

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

**ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2009**

Μάθημα: Τεχνολογία Μαγειρικής και Εστιατορικής Τέχνης

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τετάρτη, 03 Ιουνίου 2009  
11:00-13:30

**ΛΥΣΕΙΣ**

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΡΙΑ (3)  
ΜΕΡΗ (Α, Β, Γ) ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΡΕΙΣ (3) ΣΕΛΙΔΕΣ**

**ΟΔΗΓΙΕΣ: ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ**

**ΜΕΡΟΣ Α΄**

**1. Να αναφέρετε τέσσερα (4) σημεία που πρέπει να έχουν υπόψη τους οι τραπεζοκόμοι για την διακόσμηση της τραπεζαρίας.**

- α) Τα τραπεζομάνηλα να είναι καλοσιδερωμένα και στρωμένα αρμονικά.
- β) Να στρώνονται όλες οι θέσεις που καθορίζονται από τη θέση των καθισμάτων.
- γ) Τα επιτραπέζια σκεύη πρέπει να είναι γυαλισμένα και να τοποθετούνται σωστά.
- δ) Το μέγεθος των ανθοδοχείων και η διάταξη των λουλουδιών να είναι ανάλογα με το μέγεθος των τραπεζιών.
- ε) Το κηροπήγιο, εκτός από τη χρησιμότητα του, είναι και διακοσμητικό στοιχείο και δεν πρέπει να λείπει από τα τραπέζια.
- ζ) Το κυριότερο διακοσμητικό των τραπεζιών είναι οι πετσέτες

**(τραπ.σελ. 65)**

**2. Να αναφέρετε τέσσερις (4) κανονισμούς υγιεινής που πρέπει να έχει υπόψη του το προσωπικό του εστιατορίου.**

- α) Μην τρώτε κατά την διάρκεια των παραθέσεων.
- β) Μην καπνίζετε κατά την παράθεση.
- γ) Απαγορεύετε το φτάρνισμα ή βήξιμο πάνω από τα φαγητά.
- δ) Μην δοκιμάζετε φαγητά με τα δάκτυλα σας..
- ε) Αν πέσει στο πάτωμα κάποιο μαχαιροπίρουνο από το τραπέζι των πελατών αντικαταστήστε το αμέσως προτού μετακινήσετε το λερωμένο.
- ζ) Πλένετε και αποστειρώνετε όλα τα σκεύη και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
- η) Κρατάτε τα σκεύη από το μέρος που δεν έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
- θ) Οι πληγές καλύπτονται με αδιάβροχο κάλυμμα.
- ι) Ελέγχεται τα πιάτα και ποτήρια για τυχόν ραγίσματα

**(τραπ.σελ. 53)**

3. Να ονομάσετε τέσσερις (4) τρόπους με τους οποίους μπορεί να διαρρυθμιστεί μια αίθουσα συνεδρίων.
- α) Θεατρική διάταξη .
  - β) Σχολική διάταξη.
  - γ) Κυκλική διάταξη.
  - δ) Σε σχήμα Π.
  - ε) Διάταξη σε ομάδες εργασίας
  - ζ) Σε σχήμα T

(τραπ.σελ. 99)

4. Να ονομάσετε τέσσερα (4) είδη που αποτελούν τον απαραίτητο εξοπλισμό που πρέπει να διαθέτει ένα εστιατόριο που παρασκευάζει και σερβίρει Φλαμπέ.

- α) Τρόλει.
- β) Τηγάνια σε διάφορα μεγέθη.
- γ) Ρεσό για να διατηρούνται ζεστά τα φαγητά.
- δ) Σανίδι για τεμαχισμό.
- ε) Μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια.
- ζ) Μικρές κουτάλες.
- η) Μύλους πιπεριών
- θ) Διάφορα πιάτα

(τραπ.σελ. 149)

5. Να αναφέρετε τέσσερα (4) φαγητά που προσφέρονται για σερβίρισμα με βοηθητική τράπεζα μπροστά στον πελάτη.

- α) Πέστροφα καπνιστή
- β) Πεπόνι φραπέ.
- γ) Γλώσσα
- δ) Στέικ ταρτάρ.
- ε) Πορτοκάλι με φιλφαρ.
- ζ) Φράουλες ρωμανόφ

(τραπ.σελ. 142)

6. Να κατονομάσετε δύο (2) κατηγορίες οινοπνευματωδών ποτών που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή Φλαμπέ, και να δώσετε δύο (2) παραδείγματα από κάθε κατηγορία.

**α) Κρασιά**

άσπρα, κόκκινα, αρωματισμένα, ενδυναμωμένα

**β) Eaux de vie**

Brandy, cognac, rum, ouzo, whisky

**γ) Liqueurs**

Orange, Grand Marnier, Benedictine, Cherry Brandy

(τραπ.σελ. 150)

7. (α) Να αναφέρετε τέσσερις (4) διαφορετικές παρασκευές Ριζότο.

- i) Ριζότο ιταλιέν
- ii) Ριζότο fruit de mer
- iii) Ριζότο oriental
- iv) Ριζότο piemontaise

(μαγειρ. σελ.102 ) (Μονάδες 2)

**(β) Να εξηγήσετε το λόγο για τον οποίο το ριζότο είναι κρεμώδες ενώ το ρύζι πιλάφι είναι σπυρωτό.**

Το ριζότο έχει κρεμώδη εμφάνιση λόγω του ρυζιού το οποίο χρησιμοποιείται στην Παρασκευή του. Το ρύζι τύπου Αρπόριο ελευθερώνει το άμυλο του πιο εύκολα κάνοντας το τελικό προϊόν κρεμώδη σε αντίθεση με το ρύζι πιλάφι στο οποίο χρησιμοποιείται ρύζι το οποίο δεν ελευθερώνει εύκολα το άμυλο δίνοντας έτσι τη σπυρωτή του αφή.

**(Μονάδες 2)(ΣΣ. Α.Κ.)**

**8. Να εξηγήσετε το βασικό λόγο για τον οποίο η τεχνική παρουσίασης φαγητού σε πιάτο έχει μεγάλη σημασία στην όλη επιτυχία ενός μενού.**

Η τεχνική παρουσίαση του φαγητού στο πιάτο είναι σημαντική για το λόγο ότι η εικόνα του πιάτου την οποία θα δει ο πελάτης μόλις σερβιριστεί θα τον προετοιμάσει να δεχθεί θετικά ή αρνητικά το φαγητό.

**(ΣΣ. Α.Κ.)**

**9. Να εξηγήσετε το λόγο για τον οποίο τα φρέσκα ζυμαρικά πρέπει να σερβίρονται αμέσως μετά το ψήσιμο τους.**

Τα φρέσκα ζυμαρικά πρέπει να σερβίρονται αμέσως διότι ο σύντομος χρόνος ο οποίος χρειάζεται για το ψήσιμό τους δεν δικαιολογεί το κρύωμα και ξαναζέσταίνονται τους.

**(ΣΣ. Α.Κ.)**

**10. Ένα βασικό μέρος των σάντουιτς είναι το άλειμμα.**

**(α) Να αναφέρετε δυο σκοπούς τους οποίους εξυπηρετεί το άλειμμα στο σάντουιτς.**

- i) Προστατεύει το ψωμί από την υγρασία
- ii) Προσθέτει άρωμα
- iii) Προσθέτει την αίσθηση της υγρασίας

**(Μονάδες 2) (ΣΣ. Α.Κ.)**

**(β) Να αναφέρετε τα τέσσερα (4) βασικά αλείμματα.**

- i) Βούτυρο
- ii) Μαργαρίνη
- iii) Μουστάρδα
- iv) Μαγιονέζα

**(Μονάδες 2)(ΣΣ. Α.Κ.)**

**11. Να περιγράψετε τι εννοούμε με τον όρο ελαφρά γεύματα και να ονομάσετε δυο (2) βασικά χαρακτηριστικά τους.**

(α) Ελαφρά γεύματα είναι γεύματα τα οποία σερβίρονται για μεσημεριανό απογευματινό γεύμα ή σαν δείπνο αργά το βράδυ.

(β) Πρέπει να είναι θρεπτικά, ισοζυγισμένα και γρήγορα στην παρασκευή.

**(ΣΣ. Α.Κ.)**

**12. Ο ισοζυγισμός στην τοποθέτηση φαγητού σε πιάτο είναι πολύ σημαντικός στην τελική παρουσίαση του πιάτου. Να εξηγήσετε σε συντομία τους δυο τύπους συμμετρίας που πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη μας όταν σχεδιάζουμε ένα πιάτο.**

(α) **Συμμετρία τοποθέτησης** Τα φαγητά τα οποία τοποθετούνται στο πιάτο πρέπει να τοποθετούνται συμμετρικά ως προς το κέντρο του πιάτου. Δεν πρέπει να καλύπτεται ασύμμετρα η επιφάνεια του πιάτου.

(β) **Συμμετρία μεγέθους** Η ποσότητα φαγητού ή συνοδευτικών που τοποθετούνται στο πιάτο πρέπει να διαμοιράζεται με τρόπο ώστε οι ποσότητες που μπαίνουν σε κάθε πλευρά του πιάτου να έχουν παρόμοιο όγκο..

(ΣΣ. Α.Κ.)

## **ΜΕΡΟΣ Β΄**

**13. Να αναφέρετε οκτώ (8) κανόνες ασφάλειας και σωστής χρήσης της βοηθητικής τράπεζας (Γκεριντόν)**

- α) Το τρόλεϊ τοποθετείται στη θέση του στο τραπέζι του πελάτη
- β) Το τρόλεϊ μένει στη θέση του μέχρι να σερβιρισθούν όλοι οι πελάτες
- γ) Ένα φορτωμένο τρόλεϊ δεν πρέπει να κινείται
- δ) Όταν ο τραπεζοκόμος μετακινεί το τρόλεϊ δεν πρέπει να το τραβά αλλά να το σπρώχνει
- ε) Το τρόλεϊ πρέπει να είναι καθαρό
- ζ) Οι πιατέλες παρουσιάζονται πρώτα στον πελάτη και μετά τοποθετούνται στα τρόλεϊ
- η) Ο κάθε πελάτης σερβίρεται ξεχωριστά
- θ) Τα λαχανικά σερβίρονται στους πελάτες από πιατέλα
- ι) Οι τεμαχισμοί δεν γίνονται σε μεταλλικές πιατέλες

(τραπ.σελ. 141)

**14. Να αναφέρετε:**

**(α) δύο (2) χαρακτηριστικά γνωρίσματα της δεξίωσης κοκτέιλ.**

(i) Επιτρέπει στον πελάτη να δεξιώσει μεγάλο αριθμό φιλοξενουμένων με μικρό κόστος.

(ii) Το ξενοδοχείο μπορεί να οργανώσει την εκδήλωση με λίγο προσωπικό

(Μονάδες 4)

**(β) δύο (2) χαρακτηριστικά γνωρίσματα του επίσημου γεύματος.**

(i) Το μενού είναι κατάλληλο

(ii) Η διαρρύθμιση της αίθουσας είναι άψογη

(iii) Η παράθεση είναι αποτελεσματική

(Μονάδες 4) (τραπ.σελ. 86)

15. Να συνθέσετε ένα μενού με τέσσερις (4) σειρές φαγητών με θέμα την Ελληνική κουζίνα. Να ακολουθήσετε τους κανόνες συγγραφής και σύνθεσης μενού και να περιλάβετε δυο (2) συνοδευτικά με το κυρίως πιάτο.

Οποιαδήποτε απάντηση πληροί τα κριτήρια είναι ορθή

### Δείγμα μενού

Σαλάτα με ντομάτα και φέτα

XXX

Σούπα αυγολέμονο

XXX

Κουνέλι κρασάτο

Μελιτζάνες γιαχνί

Πατάτες ριγανάτες

XXX

Μπακλαβάς

### Βαθμολόγηση

Σύνθεση μενού 4 μονάδες

Κανόνες συγγραφής μενού 2 μονάδες

Κανόνες σύνθεσης μενού 2 μονάδες

16. Να περιγράψετε οκτώ (8) οδηγίες οι οποίες πρέπει να ακολουθούνται κατά την παρουσίαση φαγητού σε πιάτο οι οποίες ΔΕΝ έχουν σχέση με την τοποθέτηση του φαγητού αλλά έχουν σχέση με την επιλογή, ψήσιμο και ετοιμασία του περιεχομένου.

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

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

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

δ) Το γαρνίρισμα του εσωτερικού στεφανιού του πιάτου είναι απαράδεκτο

ε) Το κρέας πρέπει να τεμαχίζεται σωστά και καθαρά.

ζ) Τα λαχανικά πρέπει να είναι κομμένα σωστά

η) Μη φαγώσιμα υλικά πρέπει να αποφεύγονται

θ) Τα πιάτα δεν πρέπει να βαρυφορτώνονται.

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

(ΣΣ. Α.Κ.)

## ΜΕΡΟΣ Γ΄

Κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες

17.(α) Να σχεδιάσετε το μενού για ένα μπουφέ με θέμα τη Μεσογειακή κουζίνα. Να χρησιμοποιήσετε φαγητά τα οποία να περιλαμβάνονται στην Ιταλική, Ελληνική και Κυπριακή κουζίνα.

Το μενού να περιλαμβάνει τρία (3) ορεκτικά , τρεις (3) σαλάτες, τρία (3) ζεστά και τρία (3) επιδόρπια.

(Μονάδες 6)

Οποιαδήποτε απάντηση πληροί τα κριτήρια είναι ορθή

### **Δείγμα Μενού**

Τζατζίκι

Πιπεριές με φέτα

Αντιπάστο

\*\*\*

Χωριάτικη σαλάτα

Φασολοσαλάτα με ελαιόλαδο

Ιταλική σαλάτα με ζυμαρικά

\*\*\*

Αφέλια

Κοτόπουλο κατσιατόρε

Σουτζουκάκια

\*\*\*

Αναρότουρτα

Πανακότα

Κανταΐφι

(β) Να αναφέρετε δυο (2) κοινά χαρακτηριστικά των τριών κουζινών.

Ελαιόλαδο

Λαχανικά

Γαλακτοκομικά προϊόντα

(Μονάδες 4)

**18. Σε κάθε επισιτιστική μονάδα ο εξοπλισμός πρέπει να είναι ανάλογος με το επίπεδο, την ποιότητα και το γόητρο τους μονάδας.**

**(α) Να αναφέρετε τέσσερα (4) βασικά σημεία που πρέπει να έχει υπόψη του ο ξενοδόχος προτού προχωρήσει στην αγορά εξοπλισμού.**

**(Μονάδες 4)**

Μια επιχείρηση για να προχωρήσει στην αγορά εξοπλισμού πρέπει να γνωρίζει τα βασικά σημεία όπως :

- Καταλληλότητα για το σκοπό που το χρειαζόμαστε
- Λογική τιμή
- Ανθεκτικότητα
- Εξυπηρέτηση και αξιοπιστία από τον προμηθευτή
- Εύκολη αποθήκευση (καρέκλες, τρπέζια κ.α.)
- Εύκολος καθαρισμός και συντήρηση
- Ταιριάζει με τη διακόσμηση και την κατηγορία της επιχείρησης
- Κόστος συντήρησης όπου υπάρχει
- Βρίσκεται εύκολα στην αγορά μετά από λίγα χρόνια
- Εργονομικός (εύκολο στη χρήση)

**(β) Να αναφέρετε τους λόγους για τους οποίους γίνεται καταγραφή του εξοπλισμού.**

**(Μονάδες 2)**

(i) Η καταγραφή βοηθά την επιχείρηση να γνωρίζει την ποσότητα του εξοπλισμού στη δεδομένη στιγμή

(ii) Μια επιχείρηση μπορεί να λάβει διορθωτικές κινήσεις όταν υπάρχει έλλειμμα ή περίσσειμα στον εξοπλισμό

(iii) Για να γίνει αγορά νέου εξοπλισμού

**(γ) Να περιγράψετε τη διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται κατά την καταγραφή του εξοπλισμού.**

**(Μονάδες 4)**

- i) Ενημέρωση των τμημάτων για καταγραφή
- ii) Το κάθε τμήμα χωρίζει τον εξοπλισμό κατά είδος
- iii) Αρχίζει η καταγραφή του σύμφωνα με το δελτίο εξοπλισμού
- iv) Καταγράφονται τυχόν ελλείμματα ή περισσεύματα και εάν υπάρχουν τότε πρέπει να υπάρξει αιτιολόγηση από το συγκεκριμένο τμήμα και όπου δεν υπάρχει τότε θα ληφθούν μέτρα
- v) Αφού συμπληρωθεί σωστά το δελτίο καταγραφής εξοπλισμού τότε υπογράφονται από τους υπεύθυνους του εξοπλισμού και των τμημάτων

**(ΣΣ. Γ.Α)**

-----ΤΕΛΟΣ-----