

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ
ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ 2026

Μάθημα: Τεχνολογία Μαγειρικής Και Εστιατορικής Τέχνης
(515) Τ.Σ. (Π.Κ.)
Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Δευτέρα, 15 Ιουνίου 2026, 08:00 – 10:30

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑΟΚΤΩ (18) 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 διορθωτικού.
4. Στο τέλος του εξεταστικού δοκιμίου δίνεται μία (1) επιπρόσθετες σελίδα 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 απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες.

Το **Μέρος Β΄** αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις και η κάθε απάντηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες.

Το **Μέρος Γ΄** αποτελείται από μία (1) ερώτηση και η απάντηση βαθμολογείται με είκοσι (20) μονάδες.

ΜΕΡΟΣ Α΄:

1. Να συμπληρώστε τα κενά επιλέγοντας την ορθή λέξη από τον πιο κάτω πίνακα.

Ψαροταβέρνα	Τσιπουράδικο	Εξοχική ταβέρνα
Χασαποταβέρνα	Οικογενειακή ταβέρνα	Κοσμική ταβέρνα

- α) **Χασαποταβέρνα:** είδος ταβέρνας η οποία προσφέρει φαγητά με έμφαση στα ψητά κρέατα, η οποία συνήθως περιλαμβάνει χώρο λιανικής πώλησης κρεάτων.
- β) **Οικογενειακή ταβέρνα:** είδος ταβέρνας η οποία προσφέρει μεζέδες με έμφαση στα σπιτικά παραδοσιακά φαγητά, η οποία στεγάζεται συνήθως σε παλιές παραδοσιακές οικίες ή ο εσωτερικός και ο εξωτερικός διάκοσμος του χώρου φέρει αυτό το χαρακτήρα.
- γ) **Εξοχική ταβέρνα:** είδος ταβέρνας η οποία προσφέρει ποικιλία από μεζέδες, με βασικό χαρακτηριστικό της να είναι η μοναδική τοποθεσία, η εκπληκτική θεά και η φυσική ομορφιά την οποία προσφέρει στον επισκέπτη.
- δ) **Κοσμική ταβέρνα:** είδος ταβέρνας η οποία προσφέρει ποικιλία από μεζέδες, όπου την συναντάμε κυρίως σε μεγαλουπόλεις, με τη διαφορά ότι σε αρκετές περιπτώσεις προσφέρεται ζωντανή λαϊκή μουσική.
2. Να αναφέρετε τέσσερεις (4) καθοριστικούς παράγοντες με τους οποίους ένας τραπεζοκόμος μπορεί να συμβάλει στη δημιουργία της «κατάλληλης ατμόσφαιρας» σε ένα χώρο εστίασης.

Φωτισμός, Λινά, Επίπλωση (στήσιμο-τοποθέτηση) , Επιτραπέζια σκεύη, Ανθοδοχεία, Κηροπήγιο, Αερισμός, Πετσέτες, Θερμοκρασία, Μουσική, Κλιματισμός, Στολισμός Τραπεζιού, Διακόσμηση

3. Να βάλετε σε κύκλο την ορθή απάντηση.

- α) Ποιο από τα παρακάτω αποτελεί το σκοπό του υποτραπεζομάντηλου;
- Διακόσμηση
 - Καθαριότητα
 - Αντιολισθητικότητα**
 - Ατμόσφαιρα
- β) Ποια από τις παρακάτω είναι μέθοδος παρασκευής κοκτέιλ;
- Steam
 - Flambe
 - Bake

iv. Build

γ) Ποιος παράγοντας συμβάλλει περισσότερο στην άνεση των πελατών;

i. Η θερμοκρασία του χώρου

ii. Το ταβάνι του εστιατορίου

iii. Η ποικιλία του μενού

iv. Αριθμός των σερβιτόρων που εργάζονται στο εστιατόριο

δ) Ποιος παράγοντας αποτελεί κριτήριο επιλογής εξοπλισμού;

i. Ο κύκλος εργασιών του εστιατορίου

ii. Οι αποθήκες του εστιατορίου

iii. Ωρες λειτουργίας του εστιατορίου

iv. Οι προσωπικές προτιμήσεις των πελατών

4. Να αντιστοιχήσετε τις έννοιες από τη στήλη Α' με την ορθή περιγραφή της στήλης Β'. (Δυο από τις περιγραφές της στήλης Β' δεν θα αντιστοιχηθούν.)

ΣΤΗΛΗ Α' Έννοιες	
1	Θεματολογία μπουφέ
2	Κεντρικό σημείο εστίασης
3	Ομοιομορφία παρουσίασης
4	Εσωτερικός διάκοσμος

ΣΤΗΛΗ Β' Περιγραφή	
A	Καθορίζει την επιλογή εδεσμάτων, τη διακόσμηση του μπουφέ και εστιατορίου
B	Η διαδικασία κοστολόγησης του μενού
Γ	Το κύριο διακοσμητικό στοιχείο που τραβά την προσοχή του πελάτη
Δ	Η συνολική αισθητική του χώρου του εστιατορίου που υποστηρίζει το θέμα
Ε	Η χρήση διαφόρων επιπέδων και ύψους για οπτικά ισορροπημένη διάταξη
ΣΤ	Η συνολική κατεύθυνση που καθορίζει το ύφος, τα εδέσματα και τη διακόσμηση

ΣΤΗΛΗ Α'	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β'	A	Γ	Ε	Δ

5. Να αντιστοιχήσετε τους χώρους που συναντούμε σε ένα εστιατόριο από τη στήλη Α' με την επεξήγησή τους στη στήλη Β'. (Δυο από τις περιγραφές της στήλης Β' δεν θα αντιστοιχηθούν.)

ΣΤΗΛΗ Α' Χώροι Εστιατορίου		ΣΤΗΛΗ Β' Επεξήγηση	
1	Dispense Bar	Α	Χώρος παρασκευής καφέδων και χυμών
2	Still Room	Β	Χώρος πλύσης σκευών
3	Pantry Office	Γ	Τμήμα συγκεκριμένου αριθμού τραπεζιών στο εστιατόριο
4	Station	Δ	Χώρος αποθήκευσης σκευών και τροφίμων μεταξύ τραπεζαρίας και κουζίνας
		Ε	Χώρος παρασκευής σαλατών
		ΣΤ	Σημείο φύλαξης και διάθεσης ποτών για άμεση εξυπηρέτηση

ΣΤΗΛΗ Α'	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β'	ΣΤ	Α	Δ	Γ

6. Να εξηγήσετε τα γευστικά χαρακτηριστικά που πρέπει να έχουν τα πιο κάτω ποτά.

- Pre-dinner drinks:

**Ορεκτικά (Απεριτίφ)- Καταναλώνονται πριν από το γεύμα.
Φτιάχνονται με ξηρή ή ξινή ή πικρή σε γεύση υλικά**

- After dinner drinks:

**Καταναλώνονται μετά από το γεύμα.
Συνήθως έχουν γλυκιά γεύση όπου περιέχουν λικέρ και ίσως καμιά βάση.**

7. Να απαντήσετε Ορθό (Ο) εάν συμφωνείτε, ή Λάθος (Λ) εάν διαφωνείτε, με τις ακόλουθες δηλώσεις:

A/A	ΔΗΛΩΣΕΙΣ	Ο ή Λ
α	Το απογευματινό τσάι είναι γαλλικής προέλευσης	Λ
β	Το σερβίρισμα φαγητού του πελάτη κατά τον αγγλικό τρόπο παράθεσης γίνεται από την αριστερή πλευρά του πελάτη	Ο
γ	Το απογευματινό τσάι σερβίρεται από τις 5μ.μ. μέχρι τις 7μ.μ.	Λ
δ	Η χρήση δίσκου μειώνει την αποδοτικότητα	Λ
ε	Στην περίπτωση ιδιωτικού πάρτι, το απογευματινό τσάι μπορεί να σερβιριστεί σε στυλ μπουφέ	Ο
στ	Τα πολύπλοκα διπλώματα πετσέτας είναι πάντα προτιμότερα γιατί αποδεικνύουν την επαγγελματικότητα των σερβιτόρων	Λ
ζ	Το απογευματινό τσάι περιλαμβάνει γλυκά	Ο
η	Η δουλειά του σερβιτόρου αρχίζει με την άφιξη των πελατών	Λ

8. Το επιδόρπιο είναι η αποκορύφωση του μενού ενός εστιατορίου, το οποίο ολοκληρώνει τη γευστική εμπειρία του πελάτη. Ένα επιδόρπιο θα πρέπει να αποτελείται από τέσσερα (4) κύρια στοιχεία. Να αναγνωρίσετε και να ονομάσετε τα στοιχεία αυτά στη πιο κάτω φωτογραφία.



9. Να απαντήσετε Ορθό (Ο) εάν συμφωνείτε, ή Λάθος (Λ) εάν διαφωνείτε, με τις ακόλουθες δηλώσεις:

A/A	ΔΗΛΩΣΕΙΣ	Ο ή Λ
α	Στη Χοιροκοιτία βρέθηκαν στοιχεία που δείχνουν ότι οι κάτοικοι έψηναν το κρέας πάνω στα κάρβουνα	Ο
β	Τα χαρούπια και το μέλι έχουν ιδιαίτερη θέση στην κυπριακή διατροφή	Ο
γ	Η γεωγραφική θέση της Κύπρου συνέβαλε στη διαμόρφωση της γαστρονομικής της ταυτότητας	Ο
δ	Οι Κύπριοι της αρχαιότητας χρησιμοποιούσαν τρόπους συντήρησης τροφίμων	Ο
ε	Η αφυδάτωση διαφέρει από την απλή αποξήρανση γιατί γίνεται πιο γρήγορα στον ήλιο	Λ
στ	Η αναρή παράγεται από το νερόγαλο του χαλουμιού	Ο
ζ	Τα χαλίτζια Τηλλυρίας είναι είδος αλλαντικού	Λ
η	Η κυπριακή κουζίνα επηρεάστηκε από λαούς της Ανατολής και της Δύσης	Ο

10. Να εξηγήσετε δύο (2) λόγους γιατί τα ξενοδοχεία διοργανώνουν συνέδρια στο χώρο τους.

- α) **Εισόδημα: ενοίκιο της αίθουσας, εισόδημα από τις διανυκτερεύσεις (αυτό ισχύει σε μονάδες που διαθέτουν δωμάτια) και τα γεύματα των συνέδρων**
- β) **ένας τρόπος διαφήμισης των υπηρεσιών που προσφέρει το ξενοδοχείο, αφού οι σύνεδροι μπορεί να γίνουν και οι ίδιοι μελλοντικοί πελάτες του ξενοδοχείου ή ακόμη και να μεταφέρουν σε άλλα άτομα τις θετικές εντυπώσεις τους για το ξενοδοχείο.**

11. Το ορεκτικό που παρέθεσε η Κυπριακή Προεδρία στους αρχηγούς κρατών και κυβερνήσεων στις 24 Απριλίου, 2026, αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα της σύγχρονης τεχνικής παρουσίασης «Nouvelle Plating Style».

Η βασιλική τσιπούρα ταρτάρ, τα αυγά ελληνικού οξύρρυγχου, ο αφρός φοινόκιο και σαφράν, το fumet από ξυνιστέρι σε μορφή ζελέ και το condiment εστραγκόν, τοποθετήθηκε με απόλυτη ακρίβεια, ώστε να αναδειχθεί τόσο η αυτονομία της πρώτης ύλης όσο και η συνολική σύνθεση του πιάτου.

- α) Να αναφέρετε πιο στυλ παρουσίασης αναγνωρίζετε στο πιο κάτω πιάτο.

(2 μονάδες)

ΝΗΣΙ



- β) Να εξηγήσετε δύο (2) γενικούς κανόνες της μοντέρνας παρουσίασης φαγητού στο πιάτο.

(2 μονάδες)

ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΜΟΝΤΕΡΝΑΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΣΤΟ ΠΙΑΤΟ

1. Ο συνδυασμός μεθόδων μαγειρέματος, γεύσεων και χρωμάτων στο ίδιο πιάτο.
2. Η έμφαση στο ύψος και την υφή των παρασκευών οι οποίες τοποθετούνται στο πιάτο.
3. 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.
4. Η κύρια παρασκευή και τα συνοδευτικά τοποθετούνται στο κέντρο του πιάτου.
5. Η ποσότητα της μερίδας του φαγητού στο πιάτο είναι μικρότερη.
6. Το τελικό στήσιμο του φαγητού στο πιάτο γίνεται από τους σεφ στην κουζίνα.
7. Η ομοιομορφία και η αρμονική τοποθέτηση του φαγητού στο πιάτο.

12. Ο Γιάννης εργάζεται στο τμήμα της ζεστής κουζίνας ενός ξενοδοχείου. Πρέπει να ετοιμάσει κοτομπουκιές (nuggets) για το παιδικό μενού της επόμενης μέρας, κάνοντας τις πιο κάτω ενέργειες.

- Αποψύχει το κοτόπουλο σε δοχείο με νερό από το προηγούμενο βράδυ.
- Στραγγίζει και κόβει το κοτόπουλο σε λωρίδες.
- Ακολουθεί τη διαδικασία παναρίσματος, περνώντας τα κομμάτια κοτόπουλου διαδοχικά από αυγό, αλεύρι και φρυγανιά.
- Αφήνει τις κοτομπουκιές στον πάγκο εργασίας για περίπου μία (1) ώρα, σε θερμοκρασία δωματίου και στη συνέχεια αρχίζει το τηγάνισμα σε φριτέζα.
- Γεμίζει τη φριτέζα με όλες τις κοτομπουκιές, για να επισπεύσει τη διαδικασία, με αποτέλεσμα να πέσει η θερμοκρασία του λαδιού.
- Αφαιρεί τις κοτομπουκιές αφού απέκτησαν ένα ομοιόμορφο χρυσαφί χρώμα εξωτερικά, τις τοποθετεί πάνω σε χαρτί κουζίνας και τις διατηρεί σε χλιαρή θερμοκρασία μέχρι το σερβίρισμά τους.
- Σερβίρει τις κοτομπουκιές σε πιατέλα στο παιδικό μπουφέ.

Να εντοπίσετε και αναφέρετε τέσσερις (4) λανθασμένους χειρισμούς που έκανε ο Γιάννης κατά την ετοιμασία των κοτομπουκιών.

- α) Απόψυξε το κοτόπουλο μέσα σε νερό, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, καθ' όλη τη διάρκεια της νύχτας, κατά παράβαση των προβλεπόμενων κανόνων ασφαλούς απόψυξης τροφίμων.
- β) Ακολούθησε λανθασμένη διαδικασία του παναρίσματος των κοτομπουκιών, μη τηρώντας τη σωστή σειρά των σταδίων (αλεύρι → αυγό → φρυγανιά).
- γ) Άφησε τις παναρισμένες κοτομπουκιές εκτός ψυγείου μετά την ολοκλήρωση του παναρίσματος, εκθέτοντάς τις σε ακατάλληλες συνθήκες συντήρησης.
- δ) Τοποθέτησε στη φριτέζα μεγαλύτερη ποσότητα κοτομπουκιών από την προβλεπόμενη, προκαλώντας σημαντική πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και, κατ' επέκταση, μη ορθή εφαρμογή της μεθόδου τηγανίσματος, με αποτέλεσμα το ανεπαρκές ψήσιμό τους.
- ε) Διατήρησε τις κοτομπουκιές σε ακατάλληλη θερμοκρασία πριν από το σερβίρισμα, χωρίς να τηρούνται οι προβλεπόμενες συνθήκες διατήρησης ετοιμών ζεστών τροφίμων.
- στ) Σέρβιρε τις κοτομπουκιές σε πιατέλα αντί σε ρεσό, η οποία δεν διασφαλίζει την απαιτούμενη θερμοκρασία διατήρησης του προϊόντος έως την κατανάλωσή τους.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

ΜΕΡΟΣ Β΄.

13. Να βάλετε σε κύκλο την ορθή απάντηση.

α) Ποια είναι η ενδεδειγμένη διαδικασία για την παρασκευή φρέσκιας ζύμης ζυμαρικών που έχει ως βάση το σπανάκι;

- i. Προσθέτει ωμό σπανάκι απευθείας στο αλεύρι χωρίς άλλη επεξεργασία
- ii. Πολτοποιεί το σπανάκι και αυξάνει την ποσότητα των αυγών για καλύτερη ελαστικότητα.
- iii. Μπλανσάρει, κρυώνει, αποστραγγίζει και πολτοποιεί το σπανάκι πριν το ενσωματώσει στη ζύμη.**
- iv. Ψήνει το σπανάκι στον φούρνο μέχρι να αφυδατωθεί πλήρως και το αντικαθιστά με αλεύρι.

β) Ποια από τις παρακάτω δηλώσεις **ΔΕΝ** αποτελεί καθοριστικό παράγοντα όσον αφορά το χρόνο μαγειρέματος των ζυμαρικών.

- i. Ο τύπος του αλευριού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή τους.
- ii. Η αρχική περιεκτικότητα των ζυμαρικών σε υγρασία.
- iii. Το χρώμα των ζυμαρικών που προκύπτει από τα πρόσθετα συστατικά.**
- iv. Η προτιθέμενη χρήση των ζυμαρικών μετά το πρώτο μαγείρεμα.

γ) Ποιο από τα παρακάτω είδη ζυμαρικών απαιτεί λιγότερο χρόνο βρασμού;

- i. Ξηρά ζυμαρικά πέννες τα οποία θα σερβιριστούν αμέσως με σάλτσα.
- ii. Φρέσκα ζυμαρικά λαζάνια τα οποία θα ψηθούν στη συνέχεια στο φούρνο.**
- iii. Ξηρά ζυμαρικά σπαγγέτι τα οποία θα σερβιριστούν «al dente».
- iv. Ξηρά ζυμαρικά ριγκατόνι τα οποία θα χρησιμοποιηθούν για σαλάτα.

δ) Ποιο από τα παρακάτω χαρακτηριστικά συμβάλλει περισσότερο στη δημιουργία της χαρακτηριστικής κρεμώδους υφής του ριζότο;

- i. Η χρήση ρυζιού τύπου Αρμπόριο.
- ii. Η σταδιακή προσθήκη ζωμού με συνεχές ανακάτεμα.**
- iii. Η χρήση ποικιλίας ρυζιού με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο.
- iv. Η ξεκούραση του ρυζιού για 5 λεπτά μετά το μαγείρεμα

ε) Το ρύζι γλασέ χαρακτηρίζετε ως:

- i. Μερικώς αναποφλοιώτο
- ii. **Κοντόσπερμο και κολλώδες**
- iii. Λευκό και μακρύσπερμο
- iv. Μεσόσπερμο αρωματικό

στ) Ποιο είναι το βασικό υλικό που χαρακτηρίζει ορθά τις παρακάτω αντιπροσωπευτικές παρασκευές ριζότο;

- i. Risotto alla Milanese – πελτές ντομάτας
- ii. Risotto ai funghi – πράσινα σπαράγγια
- iii. Risotto agli asparagi – ζαφορά (σαφράν)
- iv. **Risotto al tartufo nero – μαύρη τρούφα κομμένη σε λεπτές φέτες**

ζ) Ποια από τα ακόλουθα στάδια της διαδικασίας παρασκευής ριζότο αναφέρεται ως «mantecatura»;

- i. Σταδιακή προσθήκη του ζωμού.
- ii. Σοτάρισμα κρεμμυδιού και σκόρδου σε βούτυρο ή βούτυρο και ελαιόλαδο.
- iii. **Προσθήκη κομματιών παγωμένου βουτύρου και τριμμένης παρμεζάνας.**
- iv. Προσθήκη ρυζιού και σοτάρισμα με το βούτυρο.

η) Ποια από τις παρακάτω δηλώσεις περιγράφει σωστά μια βασική διαφορά μεταξύ πιλάφιου και ριζότο;

- i. Το ριζότο είναι σπυρωτό, ενώ το πιλάφι είναι χυλώδες και κρεμώδες.
- ii. Ο ζωμός στο ριζότο προστίθεται εξ ολοκλήρου από την αρχή, ενώ στο πιλάφι ο ζωμός προστίθεται σταδιακά στο ρύζι.
- iii. Γίνεται χρήση μόνο ελαιολάδου στην παρασκευή του ριζότο, ενώ στο πιλάφι γίνεται αποκλειστική χρήση βουτύρου.
- iv. **Το πιλάφι είναι σπυρωτό, ενώ το ριζότο έχει κρεμώδης υφή.**

14. Κατά τη μέθοδο μαγειρέματος στιού, το στάδιο του σοταρίσματος και deglazing θεωρούνται ιδιαίτερα σημαντικά για την ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.

α) Να εξηγήσετε γιατί σοτάρουμε το κρέας και τα λαχανικά.

(4 μονάδες)

Το σοτάρισμα του κρέατος και των λαχανικών αποτελεί βασικό στάδιο της μαγειρικής διαδικασίας:

- ✓ απόκτηση εξωτερικής κρούστας του κρέατος,
- ✓ θωράκιση του κρέατος με σκοπό τη διατήρηση των χυμών του,
- ✓ βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους (ανάπτυξη γεύσης, αρωμάτων, υφές και επιθυμητού χρωματισμού),
- ✓ καραμελοποίηση των λαχανικών, ενισχύοντας τη γεύση και την πολυπλοκότητα της σάλτσας.

β) Να εξηγήσετε το σκοπό του deglazing.

(4 μονάδες)

Η διαδικασία του «deglazing» πραγματοποιείται:

- ✓ με την προσθήκη κρασιού, ζωμού ή άλλου κατάλληλου υγρού στο σκεύος μετά το σοτάρισμα,
- ✓ με σκοπό τη διάλυση και αποκόλληση των υπολειμμάτων (κατακάθια) που έχουν προσκολληθεί στη βάση του σκεύους,
- ✓ τα υπολείμματα αυτά είναι πλούσια σε συμπυκνωμένες γευστικές και αρωματικές ουσίες,
- ✓ η ενσωμάτωσή τους συμβάλλει στη δημιουργία σάλτσας με εντονότερη γεύση, άρωμα και μεγαλύτερο γευστικό βάθος.

15. Εργάζεστε σε παραθαλάσσιο ξενοδοχείο ως Διευθυντής Μπαρ και οι πωλήσεις του κυρίως μπαρ έχουν μειωθεί λόγω χαμηλής πληρότητας.

α) Να εξηγήσετε τον όρο «Εισηγητική Πώληση» που έχει σαν στόχο την αύξηση των πωλήσεων.

(1 μονάδα)

Εισηγείται/καθοδηγεί /προτείνει στον πελάτη επιπλέον ή εναλλακτικά προϊόντα, με στόχο να βελτιώσει τη εμπειρία του και να αυξήσει τις πωλήσεις.

β) Να αναφέρετε τρία (3) παραδείγματα «Εισηγητικής Πώλησης».

(3 μονάδες)

- Εισήγηση προς τον πελάτη για ένα δροσιστικό κοκτέιλ, το οποίο παράλληλα έχει υψηλή κερδοφορία.
- Εισήγηση προς τον πελάτη για ένα απεριτίφ πριν από το γεύμα.
- Όταν ο πελάτης τελειώσει το ποτό του, τότε τον ρωτούμε με θετικό τρόπο εάν επιθυμεί να το φέρουμε ακόμη ένα το ίδιο.

γ) Εκτός της μεθόδου «Εισηγητικής Πώλησης» να εισηγηθείτε τέσσερις (4) προωθητικές ενέργειες, που εάν τις εφαρμόσετε, θα αυξηθούν οι πωλήσεις του μπαρ.

(4 μονάδες)

- ‘Happy Hour’ Σε ώρες χαμηλής κίνησης του μπαρ προσφέρονται δυο ποτά στην τιμή του ενός.
- Ποτά με 50% έκπτωση επί των τιμών των τιμοκαταλόγων πάνω σε συγκεκριμένα προϊόντα, συνήθως κοκτέιλ.
- ‘Today’s Cocktail’ Κοκτέιλ της Ημέρας: Καθορίζεται ένα συγκεκριμένο κοκτέιλ κάθε μέρα σε μια ειδική τιμή.
- ‘Special offer’ Προσφορές πακέτο: Όταν ένας πελάτης θα παραγγείλει δύο προϊόντα μαζί, γίνεται έκπτωση, π.χ. όπως καφέ με γλύκισμα.

16. Ο Τεμαχισμός είναι το κόψιμο διαφόρων ψημένων κρεάτων σε μερίδες, από το προσωπικό του εστιατορίου, στην παρουσία του πελάτη.

α) Να εξηγήσετε δύο (2) διαφορές στον τρόπο τεμαχισμού από έναν τραπεζοκόμο στο εστιατόριο σε σχέση με ένα μάγειρα μέσα στην κουζίνα.

(4 μονάδες)

- Ο τραπεζοκόμος δεν μπορεί να αγγίζει με τα χέρια του κατά τον τεμαχισμό κρεάτων, ενώ ο μάγειρας μπορεί.
- Ο τραπεζοκόμος κατά το ξεκοκκάλισμα κρεάτων χρησιμοποιεί μόνο το μαχαίρι και το πιρούνι. Ο μάγειρας μπορεί να χρησιμοποιήσει και πριόνι ή μπαλτά.

- β) Να εξηγήσετε τον όρο «Ξεκούραση» στη διαδικασία του τεμαχισμού.
(2 μονάδες)

Ξεκούραση: Όπως ψήνεται το κρέας, οι πρωτεΐνες ζεσταίνονται, ωθώντας τους χυμούς του κρέατος προς το κέντρο του κομματιού. Γι ' αυτό μπορείτε να κρίνετε πόσο ψημένο είναι ένα κομμάτι του κρέατος από το σπρώξιμο με τα δάχτυλά σας: όσο πιο σφικτό είναι το κρέας, τόσο πιο πολύ έχει μαγειρευτεί. Γι' αυτό είναι πολύ σημαντικό να έχουμε ένα ψημένο ζουμερό κομμάτι κρέας. Πριν από τον τεμαχισμό το κρέας πρέπει να 'ξεκουράζεται' για 20 λεπτά.

- γ) Να αντιστοιχήσετε τα μαχαίρια τεμαχισμού της στήλης Α' με την χρήση τους της στήλης Β'. (Δυο από τις περιγραφές της στήλης Β' δεν θα αντιστοιχηθούν.)
(2 μονάδες)

ΣΤΗΛΗ Α' Μαχαίρια Τεμαχισμού		ΣΤΗΛΗ Β' Χρήση	
1		A	Λείο Μαχαίρι τεμαχισμού για μπουτία
2		B	Μικρό Μαχαίρι τεμαχισμού για μικρά φρούτα
3		Γ	Μαχαίρι φιλεταρίσματος για καπνιστό σολωμό
4		Δ	Μαχαίρι τεμαχισμού Ψωμιού
		Ε	Μαχαίρι για τεμαχισμό κοτόπουλο

ΣΤΗΛΗ Α'	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β'	Γ	Δ	A	E

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β'
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ'**

ΜΕΡΟΣ Γ΄:

17. Στις 23 Απριλίου 2026, ο Πρόεδρος της Κυπριακής Δημοκρατίας Νίκος Χριστοδουλίδης παρέθεσε επίσημο δείπνο εργασίας προς τιμήν των αρχηγών κρατών και κυβερνήσεων, στο πλαίσιο της Άτυπης Συνόδου των Αρχηγών Κρατών και Κυβερνήσεων του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης, η οποία πραγματοποιήθηκε στη Μαρίνα Αγίας Νάπας.

Οι υψηλοί προσκεκλημένοι είχαν την ευκαιρία να απολαύσουν ένα εκλεπτυσμένο γκουρμέ δείπνο κυπριακής δημιουργικής κουζίνας, επιμελημένο από τον αείμνηστο σεφ Ανδρέας Μαυρομμάτης. Το προκαθορισμένο μενού της βραδιάς ανέδειξε τη σύγχρονη γαστρονομική ταυτότητα της Κύπρου, μέσα από δημιουργικές συνθέσεις εμπνευσμένες από την τοπική παράδοση και τις αυθεντικές κυπριακές γεύσεις. Το μενού της βραδιάς ήταν το ακόλουθο:

ΟΡΕΚΤΙΚΟ

ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Τερίν από βιολογικές ντομάτες με δυόσμο, ρολό φέτας και πιπεριάς, ελιές, φύλλα κάππαρης από την Κύπρο, σορμπέ πράσινης ντομάτας

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΟ

ΑΡΝΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

Σιγομαγειρεμένη σπάλα, ψητή σέλα γεμιστή με χαλλούμι ΠΟΠ, λαχανοντολμάδες, μιλφείγ κολοκάσι, condiment κυπριακής ελιάς

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ

ΦΡΑΟΥΛΑ ΜΕ ΑΜΥΓΔΑΛΑ ΚΑΙ ΡΟΔΟΝΕΡΟ

Σαμπλέ αμυγδάλου, κρέμα ζαχαροπλαστικής με αμύγδαλο, παρφέ με ροδόνηρο Αγρού, φρέσκες φράουλες και ζωμός φράουλας

α) Να αναφέρετε τον ορισμό της κυπριακής δημιουργικής κουζίνας.

(2 μονάδες)

- Αναθεωρεί και επαναπροσεγγίζει παραδοσιακές τοπικές συνταγές, διατηρώντας τον αυθεντικό τους χαρακτήρα και προσαρμόζοντάς τις στις σύγχρονες γαστρονομικές απαιτήσεις.
- Δημιουργεί συνταγές εμπνευσμένες από τα τοπικά ήθη, τα έθιμα και τις προσωπικές γευστικές μνήμες, αναδεικνύοντας τη σύνδεση της γαστρονομίας με την πολιτιστική κληρονομιά.
- Αξιοποιεί ποιοτικές πρώτες ύλες, παραδοσιακά, τοπικά και εποχιακά προϊόντα, συνδυάζοντάς τα με δημιουργικό τρόπο, αναδεικνύοντας τη ποιότητα, τη γεύση και τη μοναδικότητά τους.
- Εφαρμόζει απλές τεχνικές και διαδικασίες παρασκευής των συνταγών, αναδεικνύοντας τα φυσικά χαρακτηριστικά των συστατικών.
- Χρησιμοποιεί μοντέρνα και σύγχρονα στυλ παρουσίασης/στησίματος των εδεσμάτων στο πιάτο, στοχεύοντας στη βελτίωση της οπτικής αισθητικής και της συνολικής γευστικής εμπειρίας.

β) Μια κουζίνα για να θεωρηθεί δημιουργική, απαιτεί κάποια βασικά στοιχεία τα οποία πρέπει να γνωρίζει ένας σεφ. Να αναφέρετε δύο (2) από τα τρία (3) στοιχεία της δημιουργικής κουζίνας.

(1 μονάδα)

- Γνώση και αξιοποίηση υλικών και τοπικών προϊόντων,
- Γνώση και αξιοποίηση παραδοσιακών συνταγών,
- Εφαρμογή τεχνικών παρασκευής και παρουσίασης φαγητών.

γ) Η κυπριακή δημιουργική κουζίνα επικεντρώνεται κυρίως σε τρεις (3) γαστρονομικές αντιλήψεις. Να εξηγήσετε τις αντιλήψεις αυτές.

(4.5 μονάδες)

- Η ελκυστική παρουσίαση του φαγητού στο πιάτο σε μια μοντέρνα εκδοχή, όπου ο σεφ βασίζεται στις «πειραγμένες» ή «αποδομημένες» παραδοσιακές συνταγές της περιφερειακής κυπριακής κουζίνας.
- Η αξιοποίηση τοπικών παραδοσιακών προϊόντων, συνδυάζοντάς τα αρμονικά με εποχιακά υλικά, παντρεύοντάς τα μαζί στο πιάτο με έναν σύγχρονο τρόπο παρουσίασης.
- Η χρήση τεχνικών της μοριακής γαστρονομίας, τροποποιώντας σε έναν βαθμό την αρχική δομή (μορφή, υφή ή σχήμα) των συστατικών μιας παραδοσιακής κυπριακής συνταγής, παρουσιάζοντάς την με μια μοντέρνα προσέγγιση στο πιάτο.

δ) Ένα από τα στοιχεία σύνθεσης μενού κυπριακής δημιουργικής κουζίνας είναι η χρήση παραδοσιακών τοπικών προϊόντων Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε.

(3 μονάδες)

i. Να γράψετε σε τι αναφέρεται το ακρώνυμο Π.Ο.Π.

Προϊόντα Π.Ο.Π.: Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

ii. Να γράψετε σε τι αναφέρεται το ακρώνυμο Π.Γ.Ε.

Προϊόντα Π.Γ.Ε.: Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

iii. Να εντοπίσετε και να γράψετε δύο (2) προϊόντα Π.Γ.Ε που χρησιμοποιήθηκαν στο μενού του επίσημου δείπνου εργασίας.

- **Κολοκάσι Σωτήρας**
- **Ροδόνερο Αγρού**

ε) Στο δείπνο είχαν προσφερθεί τα πιο κάτω κυπριακά κρασιά:

1. Κουμανταρία του Οινοποιείου Τσιάκκας
2. Μωροκανέλα από Κτήμα Δαφέρμου
3. Oroman (Γιαννούδι) του Οινοποιείου Βλασίδη

Επίσης τοποθετήθηκαν τα πιο κάτω ποτήρια:



A.



B.



Γ.

Να συμπληρώσετε στον πιο κάτω πίνακα τον αριθμό του κρασιού στη στήλη Β' και τον αριθμό του ποτηριού στην στήλη Γ' που συνδυάστηκε το κάθε πιάτο της στήλης Α'.

(3 μονάδες)

ΣΤΗΛΗ Α' Φαγητό	ΣΤΗΛΗ Β' Κρασί	ΣΤΗΛΗ Γ' Ποτήρι
Ορεκτικό	2	Γ
Κυρίως φαγητό	3	A
Επιδόρπιο	1	B

στ) Στην εικόνα παρουσιάζονται αριθμημένα τα σερβίτσια που χρησιμοποιήθηκαν για το στρώσιμο του τραπεζιού. Να επιλέξετε για τη κάθε σειρά φαγητού, τα απαραίτητα σερβίτσια που έχουν τοποθετηθεί. Κάποιοι αριθμοί μπορεί να επαναλαμβάνονται.

(3.5 μονάδες)



Φαγητά		Σερβίτσια (αριθμός)
1	Κυπριακή σαλάτα	7, 3
2	Αρνί γάλακτος	5, 1
3	Φράουλα με αμύγδαλα και ροδόνερο	9, 7
4	Ψωμί	4

ζ) Το ερυθρό κρασί που επιλέχθηκε για να συνοδεύσει το κυρίως φαγητό ήταν ένα παλαιωμένο κρασί. Να αναφέρετε έξι (6) αντικείμενα/είδη εξοπλισμού που θα χρησιμοποιήσετε για τη διαδικασία σερβιρίσματος του κρασιού αυτού.

(3 μονάδες)

- **Καράφα**
- **Ανοιχτήρι κρασιού**
- **Ποτήρι κρασιού**
- **Καλαθάκι κρασιού**
- **Μαχαιράκι**
- **Πετσέτα σερβιρίσματος**
- **Χωνί με φίλτρο**
- **Πιατάκι για τον φελλό**
- **Κερί**
- **Βοηθητικό τρόλεϊ / τραπεζί**

[illegible]

Σελίδα **18** από **18**