

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2010

Μάθημα: Τεχνολογία Μαγειρικής και Εστιατορικής Τέχνης

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Παρασκευή, 04 Ιουνίου 2010
11:00-13:30

ΛΥΣΕΙΣ

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

ΜΕΡΟΣ Α΄

- 1. Να απариθμήσετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά τα οποία πρέπει να διακρίνουν το γεύμα ενός συνεδρίου.**
 - Το πρώτο πιάτο να είναι κρύο.
 - Να τοποθετείται στα τραπέζια το νερό, το βούτυρο και το κρασί πέντε λεπτά πριν τη είσοδο των συνέδρων.
 - Το φαγητό να προσφέρετε σε μπουφέ για να σερβίρονται οι πελάτες σε σύντομο χρονικό διάστημα.
 - Το γεύμα να είναι ελαφρύ.
 - Να παρέχετε ικανοποιητικός χρόνος για τακτοποίηση/καθαρισμό της αίθουσας.
- 2. Στα περισσότερα εστιατόρια τα τελευταία χρόνια, έχει σταματήσει το σερβίρισμα από βοηθητική τράπεζα (γκέριτον).
Να αναφέρετε τέσσερις (4) λόγους που συνέβαλαν στη διαμόρφωση αυτής της τάσης.**
 - Ψηλά εργατικά κόστα.
 - Απαιτείται κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό.
 - Απαιτείται ειδικός εξοπλισμός με ψηλό κόστος.
 - Η διαδικασία παράθεσης είναι περισσότερο χρονοβόρα.
 - Λιγότερο αποτελεσματική η αξιοποίηση του χώρου.
 - Υπάρχει μεγαλύτερος κίνδυνος ατυχημάτων.
- 3. Ποια είναι τα τέσσερα (4) βασικά χαρακτηριστικά γνωρίσματα που πρέπει να διαθέτει μια αίθουσα συνεδρίων, για να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των συνέδρων.**
 - Επαρκής φωτισμός.
 - Επαρκής αερισμός/ κλιματισμός.
 - Ηχομόνωση.
 - Κατάλληλη διαρρύθμιση αίθουσας.
 - Ικανοποιητικός αριθμός ηλεκτρικών παροχών.

**4. Ο διευθυντής του εστιατορίου στο οποίο εργάζεστε, σας ζητά να ετοιμάσετε ένα κατάλογο με κανόνες ασφάλειας του προσωπικού.
Να απαριθμήσετε οκτώ (8) βασικούς κανόνες ασφάλειας που θα περιλάβετε σ' αυτόν τον κατάλογο.**

- Χρησιμοποιείτε στεγνή πετσέτα για μεταφορά ζεστών αντικειμένων.
- Χρησιμοποιείτε δίσκους που να μην γλιστρούν.
- Μην τρέχετε, απλά περπατάτε γρήγορα και προσεκτικά.
- Χρησιμοποιείτε τη σωστή είσοδο και έξοδο του εστιατορίου.
- Ζητάτε βοήθεια για τη μετακίνηση βαριών αντικειμένων.
- Προσέχετε κατά τη μεταφορά ζεστών υγρών.
- Συντονίζετε τις ενέργειες σας κατά την αποκόμιση και μεταφορά σκευών.
- Ενημερώνετε σωστά για τη λειτουργία των διάφορων συσκευών και εξοπλισμού.
- Φοράτε κατάλληλα παπούτσια και επαγγελματική στολή.
- Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συσκευές είναι εκτός λειτουργίας και οι κύλινδροι υγραερίου κλειστοί πριν να αποχωρήσετε από το χώρο εργασίας.
- Μην αδειάζετε σταχτοδοχεία με αναμμένα αποτσίγαρα.
- Καλείτε ειδικό συντηρητή για την επιδιόρθωση/συντήρηση των συσκευών.

**5. Το μενού του εστιατορίου στο οποίο εργάζεστε περιλαμβάνει μεταξύ άλλων, καπνιστό σολομό και χαβιάρι.
Να εξηγήσετε τον τρόπο με τον οποίο σερβίρεται η κάθε παρασκευή.**

- Καπνιστός σολομός.
Κρύο πιάτο, μικρό μαχαίρι και πιρούνι, μύλος πιπεριού.
Φρυγανιές από μαύρο ψωμί με βούτυρο, κρεμμύδι, φέτα λεμονιού.
- Το χαβιάρι σερβίρεται στο δοχείο του ή σε ειδικό μικρό δοχείο (μπολ) πάνω σε σπασμένο πάγο.
Συνοδεύεται με φρυγανιές ή «blinis» (είδος κρέπας) βούτυρο, κρεμμύδι και φέτα λεμονιού.

6. Κατά το ψήσιμο του Στέικ Νταϊάνα (Φλαμπέ), μεταξύ άλλων χρησιμοποιείται και ένα οινοπνευματώδες ποτό.

- α) Να κατονομάσετε το οινοπνευματώδες ποτό που χρησιμοποιείται και
β) Να εξηγήσετε τη χρησιμότητά του.**

- Μπράντι
- Για το άναμμα της φωτιάς.
- Για να δώσει άρωμα στο φαγητό.
- Για να προσθέσει στη γεύση του φαγητού.
- Για θέαμα, είναι εντυπωσιακό

**7. Το ριζότο και το ρύζι πιλάφι έχουν αρκετές ομοιότητες αλλά και διαφορές όσον αφορά τα υλικά, τη μέθοδο παρασκευής και την εμφάνιση.
Να περιγράψετε σε συντομία τέσσερις (4) διαφορές τους.**

- Στο ριζότο χρησιμοποιείται διαφορετικός τύπος ρυζιού (Αρμπόριο ρύζι) ενώ στο πιλάφι χρησιμοποιείται ρύζι μακρύκοκκο.
- Στο ριζότο ο ζεστός ζωμός προστίθεται κατά διαστήματα ενώ στο ρύζι πιλάφι προστίθεται όλος μαζί.
- Το ριζότο είναι υγρό και κολλώδες σε αντίθεση με το πιλάφι, το οποίο είναι σπυρωτό και στεγνό.
- Στο ριζότο η αναλογία υγρού (ζωμού και κρασιού) είναι μεγαλύτερη από την αναλογία ζωμού στο ρύζι.
- Στο ριζότο το κρασί αποτελεί βασικό υλικό ενώ στο ρύζι πιλάφι δεν χρησιμοποιείται κρασί.

8. Υπάρχουν πολλά είδη ζυμαρικών με διαφορετική γεύση, άρωμα και χρώμα. Να απαριθμήσετε τέσσερα (4) είδη αρωματισμένης ζύμης ζυμαρικών και να αναφέρετε το υλικό το οποίο προσδίδει το άρωμα και το χρώμα της κάθε μιας.
- Για ζύμη ντομάτας προστίθεται πολτός ντομάτας
 - Για ζύμη από σπανάκι προστίθεται πουρέ σπανάκι
 - Για ζύμη ζαφοράς προστίθεται ζαφορά
 - Για μαύρη ζύμη προστίθεται μελάνι σουπιάς
9. α) Να απαριθμήσετε τους παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη στο σχεδιασμό ενός μενού με ελαφρά γεύματα (σνακ).
β) Να αναφέρετε δύο (2) περιπτώσεις στις οποίες σερβίρονται ελαφρά γεύματα
- α) Πρέπει να είναι θρεπτικά.
Ισοζυγισμένα.
Γρήγορα στην παρασκευή τους.
- β) Πρωινό
Μεσημεριανό
Απογευματινό
Αργά το βράδυ
10. Οι κανόνες παρουσίασης του φαγητού σε πιάτο εστιάζονται στον χαρακτήρα και στον ισοζυγισμό. Να εξηγήσετε τον όρο «χαρακτήρας του πιάτου» και να ονομάσετε τρία (3) σημεία τα οποία τον καθορίζουν.
- «Χαρακτήρας του πιάτου» είναι τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που διακρίνουν το κυρίως φαγητό και το κάνουν να ξεχωρίζει από τα άλλα.
- Καθοριστικά σημεία**
- Μέθοδος μαγειρέματος
 - Γεύση και άρωμα
 - Χρώμα, εμφάνιση και υφή
 - Θερμοκρασία
 - Βασικά υλικά
 - Θρεπτική αξία.
11. Το ριζότο είναι πολύ διαδεδομένο παρασκεύασμα στην Ιταλική κουζίνα το οποίο σερβίρεται ως ορεκτικό, συνοδευτικό ή κυρίως πιάτο. Να ονομάσετε τέσσερα (4) είδη ριζότο τα οποία μπορούν να σερβιριστούν ως ορεκτικό και να απαριθμήσετε τα βασικά υλικά που απαιτούνται για την γαρνιτούρα τους.
- Ριζότο με θαλασσινά (au fruit de mere) / μύδια, γαρίδες, καλαμάρι.
 - Ριζότο κρεόλ (Creole) / μανιτάρια, χαμ, ντομάτες.
 - Ριζότο πιέζοντας (Piemontaise) / τρούφες, ντομάτα.
 - Ριζότο Ελληνικό (a la Greque) / λουκάνικα, πιπεριές, μπιζέλια.
12. Να περιγράψετε έξι (6) χαρακτηριστικά γνωρίσματα της Ιταλικής κουζίνας.
- Πολύ συχνή χρήση ελαιολάδου.
 - Συχνή χρήση ντομάτας και εποχιακών λαχανικών.
 - Καθημερινή χρήση ζυμαρικών.
 - Χρήση ψαριών και οστρακοειδών από τη Βόρεια Μεσόγειο.
 - Επιρροή από την ηπειρωτική Ευρώπη.
 - Συντήρηση κρεάτων και ψαριών.
 - Χρήση αρωματικών βοτάνων και μπαχαρικών.

ΜΕΡΟΣ Β΄

13. Απαραίτητη προϋπόθεση για τη σωστή οργάνωση ενός συνεδρίου αποτελεί η ύπαρξη του κατάλληλου εξοπλισμού στην αίθουσα διεξαγωγής του.

α) Να απαριθμήσετε τέσσερα (4) είδη εξοπλισμού που θεωρούνται απαραίτητα και β) να δώσετε δυο (2) χαρακτηριστικά που πρέπει να διακρίνει το κάθε είδος.

- Καρέκλες.
- Εξέδρα ή βάθρο.
- Μικροφωνική εγκατάσταση.
- Πίνακας ή πινακίδα.
- Οπτικοακουστικά μέσα.

α. Καρέκλες

- να είναι άνετες.
- να αποθηκεύονται εύκολα.

β. Εξέδρα ή βάθρο

- στο βάθρο πρέπει να υπάρχει αναλόγιο με ενσωματωμένο φως.
- η εξέδρα πρέπει να είναι μεγάλη για να χωρεί ένα τραπέζι για το προεδρείο.

γ. Μικροφωνική εγκατάσταση

- να υπάρχει μικροφωνική εγκατάσταση.
- να υπάρχει σύστημα αυτόματης μετάφρασης.

δ. Πίνακας ή πινακίδα

- να υπάρχει κατάλληλος πίνακας.
- να υπάρχουν μαρκαδόροι για γράψιμο.

ε. Οπτικοακουστικά μέσα

- μηχανή προβολής ταινίας.
- τηλεόραση.
- συσκευή προβολής διαφανειών.
- οθόνη προβολής.
- Ηλεκτρονικός Υπολογιστής.

14. Το εστιατόριο στο οποίο εργάζεστε έχει αναλάβει την οργάνωση κοκτέιλ πάρτι για 1000 άτομα που θα παρευρεθούν σε γαμήλια τελετή. Το πάρτι θα διαρκέσει από τις 07:30μμ μέχρι τις 10:00 μμ.

Σας έχει ζητηθεί να σχεδιάσετε το μενού, το οποίο θα πρέπει να περιλαμβάνει πέντε (5) κρύα, πέντε (5) ζεστά, τρία (3) γλυκά και τρία (3) ποτά.

Να παρουσιάσετε το μενού το οποίο προτείνετε.

Πιθανή απάντηση

Κρύα

- Καναπέ αυγό και γαρίδα
- Καναπέ με τυρί
- Προυσκέττα με καπνιστό σολομό
- Κρέπα γεμιστή
- Χοιρομέρι με πεπόνι
- Αγγουράκι γεμιστό
- Γαλοπούλα καπνιστή – σάλτσα κράνμπερι

Ζεστά

- Κοτόπουλο τίκκα
- Σεφταλιά
- Γύρος βοδινός
- Κοτόπουλο πανέ
- Μανιτάρι γεμιστό
- Χαλούμι με χυλό
- Κροκέτα χαμ με τυρί
- Γκάμον σε ψωμάκι

Γλυκά

- Προφιτερόλ
- Τρούφες
- Μικρές τάρτες

Ποτά

- Παντζ
- Σαμπάνια
- Χυμούς

15. Υπάρχουν δυο βασικές μέθοδοι τοποθέτησης φαγητού στο πιάτο: η κλασσική και η μοντέρνα. Και οι δυο μέθοδοι ακολουθούν συγκεκριμένους κανόνες για την τοποθέτηση του φαγητού στο πιάτο.

Να γράψετε:

α) Τέσσερις (4) κανόνες για την κλασσική μέθοδο.

β) Τέσσερις (4) κανόνες για την μοντέρνα μέθοδο.

Κλασσική Παρουσίαση

- Ζεστό φαγητό σε ζεστό πιάτο.
- Κρύο φαγητό σε κρύο πιάτο.
- Κάθε φαγητό και συνοδευτικό έχουν τη δική τους θέση στο πιάτο.
- Οι σάλτσες αγγίζουν μόνο το φαγητό που συνοδεύουν.
- Το κυρίως φαγητό τοποθετείται στην πλευρά του πιάτου που είναι πιο κοντά στον πελάτη.
- Τα συνοδευτικά τοποθετούνται στην περιφέρεια.
- Φαγητά μαγειρεμένα με υγρές μεθόδους σερβίρονται καλυμμένα με τη σάλτσα τους.
- Φαγητά μαγειρεμένα με ξηρές μεθόδους σερβίρονται είτε πάνω από την σάλτσα τους είτε καλυμμένα με αυτή.

Μοντέρνα Παρουσίαση

- Ζεστό φαγητό σε ζεστό πιάτο.
- Κρύο φαγητό σε κρύο πιάτο.
- Φαγητά μαγειρεμένα με υγρές μεθόδους σερβίρονται καλυμμένα με τη σάλτσα τους.
- Φαγητά μαγειρεμένα με ξηρές μεθόδους σερβίρονται είτε πάνω από την σάλτσα τους είτε καλυμμένα με αυτή.
- Τα φαγητά τοποθετούνται στο κέντρο του πιάτου με μεγαλύτερη έμφαση στο ύψος και συνοχή των γεύσεων.

- 16. α) Να περιγράψετε αναλυτικά τα έξι (6) στάδια ψησίματος ζυμαρικών και το σωστό τρόπο διατήρησης τους μέχρι το σερβίρισμα.
β) Να ονομάσετε τέσσερις (4) παρασκευές μακαρονιών.**

α. Στάδια ψησίματος

- Τα ζυμαρικά βράζονται σε άφθονο κοχλαστό αλατισμένο νερό.
- Ανακατεύονται μέχρι να κοχλάσουν.
- Όταν τα ζυμαρικά γίνουν «αλ ντέντε», σουρώνονται και κρύνουν με κρύο νερό.
- Περιχύνονται με άοσμο λάδι και σκεπάζονται.
- Φυλάγονται σε ψυγείο μέχρι την ώρα σερβιρίσματος.
- Ζεσταίνονται σε κοχλαστό νερό και σερβίρονται με την ανάλογη σάλτσα.

β. Πιθανή απάντηση

- Ρικατόνι Αλφρέδο
- Ταλιατέλλε Μπολονέζ
- Λαζάνια
- Πέννε αλ Πέστο
- Παστίτσιο

ΜΕΡΟΣ Γ΄

- 17. Το δεύτερο εξάμηνο του 2012 η Κυπριακή Δημοκρατία θα αναλάβει την Προεδρία της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Μεταξύ των άλλων δραστηριοτήτων, ο Διευθυντής Τεχνικής Εκπαίδευσης, έχει συγκαλέσει συνεδρία Ειδικής Επιτροπής, στην οποία θα μετέχουν 80 εκπρόσωποι όλων των Μεσογειακών χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με σκοπό τη συζήτηση διαφόρων θεμάτων που σχετίζονται με την εκπαίδευση προσωπικού για την ξενοδοχειακή βιομηχανία.**

Η συνάντηση θα πραγματοποιηθεί σε παραλιακό ξενοδοχείο της Λάρνακας.

Καλείστε όπως προτείνετε:

- α) Ένα μενού για το διάλειμμα που να περιλαμβάνει δυο (2) ζεστά ροφήματα, δυο (2) κρύα ροφήματα και τέσσερα (4) συνοδευτικά παρασκευάσματα.**
- β) Ένα μενού για το γεύμα που θα ακολουθήσει, το οποίο να περιλαμβάνει τέσσερις (4) σειρές φαγητών με δυο (2) επιλογές στην κάθε σειρά. Το μενού να περιλαμβάνει τα απαραίτητα συνοδευτικά για το κυρίως φαγητό.**
- γ) Δυο (2) κυπριακά κρασιά που θα συνοδεύουν το μενού.**

α) Πιθανή απάντηση

Τσάι, καφέ,
Χυμούς, λεμονάδα, πορτοκαλάδα
Τυρόπιτα, ελιόπιτα, γλύκισμα φρούτου, μπισκότα

β) Οποιαδήποτε απάντηση πληροί τα κριτήρια είναι ορθή

Δείγμα Μενού

Πράσινη σαλάτα με σάλτσα λαδολέμονο
ή Σαλάτα με θαλασσινά με σάλτσα μαγιονέζα

Σούπα από ντομάτες
ή Σούπα μανιτάρια

Βοδινό μπρεζέ
ή Στήθος Κοτόπουλου Σοτέ με σάλτσα μουστάρδας
Πατάτες φοντάν
Βραστό φασολάκι με βούτυρο

Μηλόπιτα

γ) Πιθανή απάντηση

Άσπρο κρασί - Αμπελίδα ή White Lady
Κόκκινο κρασί - Άγιος Ονούφριος ή Οθέλλο

18. Να αξιολογήσετε την προσφορά Φλαμπέ σε ένα εστιατόριο σχολιάζοντας τα πιο κάτω:

- α) Το είδος των εστιατορίων στα οποία πρέπει να προσφέρονται.
- β) Τους βασικούς λόγους που κάνουν αυτά τα φαγητά περισσότερο ακριβά.
- γ) Τον απαραίτητο εξοπλισμό.
- δ) Ποια σημεία χρειάζονται ιδιαίτερη προσοχή για την επιτυχή προετοιμασία και σερβίρισμα αυτών των φαγητών.
- ε) Κατηγορίες και ονομασίες φαγητών που προσφέρονται.

α) Τα Φλαμπέ είναι μια τεχνική η οποία εφαρμόζεται σε επιχειρήσεις πολυτελείας.

β) Εξειδικευμένο προσωπικό.
Ειδικός εξοπλισμός.
Ακριβά υλικά.

γ) Χρειάζεται επιπλέον επένδυση για την αγορά εξειδικευμένου εξοπλισμού όπως τρόλεϊ Φλαμπέ, ειδικά τηγάνια κτλπ.

δ) Ποιότητα υλικών.
Κατάλληλα υλικά.
Σωστή προετοιμασία του τρόλεϊ.
Κατάλληλα διαμορφωμένος χώρος.
Ιδιαίτερη προσοχή στην καθαριότητα.

ε) **Είδη , κατηγορίες και ονόματα. Πιθανή απάντηση**

Ορεκτικά

Γαρίδες με ούζο

Κυρίως πιάτα

Στέικ Νταιάν

Επιδόρπια

Κρέπες Σουζετ

-----ΤΕΛΟΣ-----