

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2007

Μάθημα: Τεχνολογία Μαγειρικής και Εστιατορικής Τέχνης

**Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Παρασκευή, 8 Ιουνίου 2007
11:00 – 13:30**

Λ Υ Σ Ε Ι Σ

ΜΕΡΟΣ Α΄ - Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 4 μονάδες.

1. Να αναφέρετε τέσσερα (4) συνοδευτικά υλικά για στρείδια.

Απάντηση

1. Φρυγανιές από μαύρο ψωμί
2. Βούτυρο
3. Πιπέρι καγιέν
4. Μαύρο πιπέρι
5. Λεμόνι
6. Ταπάσκο

2. Να αναφέρετε τέσσερις (4) χρήσεις της βοηθητικής τράπεζας.

Απάντηση

1. Παράθεση φαγητών
2. Τεμαχισμός
3. Ετοιμασία σαλάτων και σαλτσών
4. Ετοιμασία ορεκτικών
5. Παρασκευή φαγητών φλαμπέ
6. Ετοιμασία και παράθεση φρούτων
7. Ετοιμασία των καφέδων

3. Να ονομάσετε οκτώ (8) οινοπνευματώδη ποτά που χρησιμοποιούνται στις παρασκευές μπροστά στον πελάτη (φλαμπέ).

Απάντηση

1. Μπράντι – κονιάκ – ούζο – ρούμι – perno – kirsch – whisky
2. Λικέρ – orange liqueur – grand Marnier – Benedictine – cherry - brandy
3. Κρασιά – άσπρα – κόκκινα – vermouth - sherry – port – marsala – madeira – commandaria

4. Να γράψετε σύμφωνα με την ιεραρχία το προσωπικό που απασχολείται στο χώρο παρασκευής ποτών.

Απάντηση

1. Υπεύθυνος μπαρ (Αρχιμπαρμαν)
 2. Μπαρμαν Α΄
 3. Μπαρμαν Β΄
 4. Τραπεζοκόμος Μπαρ
 5. Βοηθός Μπαρμαν
5. Να ονομάσετε τέσσερα (4) προσόντα που πρέπει να έχει το προσωπικό του χώρου παρασκευής ποτών.

Απάντηση

1. Γνώστης των ποτών
 2. Να γνωρίζει ξένες γλώσσες
 3. Να γνωρίζει τους συνδυασμούς των ποτών
 4. Να μπορεί να εισηγείται και να παρασκευάζει διάφορα κοκτέιλ
 5. Να είναι ευχάριστος και ομιλητικός
 6. Εχέμυθος ευγενής και τίμιος
 7. Να έχει προσωπικότητα
 8. Να έχει ακαδημαϊκή μόρφωση
 9. Κοινωνικός
6. Να ονομάσετε τέσσερις (4) τρόπους με τους οποίους μπορεί να διαρρυθμιστεί μια αίθουσα συνεδρίων.

Απάντηση

1. Θεατρική διάταξη
 2. Σχολική διάταξη
 3. Κυκλική διάταξη
 4. Ομάδες εργασίας
 5. Σε σχήματα Π, Τ, Ε, □
7. Να αναφέρετε τέσσερα (4) παρασκευάσματα που περιλαμβάνονται στα αλμυρά σνακ.

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

1. Ελαιόπιτες
2. Τυρόπιτες
3. Σουφλέ
4. Κοτόπιτες
5. Σπανακόπιτα
6. Λουκανικόπιτα
7. Φετόπιτα

8. Να γράψετε:

- (α) τα υλικά παρασκευής πράσινης φρέσκας ζύμης ζυμαρικών
- (β) τα τέσσερα (4) στάδια της μεθόδου παρασκευής φρέσκας ζύμης ζυμαρικών

Απάντηση

- (α) Υλικά: αλεύρι
αυγά
νερό
ελαιόλαδο
σπανάκι

(β) Τα τέσσερα στάδια της μεθόδου παρασκευής:

1. Ριζιάζουμε το αλεύρι με το λάδι
2. Προσθέτουμε τα αυγά και το νερό
3. Ζυμώνουμε καλά
4. Αφήνουμε να ξεκουραστεί και χρησιμοποιούμε.

9. Στο προκαθορισμένο μενού, το οποίο θα σερβιριστεί το βράδυ, υπάρχει για πρώτο πιάτο σουφλέ με τυρί. Ο υπεύθυνος της κουζίνας σας ζητά να το ψήσετε νωρίς το απόγευμα και να το διατηρήσετε σε μπεν μαρί μέχρι να σερβιριστεί.

- (α) Να σχολιάσετε αν η απόφαση του υπεύθυνου της κουζίνας είναι ορθή
- (β) Να δικαιολογήσετε την απάντησή σας

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

- (α) Δεν είναι ορθή η απόφαση του υπευθύνου
- (β) Διότι θα καταστραφεί η παρασκευή μας (σουφλέ)

10. Να ονομάσετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά των σνακ, ελαφρών γευμάτων και αλμυρών.

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

1. Οικονομικά
2. Γρήγορη και εύκολη στην παρασκευή τους.
3. Θρεπτικά
4. Ισοζυγισμένα
5. Υγιεινά
6. Ελκυστικά

11. Να αναφέρετε δύο (2) κανόνες τοποθέτησης φαγητών στο πιάτο από το μάγειρα.

Απάντηση

1. Χαρακτήρας και γεύση του φαγητού
2. Ισοζυγισμός του πιάτου

12. Τα φαγητά τα οποία σερβίρονται σε δεξίωση κοκτέιλ ονομάζονται καναπέ.
 (α) Να αναφέρετε τι εννοούμε με τον όρο καναπέ
 (β) Να αναφέρετε τα μέρη από τα οποία αποτελούνται τα καναπέ

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

- (α) Είναι μικρές μπουκιές που σερβίρονται ζεστές ή κρύες
 (β) Βάση (ψωμί ή κράκερς) - επάλειψη - κάλυμμα - γαρνιτούρα - γλάσο

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΣ Α΄ ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

ΜΕΡΟΣ Β΄ Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 8 μονάδες.

13. Αρκετά από τα ατυχήματα μπορούν να προληφθούν αν το προσωπικό συνειδητοποιήσει τους κινδύνους που υπάρχουν και να εφαρμόσει τους κανόνες ασφάλειας.
 Να γράψετε οκτώ (8) τέτοιους κανόνες ασφάλειας, οι οποίοι πρέπει να εφαρμόζονται στο εστιατόριο.

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

1. Χρησιμοποιείτε πάντοτε στεγνή πετσέτα για να μεταφέρετε ζεστά αντικείμενα
2. Χρησιμοποιείτε καθαρούς δίσκους οι οποίοι να μην γλιστρούν
3. Μη βαρυφορτώνετε τους δίσκους με τους οποίους μεταφέρετε σκεύη ή φαγητά
4. Ισοζυγίζετε τους δίσκους ώστε το κέντρο βάρους να βρίσκεται στην παλάμη σας με την οποία τους στηρίζετε κατά τη μεταφορά τους
5. Μην τρέχετε όσο βιαστικοί και αν είστε, περπατάτε γρήγορα
6. Χρησιμοποιείτε τις σωστές εισόδους και εξόδους προς το εστιατόριο και κουζίνα
7. Ενημερωθείτε για τη λειτουργία των συσκευών που βρίσκονται στο χώρο της εργασίας σας
8. Μη μετακινείτε και μη μεταφέρετε μόνοι σας βαριά αντικείμενα
9. Προσέχετε ιδιαίτερα κατά τη μεταφορά υγρών παρασκευασμάτων ώστε να αποφεύγονται τα πιτσιλίσματα
10. Συντονίζετε τις ενέργειές σας κατά τη μεταφορά φαγητών στο εστιατόριο και την αποκόμιση σκευών
11. Φοράτε παπούτσια άνετα για να μην κουράζετε τα πόδια σας
12. Προτού εγκαταλείψετε το βράδυ την εργασία σας, βεβαιωθείτε ότι όλες οι ηλεκτρικές συσκευές είναι εκτός λειτουργίας
13. Μην αδειάζετε σταχτοδοχεία που περιέχουν αναμμένα αποτσίγαρα
14. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε συσκευές αν δεν έχετε τις απαραίτητες γνώσεις
15. Χρησιμοποιήστε σκάλα για να ανεβείτε κάπου ψηλά

14. (α) Να αναφέρετε τέσσερις (4) παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη από τον εστιάτορα, όταν αποφασίσει να προχωρήσει στην αγορά νέων επιτραπέζιων σκευών στο εστιατόριο
 (β) Να αναφέρετε τέσσερις (4) κατηγορίες επιτραπέζιων σκευών

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

- (α) 1. Η κομψότητα του σχήματος και η καλαισθητική εμφάνιση του υλικού κατασκευής
 2. Το κόστος αγοράς
 3. Η αρμονία με τον τύπο της επιχείρησης
 4. Η ανθεκτικότητα κατά τη χρήση και το πλύσιμο
 5. Η διευκόλυνση στην αποθήκευση
 6. Ο τύπος ο οποίος είναι καθιερωμένος στην αγορά ώστε να είναι εύκολη η συμπλήρωση και αντικατάστασή του
- (β) 1. Κουταλοπίρουνα
 2. Μαχαίρια
 3. Καφετιέρες
 4. Κρύσταλλα (ποτήρια)
 5. Πορσελάνες (πιάτα)
 6. Ειδικά σκεύη
15. (α) Να αναφέρετε δύο (2) κύρια χαρακτηριστικά της ιταλικής κουζίνας
 (β) Να αναφέρετε έξι (6) βασικά υλικά που χρησιμοποιούνται στην ιταλική κουζίνα

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

- (α) 1. Πολυμορφία
 2. Απλότητα
- (β) 1. Ντομάτες φρέσκες ή αποξηραμένες
 2. Ελαιόλαδο
 3. Ψάρια
 4. Φαρινοειδή
 5. Αλλαντικά
 6. Τυριά
 7. Φρέσκα λαχανικά
 8. Φρέσκα φρούτα
16. (α) Να αναφέρετε τέσσερα (4) κύρια χαρακτηριστικά της ελληνικής κουζίνας
 (β) Να γράψετε τέσσερα (4) βασικά υλικά που χρησιμοποιούνται στην ελληνική κουζίνα.

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

- (α) 1. Λαδερά
 2. Σαλτσώδη
 3. Βαριά
 4. Επηρεασμένη από την Ανατολή
 5. Αρωματισμένη με πλούσιες γεύσεις

- (β) 1. Ελαιόλαδο
 2. Τυριά
 3. Σκόρδο
 4. Ρίγανη
 5. Άνηθο
 6. Ντομάτες
 7. Ψάρια

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΣ Β΄
 ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄**

ΜΕΡΟΣ Γ΄ - Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 10 μονάδες

17. Είστε ο διευθυντής δεξιώσεων ενός ξενοδοχείου και κάποιος πελάτης, σας ζητά να οργανώσετε δεξίωση 60 ατόμων με ελληνική κουζίνα. Ο τρόπος σερβιρίσματος που σας ζητείται είναι το μπουφέ, το οποίο περιλαμβάνει τέσσερα (4) ορεκτικά φαγητά, τέσσερα (4) ζεστά φαγητά και δύο (2) γλυκά.
- (α) Να ονομάσετε τα τέσσερα (4) ορεκτικά φαγητά, τα τέσσερα (4) ζεστά φαγητά και τα δύο (2) γλυκά που θα εισηγηθείτε στον πελάτη
 (β) Να ονομάσετε τέσσερα (4) ελληνικά κρασιά για την περίπτωση

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

- (α) Ορεκτικά
1. Σκορδαλιά
 2. Κοπανιστή
 3. Τυροκαυτερή
 4. Μελιτζανοσαλάτα
 5. Αγγουροτοματοσαλάτα

Ζεστά

1. Σουτζουκάκια
2. Παπουτσάκια
3. Μπάμιες λαδερές
4. Σαγανάκι
5. Γίγαντες
6. Κοκορέτσι

Γλυκά

1. Μπακλαβά
2. Γαλακτομπούρεκο
3. Κανταΐφι

Ποτά

1. Αγιοργίτικο
2. Ρεσίνα
3. Κτήμα Τσέλεπος
4. Κτήμα Χατζημιχάλη

18. (α) Να ονομάσετε τα υλικά που χρειάζονται για την ετοιμασία των συνταγών του πιο κάτω μενού
 (β) Να περιγράψετε τη μέθοδο παρασκευής των συνταγών

Potage Minestrone

* * *

Moules Marinière

* * *

Métallo de Bœuf a la Madeira

Pommes Parisiennes

Choix de Légumes

* * *

Panna Cotta

ΑΠΑΝΤΗΣΗ

(α)

Potage Minestrone : μπέικον, ντομάτες, σκόρδο, μικρά μακαρονάκια, τυρί παρμεζάνα, διάφορα λαχανικά, ζωμό.

Moules Marinière : μύδια, κρεμμύδι, άσπρο κρασί, βούτυρο, μαϊντανό, βελουτέ.

Métallo de Boeuf a la Madeira: φιλετάκια, βούτυρο, κρεμμύδι, κονιάκ, κρασί Madeira, φρέσκα κρέμα, ντεμί γκλας.

Pommes Parisiennes: πατάτες στρογγυλές, φυσικέλαιο.

Choix de Legumes: διάφορα λαχανικά.

Panna Cotta: φρέσκα κρέμα, γάλα πλήρες, ζάχαρη, βανίλια, τζελατίνη.

(β)

Potage Minestrone : Κόβουμε τα λαχανικά σε κύβους, σοτάρουμε ελαφριά. Προσθέτουμε το ζωμό, ακολούθως τις ντομάτες, το σκόρδο και το μπέικον. Όταν ψηθούν προσθέτουμε τα μακαρόνια.

Moules Marinière: Σε κατσαρόλα βάζουμε το κρασί, το κρεμμύδι και τα αρωματικά. Προσθέτουμε τα μύδια και ψήνουμε για 10 λεπτά. Αφαιρούμε τα μύδια, ετοιμάζουμε τη βελουτέ και περιχύνουμε.

Métallo de Boeuf a la Madeira: Σοτάρουμε το κρεμμύδι, μετά το φιλέτο και ανάβουμε με κονιάκ. Σβήνουμε με κρασί Madeira, ντεμί γκλας και φρέσκα κρέμα.

Pommes Parisiennes: Πατάτες σε σχήμα μπάλας και ψήνονται στο φούρνο.

Choix de Legumes : Διάφορα βραστά λαχανικά.

Panna Cotta: Φουσκώνουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό. Βράζουμε το γάλα, τη ζάχαρη, τη βανίλια και την κρέμα. Προσθέτουμε τη ζελατίνη και φορμάρουμε.

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ