

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2016

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (ΙΙ) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (314)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τρίτη, 7 Ιουνίου 2016

8:00 – 10:30

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από 3 μέρη (Α΄, Β΄ και Γ΄)
και από 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΄ (μονάδες 48)

1. Να απαντήσετε **Σωστό** εάν συμφωνείτε ή **Λάθος** εάν διαφωνείτε με τα πιο κάτω:
- α) Το θέμα ενός μπουφέ επηρεάζει την επιλογή, την παρουσίαση και την διακόσμηση των φαγητών. _____
 - β) Το κεντρικό σημείο εστίασης του μπουφέ έχει άμεση σχέση με το θέμα του μπουφέ. _____
 - γ) Τα φαγητά σε ένα μπουφέ τοποθετούνται με τη σειρά που ακολουθείται κατά το σερβίρισμα ενός μενού της ημέρας. _____
 - δ) Ο τρόπος παράθεσης από μπουφέ θεωρείται ποιοτικός για το λόγο ότι οι πελάτες σερβίρονται από μόνοι τους. _____

2. Να ονομάσετε **δύο (2) παράγοντες** που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη όταν σχεδιάζεται ένα **ισοζυγισμένο πιάτο**.

3. **Να βάλετε σε κύκλο τη σωστή απάντηση.**

Ο παράγοντας που καθορίζει το χαρακτήρα ενός φαγητού είναι:

- α) Ο τρόπος παρουσιάσής του στο πιάτο
- β) Τα συνοδευτικά του
- γ) Η μέθοδος μαγειρέματος
- δ) Η σάλτσα του

4. Να αναφέρετε **τέσσερα (4) υλικά** που χρησιμοποιούνται για να δώσουν χρώμα, γεύση, και άρωμα στη **φρέσκια ζύμη ζυμαρικών**.

5. Να αντιστοιχίσετε τους μαγειρικούς όρους της **στήλης Α΄** με την επεξήγησή τους στη **στήλη Β΄**.

A/A	ΣΤΗΛΗ Α΄	A/A	ΣΤΗΛΗ Β΄
1	Antipasti	A	Πάστα από βασιλικό, σκόρδο, πιινόλια, ελαιόλαδο και παρμεζάνα
2	Pasta	B	Ιταλικό ορεκτικό με τυριά και αλλαντικά
3	Pesto	Γ	Τρόπος κοψίματος
4	A l' dente	Δ	Κοινή ονομασία για τα ζυμαρικά
		E	Δέσμη αρωματικών μπαχαρικών
		ΣΤ	Βαθμός ψησίματος για τα ζυμαρικά
		Z	Βράσιμο σε κοχλαστό αλατισμένο νερό

1. ____ 2. ____ 3. ____ 4. ____

6. Να αναφέρετε **δύο (2) χαρακτηριστικά** του προκαθορισμένου εδεσματολογίου (Table d' hote menu) και **δύο (2) χαρακτηριστικά** του εδεσματολογίου ελεύθερης επιλογής (A'la Carte).

7. Να απαντήσετε **Σωστό** εάν συμφωνείτε ή **Λάθος** εάν διαφωνείτε με τις πιο κάτω προτάσεις που αφορούν την διακόσμηση και την υγιεινή στο εστιατόριο:

α) Για καλύτερη διακόσμηση της τραπεζαρίας πρέπει να στρώνονται όλες οι θέσεις. Τα καθίσματα που πλεονάζουν σε κάθε τραπέζι πρέπει να απομακρύνονται.

β) Το κυριότερο διακοσμητικό στοιχείο των τραπεζιών είναι οι πετσέτες, οι οποίες διπλώνονται σε διάφορα σχήματα.

γ) Αν πέσει κάποιο μαχαιροπίρουνο στο πάτωμα, πρέπει να το αλλάζουμε αμέσως, φέρνοντας πρώτα στον πελάτη ένα καθαρό και μετά να μαζεύουμε αυτό που έπεσε.

δ) Τα πιάτα που είναι λίγο σπασμένα στις άκρες πρέπει να απομακρύνονται, αντίθετα τα ραγισμένα για λόγους οικονομίας δεν πρέπει να απομακρύνονται.

8. Η μέθοδος σερβιρίσματος γκεριντόν, (gueridon service) χρησιμοποιείται σε εστιατόρια πολυτελείας. Να αναφέρετε **τέσσερα** (4) πλεονεκτήματα της μεθόδου αυτής.

9. Να αναφέρετε **τέσσερις** (4) βασικούς κανόνες για την επιτυχή προετοιμασία και σερβίρισμα φαγητών **φλαμπέ**.

10. Να ετοιμάσετε ένα κατάλογο με **τέσσερα (4) σημεία** που χρειάζονται ιδιαίτερη προσοχή για την επιτυχή οργάνωση μιας εκδήλωσης σε εξωτερικό χώρο (outside catering)

11. Να αντιστοιχίσετε τα ειδικά φαγητά της **στήλης Α΄** με τα συνοδευτικά σκεύη τους της **στήλης Β΄**.

A/A	ΣΤΗΛΗ Α΄	A/A	ΣΤΗΛΗ Β΄
1	Μύδια	A	Πιάτο σούπας με ξέβαθο πιάτο από κάτω, κουτάλι σούπας μαχαίρι και πιρούνι ψαριού.
2	Καπνιστή Πέστροφα	B	Ειδικό σκεύος (escargotieres), ειδική λαβίδα και λεπτό κοντό πιρουνάκι
3	Χαβιάρι	Γ	Δυνατή λαβίδα για να σπάζει, λεπτό και μακρύ πιρούνι και φίγκερ μπολ (finger bowl)
4	Ψαρόσουπα	Δ	Πιάτο γλυκού και μικρό μαχαίρι (του πρώτου)
		E	Κρύο πιάτο και μικρό μαχαίρι και πιρούνι (του πρώτου)
		ΣΤ	Πιάτο σούπας με ξέβαθο πιάτο από κάτω, μαχαίρι και πιρούνι ψαριού, κουτάλι γλυκού και φίγκερ μπολ (finger bowl)
		Z	Πιάτο ψαριού και μαχαιροπίρουνο ψαριού

1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____

12. Να βάλετε σε κύκλο τη σωστή απάντηση.

Η καθιέρωση της παρασκευής φαγητών Φλαμπέ μπροστά στον πελάτη έγινε το 1894 από τον Henry Charpentier ο οποίος παρασκεύασε μια νέα δική του παρασκευή με κρέπες μπροστά στο Πρίγκιπα Εδουάρδο της Ουαλίας. Το γεγονός αυτό έγινε στο εστιατόριο «Café de Paris» στο:

- α) Μόντε Κάρλο και το παρασκεύασμα ονομάστηκε Crêpes Florentine.
- β) Παρίσι και το παρασκεύασμα του ονομάστηκε Crêpes Suzette.
- γ) Μόντε Κάρλο και το παρασκεύασμα του ονομάστηκε Crêpes Suzette.
- δ) Λονδίνο και το παρασκεύασμα του ονομάστηκε Crêpes Suzette.

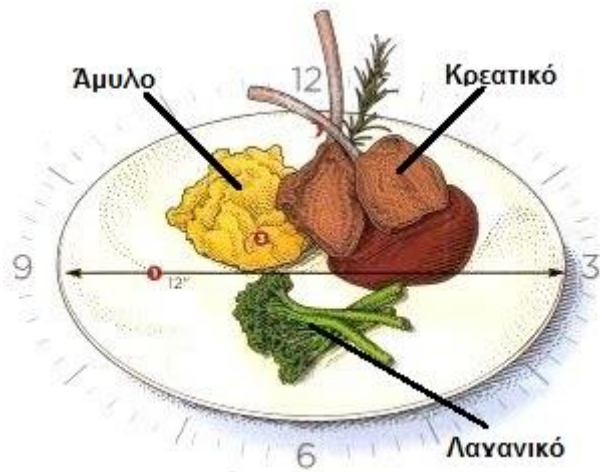
ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄

ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

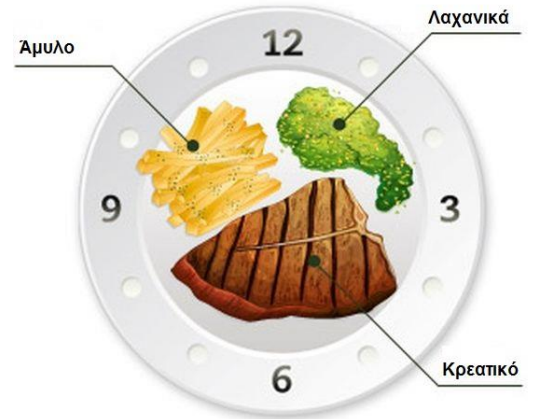
ΜΕΡΟΣ Β (μονάδες 32)

13. Κοιτάξτε τις δύο εικόνες προσεκτικά και απαντήστε στις ερωτήσεις που ακολουθούν:

Πιάτο 1



Πιάτο 2



α) Ποιο από τα πιο πάνω πιάτα αντιπροσωπεύει την **κλασική** παρουσίαση φαγητών σε πιάτο και ποιο τη **μοντέρνα**;

Πιάτο 1: _____

Πιάτο 2: _____

β) Να γράψετε **τρεις (3) βασικούς κανόνες** παρουσίασης φαγητού που φαίνεται σε κάθε εικόνα.

Πιάτο 1:

Πιάτο 2:

14. α) Να γράψετε **οκτώ (8) βασικά υλικά** που χρησιμοποιούνται στην **Κινέζικη κουζίνα**.

β) Μια πολύ γνωστή τεχνική ψησίματος στην Κινέζικη κουζίνα είναι το (στίαρ φράι) **stir frying**. Εξηγήστε με συντομία την τεχνική αυτή.

15. Να περιγράψετε τη διαδικασία σερβιρίσματος κατά την παράθεση φαγητών και ποτών από κατάλογο **κατ' επιλογή (A'la Carte)**.

16. Είστε ο διευθυντής του τμήματος τροφίμων και ποτών ενός ξενοδοχείου τεσσάρων αστέρων και πρέπει να προσλάβετε έναν **Σερβιτόρο Α΄ του Μπαρ**.

α) Να απαριθμήσετε **τέσσερα (4) προσόντα** που θα πρέπει να έχει ένας καλός Σερβιτόρος Α΄ του Μπαρ.

β) Να γράψετε **τέσσερα (4) καθήκοντα** που πρέπει να κάνει ο Σερβιτόρος Α΄ του Μπαρ σε ένα ξενοδοχείο.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥ Β΄

ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄

ΜΕΡΟΣ Γ΄ (μονάδες 20)

17. Σας δίνεται ένα τεμάχιο **βοδινού κρέατος Β΄ ποιότητας (σκληρό)** και ένα **χοιρινό φιλέτο Α΄ ποιότητας (ψαρονέφρι)**.

α) Να προτείνετε την κατάλληλη **μέθοδο μαγειρέματος** για το κάθε τεμάχιο και να δικαιολογήσετε την επιλογή σας.

β) Να περιγράψετε τα στάδια των **δύο (2) μεθόδων** που έχετε επιλέξει.

18. Η διεύθυνση του ξενοδοχείου στο οποίο εργάζεστε αποφάσισε να διοργανώνει συνέδρια λόγω του υψηλού κέρδους για την επιχείρηση.

α) Ποια είναι τα σημαντικότερα **τέσσερα (4) είδη εξοπλισμού** που είναι απαραίτητα για τη διεξαγωγή ενός συνεδρίου σε ένα ξενοδοχείο;

β) Να γράψετε **τέσσερα (4) χαρακτηριστικά** ενός πετυχημένου γεύματος συνεδρίου.

γ) Να γράψετε και να εξηγήσετε τους **δύο (2) βασικούς τρόπους παράθεσης** ροφημάτων σε ένα συνέδριο κατά τη διάρκεια και κατά το διάλειμμα του συνεδρίου.
