

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

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)

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

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

α. _____

β. _____

γ. _____

δ. _____

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

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

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)

β. Να περιγράψετε μια (1) από τις πιο πάνω αρχές. (2 μονάδες)

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)



-
-
- β. Η τελική ομοιομορφία των πιάτων είναι σημαντική.
Να γράψετε τρεις (3) λόγους. (3 μονάδες)

-
-
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.

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

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

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

8. Να εξηγήσετε τους πιο κάτω όρους:

Mise en place:

(2 μονάδες)

Εξωτερικές εκδηλώσεις:

(2 μονάδες)

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.

10.α) Να γράψετε τον ορισμό των ειδικών φαγητών.

(2 μονάδες)

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

(1 μονάδα)

Πατέ από Συκώτι:

Καπνιστός Σολομός:

(1 μονάδα)

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

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

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
2	Άγρια Πέρδικα
3	Φιλέτο Σολομού
4	Μπρόκολο

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)

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

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

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

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)

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

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥ Β΄

ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄

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

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)

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