

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

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.

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

- α) Κατά την διαδικασία παρασκευής, ο ζυμός 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 ζυμός 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
1	1
2	2
3	3
4	4

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

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

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.

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.

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.____ 2.____ 3.____ 4.____

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.	
β	Η λειτουργικότητα των χώρων δεν παίζει ρόλο.	
γ	Η οικονομική λειτουργία του χώρου είναι σημαντική.	
δ	Η διακίνηση του προσωπικού πρέπει να είναι αργή.	

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		Στήλη Β	
1	Αραβόσιπος	Α	Συνοδεύεται από Melba toast.
2	Χαβιάρι	Β	Συνοδεύεται με blinis.
3	Ψαρόσουπα	Γ	Συνοδεύεται με αλάτι, πιπέρι και βούτυρο.
4	Πατέ από συκώτι	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:				

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) _____
- β) _____
- γ) _____
- δ) _____

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

- α) _____
- β) _____
- γ) _____
- δ) _____

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

- α) Sommelier: _____
- β) Finger bowl: _____
- γ) Foie gras: _____
- δ) Head Table: _____
- ε) Trancheur: _____
- στ) Food and Beverage Manager: _____
- ζ) Escargots: _____
- η) Cayenne: _____

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.







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

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.

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

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.

	Κατηγορίες	Αντιπροσωπευτικά Παραδείγματα
1		α)
		β)
2		α)
		β)
3		α)
		β)
4		α)
		β)
5		α)
		β)
6		α)
		β)

β) Να αναφέρετε από ένα χαρακτηριστικό του τρόπου παραγγελίας και παράθεσης μεζέδων της ελληνικής και ένα της κυπριακής ταβέρνας.

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.

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.

β) Να εξηγήσετε τι εννοούμε με τον όρο φλαμπέ.

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

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ

