

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2014

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (ΙΙ) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

**Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (314)**

**Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τετάρτη, 04 Ιουνίου 2014**

**08:00 – 10:30**

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

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από τρία (3) μέρη (Α, Β, Γ) και  
από δεκατέσσερις (14) 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. Να αναφέρετε τέσσερα (4) είδη ρυζιού που χρησιμοποιούνται στη μαγειρική.

---

---

---

---

2. Να καταγράψετε τέσσερα (4) υλικά που χρησιμοποιούμε για να δώσουμε χρώμα, γεύση και άρωμα στη φρέσκια ζύμη ζυμαρικών.

---

---

---

---

3. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση.

Τα βασικά αρωματικά τα οποία χρησιμοποιούνται στην παραδοσιακή Κυπριακή κουζίνα είναι:

- α. Κανέλα, δυόσμος, κόλιανδρος, άνηθος
- β. Δυόσμος, εστραγκόν, κόλιανδρος, ρίγανη
- γ. Κόλιανδρος, δυόσμος, κανέλα, δάφνη
- δ. Δάφνη, κάρδαμο, θυμάρι, δεντρολίβανο

4. Να κατονομάσετε τέσσερις (4) σαλάτες κατάλληλες για μπουφέ και τέσσερις (4) σαλάτες κατάλληλες για πιάτο.

| <b><u>ΣΑΛΑΤΕΣ ΓΙΑ ΜΠΟΥΦΕ</u></b> | <b><u>ΣΑΛΑΤΕΣ ΓΙΑ ΠΙΑΤΟ</u></b> |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1.                               | 1.                              |
| 2.                               | 2.                              |
| 3.                               | 3.                              |
| 4.                               | 4.                              |

5. Ένα βασικό μέρος του σάντουιτς είναι το ψωμί.

α) Να ονομάσετε τέσσερα (4) είδη ψωμιού που είναι κατάλληλα για σάντουιτς.

---

---

---

---

β) Να αναφέρετε τις δύο (2) **βασικές** κατηγορίες που χωρίζονται τα σάντουιτς.

---

---

6. Να αναφέρετε τα τέσσερα (4) χαρακτηριστικά γνωρίσματα των ζεστών ορεκτικών που σερβίρονται σε μια δεξίωση κοκτέιλ.

---

---

---

---

---

7. Οι συνθήκες εργασίας είναι βασικός παράγοντας για τη δημιουργία κατάλληλου κλίματος σε ένα εστιατόριο.

Να γράψετε τέσσερις (4) **κανόνες υγιεινής** που πρέπει να ακολουθεί το προσωπικό του εστιατορίου για τη δημιουργία καλού κλίματος στο εστιατόριο.

---

---

---

---

---

---

---

---

8. Να αντιστοιχίσετε τα ειδικά φαγητά της στήλης Α με τα συνοδευτικά υλικά τους της στήλης Β.

| α/α | Στήλη Α           | α/α | Στήλη Β   |
|-----|-------------------|-----|---|
| 1   | Καπνιστή Πέστροφα | 1   | Λεπτές φρυγανιές (mepra toast) και βούτυρο                            |
| 2   | Κρύος Αστακός     | 2   | Φρυγανιές από μαύρο ψωμί, βούτυρο, πιπέρι καγιέν, λεμόνι και ταμπάσκο |
| 3   | Στρείδια          | 3   | Φέτα λεμονιού, μαύρο ψωμί και πιπέρι                                  |
| 4   | Πατέ από Συκώτι   | 4   | Σάλτσα Μαγιονέζα  |

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

9. Είστε ο Υπεύθυνος Αγορών σε ένα ξενοδοχείο πέντε (5) αστέρων. Να καταγράψετε τέσσερα (4) βασικά σημεία που πρέπει να λάβετε υπόψη πριν προχωρήσετε στην αγορά εξοπλισμού.

---

---

---

---

10. Να απαντήσετε **Σωστό** εάν συμφωνείτε ή **Λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες δηλώσεις.

Για την οργάνωση συνεδρίων σε ένα ξενοδοχείο:

α) Ο καλύτερος τρόπος σερβιρίσματος είναι ο Αγγλικός (silver service). \_\_\_\_\_

β) Η μικροφωνική εγκατάσταση είναι είδος βασικού εξοπλισμού. \_\_\_\_\_

γ) Ο φωτισμός στην αίθουσα συνεδρίων πρέπει να είναι φυσικός και όχι τεχνητός. \_\_\_\_\_

δ) Μια αίθουσα συνεδρίων μπορεί να διαρρυθμιστεί **μόνο** σε σχολική διάταξη και κυκλική διάταξη. \_\_\_\_\_

**11.** Να αναφέρετε τέσσερα (4) καθήκοντα του μπάρμαν Α΄ που πρέπει να εκτελεί σε μια ξενοδοχειακή μονάδα.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**12.** Να αναφέρετε τέσσερις (4) διαδικασίες που πρέπει να ακολουθούνται για την πραγματοποίηση ενός **κοκτέιλ πάρτι** στο ξενοδοχείο όπου εργάζεστε.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**ΜΕΡΟΣ Β (32 μονάδες)**

13.α) Να ονομάσετε τους δύο (2) παράγοντες που διέπουν την παρουσίαση φαγητού σε πιάτο.

---

---

β) Να επεξηγήσετε τους δύο (2) παράγοντες που αναφέρατε πιο πάνω.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

14. Τα πιο κάτω υλικά είναι απαραίτητα για την παρασκευή συνταγής  
**κοτόπουλου πανέ** με τη μέθοδο του **βαθιού τηγανίσματος**.

- Φρυγανιά αλεσμένη
- Αλάτι
- Στήθος κοτόπουλου
- Αυγά
- Πιπέρι άσπρο τριμμένο
- Λάδι άσμο
- Αλεύρι

Να περιγράψετε τα στάδια της μεθόδου που θα ακολουθήσετε για να  
ετοιμάσετε τη συγκεκριμένη συνταγή, χρησιμοποιώντας όλα τα πιο πάνω  
υλικά.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**15.** Η μέθοδος σερβιρίσματος από γκεριντόν (gueridon service) προσφέρει στους πελάτες τη δυνατότητα να απολαμβάνουν μια «προσωπική» εξυπηρέτηση.

α) Να αναφέρετε τέσσερις (4) περιπτώσεις που προσφέρεται η προετοιμασία και το σερβίρισμα φαγητών από γκεριντόν.

---

---

---

---

β) Να περιγράψετε τα (6) έξι στάδια της παράθεσης από γκεριντόν με την σωστή σειρά.

---

---

---

---

---

---

---

---

**16.** Να ετοιμάσετε ένα κατάλογο με οκτώ (8) σημεία που χρειάζονται ιδιαίτερη προσοχή για την επιτυχή οργάνωση μιας εκδήλωσης σε εξωτερικό χώρο (outside catering).

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**ΜΕΡΟΣ Γ (20 μονάδες)**

17. Η Ελληνική πρεσβεία στην Κύπρο προτίθεται να διοργανώσει Ελληνική βραδιά, στα πλαίσια του εορτασμού της εθνικής επετείου της 28<sup>ης</sup> Οκτωβρίου. Έχει ζητηθεί από το ξενοδοχείο στο οποίο εργάζεστε ως Αρχιμάγειρας να ετοιμάσετε ένα **μπουφέ** με θέμα την **Ελληνική Κουζίνα**.

α) Να αναφέρετε και να επεξηγήσετε τους τρεις (3) παράγοντες που καθορίζονται από το **θέμα του μπουφέ**.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

β) Να κατονομάσετε έξι (6) **κύρια υλικά** τα οποία χρησιμοποιούνται στην Ελληνική κουζίνα.

---

---

---

---

---

---

---

γ) Να συνθέσετε ένα μενού για μπουφέ με θέμα την **Ελληνική κουζίνα**.

Το μενού πρέπει να περιλαμβάνει συνολικά δώδεκα (12) εδέσματα. Δύο (2) ορεκτικά, δύο (2) σαλάτες, τρία (3) κρεατικά, ένα (1) πουλερικό, ένα (1) ψαρικό, ένα (1) θαλασσινό και δύο (2) επιδόρπια.

| <b>MENΟΥ</b>     |                           |
|------------------|---------------------------|
| <b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</b> | <b>ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΔΕΣΜΑΤΟΣ</b> |
| Ορεκτικό         |                           |
| Ορεκτικό         |                           |
| Σαλάτα           |                           |
| Σαλάτα           |                           |
| Κρεατικό         |                           |
| Κρεατικό         |                           |
| Κρεατικό         |                           |
| Πουλερικό        |                           |
| Ψαρικό           |                           |
| Θαλασσινό        |                           |
| Επιδόρπιο        |                           |
| Επιδόρπιο        |                           |

**18.** Σας έχει ανατεθεί από το διευθυντή του ξενοδοχείου όπου εργάζεστε να πραγματοποιήσετε ένα σεμινάριο με θέμα την παράθεση φαγητών φλαμπέ στο εστιατόριο.

α) Να αναφέρετε πέντε (5) βασικούς κανόνες για την επιτυχή προετοιμασία και σερβίρισμα φαγητών φλαμπέ.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

β) Να κατονομάσετε όλο το βασικό εξοπλισμό που χρειάζεστε για την παράθεση φαγητών φλαμπέ.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





