

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2017

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (ΙΙ) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (314)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τετάρτη, 7 Ιουνίου 2017

8:00 – 10:30

ΛΥΣΕΙΣ

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από 3 μέρη (Α΄, Β΄ και Γ΄)
και από δεκατέσσερις 14 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 ονομάσετε τέσσερα (4) ζεστά ορεκτικά και τέσσερα (4) γλυκά κατάλληλα για δεξίωση κοκτέιλ. (4 μονάδες)

Αυτά είναι μερικά εδέσματα τα οποία μπορεί να γράψει ο/η μαθητής/τρια

	Ζεστά	Γλυκά
1.	Κοτόπουλο τίκκα	1. κοκ
2.	Σεφταλιά	2. Ταρτούλες
3.	Γύρος βοδινός	3. εκλαίρ
4.	Κοτόπουλο πανέ	4. προφιτερόλ
5.	Μανιτάρι γεμιστό	5. μπράουνις
6.	Χαλούμι με χυλό	
7.	Κροκέτα χαμ με τυρί	
8.	Γκάμον σε ψωμάκι	

2. Να αναφέρετε τέσσερις (4) διαφορές που έχει το ριζότο από το ρύζι πιλάφι. (4 μονάδες)

- Στο ριζότο χρησιμοποιούμε Αρμπόριο Ρύζι ενώ στο πιλάφι χρησιμοποιούμε ρύζι μακρύκοκκο.
- Στο ριζότο ο ζεστός ζωμός προστίθεται κατά διαστήματα ενώ στο ρύζι πιλάφι προστίθεται όλος μαζί.
- Το ριζότο είναι ζουμερό και κολλώδες σε αντίθεση με το πιλάφι το οποίο είναι σπυρωτό και στεγνό.
- Στο ριζότο η αναλογία ζωμού και κρασιού είναι μεγαλύτερη από την αναλογία ζωμού στο ρύζι.
- Στο ριζότο κρασί αποτελεί βασικό υλικό ενώ στο ρύζι πιλάφι δεν χρησιμοποιείται κρασί.

3. α. Να γράψετε δύο (2) σκοπούς που εξυπηρετεί το άλειμμα στο σάντουιτς. (2 μονάδες)

Το άλειμμα εξυπηρετεί τρεις σκοπούς:

- Προστατεύει το ψωμί από την υγρασία.
- Προσθέτει άρωμα, γεύση.
- Προσθέτει την αίσθηση της υγρασίας.

- β. Να αναφέρετε τέσσερα (4) βασικά αλείμματα για σάντουιτς. (2 μονάδες)

Μερικά αλείμματα που μπορεί να γράψουν οι μαθητές είναι τα ακόλουθα:

- Βούτυρο.
- Μαργαρίνη.
- Μαγιονέζα.
- Μουστάρδα.
- Τυρί κρεμώδες
- Τσιάχνεις

4. Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής.

Στις παρακάτω ερωτήσεις επιλέξτε τη σωστή απάντηση

- A . Στη μοντέρνα παρουσίαση φαγητού στο πιάτο: (2 μονάδες)

α. τα φαγητά τοποθετούνται σε μεγάλα χρωματιστά πιάτα

β. τα φαγητά τοποθετούνται στο κέντρο του πιάτου με μεγαλύτερη έμφαση στο ύψος και στη συνοχή των γεύσεων.

γ. τα συνοδευτικά τοποθετούνται μακριά από το κυρίως φαγητό

δ. το κέντρο του πιάτου μένει κενό και το κρέας τοποθετείται στο κάτω μέρος του πιάτου

- B . Τα βασικά αρωματικά βότανα τα οποία χρησιμοποιούνται στην παραδοσιακή Ελληνική κουζίνα είναι: (2 μονάδες)

α. ρίγανη, δυόσμος, άνηθος, δεντρολίβανο και κρόκος Κοζάνης

β. δυόσμος, κανέλα, κόλιαντρο, δάφνη και κύμινο

γ. σκόρδο, τζίντζερ, διάφορες ρίζες και βλαστοί

δ. ρίγανη, δυόσμος, άνηθος και τζίντζερ

5. α. Να γράψετε τις τρεις(3) αρχές που διέπουν την παρουσίαση κρύων ορεκτικών σε καθρέφτη.

(2 μονάδες)

Αυτές οι αρχές είναι:

- Κεντρικό σημείο εστίασης
- Ροή
- Ομοιομορφία

β. Να περιγράψετε μια (1) από τις πιο πάνω αρχές.

(2 μονάδες)

Όλοι οι καθρέφτες πρέπει να έχουν ένα **κεντρικό σημείο εστίασης**. Αυτό είναι το σημείο στο οποίο εστιάζει την προσοχή του ο πελάτης. Είναι συνήθως τοποθετημένο είτε στο κέντρο του καθρέφτη είτε σε μια γωνιά και παρόλο ότι είναι μέρος της όλης παρουσίασης δεν είναι μέρος του φαγητού που σερβίρεται. Μπορεί να είναι μια «ανθοδέσμη» από λουλούδια σκαλισμένα σε λαχανικά, ή μια μικρή κατασκευή από βούτυρο ή άλλο φαγώσιμο υλικό. Πρέπει να είναι καλόγουστο, λεπτοκαμωμένο και να υπογραμμίζει την όλη παρουσίαση.

Η παρουσίαση των φαγητών σε έναν καθρέφτη πρέπει να έχει αρχή και τέλος. Πρέπει δηλαδή να υπάρχει **ροή** και να γίνεται εύκολα αντιληπτή στον πελάτη η αφηγηρία του σερβιρίσματος. Η αρχή συνήθως βρίσκεται στην πλευρά στην οποία βρίσκεται ο πελάτης και το τέλος βρίσκεται στο κεντρικό σημείο εστίασης του καθρέφτη. Με αυτό τον τρόπο παρουσίασης και ο τελευταίος πελάτης θα μπορεί να αντιληφθεί την όλη παρουσίαση.

Η **ομοιομορφία** είναι η πιο βασική αρχή στην παρουσίαση ορεκτικών σε καθρέφτη. Το κάθε τεμάχιο κάθε είδους πρέπει να είναι ακριβώς το ίδιο. Η παραμικρή διαφορά διακρίνεται και μπορεί να καταστρέψει την όλη παρουσίαση.

6. α. Κατά την παρουσίαση του γλυκού σε πιάτο πρέπει να υπάρχουν τρία βασικά στοιχεία.
Να αναφέρετε δύο (2) στοιχεία από αυτά που δεν εμφανίζονται στην πιο κάτω φωτογραφία. (1 μονάδα)



Στο πιάτο πρέπει να υπάρχουν τρία στοιχεία:

1. **Η σάλτσα**, που θα συνοδεύει τη κύρια παρασκευή μας
2. **Η γαρνιτούρα**, που θα ομορφύνει το πιάτο.

- β. Η τελική ομοιομορφία των πιάτων είναι σημαντική.

Να γράψετε τρεις (3) λόγους.

(3 μονάδες)

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

α) Επιβεβαιώνει ότι όλα τα πιάτα έχουν το ίδιο κόστος.

β) Αποκλείει την πιθανότητα παραπόνων από τους πελάτες για μικρότερη μερίδα από τους διπλανούς τους.

γ) Τονίζει την επαγγελματική κατάρτιση του προσωπικού της κουζίνας.

7. Να γράψετε **σωστό** εάν συμφωνείτε ή **λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες προτάσεις.

(4 μονάδες)

- α) Κατά τη διάρκεια ενός συνεδρίου απαγορεύεται η παράθεση ροφημάτων.

Λάθος

- β) Η παράθεση γεύματος σε συνέδρια γίνεται μόνο μέσα στην αίθουσα συνεδριάσεων.

Λάθος

γ) Κατά την παρασκευή των φλαμπέ, το οινόπνευμα πρέπει να καίγεται εντελώς χωρίς να διακόπτεται για να μην αλλοιώνεται η γεύση του φαγητού.

Σωστό

δ) Το άτομο που παρασκευάζει φλαμπέ πρέπει να έχει γνώσεις μαγειρικής.

Σωστό

8. Να εξηγήσετε τους πιο κάτω όρους:

Mise en place: (2 μονάδες)

Γαλλικός όρος που περιγράφει τα καθήκοντα προετοιμασίας της τραπεζαρίας και της κουζίνας πριν την παρασκευή και παράθεση φαγητών και ποτών.

Εξωτερικές εκδηλώσεις: (2 μονάδες)

Είναι η παράθεση φαγητών και ποτών που γίνεται σε χώρους εκτός του ξενοδοχείου ή του εστιατορίου.

9. Τα μπαρ ταξινομούνται σε δύο κατηγορίες. (4 μονάδες)

Να αναφέρετε τις κατηγορίες αυτές και να ονομάσετε δύο (2) τύπους μπαρ από την κάθε κατηγορία.

Ταξινομούνται σε 2 κατηγορίες:

1. Μπαρ ξενοδοχείου
2. Αυτοτελή μπαρ.

Μπαρ ξενοδοχείου

Κυρίως μπαρ	- Main Bar
Μπαρ εστιατορίου	- Restaurant Bar
Μπαρ πισίνας	- Swimming Pool Bar
Μπαρ παραλίας	- Beach Bar
Μπαρ υπηρεσίας	- Dispense Bar
Μπαρ οροφής	- Roof Garden
Μίνι Μπαρ	- Mini bar

Αυτοτελή μπαρ

Αμερικαν μπαρ	- American Bar
Πιάνο μπαρ	- Piano Bar
Κλαμπ μπαρ	- Club Bar
Μπαρ χορού	- Dancing Bar
Μπαρ δισκοθήκης	- Disco Bar
Καφέ μπαρ ή εσπρέσο μπαρ	- Café bar or espresso bar

Απεριτίφ μπαρ	- Aperitif Bar
Μπαρ – παγωταρία	- Bar – Gelateria
Μπαρ – ζαχαροπλαστείο	- Bar – Patisserie
Μπιραρία	- Pub
Σνακ μπαρ	- Snack Bar
Άλλοι τύποι μπαρ	- Wine bar

10.α) Να γράψετε τον ορισμό των ειδικών φαγητών. (2 μονάδες)

Είναι παραδοσιακά παρασκευάσματα που σερβίρονται σε ειδικά επιτραπέζια σκεύη και συνοδεύονται από διάφορες σάλτσες και συνοδευτικά.

β) Να αναφέρετε δύο (2) συνοδευτικά για τα πιο κάτω: (1 μονάδα)

Πατέ από Συκώτι:

Συνοδεύεται από Melba toast, βούτυρο, μαρμελάδες φρούτων ή φρούτα σε διάφορες μορφές (καραμελωμένα, τσιάνει, κ.α)

Καπνιστός Σολομός:

(1 μονάδα)

Συνοδεύεται με λεμόνι, πιπέρι (φρεσκοτριμμένο), φρυγανιές από ψωμί ολικής αλέσεως, βούτυρο και κρεμμύδι, ξιδάτα

11. Να απαριθμήσετε τέσσερα (4) καθήκοντα που πρέπει να γίνονται από τους τραπεζοκόμους μετά την παράθεση φαγητών και ποτών. (4 μονάδες)

1. Αν υπάρχει μπουφέ όλες οι πιατέλες επιστρέφονται στη κουζίνα
2. Η θερμοτράπεζα σβήνεται και συμπληρώνεται με καθαρά πιάτα
3. Τα λερωμένα λινά μεταφέρονται στη λινόθήκη για να σταλούν για πλύσιμο
4. Τα τρόλεϊ τακτοποιούνται στις θέσεις τους και τα επιτραπέζια σκεύη πηγαίνουν για πλύσιμο
5. Τα αλατοπίπερα και οι συνοδευτικές σάλτσες τακτοποιούνται στις βοηθητικές τράπεζες
6. Αν υπάρχει μπαρ στο εστιατόριο καθαρίζεται ο πάγκος, πλένονται τα ποτήρια και απομακρύνονται τα άδεια μπουκάλια
7. Συμπληρώνονται όλα τα απαραίτητα έντυπα [όπως οι πωλήσεις, αποθέματα, κλπ]
8. Γίνεται έλεγχος ώστε όλα τα φώτα και οι συσκευές να έχουν σβήσει.
9. Σκούπισμα, Σφουγγάρισμα.

12. Να αναφέρετε τέσσερα (4) οινοπνευματώδη ποτά που χρησιμοποιούνται για το άναμμα του φλαμπέ. (4 μονάδες)

1. Για το άναμμα της φλόγας αλκοόλ 35-40%

α) Μπράντι

β) Ούζο

γ) Κονιάκ

δ) Ρούμι

ε) Ουίσκι

στ) Βότκα

ζ) Ζιβανία

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄

ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

ΜΕΡΟΣ Β (μονάδες 32)

13. Για τα πιο κάτω υλικά να εισηγηθείτε την κατάλληλη μέθοδο μαγειρέματος και να αιτιολογήσετε την επιλογή σας. (8 μονάδες)

A/A	Υλικά	Μέθοδος μαγειρέματος	Αιτιολόγηση
1	Χοιρινό κότσι	Αργό ψήσιμο ψήσιμο/υγρές μέθοδοι- βράσιμο, μπρεζέ, στο χαρτί, στο φούρνο	Μεγάλα σκληρά κομμάτια- Β' ποιότητας - αργό ψήσιμο για να μαλακώσουν – για να γίνουν ευκολοχώνευτα
2	Άγρια Πέρδικα	Αργό ψήσιμο μέθοδοι βράσιμο, στιού μπρεζέ, στο χαρτί,	Κυνήγια - σκληροί μυς αργό ψήσιμο για να μαλακώσουν - για να γίνουν ευκολοχώνευτα
3	Φιλέτο Σολομού	Γρήγορο ψήσιμο στο χαρτί, ποσιέ, ατμός, σχάρας, στο φούρνο, στο χαρτί, ξέβαθο, τηγάνισμα	Γρήγορο ψήσιμο για να μείνει μαλακό – ζουμερό
4	Μπρόκολο	Γρήγορες μέθοδοι ξέβαθο τηγάνισμα (σοτάρισμα) βράσιμο, ποσιέ, ατμός	Να διατηρήσει το χρώμα – θρεπτική αξία – υφή

- **Μπορεί να γίνει συνδυασμός μεθόδων**

14. Η μακροχρόνια ιστορία της Ελλάδας διαμόρφωσε μια κουζίνα μοναδική στο είδος της με μεγάλη ποικιλία φαγητών.

α) Να εξηγήσετε σε συντομία τον όρο «μεζέ». (4 μονάδες)

Οποιαδήποτε αναφορά στην Ελληνική κουζίνα θα ήταν ημιτελής χωρίς ιδιαίτερη αναφορά στους **μεζέδες**.

Οι μεζέδες είναι τα μικρά πιάτα ή ορεκτικά που σερβίρονται για να συνοδέψουν τη κατανάλωση ποτού. Η λέξη προέρχεται από τα περσικά μαζέ, που σημαίνει "γεύση". Οι μεζέδες είναι συνηθισμένοι, εκτός από την Ελλάδα και σε άλλες χώρες της ανατολικής Μεσογείου και της Μέσης Ανατολής, όπως η Τουρκία, η Συρία, ο Λίβανος και το Ιράν.

Στην Ελλάδα συνοδεύουν συνήθως το ούζο, το τσίπουρο, το κρασί, τη ρετσίνα αλλά και τη μπύρα. Χαρακτηριστικοί μεζέδες της Ελληνικής κουζίνας είναι τα αλίπαστα, οι ελιές, διάφορες σαλάτες όπως το τζατζίκι, η τυροκαυτερή και η ταραμοσαλάτα, το χταπόδι, το σαγανάκι, ο παστουρμάς, τα φασόλια, οι σαρδέλες κ.ά. Είναι συνήθως αλμυροί, για να ενθαρρύνεται η κατανάλωση περισσότερου ποτού.

Οι μεζέδες αναφέρονται και με ονόματα όπως μεζεδάκια, μεζεκλίκια, και κάποιες φορές μπινελίκια.

Μεζέδες σερβίρονται σε πολλά ελληνικά και μεσογειακά εστιατόρια, αλλά στην Ελλάδα υπάρχουν και σε εστιατόρια που ονομάζονται γενικά μεζεδοπωλεία, αλλά και εξειδικευμένα μαγαζιά όπως ουζερί (για ούζο) και τσιπουράδικα (για τσίπουρο).

Το σερβίρισμα του μεζέ γίνεται συνήθως σε μικρό πιάτο, γιατί δεν είναι για "χόρταση", αλλά για συνοδεία του ποτού, ώστε να μην το πει κανείς "ξεροσφύρι". Το συνοδευτικό ψωμί είναι απαραίτητο.

β) Να καταγράψετε με τη σωστή σειρά τα τέσσερα (4) στάδια για την παρασκευή της φρέσκιας ζύμης ζυμαρικών. (4 μονάδες)

- **Βάζουμε το αλεύρι και το αλάτι πάνω στο πάγκο, κάνουμε μια τρύπα. Σπάζουμε μέσα σε αυτήν τα αυγά, το λάδι, το γάλα ή το νερό.**
- **Ζυμώνουμε σιγά σιγά για περίπου 20-25 λεπτά, μέχρι να γίνει η ζύμη.**
- **Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για ½ μέχρι και 1 ώρα.**
- **Πριν την ανοίξουμε πρέπει να επανέλθει σε θερμοκρασία δωματίου (εάν μπει στο ψυγείο).**

15. α) Να γράψετε τον ορισμό της παράθεσης από γκεριντόν. (2 μονάδες)

Είναι Γαλλική λέξη που δηλώνει, ένα τραπεζάκι πάνω στο οποίο προετοιμάζονται, τεμαχίζονται, παρασκευάζονται και σερβίρονται διάφορα φαγητά.

β) Κατά τη χρήση του γκεριντόν πρέπει να τηρούνται κάποιοι βασικοί κανόνες.
Να αναφέρετε οκτώ (8) από αυτούς. (6 μονάδες)

1. Το τρόλεϊ τοποθετείται στη θέση του κοντά στο τραπέζι του πελάτη, πριν έρθει το φαγητό από τη κουζίνα.
2. Το τρόλεϊ μένει στην ίδια θέση μέχρι να σερβιριστούν όλοι οι πελάτες που κάθονται στο ίδιο τραπέζι.
3. Ένα φορτωμένο τρόλεϊ δεν πρέπει να μετακινείται.
4. Όταν ο τραπεζοκόμος μετακινεί το τρόλεϊ δεν πρέπει να το τραβά αλλά να το σπρώχνει.
5. Ο τραπεζοκόμος πρέπει να βεβαιώνεται ότι το τρόλεϊ είναι καθαρό, προτού το μετακινήσει σε άλλο τραπέζι.
6. Οι πιατέλες με τα φαγητά παρουσιάζονται πρώτα στους πελάτες και μετά τοποθετούνται στο τρόλεϊ.
7. Ο κάθε πελάτης σερβίρεται ξεχωριστά και ο τραπεζοκόμος ρωτά τον πελάτη για την ποσότητα του φαγητού που θα σερβίρει στον πελάτη.
8. Τα λαχανικά σερβίρονται στον πελάτη από πιατέλα.
9. Ο τραπεζοκόμος κρατά το κουταλοπίρουνο με τα δύο του χέρια για καλύτερο έλεγχο.
10. Τα μικρά τεμάχια κρέατος τεμαχίζονται σε πιάτα ενώ τα μεγάλα πάνω σε ειδικό σανίδι.

16. Είσαστε ο Διευθυντής Τροφίμων και Ποτών ενός Ξενοδοχείου πέντε αστέρων.
Καλείστε να προσλάβετε ένα βοηθό του μπάρ (commis bartender).

α) Να γράψετε τέσσερα (4) προσόντα που πρέπει να έχει ο υποψήφιος που θα επιλέξετε. (4 μονάδες)

1. Γνώστης ξένων γλωσσών
2. Γνώστης του επαγγέλματος
3. Ευγενικός, υπομονετικός, εχέμυθος, γρήγορος, καθαρός, τυπικός, ευχάριστος.
4. Υπάκουος στις εντολές των ανώτερων του
5. Γνωρίζει πολύ καλά όλα τα αλκοολούχα ποτά, τα ανάμεικτα ποτά, τα ελαφρά ποτά και άλλα

β) Να γράψετε τέσσερα (4) καθήκοντα που θα πρέπει να εκτελεί. (4 μονάδες)

Να έχει γνώσεις παρασκευής και παρουσίασης των διαφόρων ποτών που παρασκευάζονται στο μπαρ. Τα καθήκοντα του είναι τα καθαρίζει το μπαρ (Mise en place) πριν έρθουν οι πελάτες. Τακτοποίηση του πάγκου με τις φιάλες και τακτοποίηση του σαλονιού του μπαρ. Πλένει και αλλάζει τα ποτήρια του μπαρ. Ετοιμάζει όλα τα συνοδευτικά (κούννες, φρούτα, καρότα, δυόσμο κλπ) κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας του μπαρ. Μεταφέρει τις προμήθειες από την αποθήκη,

βάσει του δελτίου παραγγελίας. Μεταφέρει τις άδειες φιάλες και ακαθαρσίες στους κατάλληλους χώρους. Εργάζεται με σύστημα και οργανωμένα. Διατηρεί τους χώρους που εργάζεται πάντοτε καθαρούς. Παίρνει παραγγελίες και σερβίρει τα διάφορα ποτά με τον σωστό τρόπο. Εργάζεται με ασφάλεια και να τηρεί τους κανόνες ασφαλείας. Σερβίρει τα ποτά εφαρμόζοντας τους κανόνες υγιεινής. Είναι πάντοτε καθαρός, τόσο τα ρούχα του όσο και στο σώμα του. Χρησιμοποιεί όλα τα υλικά χωρίς σπατάλη. Έχει ενεργητική συνείδηση στη χρήση φωτισμού, νερού γκαζιού, για εξοικονόμηση των διαφόρων πηγών ενέργειας. Γνωρίζει τη χρήση των μηχανών καφέ, χυμού, και της μπύρας. Ετοιμάζει φρέσκους χυμούς και εκτελεί την εργασία του με επαγγελματική συμπεριφορά (καλούς τρόπους, σωστή προσέγγιση του πελάτη). Πληρώνεται ή να παίρνει την υπογραφή των πελατών για να σερβίρει ποτά. Παρακολουθεί εκπαιδευτικά προγράμματα που δυνατό να διοργανώσει το ξενοδοχείο.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥ Β΄

ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄

ΜΕΡΟΣ Γ΄ (μονάδες 20)

17.α) Να εξηγήσετε πώς η διατήρηση των φαγητών επηρεάζει την επιλογή του μενού ενός μπουφέ. (1 μονάδα)

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**.

β) Να συνθέσετε ένα μενού για μπουφέ με θέμα τη Μεσογειακή κουζίνα. Το μενού πρέπει να περιλαμβάνει εδέσματα από την Κυπριακή, Ελληνική και Ιταλική Κουζίνα (τουλάχιστον τέσσερα (4) εδέσματα από κάθε κουζίνα). Το μενού να αποτελείται από τέσσερα (4) ορεκτικά ή/και σαλάτες, τέσσερα (4) κρεατικά/πουλερικά, δύο (2) θαλασσινά/ψαρικά, δύο (2) συνοδευτικά και δύο (2) επιδόρπια. (7 μονάδες)

Μερικά φαγητά που μπορεί να γράψουν οι μαθητές είναι τα ακόλουθα:

Ορεκτικά

Ταχίνι

Χούμοι

Μανιτάρια με σκόρδο

Κολοκυθάκια με αυγά

Σκορδαλιά

Μελιτζανοσαλάτα

Ταραμά

Αντιπάστι

Καπρέσε

Σαλάτες

Σαλάτα χωριάτικη

Ελληνική Σαλάτα

Πανζανέλα

Ρόκα, λιαστές ντομάτες και παρμεζάνα

Σαλάτα ζυμαρικών

Κρέατα

Σουβλάκια

Σεφταλιά

Αφέλια

Κλέφτικο

Σαλιμπόκα αλα ρομάνο

Ταβάς

Πικάτα από χοιρινό

Αρνάκι Φρικασέ

Σουτζουκάκια Σμυρναίικα

Πουλερικά

Κοτόπουλο κατσιατόρε

Γαλοπούλα Πικάτα

Κοτόπουλο λεμονάτο

Κοτόπουλο γιαχνί

Κοτοπουλο με λαδορίγανη

Θαλασσινά

Σουπιές κρασάτες

Χταπόδι καθιστό

Γαρίδες σαγανάκι

Μύδια Ζούπα

Συνοδευτικά

Πατάτες φούρνου

Πατάτες Ριγανάτες

Πολέντα

Λαχανικά σχάρας

Πλιγούρι

Ριζότο

Πούλλες Αντινακτές

Κουνουπίδι Καππαμά

Ψαρικά

Σπετσιώτικο

Ροφό στο φούρνο

Ξιφία σουβλάκι

Φιλέτο τσιπούρας με
λαδολέμονο

Επιδόρπια

Τιραμισού

Κανόλι

Αναρόκρεμα

Γαλακτομπούρεκο

Μπακλαβά

Ραβανί

Μπουγάτσα

Δάκτυλα

γ) Να ονομάσετε δύο (2) κοινά χαρακτηριστικά των πιο πάνω κουζίνων (Κυπριακή, Ελληνική, Ιταλική). (2 μονάδες)

Ελαιόλαδο

Λαχανικά, Μπαχαρικά

Γαλακτοκομικά προϊόντα

18. Το μπουφέ είναι ένας από τους τρόπους παράθεσης για δεξιώσεις.



α) Να καταγράψετε τα δώδεκα (12) στάδια παράθεσης του μπουφέ με τη σωστή σειρά. (6 μονάδες)

1. Καλωσόρισμα και συνοδεία του πελάτη στο τραπέζι του
2. Άναμμα του κεριού αν υπάρχει και επεξήγηση στους πελάτες ότι είναι μπουφέ και ότι σερβίρονται μόνοι τους
3. Λήψη παραγγελίας ποτών και σερβίρισμα ψωμιού
4. Σερβίρισμα ποτών
5. Οι πελάτες σερβίρονται το πρώτο πιάτο με τα κρύα εδέσματα από το μπουφέ
6. Όταν τελειώσουν όλοι στο τραπέζι οι τραπεζοκόμοι αποκομίζουν τα πρώτα πιάτα με τα σερβίτσια τους.
7. Οι πελάτες σερβίρονται το κυρίως πιάτο με τα ζεστά εδέσματα
8. Όταν τελειώσουν όλοι στο τραπέζι γίνεται αποκόμιση πιάτου κυρίως, ψωμιού και σερβίτσιων. Σηκώνουν και τα αλατοπίπερα
9. Καθαρισμός από ψίχουλα ή και υπολείμματα φαγητού
10. Κατέβασμα σερβίτσιων γλυκού
11. Αποκόμιση πιάτου γλυκού και σερβίτσιων
12. Λογαριασμός όταν ζητηθεί και αποχαιρετισμός

β) Να αναφέρετε τέσσερα (4) πλεονεκτήματα και τέσσερα (4) μειονεκτήματα της παράθεσης αυτής.

(4 μονάδες)

Πλεονεκτήματα

- Οι πελάτες βλέπουν τις παρασκευές από πριν
- Γρήγορο σερβίρισμα
- Ο τραπεζοκόμος μπορεί να εξυπηρετήσει περισσότερους πελάτες
- Μείωση προσωπικού - Μικρότερος αριθμός τραπεζοκόμων
- Μπορεί να εξυπηρετηθεί πολύς κόσμος ταυτόχρονα και με μεγάλη ταχύτητα
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί προσωπικό με περιορισμένη εκπαίδευση

Μειονεκτήματα

- Αλλοιώνεται η εμφάνιση των φαγητών, αν μείνουν εκτεθειμένα για αρκετή ώρα
- Χαμηλή ποιότητα εξυπηρέτησης πελατών
- Χαμηλά επίπεδα υγιεινής και σερβιρίσματος
- Δεν υπάρχει ακρίβεια στον έλεγχο μερίδων.

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ

