

Αρ. Ταυτότητας:.....Κωδ.Υποψ:.....

ΕΠΩΝΥΜΟ:.....

ΟΝΟΜΑ:.....ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΕΡΑ:.....

Σχολείο:.....
(Μόνο για τελειόφοιτους)

Εξεταστικό Κέντρο:

ΓΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΤΕΛΙΚΟΣ ΒΑΘΜΟΣ

.....

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ
ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ 2026

Κωδ. Μαθήματος: 515

Μάθημα: Τεχνολογία Μαγειρικής και Εστιατορικής Τέχνης Τ.Σ. (Π.Κ.)

Ημερομηνία: 15/06/2026

Οδηγίες:

Το ονοματεπώνυμο, ο αριθμός ταυτότητας και ο κωδικός υποψηφίου να γραφούν, αυστηρά μόνο εντός του πλαισίου, που βρίσκεται στο άνω αριστερό μέρος του εξωφύλλου.

2ος ΒΑΘΜ/ΤΗΣ:

Σ.Β.	Βαθμός	Σ.Β.	Βαθμός
1		11	
2		12	
3		13	
4		14	
5		15	
6		16	
7		17	
8		18	
9		19	
10		20	
Συν. Βαθμ.:			

ΑΝΑΒΑΘΜ/ΤΗΣ:

Σ.Β.	Βαθμός	Σ.Β.	Βαθμός
1		11	
2		12	
3		13	
4		14	
5		15	
6		16	
7		17	
8		18	
9		19	
10		20	
Συν. Βαθμ.:			

1ος ΒΑΘΜ/ΤΗΣ:

Σ.Β.	Βαθμός	Σ.Β.	Βαθμός
1		11	
2		12	
3		13	
4		14	
5		15	
6		16	
7		17	
8		18	
9		19	
10		20	
Συν. Βαθμ.:			

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 συμπληρώσετε τα κενά επιλέγοντας την ορθή λέξη από τον πιο κάτω πίνακα.

Ψαροταβέρνα	Τσιπουράδικο	Εξοχική Ταβέρνα
Χασαποταβέρνα	Οικογενειακή Ταβέρνα	Κοσμική Ταβέρνα

- α) _____: είδος ταβέρνας η οποία προσφέρει φαγητά με έμφαση στα ψητά κρέατα, η οποία συνήθως περιλαμβάνει χώρο λιανικής πώλησης κρεάτων.
- β) _____: 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) _____: 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) _____: 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 τέσσερις (4) καθοριστικούς παράγοντες με τους οποίους ένας τραπεζοκόμος μπορεί να συμβάλει στη δημιουργία της «κατάλληλης ατμόσφαιρας» σε ένα χώρο εστίασης.

- _____
- _____
- _____
- _____

3. Να βάλετε σε κύκλο την ορθή απάντηση.

- α) Ποιο από τα παρακάτω αποτελεί το σκοπό του υποτραπεζομάντηλου;
- i. Διακόσμηση
 - ii. Καθαριότητα
 - iii. Αντιολισθητικότητα
 - iv. Ατμόσφαιρα
- β) Ποια από τις παρακάτω είναι μέθοδος παρασκευής κοκτέιλ;
- i. Steam
 - ii. Flambe
 - iii. Bake
 - iv. Build

- γ) Ποιος παράγοντας συμβάλλει περισσότερο στην άνεση των πελατών;
- Η θερμοκρασία του χώρου
 - Το ταβάνι του εστιατορίου
 - Η ποικιλία του μενού
 - Αριθμός των σερβιτόρων που εργάζονται στο εστιατόριο

- δ) Ποιος παράγοντας αποτελεί κριτήριο επιλογής εξοπλισμού;
- Ο κύκλος εργασιών του εστιατορίου
 - Οι αποθήκες του εστιατορίου
 - Ωρες λειτουργίας του εστιατορίου
 - 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	
Α	Καθορίζει την επιλογή εδεσμάτων, τη διακόσμηση του μπουφέ και εστιατορίου
Β	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'				

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	
1	Dispense Bar
2	Still Room
3	Pantry Office
4	Station

ΣΤΗΛΗ Β' Επεξήγηση	
Α	Χώρος παρασκευής καφέδων και χυμών
Β	Χώρος πλύσης σκευών
Γ	Τμήμα συγκεκριμένου αριθμού τραπεζιών στο εστιατόριο
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'				

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

- Pre-dinner drinks: _____

- After dinner drinks: _____

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

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	
β	Τα χαρούπια και το μέλι έχουν ιδιαίτερη θέση στην κυπριακή διατροφή	
γ	Η γεωγραφική θέση της Κύπρου συνέβαλε στη διαμόρφωση της γαστρονομικής της ταυτότητας	
δ	Οι Κύπριοι της αρχαιότητας χρησιμοποιούσαν τρόπους συντήρησης τροφίμων	
ε	Η αφυδάτωση διαφέρει από την απλή αποξήρανση γιατί γίνεται πιο γρήγορα στον ήλιο	
στ	Η αναρή παράγεται από το νερόγαλο του χαλουμιού	
ζ	Τα χαλίτζια Τηλλυρίας είναι είδος αλλαντικού	
η	Η κυπριακή κουζίνα επηρεάστηκε από λαούς της Ανατολής και της Δύσης	

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

α) _____

β) _____

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)



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

(2 μονάδες)

- ---

- ---

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) _____

β) _____

γ) _____

δ) _____

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 αναποφλοίωτο
- 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)

β) Να εξηγήσετε το σκοπό του deglazing.

(4 μονάδες)

15. Εργάζεστε σε παραθαλάσιο 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)

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

(3 μονάδες)

- ---

- ---

- ---

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

(4 μονάδες)

- _____
- _____
- _____
- _____

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)

- _____

- _____

β) Να εξηγήσετε τον όρο «Ξεκούραση» στη διαδικασία του τεμαχισμού.

(2 μονάδες)

- 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		Α	Λείο Μαχαίρι τεμαχισμού για μπούτια
2		Β	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'				

**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)

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)

- _____
- _____

γ) Η κυπριακή δημιουργική κουζίνα επικεντρώνεται κυρίως σε τρεις (3) γαστρονομικές αντιλήψεις. Να εξηγήσετε τις αντιλήψεις αυτές. (4.5 μονάδες)

- _____

- _____

- _____

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.

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

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

- _____
- _____

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

1. Κουμανταρία του Οινοποιείου Τσιάκκας
2. Μωροκανέλα από Κτήμα Δαφέρμου
3. Ορομαν (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		
Κυρίως φαγητό		
Επιδόρπιο		

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	
2	Αρνί γάλακτος	
3	Φράουλα με αμύγδαλα και ροδόνερο	
4	Ψωμί	

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)

- α) _____ β) _____
 γ) _____ δ) _____
 ε) _____ στ) _____

