρασί και το ζυμό και ανακατεύουμε.
- β. Ακολούθως σοτάρουμε το μίρπουά (mìgeroix) στο ίδιο τηγάνι αφού προηγουμένως έχουμε τοποθετήσει το κρέας σε ένα καθαρό ταψί.
- γ. Όταν ψηθεί αφαιρούμε το κρέας, ετοιμάζουμε τη σάλτσα πολτοποιώντας το μίρπουά με τα υγρά του βοδινού και ακολουθώντας τη σουρώνουμε.
- δ. Τοποθετούμε το βοδινό, το μίρπουά (mìgeroix) με το κρασί και το ζυμό σε μπρεζέρα, το σκεπάζουμε και το ψήνουμε σε ζεστό φούρνο μέχρι που να μαλακώσει.
- ε. Καρυκεύουμε το κρέας με αλάτι και πιπέρι και το κοκκινίζουμε στο τηγάνι σε καυτό λάδι.
- στ. Προσθέτουμε αλεύρι και σιγοψήνουμε μέχρι να γίνει σκούρο Ρου (roux).
- η. Κόβουμε το κρέας σε φέτες και το σερβίρουμε με τη σάλτσα του.
- θ. Διορθώνουμε τη γεύση της σάλτσας με αλάτι και πιπέρι.

	1	2	3	4	5	6	7	8
Στάδια της Μεθόδου								

14. Η παρουσίαση και η τοποθέτηση φαγητού και γλυκού στο πιάτο απαιτεί σωστό σχεδιασμό και μελέτη ακολουθώντας συγκεκριμένους κανόνες.

α) Να γράψετε έξι (6) κανόνες παρουσίασης φαγητού και γλυκού σε πιάτο.

β) Να ονομάσετε τις δύο (2) μεθόδους παρουσίασης του φαγητού σε πιάτο.

15. Είστε υπεύθυνος για την οργάνωση και πραγματοποίηση διαφόρων εκδηλώσεων εκτός του ξενοδοχείου, σε εξωτερικό χώρο (outside catering).

α) Να αναφέρετε τέσσερα (4) είδη εκδηλώσεων που θα μπορούσατε να οργανώσετε σε εξωτερικό χώρο.

β) Να ετοιμάσετε ένα κατάλογο με οκτώ (8) είδη εξοπλισμού που χρειάζονται σε μια εκδήλωση εξωτερικού χώρου. Να λάβετε υπόψη ότι τα φαγητά δεν θα μαγειρευτούν στο χώρο της εκδήλωσης.

16.α) Να ονομάσετε το προσωπικό που αποτελεί την ομάδα εργασίας σε ένα μπαρ ξενοδοχείου πολυτελείας πέντε αστέρων.

β) Είστε ο διευθυντής ενός ξενοδοχείου που πρόκειται να λειτουργήσει τον επόμενο μήνα και πρέπει να προσλάβετε προσωπικό για όλες τις θέσεις. Να αναφέρετε πέντε (5) προσόντα που πρέπει να λάβετε υπόψη για την πρόσληψη του Εστιάρχου (Maitre d' Hôtel).

ΜΕΡΟΣ Γ (20 μονάδες)

17.α) Το μπουφέ είναι ο πιο διαδεδομένος τρόπος παράθεσης για πολλά ξενοδοχεία σε όλο τον κόσμο. Βασικός παράγοντας της επιτυχίας του είναι η παρουσίαση.

Να γράψετε τέσσερις (4) παράγοντες που καθορίζουν την επιτυχή **παρουσίαση των φαγητών** του μπουφέ.

β) Να αναφέρετε δύο (2) σημεία πάνω στα οποία στηρίζεται και επιτυγχάνεται **η αυτοεξυπηρέτηση των πελατών**.

γ) Να συνθέσετε ένα μενού για μπουφέ με θέμα τη μεσογειακή κουζίνα. Να δοθεί έμφαση σε Κυπριακά, Ελληνικά και Ιταλικά φαγητά (τουλάχιστο ένα από κάθε κουζίνα).

Το μενού θα πρέπει να περιλαμβάνει δύο (2) ορεκτικά, δύο (2) σαλάτες, δύο (2) κρέατα, δύο (2) πουλερικά, ένα (1) θαλασσινό, ένα (1) ψαρικό, δύο (2) συνοδευτικά και δύο (2) επιδόρπια.

Ορεκτικά:

Σαλάτες:

Κρέατα:

Πουλερικά:

Θαλασσινά:

Ψαρικά:

Συνοδευτικά:

Επιδόρπια:
