

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2018

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (II) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (314)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τετάρτη, 30 Μαΐου 2018

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 συνδυάσετε τους τύπους ρυζιού που σας δίνονται στη στήλη Α΄ με την χρήση τους στη στήλη Β΄.

A/A	ΣΤΗΛΗ Α΄	A/A	ΣΤΗΛΗ Β΄
1	Μακρύκοκκο	Α	Σούπες, γεμιστά, γλυκά
2	Αρμπόριο	Β	Ρατατούι
3	Μπασμάτι	Γ	Ριζότο
4	Γλασέ	Δ	Σούσι
		Ε	Ρύζι πιλάφι
		ΣΤ	Γιουβέτσι
		Ζ	Ινδική και Ασιατική κουζίνα

ΣΤΗΛΗ Α΄	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β΄	Ε	Γ	Ζ	Α

2. Να ονομάσετε οκτώ (8) είδη ζυμαρικών, ανάλογα με το σχήμα και το μέγεθος.

Ενδίκτικα:

- Ραβιόλες
- Τορτελίνι
- Σπαγγέτι
- Λαζάνια
- Πέννες
- Βίδες
- Φαρφαλέ
- Κοχύλια
- Φεντουσίνι
- Λιγκουΐνι
- Βερμισέλι

3. Να κατονομάσετε τέσσερις (4) παράγοντες που διέπουν την παρουσίαση της σαλάτας σε πιατέλα.

Οι σαλάτες σε μπουφέ συνήθως παρουσιάζονται σε πιατέλες. Η τοποθέτησή τους σε πιατέλα πρέπει να ακολουθεί τους πιο κάτω βασικούς κανόνες:

- Όλα τα υλικά πρέπει να είναι φρέσκα και καλής ποιότητας.
- Η παρουσίαση της σαλάτας πρέπει να είναι καλόγουστη.
- Το στεφάνι της πιατέλας πρέπει να παραμένει κενό και να μη γαρνίρεται.
- Η πιατέλα πρέπει να γαρνίρεται με τρόπο ώστε και οι τελευταίοι πελάτες να μπορούν να δουν το γαρνίρισμα.
- Όλα τα υλικά της σαλάτας πρέπει να είναι σε τέτοια αναλογία, ώστε ακόμα και οι τελευταίοι πελάτες να μπορούν να σερβιριστούν μια σαλάτα που να είναι συμπληρωμένη.
- Η σάλτσα με την οποία σερβίρεται η σαλάτα πρέπει να χρησιμοποιείται με φειδώ.
- Οι πιατέλες δεν πρέπει να βαρυφορτώνονται.
- Η όλη παρουσίαση της σαλάτας πρέπει να συνάδει με το θέμα και τον χαρακτήρα του μπουφέ.

4. Να απαντήσετε **Σωστό**, εάν συμφωνείτε, ή **Λάθος**, εάν διαφωνείτε με τις πιο κάτω προτάσεις.

	Σ	Λ
Το ξύσμα εσπεριδοειδών χρησιμοποιείται για να δώσει άρωμα στην φρέσκια ζύμη ζυμαρικών.	Σ	
Τα ξηρά ζυμαρικά τα οποία δεν θα σερβιριστούν αμέσως, κρυώνονται, στραγγίζονται, στη συνέχεια λαδώνονται με λίγο λάδι, στραγγίζονται και φυλάγονται στο ψυγείο.	Σ	
Ο όρος αλ τέντε (al dente) σημαίνει ότι τα ζυμαρικά είναι ψημένα σε ζωμό.		Λ
Τα φρέσκα ζυμαρικά πρέπει να βράζουν σε πολύ κοχλαστό αλατισμένο νερό.		Λ

5. Να ονομάσετε τα τέσσερα (4) μέρη από τα οποία αποτελείται ένα καναπεδάκι και να επεξηγήσετε το σκοπό του κάθε μέρους.

Καναπεδάκια είναι ορεκτικά τα οποία αποτελούνται από μια *βάση ψωμιού*, ένα *άλειμμα*, ένα *κυρίως υλικό* και *γαρνιτούρα*. Όλα τα μέρη του πρέπει να επιλέγονται με προσοχή ώστε το ένα να βοηθά το άλλο και όλα μαζί να αποτελούν ένα ενιαίο εύγεστο σύνολο.

Η **βάση** ενός καναπέ είναι συνήθως ψωμί το οποίο μπορεί να είναι καπηρωμένο, σοταρισμένο, τηγανισμένο ή και στεγνωμένο στον φούρνο. Συνήθως η βάση κόβεται σε γεωμετρικά σχήματα και η επιλογή του είδους της βάσης πρέπει να γίνεται αφού ληφθεί υπόψη το κυρίως υλικό του ορεκτικού. Η βάση χρησιμοποιείται για να μπορεί να πάρει το καναπεδάκι ο πελάτης ή να μπορούν να τοποθετηθούν πάνω τα υπόλοιπα υλικά.

Το **άλειμμα**, το οποίο πρέπει να είναι μια λεπτή στρώση, συνήθως γαλακτοκομική. Αρωματισμένα βούτυρα ή κρεμώδη τυριά είναι οι συνηθισμένες επιλογές, χωρίς αυτό να αποκλείει και άλλες επιλογές όπως φιστικοβούτυρο ή πουρέ από αβοκάντο ή άλλα, τα αλείμματα δίνουν γεύση και προστατεύουν από την απορρόφηση υγρασίας από την βάση.

Το **κυρίως υλικό** καθορίζει το όνομα και τη γεύση του ορεκτικού. Μπορεί να είναι σχεδόν οτιδήποτε φαγώσιμο ή συνδυασμός διαφόρων υλικών. Αλλαντικά και τυριά είναι συνηθισμένα κύρια υλικά για απλά καναπέ. Επίσης πιο περίπλοκα κυρίως υλικά όπως μους, σαλάτες και άλλα πρέπει να χρησιμοποιούνται για μεγαλύτερη ποικιλία.

Η **γαρνιτούρα** πρέπει να είναι απλή και να τονίζει το άρωμα και τη γεύση του ορεκτικού. Ένα φύλλο μαϊντανού δεν είναι η κατάλληλη γαρνιτούρα για όλα τα καναπεδάκια. Αν ο μαϊντανός βοηθά την όλη γεύση, άρωμα και εμφάνισή του, τότε καλώς. Στην περίπτωση όμως που δεν εξυπηρετεί σε οτιδήποτε, τότε κάτι άλλο θα ήταν πιο κατάλληλο.

6. Οι Κινέζοι ασχολήθηκαν με την τέχνη της μαγειρικής για αιώνες, από την προσεκτική επιλογή των καταλληλότερων υλικών μέχρι τη χρήση συγκεκριμένων τεχνικών και εργαλείων.

Να κατονομάσετε οκτώ (8) βασικές τεχνικές κοψίματος που χρησιμοποιούνται στην κινέζικη κουζίνα.

Κατακόρυφο κόψιμο (κάθετο-διαγώνιο)-Vertical cutting (straight-diagonal)

Κόψιμο με διαγώνια κλίση της λεπίδας -Slope cutting

Οριζόντιο κόψιμο -Horizontal cutting

Κυλιόμενο κόψιμο -Roll cutting

Χάραγμα -Scoring

Ψιλόκομα -Mincing

Φέτες σε σχήμα Ντόμινο -Domino slices

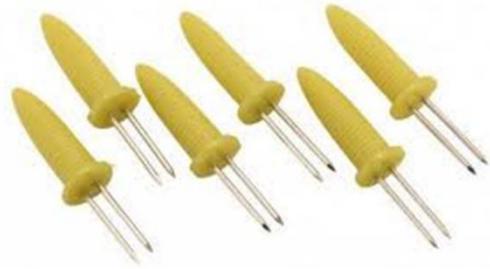
Λεπτές λωρίδες ή Λεπτές Φέτες-Shreds & slices

Μικροί κύβοι και μπουκιές- Dice & bites

Σφήνες ή Μοίρες - Wedges

Αποδέκτες απαντήσεων είναι επίσης τα γνωστά κοψίματα τα οποία μοιάζουν με τους κινέζικους τρόπους κοπής (Julienne, Brunoise, Macedoine, Chiffonade)

7. Στις πιο κάτω φωτογραφίες απεικονίζονται ειδικά σκεύη σερβιρίσματος. Ποιο ειδικό φαγητό σερβίρεται με το καθένα από τα πιο κάτω σκεύη.



.....Αραβόσιτος.....



.....Σαλιγκάρια.....



.....Στρείδια.....



.....Κρύος Αστακός.....

8. Να ονομάσετε τις τρεις (3) κατηγορίες αλκοολούχων ποτών που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή Φλαμπέ.

Να επιλέξετε δύο από τα πιο κάτω αλκοολούχα ποτά για την κάθε κατηγορία: Ρούμι (Rum), Γραντ Μαρνιέ (Grand Marnier), Πορτ (Port), Μπενεδικτίνη (Benedictine), Μπράντι (Brandy), Κουμανταρία (Commandaria).

- Αποστάγματα:

Ρούμι (Rum), Μπράντι (Brandy).

- Κρασιά:

Πορτ (Port), Κουμανταρία (Commandaria).

- Λικέρ:

Γραντ Μαρνιέ (Grand Marnier), Μπενεδικτίνη (Benedictine).

9. Να βάλετε σε κύκλο τη σωστή απάντηση.

Η καθιέρωση των Φλαμπέ έγινε το 1894 στο εστιατόριο “Café de Paris” στο Μόντε Κάρλο από τον Henry Charpentier. Ενώ ετοίμαζε μια δική του παρασκευή με κρέπες, πρόσθεσε οινόπνευμα στο τηγάκι και αυτό άναψε φωτιά κατά λάθος.

Το γεγονός αυτό έγινε μέσα στο εστιατόριο μπροστά από το τραπέζι.....

- α) Της πριγκίπισσας της Γαλλίας Σουζέτ
- β) Του πρίγκιπα της Γαλλίας Λουδοβίκου

γ) Του πρίγκιπα της Ουαλίας Εδουάρδου

- δ) Της Βασίλισσας της Αγγλίας Βικτώριας

10. Η οργάνωση και η προετοιμασία του εστιατορίου για παράθεση, περιλαμβάνει μια σειρά από εργασίες, οι οποίες πρέπει να γίνονται καθημερινά.

Να αναφέρετε τέσσερα (4) καθήκοντα που πρέπει να γίνονται από τους τραπεζοκόμους στο εστιατόριο **πριν** την παράθεση.

- Τακτοποίηση τραπεζιών και καρεκλών σύμφωνα με το σχέδιο τραπεζιών (Table plan)
- Τοποθέτηση λινών
- Καθαρισμός και συμπλήρωση πιάτων στην θερμοτράπεζα
- Ετοιμασία των sideboards
- Γυάλισμα ποτηριών
- Γυάλισμα μαχαιροπήρουνων
- Τοποθέτηση επιτραπέζιων σκευών στα τραπέζια σύμφωνα με το μενού
- Ξεσκόνισμα και γυάλισμα επίπλων
- Σκούπισμα – Σφουγγάρισμα

11. Να απαντήσετε **Σωστό**, εάν συμφωνείτε, ή **Λάθος**, εάν διαφωνείτε με τις πιο κάτω προτάσεις που αφορούν την μέθοδο παράθεσης από «γκέριντον».

α) Η μέθοδος «γκέριντον» έχει Γαλλική προέλευση.	Λ
β) Η λέξη «γκέριντον» είναι Γαλλική και δηλώνει τραπεζάκι που χρησιμοποιείται μόνο για το σερβίρισμα φαγητών.	Λ
γ) Η παράθεση από «γκέριντον» ήταν πολύ δημοφιλής κατά τον 19 ^ο αιώνα.	Σ
δ) Η μέθοδος αυτή στη σημερινή εποχή εφαρμόζεται κυρίως σε επιχειρήσεις πολυτελείας	Σ

12. Να αντιστοιχίσετε τα ειδικά φαγητά της στήλης Α΄ με τα συνοδευτικά υλικά τους της στήλης Β΄.

A/A	ΣΤΗΛΗ Α΄	A/A	ΣΤΗΛΗ Β΄
1	Σούπα με κρέας	A	Φρυγανιές με μαύρο ψωμί, βούτυρο, πιπέρι καγιέν, μύλο πιπεριού, λεμόνι και ταπάσκο
2	Σαλιγκάρια	B	Φέτες ψωμιού σε ροδέλες αλειμμένες με σκόρδο και ελαιόλαδο
3	Κρύος αστακός	Γ	Μαύρο ψωμί και βούτυρο
4	Στρείδια	Δ	Φέτα λεμονιού, μύλος πιπεριού, φρυγανιές από μαύρο ψωμί, βούτυρο και κρεμμύδι
		Ε	Φρυγανιές (Blinis), βούτυρο κρεμμύδι και φέτα λεμονιού
		ΣΤ	Καπηράκια σε κύβους (croûtons)
		Z	Σάλτσα μαγιονέζα

1. **ΣΤ**

2. **Γ**

3. **Z**

4. **A**

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄

ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

ΜΕΡΟΣ Β´ (μονάδες 32)

13. Τα πιο κάτω υλικά είναι απαραίτητα για την παρασκευή της συνταγής εσκαλόπ πανέ (escalope pane) με τη μέθοδο του ξέβαθου τηγανίσματος.

Φρυγανιά αλεσμένη, αλάτι, μοσχαρίσιο σίρλοιν, αυγά, πιπέρι άσπρο τριμμένο, λάδι άοσμο, αλεύρι.

Να περιγράψετε τα στάδια της μεθόδου που θα ακολουθήσετε για να ετοιμάσετε τη συγκεκριμένη συνταγή, χρησιμοποιώντας όλα τα πιο πάνω υλικά.

- **Μερίδοποίηση και κτύπημα με μπάτη.**
- **Καρύκευμα μοσχαριού με αλάτι και πιπέρι.**
- **Πανάρισμα μοσχαριού με την ακόλουθη σειρά:
Αλευρι, αυγό, Φρυγανιά αλεσμένη.**
- **Το παναρισμένο μοσχάρι τοποθετείτε σε ταψί πάνω σε λαδόκολλα, καλύπτεται καλά με μεμβράνη τροφίμων και μπαίνει στο ψυγείο ή στην κατάψυξη.**
- **Ζεσταίνουμε το λάδι σε τηγάνι.**
- **Τηγανίζουμε πρώτα την πλευρά που θα σερβίρουμε στον πελάτη.**
- **Και γυρίζουμε για να ροδοκοκκινίσει και από την άλλη πλευρά.**
- **Στραγγίζουμε σε απορροφητικό χαρτί και σερβίρουμε.**

14. Η παρουσίαση φαγητού στο πιάτο δεν μπορεί να είναι τυχαία. Πρέπει να ακολουθεί συγκεκριμένους κανόνες.

α) Να καταγράψετε οκτώ (8) γενικούς κανόνες παρουσίασης φαγητού σε πιάτο.

Η παρουσίαση φαγητού και γλυκού στο πιάτο δεν μπορεί να είναι τυχαία. Πρέπει να ακολουθεί συγκεκριμένους κανόνες. Οι κανόνες αυτοί ισχύουν τόσο για τα φαγητά όσο και για τα γλυκά, τα οποία σερβίρονται σε πιάτο, και συνοψίζονται στους πιο κάτω:

α) Ζεστό φαγητό σε ζεστό πιάτο

β) Κρύο φαγητό σε κρύο πιάτο

γ) Η ποιότητα, η γεύση και το χρώμα των λαχανικών και των γαρνιρισμάτων πρέπει να εναρμονίζεται με το κυρίως φαγητό στο πιάτο και να προσαρμόζονται στα δεδομένα των θρεπτικών αξιών.

δ) Η προετοιμασία των πιάτων πρέπει να είναι πρακτική και αποδοτική, αποκλείοντας μη αναγκαία συστατικά.

ε) Τα φαγητά πρέπει να ετοιμάζονται χρησιμοποιώντας αποδεκτές μεθόδους μαγειρέματος.

στ) Το γαρνίρισμα του εσωτερικού στεφανιού του πιάτου είναι απαράδεκτο.

ζ) Το κρέας πρέπει να τεμαχίζεται σωστά και καθαρά.

η) Τα λαχανικά πρέπει να είναι κομμένα σωστά.

θ) Μη φαγώσιμα υλικά πρέπει να αποφεύγονται.

ι) Τα πιάτα δεν πρέπει να βαρυφορτώνονται. Το ακριβές μέγεθος μερίδας καθορίζεται από τη διεύθυνση του εστιατορίου, αφού ληφθούν υπόψη παράγοντες όπως το επιθυμητό κόστος και η σωστή παρουσίαση.

κ) Η παρουσίαση πρέπει να είναι πρακτική, αποδοτική, ελκυστική και να εξυπηρετεί τους σκοπούς του συγκεκριμένου τρόπου σερβιρίσματος ή παράθεσης.

β) Στο ξενοδοχείο στο οποίο εργάζεστε ως αρχιμάγειρας, θα εορταστεί η επέτειος των 50 χρόνων λειτουργίας του, παραθέτοντας ένα επίσημο δείπνο (gala dinner).

(i) Να επιλέξετε μία από τις δύο μεθόδους παρουσίασης φαγητού σε πιάτο για το δείπνο.

Υπάρχουν δύο βασικές μέθοδοι παρουσίασης φαγητού σε πιάτο:

α) Η κλασική μέθοδος

β) Η μοντέρνα μέθοδος

(ii) Να γράψετε τα χαρακτηριστικά της μεθόδου που θα χρησιμοποιήσετε.

Κλασική παρουσίαση φαγητού σε πιάτο.

Η κλασική παρουσίαση φαγητού στο πιάτο εκτός από τους κανόνες παρουσίασης πιο πάνω έχει και τα ακόλουθα χαρακτηριστικά.

α) Κάθε φαγητό και συνοδευτικό στο πιάτο τοποθετείται ξεκάθαρα χωριστά από το άλλο και οι σάλτσες δεν αγγίζουν οτιδήποτε άλλο εκτός από αυτό που συνοδεύουν.

β) Το κυρίως φαγητό (κρέας, ψάρι κ.λπ.) τοποθετείται κάτω στην πλευρά του πελάτη. Τα συνοδευτικά τοποθετούνται από πάνω. Το κέντρο του πιάτου μένει βασικά κενό.

γ) Φαγητά ψημένα με υγρές μεθόδους σερβίρονται καλυμμένα με τη σάλτσα τους. Φαγητά ψημένα με ξηρές μεθόδους σερβίρονται είτε πάνω από τη σάλτσα ή μισοκαλυμμένα με αυτή.

Μοντέρνα παρουσίαση φαγητού σε πιάτο.

Στη *μοντέρνα παρουσίαση* ισχύουν οι βασικοί κανόνες της κλασικής παρουσίασης. Η διαφορά βρίσκεται στην τελική τοποθέτηση στο πιάτο.

α) Τα φαγητά τοποθετούνται στο κέντρο του πιάτου με μεγαλύτερη έμφαση στο ύψος και στη συνοχή των γεύσεων.

β) Η τοποθέτηση του κυρίως φαγητού στην πλευρά του πελάτη δεν είναι αναγκαία, φτάνει να μη χρειάζεται η μετακίνηση των συνοδευτικών από τον πελάτη για να φτάσει το κύριο φαγητό.

γ) Μπορεί να γίνει συνδυασμός γεύσεων, χρωμάτων, μεθόδων μαγειρέματος με μεγάλη έμφαση στην πρωτότυπη παρουσίαση.

15. Είστε ο Διευθυντής Τροφίμων και Ποτών και θα πρέπει να οργανώσετε μια δεξίωση κοκτέιλ για μια παρουσίαση βιβλίου που θα γίνει στο ξενοδοχείο στο οποίο εργάζεστε. Να ετοιμάσετε ένα κατάλογο που θα περιλαμβάνει τα ακόλουθα:

α) Τέσσερα (4) είδη εξοπλισμού που είναι απαραίτητα για τη διεξαγωγή της δεξίωσης κοκτέιλ.

- Τραπέζια σε διάφορα σχήματα
- Ψηλά Τραπέζια
- Ποτήρια
- Φουρό
- Πιατέλες
- Ρεσιό
- Καθρέφτες
- Κηροπήγια
- Καλαθάκια για σκουπίδια
- Σταχτοδοχείο
- Βάζα για λουλούδια

β) Να περιγράψετε τη διαδικασία οργάνωσης, προετοιμασίας και διεξαγωγής της πιο πάνω δεξίωσης κοκτέιλ.

- Ετοιμασία των ποτών (ετοιμάζεται η βάση χωρίς τον πάγο και τα αεριούχα)
- Υπάρχει Open Bar όπου οι πελάτες σερβίρονται από εκεί αλλά και τραπεζοκόμοι περιφέρονται με δίσκους με τα ποτά στο χώρο
- Τραπεζοκόμοι περιφέρονται με δίσκους και πιατέλες με τις παρασκευές στο χώρο ή τοποθετούνται οι πιατέλες με παρασκευές στις διάφορες νησίδες του μπουφέ
- Οι πελάτες παίρνουν με το χέρι ή με οδοντογλυφίδες τα παρασκευάσματα
- Οι τραπεζοκόμοι αποκομίζουν τα λερωμένα ποτήρια και αλλάζουν σταχτοδοχεία
- Πρώτα σερβίρονται τα κρύα μετά τα ζεστά και τέλος τα γλυκά.

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

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

- 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 (Head Barman) τον οποίο θα προσλάβετε.

- 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΄ (μονάδες 20)

17. Το θέμα του μπουφέ, η παρουσίαση και επιλογή των φαγητών που περιλαμβάνει ένα μπουφέ, δεν μπορεί να είναι τυχαία και αυθόρμητη. Τα φαγητά πρέπει να χαρακτηρίζονται από κάτι κοινό και να εξυπηρετούν κάποιο συγκεκριμένο στόχο.

α) Να επεξηγήσετε τους τρεις (3) βασικούς παράγοντες που καθορίζει το θέμα του μπουφέ.

Τον στόχο αυτό τον καθορίζει το θέμα του μπουφέ.

Το θέμα του μπουφέ κατευθύνει τόσο την επιλογή των φαγητών όσο και την απόφαση για τον τρόπο παρουσιάσής τους. Το θέμα μπορεί να είναι εθνικό (π.χ. ελληνικό), εποχικό (π.χ. καλοκαιρινό), περιφερειακό (παφίτικο), ειδικό (θαλασσινό) κ.ά.

Το θέμα καθορίζει τρεις βασικούς παράγοντες:

α) Την επιλογή των φαγητών.

β) Την παρουσίαση και διακόσμηση των φαγητών και του μπουφέ.

γ) Τη διακόσμηση του εστιατορίου.

Η επιλογή των φαγητών είναι ο πιο βασικός παράγοντας τον οποίο καθορίζει το θέμα του μπουφέ. Τα φαγητά τα οποία θα επιλεγούν για το μενού πρέπει να συνάδουν με το θέμα. Αν για παράδειγμα το θέμα είναι η Ιταλία, όλα τα φαγητά και τα γλυκά τα οποία θα σερβιριστούν πρέπει να προέρχονται από την Ιταλική κουζίνα. Σε περίπτωση όπου το θέμα είναι πιο περιορισμένο όπως π.χ. θαλασσινό μπουφέ, τότε τα κύρια φαγητά πρέπει να έχουν άμεση σχέση με τα θαλασσινά και τα υπόλοιπα να ταιριάζουν ή/και να ενισχύουν το θέμα.

Η παρουσίαση του μπουφέ είναι σημαντική. Η όλη παρουσίαση πρέπει να έχει σχέση με το θέμα και να το υπογραμμίζει. Η πρώτη ματιά στην όλη παρουσίαση πρέπει αμέσως να τονίζει το θέμα. Ένα ιταλικό μπουφέ μπορεί να έχει σαν κεντρικό σημείο εστίασης έναν χάρτη της Ιταλίας κατασκευασμένο από λαχανικά ή/και μερικές από τις πιατέλες ή καθρέφτες να περιέχουν χρώματα της ιταλικής σημαίας.

Η ημερήσια διακόσμηση του εστιατορίου πρέπει να συνάδει με το θέμα του μπουφέ. Κάτι τέτοιο βοηθά τον πελάτη να έχει μια ολοκληρωμένη εμπειρία. Ένα κυπριακό μπουφέ θα είναι σαφώς πιο πετυχημένο αν το εστιατόριο διακοσμηθεί όπως ένα παραδοσιακό σπίτι, με καρό τραπεζομάντιλα και σερβιτόρους ντυμένους με παραδοσιακές στολές.

- β) Να ονομάσετε τέσσερα (4) κρέατα που έχουν κυρίαρχη θέση στην κυπριακή κουζίνα.

Το κρέας ήταν πολυτέλεια για τους Κύπριους όμως κυρίαρχη θέση στην Κυπριακή κουζίνα έχει το αρνί, το κατσίκι, το γουρούνι και ζώα όπως τα κοτόπουλα τα περιστέρια και τα κουνέλια. Καθώς επίσης και τα κυνήγια αποδεκτές απαντήσεις, ο λαγός και η πέρδικα.

- γ) Η χρήση των αλλαντικών στην παραδοσιακή κυπριακή κουζίνα ήταν σημαντική.

Να ονομάσετε τέσσερα (4) παραδοσιακά κυπριακά αλλαντικά.

Η ποικιλία των αλλαντικών στην Κυπριακή κουζίνα παρόλο που ήταν περιορισμένη ήταν σημαντική. Οι Κύπριοι διατηρούσαν το χοιρινό κυρίως κρέας με διάφορους τρόπους. Το κρασί, το αλάτι και ο καπνός ήταν τα βασικά υλικά διατήρησης του κρέατος.

Χαρακτηριστικά είναι τα παστά, το χοιρομέρι, τα λουκάνικα, η λούντζα, η ποσουρτή, το απόκτι και η τσαμαρέλλα.

- δ) Η μακρά ιστορία της Ελλάδας διαμόρφωσε μια κουζίνα μοναδική στο είδος της με μεγάλη ποικιλία φαγητών επηρεαζόμενη από διάφορα μέρη του κόσμου.

Να αναφέρετε τις έξι (6) βασικές επιρροές που συντέιναν στην διαμόρφωση της Ελληνικής Κουζίνας.

Η μακρά ιστορία της Ελλάδας διαμόρφωσε μια κουζίνα μοναδική στο είδος της με μεγάλη ποικιλία φαγητών και μεγάλη διαφοροποίηση φαγητών μεταξύ των διαφόρων περιοχών της.

Από τα αρχαία χρόνια οι Έλληνες έδιναν μεγάλη σημασία στη διατροφή τους.

Αρχαίοι συγγραφείς μάς δίνουν λεπτομερείς αναφορές στα φημισμένα Ελληνικά συμπόσια με τα πλούσια μενού τους.

Ο Μέγας Αλέξανδρος μετάφερε τα σύνορα του αρχαίου Ελληνικού κόσμου μέχρι την Ινδία. Αυτό φυσικά έφερε τους Έλληνες σε επαφή με νέες εξωτικές γεύσεις.

Όπως πάντα οι Έλληνες αφομοίωσαν τα καλύτερα και τα μετέτρεψαν σε Ελληνικά, διαμορφώνοντας την Ελληνική κουζίνα ανάλογα. Τη μεγάλη περίοδο των

Ελληνιστικών βασιλείων ακολουθεί η Ρωμαϊκή περίοδος και στη συνέχεια η

Βυζαντινή περίοδος. Η κατάληψη του Βυζαντίου από τους Οθωμανούς είχε ως αποτέλεσμα τη συρρίκνωση του ελληνισμού στη σημερινή Ελλάδα. Το

αποτέλεσμα ήταν η Ελληνική κουζίνα να αποτελείται από ένα μείγμα πολύ

επηρεασμένο από την ανατολή και παραπέρα. Οι Έλληνες της Μικράς Ασίας

έφεραν μαζί τους στις αρχές του εικοστού αιώνα τη φημισμένη Μικρασιατική και Πολίτικη κουζίνα.

18. Θα πρέπει να οργανώσετε ένα ιατρικό ολοήμερο συνέδριο για εκατό πενήντα (150) συνέδρους στο ξενοδοχείο στο οποίο εργάζεστε. Για την επιτυχία του συνεδρίου θα πρέπει να γίνουν οι πιο κάτω ενέργειες:

α) Να ετοιμαστεί ένας κατάλογος με οκτώ (8) είδη απαραίτητου εξοπλισμού για τη αίθουσα του συνεδρίου.

- Καρέκλες
- Τραπέζια
- Εξέδρα ή βάθρο
- Αναλόγιο με φως γραφείου
- Μικροφωνική εγκατάσταση
- Σύστημα μεγαφώνων
- Σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης
- Πίνακας ή πινακίδα
- Με λευκό χαρτί και μαρκαδόρους
- Μηχανή προβολής – Video Projector
- Τηλεόραση με βίντεο
- Συσκευή προβολής διαφανειών- επιδιασκόπιο
- Οθόνη προβολής
- Ηλεκτρονικοί Υπολογιστές
- Εκτυπωτές , φωτοτυπικές κ.α.

β) Να αναφέρετε και να επεξηγήσετε στον διοργανωτή τους τέσσερις (4) διαφορετικούς τρόπους διαρρύθμισης της αίθουσας.

- **Θεατρική διάταξη:** Οι σύνεδροι κάθονται σε καρέκλες που τοποθετούνται σε σειρές ώστε όλοι να βλέπουν τον ομιλητή ή το προεδρείο. Πρέπει να υπάρχουν διάδρομοι για εύκολη διακίνηση. Είναι κατάλληλη για μεγάλο αριθμό συνέδρων
- **Σχολική Διάταξη:** Τοποθετούνται σειρές καρεκλών με τραπέζια και οι σύνεδροι κάθονται βλέποντας το ομιλητή ή το προεδρείο. Τα τραπέζια είναι εφοδιασμένα με νερό, ποτήρια, κόλλες σημειώσεων και μολύβια. Είναι κατάλληλη μόνο για τον μισούς συνέδρους από ότι η θεατρική.
- **Κυκλική διάταξη:** Ο τρόπος αυτός χρησιμοποιείται για μικρούς αριθμούς συνέδρων, όπου όλοι κάθονται γύρω από ένα στρογγυλό, οβάλ, τετράγωνο ή ορθογώνιο τραπέζι. Τα τραπέζια είναι εφοδιασμένα με νερό, ποτήρια, κόλλες σημειώσεων και μολύβια.
- **Ομάδες εργασίας:** Οι σύνεδροι χωρίζονται σε μικρές ομάδες των 8 με 12 ατόμων μέσα στο ίδια αίθουσα αλλά σε κάποια απόσταση μεταξύ τους για να μελετήσουν και να επεξεργαστούν κάποιο θέμα. Η αίθουσα μπορεί να χωριστεί με κινητά διαχωριστικά. Μπορούν να εργαστούν καλύτερα αν κάθε ομάδα μπει σε ξεχωριστά δωμάτια.

γ) Να εισηγηθείτε και να αιτιολογήσετε ποιος κατά την άποψη σας είναι ο πιο κατάλληλος τρόπος διαρρύθμισης της αίθουσας, για το συγκεκριμένο συνέδριο.

Ο πιο κατάλληλος τρόπος διαρρύθμισης του συγκεκριμένου σεμιναρίου είναι η Θεατρική Διάταξη. Ο λόγος είναι ότι έχουμε 150 συνέδρους που είναι ένας αρκετά μεγάλος ο αριθμός και τον προεδρείο.

Αποδεκτή απάντηση και η Σχολική Διάταξη.

δ) Να περιγράψετε τέσσερις (4) διαδικασίες που πρέπει να εφαρμόσουν οι τραπεζοκόμοι για την ετοιμασία και σερβίρισμα μεσημεριανού γεύματος στους συνέδρους.

- Συγχρονισμός εστιατορίου με την κουζίνα
- Μπορεί να υπάρχει μπουφέ
- Το πρώτο πιάτο να είναι κρύο
- Το πρώτο πιάτο να τοποθετείται στα τραπέζια μαζί με το νερό, το βούτυρο και το ψωμί πέντε λεπτά πριν τη είσοδο των πελατών
- Το φαγητό να είναι σε μπουφέ για να σερβίρονται οι πελάτες πιο γρήγορα από μόνοι τους
- Το γεύμα να είναι ελαφρύ διότι αν συνδυαστεί και με αλκοολούχα ποτά προκαλεί υπνηλία
- Γρήγορη και αποτελεσματική εξυπηρέτηση των πελατών για εξοικονόμηση χρόνου
- Σερβίρεται μαζί καφές και επιδόρπιο
- Εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ

