

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ
ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ 2024

ΜΑΘΗΜΑ : ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (515)
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Δευτέρα, 17/06/2024
ΩΡΑ : 08:00 – 10:30

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑΕΠΤΑ (17) ΣΕΛΙΔΕΣ

ΟΔΗΓΙΕΣ:

1. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.
2. Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο εξεταστικό δοκίμιο το οποίο να επιστραφεί.
3. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού ή άλλου υλικού.
4. Στο τέλος του εξεταστικού δοκιμίου δίνονται επιπρόσθετες σελίδες σε περίπτωση που ο χώρος απάντησης κάποιας ερώτησης δεν είναι ικανοποιητικός.
5. **ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΤΡΙΑ (Α΄, Β΄ ΚΑΙ Γ΄).**

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.

ΜΕΡΟΣ Α. Αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

1. Να αντιστοιχίσετε τις κατηγορίες και τις υποκατηγορίες της χορτοφαγίας από τη **στήλη Α** με τις ανάλογες διατροφικές προτιμήσεις από τη **στήλη Β**.
(μονάδες 4)

ΣΤΗΛΗ Α Κατηγορίες Υποκατηγορίες		ΣΤΗΛΗ Β Διατροφικές Προτιμήσεις	
1	Raw Veganism (Ωμοφαγία)	α	Ιαπωνικός τρόπος διατροφής ο οποίος βασίζεται κυρίως στην κατανάλωση δημητριακών, λαχανικών και οσπρίων με έμφαση στο ρύζι και τα φύκια.
2	Ovo-Vegetarian (Αυγο-χορτοφαγία)	β	Τρόπος διατροφής ο οποίος βασίζεται κυρίως στην κατανάλωση ακατέργαστων ή αποξηραμένων φρούτων, ξηρούς καρπούς και σπόρια.
3	Semi-Vegetarian (Ημιχορτοφαγία)	γ	Τρόπος διατροφής ο οποίος αποκλείει το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, αλλά περιλαμβάνει τα αυγά και τις κύριες ομάδες τροφίμων της χορτοφαγίας.
4	Macrobiotic Diet (Μακροβιοτική διατροφή)	δ	Τρόπος διατροφής ο οποίος βασίζεται στην κατανάλωση τροφίμων τα οποία δεν έχουν υποστεί κάποια θερμική ή γενικά επεξεργασία, αποκλείοντας όλες της ζωικής προέλευσης τροφές.
		ε	Τρόπος διατροφής ο οποίος βασίζεται κυρίως στην κατανάλωση τροφίμων από φυτική προέλευση, συμπεριλαμβάνοντας περιστασιακά την κατανάλωση τροφίμων από ζωική προέλευση.
		στ	Τρόπος διατροφής ο οποίος περιλαμβάνει γαλακτοκομικά προϊόντα και τις κύριες ομάδες τροφίμων της χορτοφαγίας, αλλά αποκλείει τα αυγά

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β	Δ	Γ	Ε	Α

2. Να προσδιορίσετε αν το περιεχόμενο των ακόλουθων προτάσεων είναι σωστό (Σ) ή λάθος (Λ), γράφοντας Σ ή Λ στην αντίστοιχη στήλη.

(μονάδες 4)

A/A	Δηλώσεις	Σ ή Λ
α	Η λέξη « ταβέρνα » πιστεύεται ότι προέρχεται από την λατινική λέξη «taberna», η οποία σήμαινε «οινομαγειρείον».	Λ
β	Το « καπηλειό » στην αρχαία Ελλάδα σήμαινε εμπορικό μικρομάγαζο, με κύρια έμφαση τη πώληση ποτού πάρα φαγητού, δηλαδή το «οινοπωλείο».	Σ
γ	Τα « σικεροποτεία » ονομάζονταν τα νοθευτήρια κρασιού κατά τη Βυζαντινή περίοδο.	Λ
δ	Η λέξη «μεζές» πιστεύεται ότι προέρχεται από τη περσική λέξη «maze», η οποία σημαίνει «γεύση».	Σ

3. Συμπληρώστε τα κενά κάθε πρότασης, επιλέγοντας την κατάλληλη **ορθή λέξη** από τον πιο κάτω πίνακα λέξεων.

(μονάδες 4)

Καβουρμάς	Μαγειρίτσα	Αλά Σπετσιώτα	Γιουβέτσι
Μπουγάτσα	Μπριάμ	Παπουτσάκια	Μπουράνι

- α) Ο τρόπος παρασκευής ψαριού στο φούρνο **αλά Σπετσιώτα** ετοιμάζετε με φιλέτα ψαριού ή με ολόκληρο ψάρι, ελαιόλαδο, κρεμμύδια, σκόρδο, ώριμες ντομάτες, μαϊντανό και αλατοπίπερο.
- β) Ο **καβουρμάς** είναι αλλαντικό της Βορείου Ελλάδος από μοσχαρίσιο κρέας, αλλά υπάρχουν και παραλλαγές με αρνίσιο ή χοιρινό κρέας.
- γ) Η **μαγειρίτσα** είναι μια παραδοσιακή σούπα η οποία παρασκευάζεται το Πάσχα με αρνίσια εντόσθια, κομμένα σε μικρά κομμάτια μαζί με φρέσκα κρεμμυδάκια, μαρούλι, άνηθο, και δένεται με αυγολέμονο.
- δ) Το **μπριάμ** είναι ένα φαγητό το οποίο παρασκευάζεται από ανάμεικτα λαχανικά, τα οποία ψήνονται στο φούρνο μαζί με ντομάτες, ελαιόλαδο και φρέσκα βότανα.

4. Να αναφέρετε τα **τέσσερα (4)** μέρη που αποτελείται **ένα σάντουιτς** και να δώσετε από **ένα (1)** παράδειγμα για το καθένα.

(μονάδες 4)



Μέρη Σάντουιτς	Παράδειγμα
α) Βάση (είδος ψωμιού)	<ul style="list-style-type: none"> • Πούλμαν ή ψωμί σλάις (λευκό, ολικής άλεσης, σίκαλης) • Φραντζόλες (αυστριακή ή γαλλική μπαγκέτα) • Χωριάτικα ψωμιά (κοινό, προζυμένιο) • Ψωμάκια ρόλοι (burger rolls, soft rolls) • Ψωμιά επίπεδα (focaccia, ciabatta, pita, lavash, tortillas) • Κρουασάν, bagels
β) Άλειμμα	<ul style="list-style-type: none"> • Μαργαρίνη, μαλακό βούτυρο, αρωματικά βούτυρα, έλαια, μαρμελάδες • Μαγιονέζα, μουστάρδα, κέτσαπ • Κρεμώδη τυριά (ρικότα, κότατζ, μασκαρπόνε, τυρί κρέμα) • Γιαούρτι, ξινόκρεμα (sour cream), χούμους, ταχίνι, ταραμάς, γουακαμόλε • Tapenade (αντζούγιες, κάπαρη, μαύρες ελιές, λιαστές ντομάτες) • Πατέ από συκωτάκια πουλιών • Βούτυρο αμυγδάλου, φυστικοβούτυρο, πραλίνα σοκολάτας φουντουκιού
γ) Γέμιση	<ul style="list-style-type: none"> • Ψημένα κρέατα και πουλερικά: ρόστο σε φέτες, κροκέτες, κιμάδες • Ψαρικά: καπνιστός σολομός, τόνος κονσέρβα, γαρίδες, αστακός, καβούρι • Αλλαντικά: μπέικον, μορταδέλα, σαλάμι, παστράμι, χαμ, προσούτο, λουκάνικα • Τυριά: ελβετικό, τσένταρ, γκούτα, μοτσαρέλα, προβολόνε, ροκφόρ, χαλούμι

	<ul style="list-style-type: none"> • Λαχανικά: καραμελωμένα κρεμμύδια, λαχανικά σχάρας, μαρούλι, ντομάτα
δ) Γαρνιτούρα	<ul style="list-style-type: none"> • Πράσινη σαλάτα ή συνοδευτική σαλάτα: πατάτα, ζυμαρικά ή λαχανοσαλάτα • Φυλλώδη λαχανικά: φύλλα μαρουλιού, ρόκα • Λαχανικά κομμένα σε φέτες: ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι • Λαχανικά τουρσί: λάχανο, αγγουράκια, κρεμμύδια, πιπεριές • Ελιές, κάπαρη • Φρούτα κομμένα σε φέτες: φράουλες, πορτοκάλι, μήλο, αχλάδι

5. Να κατονομάσετε **τέσσερις (4)** παράγοντες οι οποίοι επηρέασαν την ελληνική γαστρονομία.

(μονάδες 4)

- Η γεωγραφική της θέση
- Το μεσογειακό της κλίμα
- Η μεσογειακή διατροφή
- Η χρήση τροφίμων πλούσια σε θρεπτικά στοιχεία
- Η φρεσκάδα και η ποιότητα των υλικών
- Οι διάφορες τεχνικές διατήρησης των τροφίμων
- Οι απλές μέθοδοι μαγειρέματος των τροφών
- Οι γαστρονομικές επιρροές από τους κατακτητές και τους γειτονικούς λαούς (Οθωμανοί – Άραβες – Πέρσες – Ρωμαίοι)
- Οι επιδρομές του Μεγάλου Αλεξάνδρου
- Η ορθοδοξία και ο χριστιανισμός
- Το εμπόριο και οι συναλλαγές
- Η παράδοση, τα ήθη και τα έθιμα
- Η Βυζαντινή αυτοκρατορία
- Η γεωργία και η κτηνοτροφία
- Ο θαλάσσιος πλούτος (ψάρια, θαλασσινά)

6. Η επιλογή και ο αριθμός των μεζέδων παίζουν σημαντικό ρόλο στην επιτυχία ή όχι ενός παραδοσιακού μενού κυπριακής ταβέρνας. Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** παράγοντες σύμφωνα με τους οποίους μπορούν οι μεζέδες να διαφοροποιηθούν.

(μονάδες 4)

- Την χρονική περίοδο (π.χ. Χριστούγεννα, Πάσχα, Ορθόδοξο νηστειολόγιο)
- Την εποχικότητα και τη διαθεσιμότητα των υλικών
- Την συμβατότητά τους με τους υπόλοιπους μεζέδες στο μενού
- Την ζήτηση συγκεκριμένων μεζέδων από τους επισκέπτες της επιχείρησης
- Το κόστος των υλικών και τη τιμή πώλησής τους

7. Να αναφέρετε **τέσσερα (4)** αρχεία / έντυπα παρακολούθησης που υποχρεωτικά πρέπει να διατηρεί μια επισιτιστική επιχείρηση όταν εφαρμόζει το σύστημα HACCP.

(μονάδες 4)

- α) Αρχείο προμηθευτών και πρώτων υλών
- β) Αρχείο κρίσιμων σημείων ελέγχου
- γ) Αρχείο αναλύσεων τροφίμων ποσίμου νερού και πάγου.
- δ) Αρχείο προσωπικής υγιεινής
- ε) Αρχείο προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης
- στ) Αρχείο απεντόμωσης και μυοκτονίας
- ζ) Αρχείο συντήρησης και βαθμονόμησης εξοπλισμού
- η) Αρχείο εκπαίδευσης
- θ) Αρχείο θερμοκρασιών

8. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση.

(μονάδες 4)

α) Ποιος από τους πιο κάτω καφέδες γίνεται με μια δόση εσπρέσο η οποία προστίθεται μέσα σε ένα φλυτζάνι με ζεστή σοκολάτα;

- i. Caffé Latte
- ii. **Caffé Mocha**
- iii. Espresso Macchiato
- iv. Espresso Doppio

β) Ποιος από τους πιο κάτω καφέδες παρασκευάζετε με μια δόση εσπρέσο και λίγο ζεστό αφρόγαλα;

- i. Caffé Lungo
- ii. Cappuccino
- iii. **Espresso Macchiato**
- iv. Espresso Doppio

9. Στις πιο κάτω φωτογραφίες απεικονίζονται δύο ειδικά φαγητά.

α) Να γράψετε τις ονομασίες των δύο υλικών που φαίνονται στη πιο κάτω φωτογραφία εκτός από το λευκό τυρί.

(μονάδες 2)

- i. **Χαβιάρι**
- ii. **Κρέπες Μπλινί**

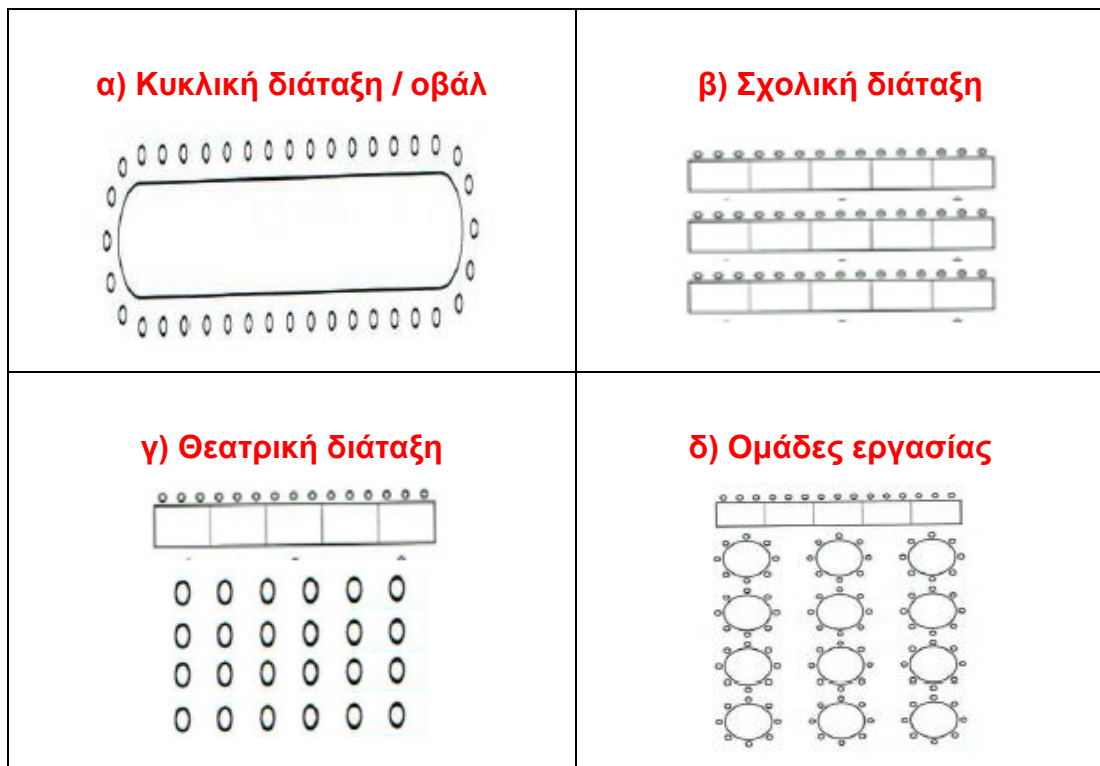
β) Να γράψετε τις ονομασίες των δύο υλικών που φαίνονται στη πιο κάτω φωτογραφία.

(μονάδες 2)

- i. **Μέλπα τοστ**
- ii. **Πατέ**

10. Να γράψετε τις ονομασίες των πιο κάτω διαρρυθμίσεων αίθουσας για διοργάνωση συνεδρίων.

(μονάδες 4)



11. Η μέθοδος σερβιρίσματος γκεριντόν (gueridon service) χρησιμοποιείται σε εστιατόρια πολυτελείας. Να αναφέρετε **δύο (2)** πλεονεκτήματα και **δύο (2)** μειονεκτήματα της μεθόδου αυτής.

(μονάδες 4)

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Ο πελάτης απολαμβάνει ένα προσωπικό τρόπο παράθεσης με έμφαση στη ατομική εξυπηρέτηση.
- Το φαγητό σερβίρεται φρέσκο και στη περίπτωση Φλαμπέ μαγειρεύεται κατά παραγγελία.
- Ο πελάτης επωφελείται από μεγαλύτερη ποικιλία στο μενού.
- Η ποιότητα του φαγητού και της παράθεσης συνδυάζεται και είναι πολύ καλύτερη,
- Τα επίπεδα υγιεινής είναι πολύ ψηλά.
- Ο πελάτης έχει τη ευκαιρία να εκδηλώσει κάποια προτίμηση στη προετοιμασία του φαγητού.
- Το θέαμα είναι ευχάριστο και διασκεδαστικό.
- Η παράθεση γίνεται σε αργούς ρυθμούς και δίδει τη ευκαιρία στο πελάτη να απολαύσει το φαγητό του.
- Αυξάνει το γόητρο και τις πωλήσεις της επιχείρησης.

- Το προσωπικό νιώθει ικανοποιημένο.
- Το επίπεδο παράθεση από Γκέριτον αξιολογείται από τους πελάτες
- Ο πελάτης νιώθει μεγαλύτερη ικανοποίηση [ποιότητα παρά ποσότητα].

ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Ψηλά εργατικά κόστη.
- Χρειάζεται κατάλληλο και επιδέξιο προσωπικό και η εξεύρεση είναι δύσκολη.
- Το αρχικό κόστος του ειδικού εξοπλισμού είναι πολύ ψηλό.
- Η διαδικασία παράθεσης είναι πιο αργή.
- Τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι ακριβότερα.
- Στη αίθουσα τακτοποιούνται πιο λίγα τραπέζια λόγω του ότι χρειάζεται περισσότερος χώρος διακίνησης του τρόλεϊ για το Γκέριτον.
- Υπάρχει μεγαλύτερος κίνδυνος ατυχημάτων και τα λάθη γίνονται αντιληπτά από τους πελάτες.

12. Να αναφέρετε τους **τέσσερις (4)** βοηθητικούς χώρους του εστιατορίου.

(μονάδες 4)

Οι βοηθητικοί χώροι του εστιατορίου λαμβάνουν:

- α) τον προθάλαμο μεταξύ τραπεζαρίας- κουζίνας (pantry office)
- β) την κάβα ημέρας (dispense bar)
- γ) το παρασκευαστήριο καφέδων, χυμών, φρυγανιών κτλ. (still room).
- δ) το χώρο πλύσης των σκευών του εστιατορίου.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

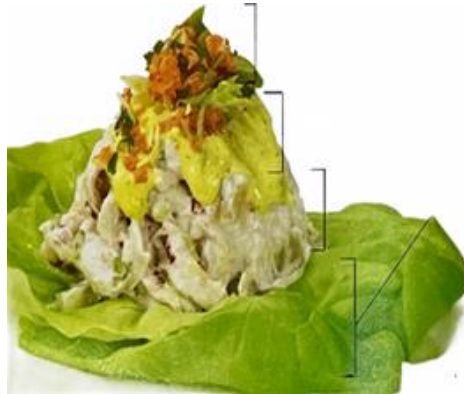
ΜΕΡΟΣ Β΄. Αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις.

Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες.

13. Οι σαλάτες αποτελούν ένα αναπόσπαστο μέρος σε κάθε μενού. Για τον λόγο αυτό, θα πρέπει να δίνουμε διάφορες επιλογές σαλατών στους πελάτες, έτσι ώστε να καλύπτουμε όλες τις διατροφικές ανάγκες και προτιμήσεις τους:

α) Να αναφέρετε τα **τέσσερα (4)** μέρη που αποτελείται μια σαλάτα και να εξηγήσετε τα **δύο (2)** απο αυτά.

(μονάδες 4)



Τα μέρη της σαλάτας:

- i. **Η βάση (βασικό συστατικό)**
- ii. **Το σώμα (κυρίως μέρος)**
- iii. **Το ντρέσινγκ (σάλτσα)**
- iv. **Η γαρνιτούρα**

Επεξήγηση μέρη της σαλάτας

A. Η ΒΑΣΗ

Η βάση, είναι το βασικό συστατικό για την παρασκευή μιας σαλάτας. Τα φυλλώδη λαχανικά, χρησιμοποιούνται ως βάση στις σαλάτες. Για παράδειγμα, το μαρούλι, το κραμβολάχανο, η ρόκα, το σπανάκι, η λαχανίδα και η γλιστρίδα. Σε ειδικές περιπτώσεις, ψημένα λαχανικά, ρύζι, ζυμαρικά, όσπρια ή φρούτα, χρησιμοποιούνται ως βάση της σαλάτας.

B. ΤΟ ΣΩΜΑ

Το σώμα, είναι το πιο σημαντικό και κυρίως μέρος για την παρασκευή μιας σαλάτας. Είναι αυτό το οποίο θα καθορίσει τον χαρακτήρα και την ονομασία της σαλάτας. Για παράδειγμα, τα ανάμεικτα λαχανικά, κομμάτια από ψημένα κρέατα, πουλερικά, θαλασσινά, αλλαντικά, παστά ή φρέσκα φρούτα.

Γ. ΤΟ ΝΤΡΕΣΙΝΓΚ

Το ντρέσινγκ, είναι βασικά η σάλτσα της σαλάτας, η οποία μπορεί να αναμιχθεί εξαρχής στη σαλάτα ή να σερβιριστεί στο πλάι, έτσι ώστε να βάλει ο πελάτης την ποσότητα την οποία επιθυμεί. Ο σκοπός του είναι να προσθέσει υγρασία, γεύση και να ενοποιήσει τα υλικά της σαλάτας. Το ντρέσινγκ θα πρέπει να προστίθεται στα σαλατικά λίγο πριν από το σερβίρισμα, κρατώντας έτσι τη φρεσκάδα και την τραγανότητά τους.

Δ. Η ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ

Η γαρνιτούρα είναι αυτή η οποία προσθέτει μια επιπλέον γεύση, υφή, χρώμα και ελκυστική εμφάνιση στη σαλάτα. Το σημαντικό είναι η γαρνιτούρα να είναι βρώσιμη, απλή στην παρασκευή της, να έχει την ίδια θερμοκρασία και να μην υπερέχει από την τελική παρουσίαση της σαλάτας. Οι πιο διαδεδομένες γαρνιτούρες, οι οποίες χρησιμοποιούνται σε σαλάτες είναι τα φρέσκα βότανα, βραστά αυγά, ελιές, κάπαρη, τυριά, φρούτα, ξηροί καρποί, σπόρια, φύτρες φασολιών, εδώδιμα λουλούδια και κρουτόνια (croûtons).

β) Να αναφέρετε τις **τέσσερις (4)** κατηγορίες στις οποίες ταξινομούνται οι σαλάτες σύμφωνα με τη χρήση και τη θέση τους στο μενού και να γράψετε από **ένα (1)** παράδειγμα για την κάθε κατηγορία.

(μονάδες 4)

Κατηγορίες Σαλατών	Παράδειγμα
1. Ορεκτικές Σαλάτες (Appetizer Salads):	Για παράδειγμα, οι γαρίδες κοκτέιλ (Prawn Cocktail), η σαλάτα Καπρέζε (Caprese salad) και η σαλάτα Γουόλντορφ (Waldorf salad).
2. Συνοδευτικές Σαλάτες (Accompaniment Salads):	Για παράδειγμα, η πράσινη σαλάτα, η ελληνική χωριάτικη σαλάτα και η σαλάτα Κόσλου.
3. Σαλάτες ως κυρίως πιάτο (Main-Course Salads):	Για παράδειγμα, η σαλάτα Νισουάζ (Niçoise salad), η σαλάτα του Καίσαρα με κοτόπουλο, και η σαλάτα με βοδινό στέικ.
4. Επιδόρπιες Σαλάτες (Dessert Salads):	Για παράδειγμα, φρουτοσαλάτα με λικέρ μέντας ή κρέμα σαντιγί ή γιαούρτι.

14. Το ρύζι είναι ένα από τα πιο συχνά καταναλώσιμα τρόφιμα στον κόσμο. Είναι νόστιμο, χορταστικό και εύκολο στην παρασκευή του, καθιστώντας το τέλειο βασικό υλικό σε κάθε σπίτι ή επαγγελματική κουζίνα.

α) Να συσχετίσετε τους ιταλικούς όρους της **στήλης Α** με το αντίστοιχο στάδιο παρασκευής του βασικού ιταλικού ριζότου από τη **στήλη Β**.

(μονάδες 5)

ΣΤΗΛΗ Α Ορολογία		ΣΤΗΛΗ Β Στάδια παρασκευής ριζότου	
1	Brodo	α	Προσθήκη ρυζιού και σοτάρισμα με το βούτυρο.
2	Soffrito	β	Σταδιακή προσθήκη ζεστού ζωμού με συνεχές ανακάτεμα.
3	Condimenti	γ	Προσθήκη του βασικού υλικού στα μισά της διαδικασίας.
4	Riso	δ	Σοτάρισμα κρεμμυδιού και σκόρδου σε βούτυρο.
5	Mantecatura	ε	Προσθήκη παγωμένου κομματιού βουτύρου και τριμμένο τυρί παρμεζάνα.
		στ	Προσθήκη του λευκού κρασιού στα μισά της διαδικασίας ψησίματος.
		ζ	Προσθήκη της τελευταίας κουταλιάς από το ζωμό.

ΣΤΗΛΗ Α	1	2	3	4	5
ΣΤΗΛΗ Β	Β	Δ	Γ	Α	Ε

β) Να αναφέρετε τους **τρεις (3)** τύπους ρυζιού ανάλογα με το **χρώμα**, το **μέγεθος** και την **περιεκτικότητα** του σε **άμυλο**. Να δώσετε **ένα (1)** παράδειγμα για τον κάθε τύπο.

(μονάδες 3)

Τύποι ρυζιού	Παράδειγμα
Κοντόσπερμο ρύζι (short-grain rice)	Ρύζι Γλασέ (Glacé), Ιαπωνικό ρύζι (Uruchimai), Ρύζι Μπάλτο (Baldo).
Μεσόσπερμο ρύζι (medium-grain rice)	Ρύζι Αρμπόριο (Arborio), Ρύζι Καρναρόλι (Carnaroli), Ρύζι Βιαλόνε Νάνο (Vialone Nano), Ισπανικό ρύζι Βαλένθια (Valencia), Ιαπωνικό ρύζι Σούσι (Sushi).
Μακρόσπερμο ρύζι (long-grain rice)	Ρύζι Μπασμάτι (Basmati), Ρύζι Γιασεμίν (Jasmine), Ρύζι Καρολίνα (Carolina), Ρύζι Μπόνετ (Bonnet ή Parboiled), άγριο ρύζι, καστανό ρύζι.

15. Η εμφάνιση και η ποιότητα του εξοπλισμού αντανακλούν το επίπεδο, την εικόνα και το γόητρό της κάθε επισιτιστικής επιχείρησης. Ο κάθε Διευθυντής πρέπει να επιλέξει τον εξοπλισμό που ταιριάζει καλύτερα στη κάθε περίπτωση.

α) Να αναφέρετε **τέσσερα (4)** κριτήρια που πρέπει να έχει υπόψη του ένας υπεύθυνος αγορών για την αγορά εξοπλισμού στο εστιατόριο.

(μονάδες 4)

- Το κόστος
- Τον τύπο
- Το σχέδιο σε σχέση με την ευκολία καθαριότητας, την ευκολία στην αποθήκευση, την ασφάλεια.
- Την ανθεκτικότητά τους για το σκοπό που προορίζετε η χρήση τους
- Την ευκολία στη χρήση τους.
- Την κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας.
- Μελλοντική διαθεσιμότητα για αναπλήρωση σπασμένου εξοπλισμού (π.χ. πιάτα, ποτήρια)

β) Να αναφέρετε **τέσσερα (4)** χαρακτηριστικά (προδιαγραφές) που θα ζητούσατε σε μία προσφορά για την αγορά μιας καινούριας σειράς πιατικών για το εστιατόριο.

(μονάδες 4)

- Ορθή (σωστή) ονομασία
- Μέγεθος – Διαστάσεις
- Βάρος (όπου είναι εφικτό)
- Χρώμα
- Σχεδιασμός (Σχήμα / Σχήματα)
- Όροι λειτουργίας
- Διάρκεια ζωής-Εγγύηση εργοστασίου και προμηθευτή
- Χώρα προέλευσης
- Υλικό κατασκευής (ξύλο, πλαστικό, χάλυβας κ.ά.)

16. Εργάζεστε στη θέση του Γενικού Διευθυντή σε ένα ξενοδοχείο πέντε αστέρων και θέλετε να προσλάβετε ένα Αρχιμπάρμαν.

α) Να αναφέρετε **οκτώ (8)** απαραίτητα προσόντα που πρέπει να διαθέτουν οι υποψήφιοι για τη θέση του Αρχιμπάρμαν.

(μονάδες 4)

- Πολυετή πείρα σε Μπαρ
- Γνωρίζει πολύ καλά δύο ξένες γλώσσες
- Έχει διοικητικά και οργανωτικά προσόντα
- Γνωρίζει τους κανόνες υγιεινής και τραπεζοκομίας και φροντίζει να εφαρμόζονται από όλο το προσωπικό
- Γνωρίζει όλα τα ποτά του μπάρ και πως αυτά σερβίρονται
- Γνωρίζει και πως παρασκευάζονται όλα τα διεθνείς κοκτέιλ
- Γνωρίζει τη λειτουργία όλων των μηχανημάτων του Μπαρ
- Ευγενικός
- Εχέμυθος
- Γρήγορος
- Τυπικός
- Ευχάριστος
- Καλός χαρακτήρας
- Εμφανίσιμος

β) Να καταγράψετε **οκτώ (8)** καθήκοντα που θα αναθέσετε στον Αρχιμπάρμαν τον οποίο θα προσλάβετε.

(μονάδες 4)

- Είναι γενικός υπεύθυνος για την ομαλή λειτουργία του Μπαρ
- Είναι υπεύθυνος για την οικονομική διαχείριση του Μπαρ(Κέρδη & Κόστα)
- Ελέγχει τις παραγγελίες ποτών και υλικών του Μπαρ
- Ελέγχει τα ταμεία των Μπαρ του ξενοδοχείου
- Ελέγχει την παρασκευή το σερβίρισμα των ποτών και κοκτέιλ
- Ετοιμάζει το εβδομαδιαίο πρόγραμμα προσωπικού του Μπαρ
- Είναι υπεύθυνος για την ατομική υγιεινή του προσωπικού και την καθαριότητα και υγιεινή του χώρου του Μπαρ
- Όταν χρειαστεί παίρνει παραγγελίες
- Όταν χρειαστεί παρασκευάζει ποτά
- Όταν χρειαστεί σερβίρει τους πελάτες
- Βοηθά τους πελάτες να παραγγείλουν ποτά
- Φροντίζει να υπάρχει πάντα ευχάριστο και ήρεμο κλίμα στο Μπαρ
- Εκπαιδεύει το προσωπικό του.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄

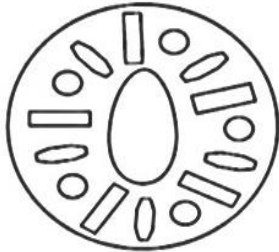
ΜΕΡΟΣ Γ΄. Αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.

17. Με την πάροδο του χρόνου, οι γαστρονομικές ανησυχίες, αντιλήψεις και προβληματισμοί των Γάλλων σεφ, τους έφεραν αντιμέτωπους με διάφορες προκλήσεις. Η επιδίωξη τους να ξεφύγουν από τα κλασικά δεδομένα, είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία της μοντέρνας κουζίνας «Nouvelle Cuisine»..

α) Να αναγνωρίσετε τις παρακάτω εικονογραφήσεις με τα **τρία (3)** αντιπροσωπευτικά στυλ στησίματος τα οποία χρησιμοποιούνται στη μοντέρνα τεχνική παρουσίαση φαγητού στο πιάτο **«Nouvelle Plating Style»**.

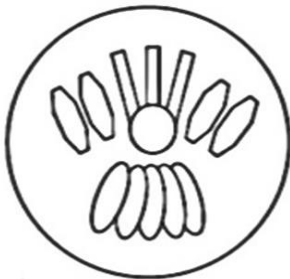
(3 μονάδες)

I.



Ήλιος (Sun)

II.



Βεντάλια (Fan)

III.



Νησιά (Islands)

β) Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** γενικούς κανόνες της μοντέρνας τεχνικής παρουσίασης φαγητού στο πιάτο.

(4 μονάδες)

- Ο συνδυασμός μεθόδων μαγειρέματος, γεύσεων και χρωμάτων στο ίδιο πιάτο.
- Η έμφαση στο ύψος και την υφή των παρασκευών που τοποθετούνται στο πιάτο.
- Η χρήση των σαλτσών ως βάση στο πιάτο, αντί να καλύπτουν την κύρια παρασκευή, αυξάνοντας με τον τρόπο αυτό το οπτικό ενδιαφέρον της τελικής παρουσίασης του πιάτου.
- Η κύρια παρασκευή και τα συνοδευτικά τοποθετούνται στο κέντρο του πιάτου.
- Η ποσότητα της μερίδας του φαγητού στο πιάτο είναι μικρότερη.
- Η τελικό στήσιμο του φαγητού στο πιάτο γίνεται από τους σεφ στην κουζίνα.
- Η ομοιομορφία και η αρμονική τοποθέτηση του φαγητού στο πιάτο.

γ) Να συνθέσετε ένα προκαθορισμένο μενού (table d'hôte) μοντέρνας δημιουργικής κυπριακής κουζίνας με **τρεις (3)** σειρές και να περιγράψετε το κάθε φαγητό. Το μενού θα πρέπει να αποτελείται από **ένα (1)** ζεστό ορεκτικό, **ένα (1)** κυρίως πιάτο με συνοδευτικά και σάλτσα και **ένα (1)** επιδόρπιο πιάτο.

(μονάδες 3)

Σωστές απαντήσεις μπορούν να θεωρηθούν οι διαφοροποιημένες και εκμοντερνισμένες παραδοσιακές συνταγές της περιφερειακής κυπριακής κουζίνας σε μοντέρνα εκδοχή, είτε η δημιουργική αξιοποίηση των γεωργικών τοπικών, εποχιακών προϊόντων και η χρήση παραδοσιακών προϊόντων Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε.

ΖΕΣΤΟ ΟΡΕΚΤΙΚΟ

Σούπα Τραχανάς Βελουτέ

Βελούδινη κυπριακή σούπα τραχανάς, με αρωματικό λάδι από φρέσκο δυόσμο και γαρνιρισμένη με αρκατένο παξιμάδι Ομόδους.

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

Ψαρονέφρι «Αφέλια» αλά Κυπριακά

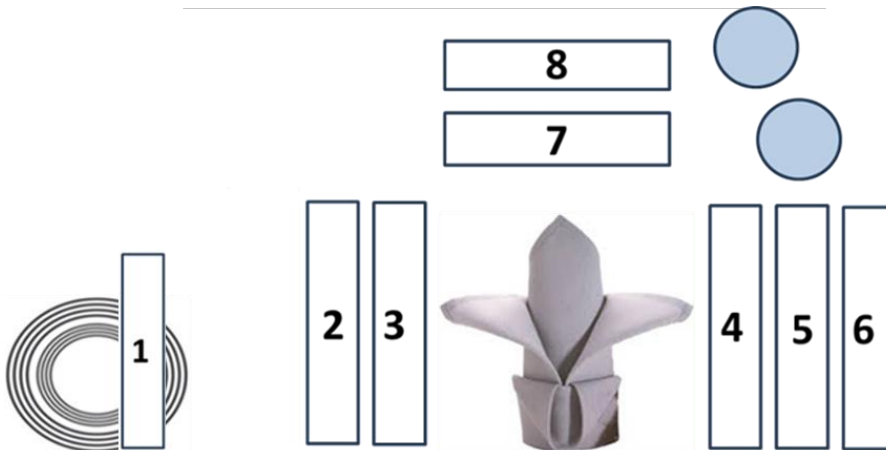
Μαριναρισμένο κρασάτο χοιρινό φιλέτο σοτέ με κρούστα από ξηρό κόλιαντρο και σάλτσα γλυκού οίνου Κουμανταρία, συνοδεύεται με κρεμώδες πουρέ από κολοκάσι Σωτήρας, παντζάρια γλασέ και αγρέλια σοτέ.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

Αναρόκρεμα Ναπολεόν

Ροδοκόκκινα, τραγανά φύλλα κρούστας, Κρέμα φρέσκιας «Ανάρης» αρωματισμένη με ανθόνερο Κιτρομηλιάς ραντισμένη με μέλι «Τζιβέρτι», πασπαλισμένη αλεσμένη κανέλα και γαρνιρισμένη με θρυμματισμένη καρυδόψιχα.

18. Στο ξενοδοχείο που κάνετε την πρακτική σας θα σερβίρετε σε εκδήλωση το πιο κάτω Ιταλικό μενού:



α) Να ονομάσετε τα οκτώ (8) σερβίτσια που θα τοποθετούσατε στον αντίστοιχο αριθμό της πιο πάνω εικόνας για την ετοιμασία του κουβέρ.

(4 μονάδες)

8: Μαχαίρι ορεκτικού / γλυκού

7: Πιρούνι ορεκτικού / γλυκού

1: Μαχαίρι βουτύρου

2: Πιρούνι Πρώτου/ορεκτικού

3: Πιρούνι κυρίως

4: Μαχαίρι κυρίως

5: Μαχαίρι Πρώτου/ορεκτικού

6: Κουτάλι σούπας

β) Ο πελάτης έχει παραγγείλει ένα παλαιωμένο κόκκινο κρασί. Ο οινοχόος μόλις το έχει ανοίξει.

i. Να αναφέρετε **δύο (2)** αντικείμενα απο τον απαραίτητο εξοπλισμό που θα χρειαστείτε για να κάνετε σωστά τη μετάγγιση του κρασιού.

(μονάδες 2)

- **Γυάλινη καράφα μετάγγισης.**
- **Κηροπήγιο με κερί.**
- **Χωνί με φίλτρο.**

ii. Στη φωτογραφία ένας οινοχόος ακολουθεί τη διαδικασία σερβιρίσματος κρασιού σε πελάτη. Να εξηγήσετε το λάθος που κάνει.

(μονάδες 2)

Ο οινοχόος παρουσιάζει το κρασί χωρίς να φαίνεται η ετικέτα της μπουκάλας



γ) Υπάρχουν δύο (2) τρόποι μεταφοράς των άδειων ποτηριών του κρασιού και του νερού από τον τραπεζκόμο. Να τους αναφέρεται, να τους περιγράψετε και να εξηγήσετε σε ποιες περιπτώσεις μπορεί να χρησιμοποιείται ο κάθε τρόπος.

(μονάδες 2)

A) Με το χέρι. Τα ποτήρια τοποθετούνται ανάποδα (αναστραμμένα) ενδιάμεσα των δαχτύλων του αριστερού χεριού. Το δεξί χέρι παραμένει ελεύθερο σε περίπτωση ανάγκης. Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται για να μεταφέρουμε τα γυαλισμένα ποτήρια και να τα τοποθετήσουμε στο τραπέζι πριν την άφιξη των πελατών.

B) Με το δίσκο. Τα ποτήρια τοποθετούνται ανάποδα (αναστραμμένα) για να μένουν καθαρά από σκόνες, στο δίσκο που έχει στην επιφάνεια του καθαρή πετσέτα και μεταφέρονται με το αριστερό χέρι στο τραπέζι του πελάτη. Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται κατά τη λειτουργία του εστιατορίου.

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ