

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2020

Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (515)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Παρασκευή, 12 Ιουνίου 2020

8:00 – 10:30

ΛΥΣΕΙΣ

Επιτρεπόμενη διάρκεια γραπτού 2,5 ώρες (150 λεπτά)

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από τρία (3) μέρη (Α, Β και Γ) και
από δεκαπέντε (15) 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 γράψετε οκτώ (8) μπαχαρικά ή και αρωματικά τα οποία χρησιμοποιούνται στην Ελληνική κουζίνα.

Στα ελληνικά φαγητά χρησιμοποιούνται πολλά μπαχαρικά και αρωματικά όπως: ρίγανη, δυόσμος, σκόρδο, άνηθος, μαϊντανός, δαφνόφυλλο, βασιλικός, θυμάρι, κανέλα, γαρίφαλο, δεντρολίβανο, μοσχοκάρυδο και κρόκος Κοζάνης, μπούκοβο, γλυκάνισο, κύμινο (αρτυσιά), κόλιαντρο.

2. Ακολουθούν οι πιο κάτω προτάσεις/δηλώσεις σε σχέση με το ριζότο και με το ρύζι πιλάφι.

- α) Κατά την διαδικασία παρασκευής, ο ζωμός προστίθεται σταδιακά.
β) Με την ολοκλήρωση της παρασκευής, το ρύζι είναι σπυρωτό.
γ) Για την παρασκευή του, χρησιμοποιείται μακρύκοκκο ρύζι.
δ) Είναι ένα από τα δημοφιλέστερα φαγητά της Ισπανίας.
ε) Η παρασκευή μπορεί να ολοκληρωθεί στον φούρνο ή/και στην εστία.
στ) Για την παρασκευή του χρησιμοποιείται ρύζι γλασέ.
ζ) Κατά την παρασκευή του, ο ζωμός προστίθεται όλος στην αρχή της διαδικασίας.
η) Είναι ένα από τα δημοφιλέστερα φαγητά της Ιταλίας.
θ) Με την ολοκλήρωση της παρασκευής το ρύζι είναι λασπώδες.
ι) Για την παρασκευή του χρησιμοποιείται ρύζι αρμπόριο (Arborio).

Να επιλέξετε τις τέσσερις (4) ορθές προτάσεις/δηλώσεις για το ριζότο, και τις τέσσερις (4) για το ρύζι πιλάφι.

Ριζότο	Ρύζι πιλάφι
α	β
η	γ
θ	ε
ι	ζ

3. Να γράψετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά του κλασσικού τρόπου στησίματος εδεσμάτων στο πιάτο.

1. Η συμμετρία είναι απαραίτητη στην τοποθέτηση των εδεσμάτων στο πιάτο.
2. Το κυρίως έδεσμα (π.χ. κρέας, ψάρι) και τα συνοδευτικά τοποθετούνται στο πιάτο ξεχωριστά το ένα από το άλλο.
3. Το κυρίως υλικό (πρωτεΐνη) τοποθετείται στο κάτω μέρος του πιάτου, τα συνοδευτικά (λαχανικά, άμυλο) τοποθετούνται στο πάνω μέρος του πιάτου.
4. Αν ένα οστό παραμείνει στο κρέας, τότε πρέπει να είναι στραμμένο μακριά από τον πελάτη.
5. Οι γαρνιτούρες πρέπει να είναι βρώσιμες.
6. Οι σάλτσες δεν αγγίζουν οτιδήποτε άλλο εκτός από αυτό που συνοδεύουν.
7. Φαγητά ψημένα με υγρές μεθόδους μαγειρέματος σερβίρονται καλυμμένα με τη σάλτσα τους.
8. Φαγητά ψημένα με ξηρές μεθόδους μαγειρέματος σερβίρονται πάνω από τη σάλτσα ή μισοκαλυμμένα με αυτή.
9. Μια σκούρα σάλτσα δεν πρέπει να ακολουθείται από μια σκούρα σάλτσα στο επόμενο πιάτο.

4. Να αναφέρετε τους τρεις (3) τρόπους σερβιρίσματος της κλασσικής παρουσίασης εδεσμάτων στο πιάτο και να εξηγήσετε σε συντομία τον ένα από αυτούς.

Υπάρχουν τρεις αντιπροσωπευτικοί τρόποι σερβιρίσματος της κλασσικής παρουσίασης εδεσμάτων σε πιάτο:

1. Στο «Silver Service» τα εδέσματα τοποθετούνται σε πιατέλα από την κουζίνα και μετέπειτα σερβίρονται από τον τραπεζοκόμο στο πιάτο του πελάτη.
2. Στο «Guéridon Service» τα εδέσματα που αποτελούν τα μέρη του πιάτου σερβίρονται από τον τραπεζοκόμο.
3. Το «Clock Face» (Πρόσωπο του Ρολογιού) είναι το θεμελιώδες κλασικό στήσιμο των εδεσμάτων σε πιάτο. Ο στόχος είναι η ανάδειξη και αρμονική παρουσίαση των εδεσμάτων που αποτελούν ένα ολοκληρωμένο φαγητό

5. α) Ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά ενός μπουφέ είναι η αυτοεξυπηρέτηση του πελάτη. Να αναφέρετε δύο (2) παράγοντες που λαμβάνουμε υπόψη κατά την επιλογή φαγητών για μπουφέ, σε σχέση με την αυτοεξυπηρέτηση.

Τα φαγητά που επιλέγονται πρέπει να είναι τέτοια ώστε:

- α) ο πελάτης να μπορεί να σερβίρετε μόνος του χωρίς δυσκολία ή καθυστέρηση.
 - β) Πρέπει να είναι κομμένα σε μικρά τεμάχια για να μπορούν να σερβιριστούν με λαβίδα από τον πελάτη.
 - γ) Στην περίπτωση που θα σερβιριστούν μεγάλα τεμάχια κρέατος πρέπει ή να προ τεμαχίζονται ή να τεμαχίζονται από μάγειρα στην παρουσία του πελάτη σε ειδικά διαμορφωμένο πόστο.
 - δ) Πρέπει να αποφεύγονται φαγητά όπως το σπαγγέτι. Το σερβίρισμα του είναι δύσκολο για αυτό θα ήταν καλύτερα να επιλεγεί άλλο ζυμαρικό όπως πέννες η φουσίλι.
- β) Η διατήρηση των φαγητών στο μπουφέ είναι πολύ σημαντική. Να καταγράψετε δύο (2) παράγοντες που λαμβάνονται υπόψη για την επιλογή φαγητών μπουφέ, σε σχέση με τη διατήρηση των φαγητών.

Τα φαγητά τα οποία είναι κατάλληλα για μπουφέ είναι:

αυτά τα οποία μπορούν να διατηρηθούν για σχετικά μεγάλα διαστήματα χωρίς να χάσουν από την εμφάνιση τους ή τη γεύση τους κατά την διάρκεια της παράθεσης. Στεγνά φαγητά πρέπει να αποφεύγονται, αν όμως η επιλογή τους είναι αναγκαία τότε πρέπει να αναπληρώνονται ή/και να αντικαθίστανται συχνά.

6. Να επιλέξετε τις τέσσερις (4) ορθές προτάσεις οι οποίες αποτελούν στάδια της μεθόδου ψησίματος “Ποσιέ”.

- α) Καθαρίζουμε και πλένουμε τις πέστροφες, τις βάζουμε σε ένα βαθύ ταψί και τις καλύπτουμε με κρύο κουρτ μπουγιόν.
- β) Αλλάζουμε το υγρό, ξεπλένουμε, προσθέτουμε καινούριο κουρτ μπουγιόν και συνεχίζουμε το ψήσιμο.
- γ) Τις τοποθετούμε στην εστία μέχρι να αρχίσουν να σιγοβράζουν.

δ) Τις τοποθετούμε στην εστία και τις ζεσταίνουμε μέχρι να αρχίσουν να κοχλάζουν.

ε) Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε μέχρι να ψηθούν.

στ) Αφαιρούμε τις πέστροφες από το ταψί, στραγγίζουμε και ελαττώνουμε το υγρό, και παρασκευάζουμε τη σάλτσα.

1.α 2.γ 3 ε 4. στ

7. Να απαντήσετε **Σωστό** εάν συμφωνείτε, ή **Λάθος** εάν διαφωνείτε με τα πιο κάτω. Κατά τον σχεδιασμό για τη σωστή θέση της τραπεζαρίας λαμβάνονται υπόψη συγκεκριμένοι παράγοντες:

		Σ ή Λ
α	Ο φωτισμός επηρεάζει την άνεση των πελατών.	Σ
β	Η λειτουργικότητα των χώρων δεν παίζει ρόλο.	Λ
γ	Η οικονομική λειτουργία του χώρου είναι σημαντική.	Σ
δ	Η διακίνηση του προσωπικού πρέπει να είναι αργή.	Λ

8. Κάθε ειδικό φαγητό συνοδεύεται με συγκεκριμένο συνοδευτικό. Να αντιστοιχίσετε το κάθε ειδικό φαγητό της στήλης Α' με το αντίστοιχο συνοδευτικό της στήλης Β'.

Στήλη Α

1	Αραβόσιτος
2	Χαβιάρι
3	Ψαρόσουπα
4	Πατέ από συκώτι

Στήλη Β

A	Συνοδεύεται από Melba toast.
B	Συνοδεύεται με blinis.
Γ	Συνοδεύεται με αλάτι, πιπέρι και βούτυρο.
Δ	Συνοδεύεται με σάλτσα από μαγιονέζα.
Ε	Συνοδεύεται με λιωμένο βούτυρο.
ΣΤ	Συνοδεύεται με φέτες ψωμιού, αλειμμένο με σκόρδο και ελαιόλαδο.

Στήλη Α:	1	2	3	4
Στήλη Β:	Ε	Β	ΣΤ	Α

9. Να βάλετε σε κύκλο τη σωστή απάντηση:

α) Η μέθοδος παράθεσης από γκεριντόν:

- i. εφαρμόζεται σε όλα τα εστιατόρια.
- ii. γίνεται από την κουζίνα.
- iii. **συμβάλλει στη διατήρηση του καλού ονόματος του εστιατορίου.**
- iv. δεν προσφέρει στους πελάτες ικανοποίηση.

β) Ένας από τους κανόνες ασφάλειας για τη μεταχείριση του γκεριντόν τρόλεϊ είναι:

- i. το τρόλεϊ μετακινείται μπροστά από κάθε πελάτη, μέχρι να σερβιριστούν όλοι οι πελάτες που κάθονται στο ίδιο τραπέζι.
- ii. το τρόλεϊ τοποθετείται στη γωνία του εστιατορίου.
- iii. **όταν μετακινούμε το τρόλεϊ το σπρώχνουμε.**
- iv. όταν μετακινούμε το τρόλεϊ το τραβάμε.

10. Οι τραπεζοκόμοι με τα μέσα που έχουν στη διάθεση τους πρέπει να δημιουργούν την κατάλληλη διακόσμηση στην τραπεζαρία πριν την παράθεση. Να γράψετε τέσσερα (4) σημεία που συμβάλλουν στη διακόσμηση της τραπεζαρίας.

- α) **Λινά όπως τραπεζομάντιλα και ναπερό (Σιδερωμένα, σωστά στρωμένα)**
- β) **Να στρώνονται όλες οι θέσεις. (πλεονάζων καρέκλες να απομακρύνονται).**
- γ) **Επιτραπέζια σκεύη (γυαλισμένα και σωστά τοποθετημένα).**
- δ) **Ανθοδοχεία.**
- ε) **Κηροπήγια.**
- στ) **Πετσέτες (διπλωμένες σε διάφορα σχήματα).**
- ζ) **Φωτισμός**

11. Να γράψετε τέσσερα (4) προσόντα που πρέπει να διαθέτει ο τεμαχιστής εστιατορίου.

- α) **Γνώστης των ψαριών, των πουλερικών και των κρεάτων.(ποιότητα)**
- β) **Γνώσεις για την ανατομία των ζώων, των πουλερικών, των ψαριών.**
- γ) **Να είναι επιδέξιος, να έχει αρμονικές κινήσεις.**
- δ) **Να είναι γρήγορος.**
- ε) **Να γνωρίζει κανόνες υγιεινής (καθαρός).**
- στ) **Ευχάριστη προσωπικότητα**
- ζ) **Ικανός να διαχωρίζει τις μερίδες σωστά**
- η) **Γνώστης ξένων γλωσσών.**

12. Να εξηγήσετε σε συντομία τους πιο κάτω όρους οι οποίοι χρησιμοποιούνται στην επισιτιστική βιομηχανία για την εστιατορική τέχνη.

- α) Sommelier: Οινοχόος / υπεύθυνος για την παραγγελία, παράθεση των κρασιών
- β) Finger bowl: μπολ με χλιαρό νερό και λεμόνι για πλύσιμο των δακτύλων
- γ) Foie gras: συκώτι χήνας, πατέ
- δ) Head Table: τραπέζι για επίσημους
- ε) Trancheur: τεμαχιστής στην τραπεζαρία
- στ) Food and Beverage Manager: Διευθυντής Τροφίμων και ποτών
- ζ) Escargots: σαλιγκάρια
- η) Cayenne: κόκκινο καυτερό πιπέρι

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

ΜΕΡΟΣ Β΄ (μονάδες 32)

13.α) Να γράψετε σε ποιον από τους τρεις (3) τρόπους μοντέρνας παρουσίασης φαγητού στο πιάτο ανήκει η κάθε φωτογραφία.



ΒΕΝΤΑΛΙΑ



ΗΛΙΟΣ



ΝΗΣΙ Ή ΝΗΣΙΑ

β) i) Να γράψετε δύο (2) γενικούς κανόνες της Μοντέρνας Κουζίνας “Nouvelle Cuisine”.

1. Γίνεται ευρύτερη χρήση βοτάνων και αρωματικών υλικών.
2. Δίνεται έμφαση στους διάφορους φυσικούς χρωματισμούς των λαχανικών και των βοτάνων, με σκοπό να δώσουν ωραίο χρωματισμό στα πιάτα.
3. Διατηρούνται οι φυσικές υφές των υλικών που χρησιμοποιούνται, όπως είναι για παράδειγμα η τραγανότητα των λαχανικών.
4. Τα λεύκα κρέατα πρέπει να σερβίρονται πριν από τα κόκκινα κρέατα.
5. Οι σάλτσες χρησιμοποιούνται ως βάση στα πιάτα και όχι για να καλύπτουν το φαγητό στο πιάτο.
6. Χρησιμοποιούνται περισσότερες από μια σάλτσα στο πιάτο.
7. Οι κηλίδες, οι πινελιές και η σύρραξη των σαλτσών σε άλλες σάλτσες αυξάνει το οπτικό ενδιαφέρον στην τελική παρουσίαση του πιάτου.
8. Οι γαρνιτούρες να είναι βρώσιμες
9. οι παρασκευές να μην βγαίνουν εκτός του στεφανιού του πιάτου.

ii) Να αναφέρετε δύο (2) χαρακτηριστικά της Μοντέρνας Παρουσίασης Εδεσμάτων στο Πιάτο (Nouvelle Plating Styles).

1. Οι σεφ, για να δημιουργήσουν τα πιάτα τους, εμπνεύστηκαν από την παραδοσιακή κουζίνα της κάθε χώρας, τις περιφερειακές τοπικές κουζίνες, καθώς επίσης και από τη ζαχαροπλαστική τέχνη.
2. Οι σεφ άρχισαν να τροποποιούν τις κλασικές συνταγές, σχεδιάζοντας πιο “προσωπικά” πιάτα και πιο απλοποιημένες παρουσιάσεις φαγητών στο πιάτο.
3. Οι σεφ ετοιμάζουν το τελικό πιάτο στην κουζίνα, το οποίο στη συνέχεια παρουσιάζεται στον πελάτη.
4. Καταργείται η τελική τοποθέτηση και παρουσίαση των εδεσμάτων στο πιάτο του πελάτη από τους σερβιτόρους.
5. Οι μερίδες των φαγητών τείνουν να είναι ποσοτικά μικρότερες.
6. Γίνεται πάντρεμα με ευφάνταστους συνδυασμούς τροφίμων, όπως είναι κρέας με φρούτα ή κρέας με θαλασσινά (π.χ. βοδινό φιλέτο με φράουλες ή σουβλάκι κοτόπουλο με γαρίδες).

7. Θεωρείται ξεπερασμένο πλέον να δίνεται μορφή (σχήμα) στα τρόφιμα, εάν όμως δοθεί θα πρέπει να γίνεται στο ελάχιστο.
8. Χρησιμοποιούνται, όποτε είναι δυνατόν, οι υγρές μέθοδοι μαγειρέματος, με έμφαση στη χρήση του ποσιέ και το ψήσιμο στον ατμό.
9. Τα μέρη του φαγητού τοποθετούνται στο κέντρο του πιάτου.
10. Η τοποθέτηση του κυρίως υλικού (π.χ. πρωτεΐνης) στην πλευρά του πελάτη δεν είναι αναγκαία, φτάνει ο πελάτης να μην χρειαστεί να μετακινήσει τα συνοδευτικά για να φτάσει στο κυρίως υλικό.
11. Δίνεται μεγαλύτερη έμφαση στο ύψος.
12. Γίνεται συνδυασμός γεύσεων, χρωμάτων και μεθόδων μαγειρέματος.

14.α) Να κατονομάσετε τις τρεις (3) αρχές παρουσίασης εδεσμάτων σε πιάτο και να επεξηγήσετε περιληπτικά τις δύο (2) από αυτές.

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΙΑΤΟΥ

Χρησιμοποιείτε απλά και βασικά γεωμετρικά σχήματα για να σας βοηθήσουν στο στήσιμο του πιάτου, έτσι ώστε να μην χάσετε πολύτιμο χρόνο την ώρα του σερβιρίσματος ή την σπατάλη υλικών.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ (MISE EN PLACE)

Η σωστή προετοιμασία είναι η βασική αρχή της μαγειρικής τέχνης. Η πρακτική αυτή επιτρέπει την ετοιμασία του φαγητού με ασφάλεια εντός του διαθέσιμου χρόνου, επιτρέποντας έτσι για τυχόν μικρό διορθώσεις της τελευταίας στιγμής.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ

Η οργάνωση του χώρου εργασίας με την χρήση του σωστού εξοπλισμού, υλικών και μέσα παρασκευής. Ο κάθε μάγειρας πρέπει να είναι ενήμερος για τις τεχνικές που θα εφαρμοστούν και τις εργασίες που αναλογούν στο κάθε μέλος της ομάδας.

- β) Να γράψετε τρεις (3) λόγους για τους οποίους είναι σημαντική η ομοιομορφία των πιάτων.

Η ομοιομορφία των πιάτων είναι σημαντική για τους πιο κάτω λόγους:

1. **Επιβεβαιώνει ότι όλα τα πιάτα έχουν το ίδιο κόστος.**
2. **Αποκλείει την πιθανότητα παραπόνων από τους πελάτες για μικρότερη μερίδα από τους διπλανούς τους.**
3. **Τονίζει την επαγγελματική κατάρτιση του προσωπικού της κουζίνας.**

15. Το μπαρ είναι ένα από τα σημαντικά τμήματα του ξενοδοχείου.

- α) Να αναφέρετε τα τέσσερα (4) μέρη του πάγκου εργασίας του μπαρ και να γράψετε από μία χρήση για το κάθε ένα.

- 1) **Κάτω μέρος του πάγκου: Είναι εγκαταστημένο το ψυγείο, η μηχανή του πάγκου**
- 2) **Επιφάνεια εργασίας: Παρασκευάζονται τα ποτά, τοποθετούνται όλες οι συσκευές του μπαρ για την παρασκευή ποτών και σνακ**
- 3) **Επιφάνεια σερβιρίσματος: Βρίσκεται λίγο πιο ψηλά από την επιφάνεια εργασίας. Σερβίρονται τα διάφορα ποτά**
- 4) **Το πίσω μέρος του πάγκου: Αποτελείται από ράφια, Τοποθετούνται φιάλες ποτών, Αποθηκευτικός χώρος**

- β) Να αναφέρετε πέντε (5) συσκευές και τρία (3) σκεύη που υπάρχουν στο πάγκο εργασίας του μπαρ.

ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Μηχανή καφέ εσπρέσο, Ηλεκτρικός αναδευτήρας ποτών (Drink / Bar Mixer) Ομογενοποιητής (Blender), Εκχυμωτής (Juice Extractor), Παγοθραυστική μηχανή (Ice-crusher), Ταμειακή μηχανή (Cash Register), Μηχανή άλεσης του καφέ με δοσομετρητή, Τοστιέρα (Toaster), Συσκευή για την μπίρα σε βαρέλι (Draft Beer) Ψυγείο διανεμητής κρύων ροφημάτων, Διανεμητής αεριούχων ποτών Πρε-μιξ και Ποστ-μιξ, Βιτρίνα ζεστών εδεσμάτων (Rechands)

ΣΚΕΥΗ

Αναμικτήρας – Σέικερ (Shaker), Αναμικτήρας – Σέικερ δύο τεμαχίων (Boston Shaker) Ποτήρι ανάμειξης ποτών ή μίξινγκ-γκλας (Mixing Glass), Σουρωτήρι (Strainer) Κουτάλι του μπαρ, Μεταλλικό ποτηράκι ή μεζούρα, Αυτόματος δοσομετρητής ποτών Σιφόνι σόδας (Soda Siphon), Εκπωματήρας κρασιού, Ανοιχτήρι μπίρας και αναψυκτικών, Κουβαδάκια ή δοχεία για το σερβίρισμα του πάγκου στο τραπέζι Λαβίδες και σέσουλα πάγκου, Λαβίδα, πιρούνι και μαχαιράκι για το κόψιμο των φρούτων, Πλαστικοί κουβάδες για την μεταφορά του πάγκου, Ξύλο για τον τεμαχισμό Κανάτες σε διάφορα μεγέθη γυάλινες ή μεταλλικές για νερό και χυμό, Σαμπανιέρες Μικρός τρίφτης για το μοσχοκάρυδο, Στίφτης λεμονιού ή λεμονοσύφτης, Μύλος πιπεριού, Αλατιέρα – πιπεριέρα, Πώματα φιαλών, Πώματα φιαλών για αφρώδη

κρασιά, Αναδευτήρες ποτών σε διάφορα μεγέθη, Βάση για το σερβίρισμα των ποτηριών και φιαλών, Εξαγωγέας φελλών, που έχουν σπάσει ή πέσει μέσα στο μπουκάλι κρασιού, Φιάλες μικρές για τα υπόκριτα ποτά (μπίτερες), Διανομέας αλκοολούχων ποτών με πώμα για τις φιάλες, Σταχτοδοχεία, ανθοδοχεία, κηροπήγια, Ζαχαριέρες, μπολ διαφόρων μεγεθών, Λαβίδες για ζαχαροκύβους, Τσαγιέρες, καφετιέρες, γαλατιέρες διαφόρων μεγεθών, Κουταλάκια για διάφορες χρήσεις (καφέ, παγωτού), Φλιτζάνια και πιατάκια για τσάι, καφέ(ελληνικού, γαλλικού, εσπρέσο κ.α), Δίσκοι σερβιρίσματος, Μαχαιράκι για τη χάραξη του λεμονιού και πορτοκαλιού σε σπιράλ, Αθερμικός κουβάς με καπάκι για παγοκύβους

16. Κατά τη διάρκεια ενός συνεδρίου προσφέρονται διάφορα ροφήματα.

- α) Να αναφέρετε τους δύο (2) τρόπους παράθεσης ροφημάτων σε ένα συνέδριο.
1. Παράθεση ροφημάτων κατά τη διάρκεια του συνεδρίου.
2. Παράθεση ροφημάτων κατά το διάλειμμα του συνεδρίου.
- β) Για κάθε τρόπο παράθεσης ροφημάτων να αναφέρετε από τρεις (3) διαδικασίες σερβιρίσματος.

ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ

- α) Οι πελάτες παραμένουν στα τραπέζια τους
- β) Τα φλιτζάνια, η ζάχαρη και το γάλα είναι τοποθετημένα στα τραπέζια.
- γ) Οι σερβιτόροι φέρνουν τους καφέδες και τα τσάγια σε μεγάλα δοχεία πάνω σε τρόλεϊ και τα σερβίρουν.
- δ) Τα αλμυρά ή τα διάφορα σάντουιτς σερβίρονται σε πιατάκια με χαρτομάντιλο.
- ε) Η αποκόμιση γίνεται κατά το διάλειμμα ή μετά το τέλος του συνεδρίου.

ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΡΟΦΗΜΑΤΩΝ ΚΑΤΑ ΤΟ ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ ΤΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ

- α) Το σερβίρισμα των καφέδων γίνεται έξω από την αίθουσα την ώρα του διαλείμματος.
- β) Οι πελάτες σερβίρονται μόνοι τους.
- γ) Τα φλιτζάνια του καφέ βρίσκονται μαζί με τη ζάχαρη και τα κουταλάκια σε ένα τραπέζι.
- δ) Οι τραπεζοκόμοι βρίσκονται πίσω από τα τραπέζια για να συμπληρώνουν ό,τι τελειώσει.
- ε) Οι πελάτες είναι συνήθως όρθιοι.
- στ) Γλυκά και αλμυρά τοποθετούνται σε πιατέλες πάνω στα τραπέζια.
- ζ) Αμέσως μετά το διάλειμμα οι τραπεζοκόμοι αναλαμβάνουν τη καθαριότητα και αποκόμιση των σκευών.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄

ΜΕΡΟΣ Γ' (μονάδες 20)

17.α) Να αναφέρετε τις έξι (6) από τις επτά (7) κατηγορίες παράθεσης μεζέδων σε μία ελληνική ταβέρνα και να γράψετε δύο (2) αντιπροσωπευτικά παραδείγματα (φαγητά) για την κάθε κατηγορία.

Σαλάτες:

Μερικά παραδείγματα: Ελληνική Χωριάτικη, Αγγουροντομάτα, Λαχανοσαλάτα, Πράσινη με μανούρι, Παντζαροσαλάτα

Αλοιφές/Βουτήγματα:

Μερικά παραδείγματα: Ταραμάς λευκός, Μελιτζανοσαλάτα αγιορείτικη, Τυροκαυτερή, Τζατζίκι, Φάβα, Σκορδαλιά

Κρύα Ορεκτικά:

Μερικά παραδείγματα: Λακέρδα, Σκουμπρί καπνιστό, Γαύρος μαρινάτος, Κυδώνια/μύδια/στρείδια ωμά, Ντάκος κρητικός, Τοπικά τυριά ή/και αλλαντικά, Ποικιλία από ελιές μαριναρισμένες, Ντολμαδάκια γιαλαντζί

Ζεστά Ορεκτικά:

Μερικά παραδείγματα: Σπανακόπιτα, Χορτόπιτα, Μπουγιουρτί, Διάφορα λαχανικά τηγανητά με κουργούτι (χυλός), Σαγανάκι με κεφαλογραβιέρα, Σαγανάκι με γαρίδες, Ντοματοκεφτέδες/Κολοκυθοκεφτέδες/ρεβιθοκεφτέδες, Χόρτα βραστά με λαδολέμονο, Κεφτεδάκια, Μπεκρή μεζέ, Στραπατσάδα, Μύδια αχνιστά

Κρεατικά:

Μερικά παραδείγματα: Μοσχαρίσια μπιφτεκάκια γεμιστά με τυρί, Τηγανιά, Κεμπάπ πολίτικο, Γιαουρτλού, Κοντοσούβλι, Πασπιτσάδα, Σουτζουκάκια σμυρνέικα, Σπαλομπριζόλα μοσχαρίσια στη σχάρα, Χοιρινό στη γάστρα, Παιδάκια αρνίσια στη σχάρα, Κατσιακάκι στη λαδόκολλα, Αρνάκι/κατσιακάκι Φρικασέ, Σουβλάκι

Μαγειρευτά:

Μερικά παραδείγματα: Σουτζουκάκια, στιφάδο, Αρνάκι/κατσιακάκι Φρικασέ.

Ψαρικά/Θαλασσινά:

Μερικά παραδείγματα: Σαρδέλες γεμιστές στο φούρνο, Αθερίνα, μπαρμπούνι, κουτσομούρες, μαρίδα, γαρίδες τηγανητές, Μπακαλιάρaki σκορδαλιά, Σουπιές καθιστές με σπανάκι, Σουπιές στα κάρβουνα, Χταπόδι στα κάρβουνα, Χταπόδι στιφάδο, Καλαμαράκια τηγανητά, Καλαμάρι γεμιστό στο φούρνο, Καλαμάρι στα κάρβουνα, Ψάρι στα κάρβουνα

Γλυκά/Επιδόρπια:

Μερικά παραδείγματα: Πορτοκαλόπιτα, Καρυδόπιτα, Γαλακτομπούρεκο, Κανταΐφι, Σοκολατόπιτα, Ρεβανί, Μπακλαβάς, Σαραγλί με φιστίκι αιγίνης, Γιαούρτι με μέλι/βύσσινο, Γλυκά του κουταλιού, Δίπλες με μέλι, Μπουγάτσα

- β) Να αναφέρετε από ένα χαρακτηριστικό του τρόπου παραγγελίας και παράθεσης μεζέδων της ελληνικής και ένα της κυπριακής ταβέρνας.
- Στην Κυπριακή Ταβέρνα τα εδέσματα είναι προκαθορισμένα, με προκαθορισμένη τιμή,
 - Στην Ελληνική Ταβέρνα ο πελάτης έχει το δικαίωμα να παραγγείλει ότι θέλει και πληρώνει ανάλογα με τον αριθμό και την ποικιλία των εδεσμάτων που έχει επιλέξει

- γ) Οι διαφορές που υπάρχουν στον τρόπο παραγγελίας και παράθεσης των μεζέδων ανάμεσα στην ελληνική και κυπριακή ταβέρνα επηρεάζουν την λειτουργία της κουζίνας. Να επεξηγήσετε με δικά σας λόγια δύο (2) από τις λειτουργίες που επηρεάζονται.

Ο μαθητής αναμένεται να αναλύσει θέματα που αφορούν την οργάνωση, την προετοιμασία των εδεσμάτων, την ετοιμασία των εδεσμάτων και μερικές φορές τη διαρρύθμιση της κουζίνας.

Και οτιδήποτε άλλο συναφές με την λειτουργία της κουζίνας.

18. α) Να αναφέρετε τρεις (3) εργασίες/τεχνικές που γίνονται στο τραπεζάκι του γκεριντόν και να αναφέρετε από ένα παράδειγμα από την κάθε εργασία/τεχνική.

1. **Παράθεση φαγητών:** όλα τα φαγητά μπορούν να σερβιριστούν από το τραπεζάκι του γκεριντόν.
2. **Τεμαχισμός:** Διαφόρων κρεάτων, ψαριών, πουλερικών και κυνηγιών.
3. **Ετοιμασία σαλατών και σαλτσών:** Διάφορα είδη από σαλάτες μαζί με τις σάλτσες τους
4. **Ετοιμασία ορεκτικών:** Αβοκάντο, πεπόνι, γαρίδες κοκτέιλ κλπ.
5. **Παρασκευή φαγητών φλαμπέ:** steak Diane, pepper steak, γαρίδες ουζο κλπ
6. **Ετοιμασία και παράθεση φρούτων:** φράουλες πορτοκάλια, μπανάνα, ανανάς κλπ
7. **Ετοιμασία καφέδων:** ιρλανδικός καφές.

β) Να εξηγήσετε τι εννοούμε με τον όρο φλαμπέ.

Παρασκευές φαγητών μπροστά στον πελάτη και με τη χρήση οινοπνεύματος για άναμμα φλόγας

γ) Να αναφέρετε τους τρεις (3) σκοπούς για τους οποίους χρησιμοποιούνται τα οινοπνευματώδη ποτά στην παρασκευή φαγητών με τη μέθοδο φλαμπέ, και να αναφέρετε από ένα (1) παράδειγμα οινοπνευματώδους ποτού για τον κάθε σκοπό.

1. Για το άναμμα της φλόγας 35-40% αλκοόλ: Μπράντι, Ούζο, Κονιάκ, ρούμι, Ουίσκι και αλλά ποτά με ψηλό αλκοόλ.
2. Για να προσθέσουν άρωμα στο φαγητό: άσπρο και κόκκινο ξηρό κρασί, αρωματικά κρασιά (vermouth), Ενδυναμωμένα κρασιά (sherry, port και κουμμανταρία).
3. Για να προσθέσουν γεύση στο φαγητό: διάφορα είδη λικέρ

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ