

ΚΥΠΡΙΑΚΗ



ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ,
ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ**

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2021

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ
ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ**

ΜΑΘΗΜΑ : ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (515)
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Τρίτη, 8 Ιουνίου 2021
ΩΡΑ : 08:00 – 10:30

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑΕΠΤΑ (17) ΣΕΛΙΔΕΣ.

ΟΔΗΓΙΕΣ:

1. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.
2. Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο εξεταστικό δοκίμιο το οποίο να επιστραφεί.
3. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού ή άλλου υλικού.
4. Στο τέλος του εξεταστικού δοκιμίου δίνονται επιπρόσθετες σελίδες σε περίπτωση που ο χώρος απάντησης κάποιας ερώτησης δεν είναι ικανοποιητικός.

ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΤΡΙΑ (Α΄, Β΄ ΚΑΙ Γ΄).

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.

ΜΕΡΟΣ Α (μονάδες 48)

1. Όλες οι σαλάτες μπορούν να σερβιριστούν σε πιάτο και η όλη παρουσίασή τους πρέπει να έχει συγκεκριμένα χαρακτηριστικά. Να γράψετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά που πρέπει να έχουν οι σαλάτες που σερβίρονται σε πιάτο.

α) _____

β) _____

γ) _____

δ) _____

2. Η χορτοφαγική διατροφή αποτελείται από την κατανάλωση έξι (6) συγκεκριμένων ομάδων τροφίμων που σκοπό έχουν τη δημιουργία ενός ισοζυγισμένου πλάνου διατροφής για ένα καλύτερο και υγιεινό τρόπο διαβίωσης. Να αναφέρετε τέσσερις (4) από τις έξι (6) ομάδες τροφίμων και να δώσετε ένα παράδειγμα για την κάθε κατηγορία .

Κατηγορία	Παράδειγμα
1.	
2.	
3.	
4.	

3. Κοκτέιλ πάρτι είναι συνήθως μια ανεπίσημη συνάθροιση ατόμων κατά την οποία οι πελάτες συνομιλούν μεταξύ τους, ενώ παράλληλα σερβίρονται ποτά και φαγητά. Τα φαγητά αυτά έχουν συγκεκριμένα χαρακτηριστικά γνωρίσματα. Στις δηλώσεις που ακολουθούν, να σημειώσετε ποιες από αυτές είναι σωστές (**Σ**) και ποιες λάθος (**Λ**) σε σχέση με τα χαρακτηριστικά των φαγητών που σερβίρονται σε κοκτέιλ πάρτι.

A/A	ΔΗΛΩΣΗ	Σ ή Λ
1	Το κεντρικό σημείο εστίασής τους πρέπει να έχει αρχή και τέλος.	
2	Μπορούν εύκολα να φαγωθούν με το χέρι.	
3	Πρέπει να περιέχουν αρκετή σάλτσα για περισσότερη υγρασία και γεύση.	
4	Να είναι μικρά σε μέγεθος.	
5	Να αποτελούνται μόνο από βάση ψωμιού, άλειμμα και κυρίως υλικό.	
6	Συνήθως είναι αλμυρά ή πικάντικα και συμπληρώνουν τα κοκτέιλ που σερβίρονται.	
7	Μπορούν να σερβιριστούν οποιαδήποτε ώρα της ημέρας.	
8	Η ροή τους πάνω στον καθρέφτη πρέπει να εστιάζει τη προσοχή του πελάτη.	

4. Οι κανόνες παρουσίασης του **γλυκού** στο πιάτο δεν διαφέρουν από τους κανόνες παρουσίασης του φαγητού. Να συμπληρώσετε τις λέξεις που λείπουν:

Στο πιάτο του γλυκού πρέπει να υπάρχουν τέσσερα (4) στοιχεία. Τα στοιχεία αυτά είναι το _____, η _____, η _____ και _____.

5. Να αντιστοιχίσετε την ορολογία τη **στήλης Α΄** με τη σωστή δήλωση στη **στήλη Β΄**.

ΣΤΗΛΗ Α΄	
1	Skimming (ξαφρίζω)
2	Florentine (φλορεντίν)
3	Mirepoix (μिरπουά)
4	Mise en place (μιζ αν πλαζ)

ΣΤΗΛΗ Β΄	
A	Χρησιμοποιείται για να δίνει άρωμα και γεύση σε διάφορες παρασκευές.
B	Αναφέρεται στη μέθοδο μαγειρέματος βραστά.
Γ	Αναφέρεται στην προετοιμασία της κουζίνας για την ετοιμασία του φαγητού στον καθορισμένο χρόνο σερβιρίσματος.
Δ	Δίνει άρωμα, γεύση, δένει πολύ ελαφρά τις παρασκευές μας, και τις κάνει πιο αφράτες.
Ε	Παρασκευές φαγητών που περιέχουν σπανάκι.
ΣΤ	Διαχωρισμός των υγρών από τα στερεά χρησιμοποιώντας σουρωτήρι.

ΣΤΗΛΗ Α:	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β:				

6. α) Να κυκλώσετε τη σωστή δήλωση για το πιο κάτω σχόλιο.

Ένα από τα χαρακτηριστικά της **σύγχρονης παρουσίασης εδεσμάτων** σε πιάτο είναι:

1. Το κυρίως υλικό (πρωτεΐνη) τοποθετείται στο κάτω μέρος του πιάτου, τα συνοδευτικά (λαχανικά, άμυλο) τοποθετούνται στο πάνω μέρος του πιάτου.
2. Οι σεφ άρχισαν να τροποποιούν τις κλασικές συνταγές, σχεδιάζοντας πιο “προσωπικά” πιάτα και πιο απλοποιημένες παρουσιάσεις φαγητών στο πιάτο.
3. Ο συνδυασμός των γεύσεων γίνεται για να τονιστούν οι διαφορές μεταξύ τους, όπως είναι ο συνδυασμός γλυκό με αλμυρό ή ξινό ή πικάντικο ή καπνιστό.
4. Η κύρια γλώσσα γραφής του μενού είναι η γαλλική και για τον λόγο αυτόν δίνεται έμφαση στη χρήση της γαλλικής ορολογίας

β) Στις παρακάτω φωτογραφίες, απεικονίζονται δύο (2) διαφορετικά στυλ της σύγχρονης παρουσίασης εδεσμάτων σε πιάτο. Να γράψετε δίπλα από τις φωτογραφίες το όνομα του στυλ της παρουσίασης.





7. Να αναφέρετε τους τέσσερις (4) τρόπους σερβιρίσματος του απογευματινού τσαγιού.

- α) _____
- β) _____
- γ) _____
- δ) _____

8. Ένα από τα διακοσμητικά στοιχεία των τραπεζιών είναι οι πετσέτες. Να αναφέρετε και επεξηγήσετε δύο (2) λόγους όπου οι σερβιτόροι πρέπει να αποφεύγουν τα πολύπλοκα σχήματα της πετσέτας.

α) _____

β) _____

9. Να αντιστοιχίσετε τους κινδύνους της στήλης Α΄ με την αντίστοιχη κατηγορία των κινδύνων της στήλης Β΄:

ΣΤΗΛΗ Α΄	
1	Σαλμονέλα
2	Σταφυλόκοκκος
3	Γυαλί
4	Έντομα
5	Είδη καθαρισμού
6	Πλαστικά
7	Βαρέα μέταλλα (υδράργυρος)
8	Πρόσθετες ουσίες

ΣΤΗΛΗ Β΄	
A	Φυσικός κίνδυνος
B	Βιολογικός κίνδυνος
Γ	Χημικός κίνδυνος

ΣΤΗΛΗ Α:	1	2	3	4	5	6	7	8
ΣΤΗΛΗ Β:								

10. Να αναφέρετε τέσσερα (4) κριτήρια που πρέπει να έχουν υπόψη τους οι υπεύθυνοι για την αγορά του εξοπλισμού και να επεξηγήσετε δύο (2) από αυτά.

α) _____

β) _____

γ) _____

δ) _____

11. Ένας βασικός κανόνας του τεμαχισμού του κρέατος είναι η «ξεκούραση». Να εξηγήσετε τι εννοούμε με τον όρο αυτό.

12. Να εξηγήσετε δύο λόγους όπου τα ξενοδοχεία διοργανώνουν συνέδρια στο χώρο τους.

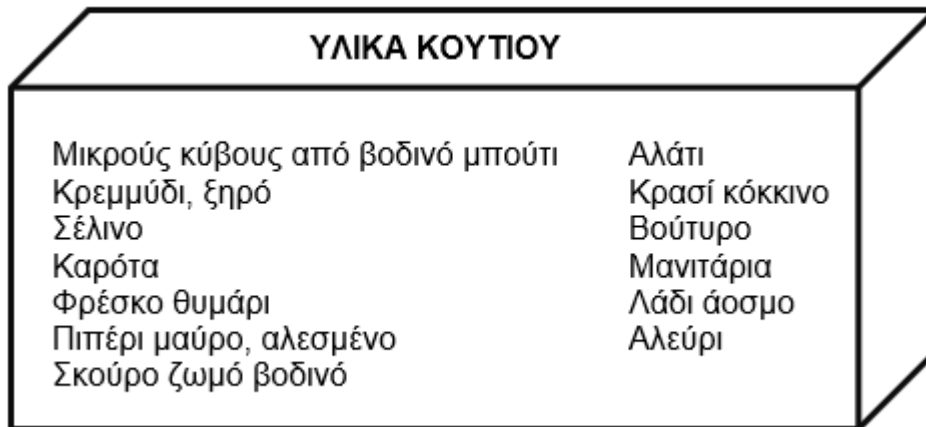
α) _____

β) _____

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄**

ΜΕΡΟΣ Β´ (μονάδες 32)

13. Ανταποκρίνεστε σε μια αγγελία του ξενοδοχείου «ΑΜΜΟΧΩΣΤΟΣ», που ζητά να προσλάβει μάγειρες. Μετά το τέλος της συνέντευξης, που είχατε με τον αρχιμάγειρα του ξενοδοχείου, σας δίνει ένα κουτί με διάφορα υλικά και σας ζητά να παρασκευάσετε ένα φαγητό.



α) Να επιλέξετε και εξηγήσετε ποια από τις τρεις (3) μεθόδους μαγειρέματος, **Μπρεζέ**, **Στιού**, ή **Ποσέ** είναι η καταλληλότερη για να παρασκευαστεί το φαγητό.

β) Να καταγράψετε τα στάδια της μεθόδου χρησιμοποιώντας όλα τα υλικά του κουτιού για να παρασκευάσετε το φαγητό.

14. Μια σωστά διαμορφωμένη χορτοφαγική διατροφή είναι συνυφασμένη με τη βελτίωση της υγείας μας καθώς και για την πρόληψη ασθενειών. Οι χορτοφάγοι χωρίζονται σε δύο κύριες κατηγορίες, τους αυστηρά χορτοφάγους (Vegans) και τους χορτοφάγους (Vegetarians). Να αναφέρετε και να εξηγήσετε τις τέσσερις (4) κατηγορίες χορτοφάγων (Vegetarians).

α) _____

β) _____

γ) _____

δ) _____

15. Το HACCP είναι σύστημα ποιότητας διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων.

α) Να αναφέρετε και να εξηγήσετε σε συντομία τρία (3) πλεονεκτήματα της εφαρμογής του συστήματος HACCP σε μια επισιτιστική επιχείρηση.

β) Πιο κάτω αναφέρονται οι επτά (7) αρχές του συστήματος HACCP. Να συμπληρώσετε τις λέξεις που λείπουν.

1. Διεξαγωγή _____ Παραγόντων Κινδύνου
2. Προσδιορισμός των Κρίσιμων Σημείων _____
3. Καθιέρωση Κρίσιμων _____
4. Εγκατάσταση Συστήματος _____ των Κρίσιμων Σημείων
5. Εγκατάσταση _____ Ενεργειών
6. Καθιέρωση Διαδικασιών _____
7. Εγκατάσταση Συστήματος _____

γ) Να αναφέρετε τρία (3) αρχεία / έντυπα παρακολούθησης που υποχρεωτικά πρέπει να διατηρεί μια επισιτιστική επιχείρηση όταν εφαρμόζει το σύστημα HACCP.

1. _____
2. _____
3. _____

16. Η σωστή επικοινωνία μεταξύ προσωπικού και πελατών είναι πολύ σημαντική.

α) Να αναφέρετε τέσσερα (4) στοιχεία σωστής προφορικής επικοινωνίας που πρέπει να τηρά ένας σερβιτόρος όταν μιλά με έναν πελάτη πρόσωπο με πρόσωπο.

β) Να αναφέρετε τέσσερα (4) στοιχεία σωστής τηλεφωνικής επικοινωνίας που πρέπει να τηρά ένας υπάλληλος όταν μιλά με έναν πελάτη στο τηλέφωνο.

γ) Η επικοινωνία μέσω του Διαδικτύου βοηθά πολύ την Ξενοδοχειακή και Τουριστική Βιομηχανία. Να αναφέρετε δύο (2) περιπτώσεις για το ποιοι και γιατί επικοινωνούν μέσω του Διαδικτύου στην Ξενοδοχειακή και Τουριστική Βιομηχανία.

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

ΜΕΡΟΣ Γ΄ (μονάδες 20)

17. Η επιλογή των φαγητών που περιλαμβάνει ένα μπουφέ δεν μπορεί να είναι τυχαία. Τα φαγητά πρέπει να χαρακτηρίζονται από κάτι κοινό και να εξυπηρετούν κάποιο συγκεκριμένο στόχο. Τον στόχο αυτόν, τον καθορίζει το θέμα του μπουφέ και αυτό πρέπει να είναι ξεκάθαρο στους πελάτες.

α) Να γράψετε και να εξηγήσετε τους τρεις (3) παράγοντες που καθορίζει το θέμα του μπουφέ.

1. _____

2. _____

3. _____

β) Να συνθέσετε ένα μενού για μπουφέ με θέμα τη Κυπριακή κουζίνα. Το μενού πρέπει να περιλαμβάνει τρία (3) ορεκτικά/βουτήγματα, τρεις (3) σαλάτες, τέσσερα (4) κυρίως φαγητά, δύο (2) ζυμαρικά, τρία (3) συνοδευτικά και τρία (3) επιδόρπια.

ΚΥΠΡΙΑΚΟ ΜΕΝΟΥ ΓΙΑ ΜΠΟΥΦΕ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / ΒΟΥΤΗΓΜΑΤΑ

ΣΑΛΑΤΕΣ

ΚΡΕΑΤΙΚΑ

ΖΥΜΑΡΙΚΑ

ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

γ) Να αναφέρετε τις δύο (2) σημαντικές επιδράσεις στη διαμόρφωση της Κυπριακής κουζίνας.

1. _____
2. _____

18. Είστε ο Αρχισερβιτόρος σε μια παράθεση. Ο εκπαιδευτής σας δίνει το πιο κάτω μενού που θα σερβιριστεί και θα πρέπει να δώσετε οδηγίες στους σερβιτόρους πώς θα στρωθεί το τραπέζι. Θα σερβιριστεί επίσης νερό και κόκκινο κρασί. Στην παρένθεση αναγράφεται η μέθοδος παράθεσης για το κάθε πιάτο:

MENΟΥ

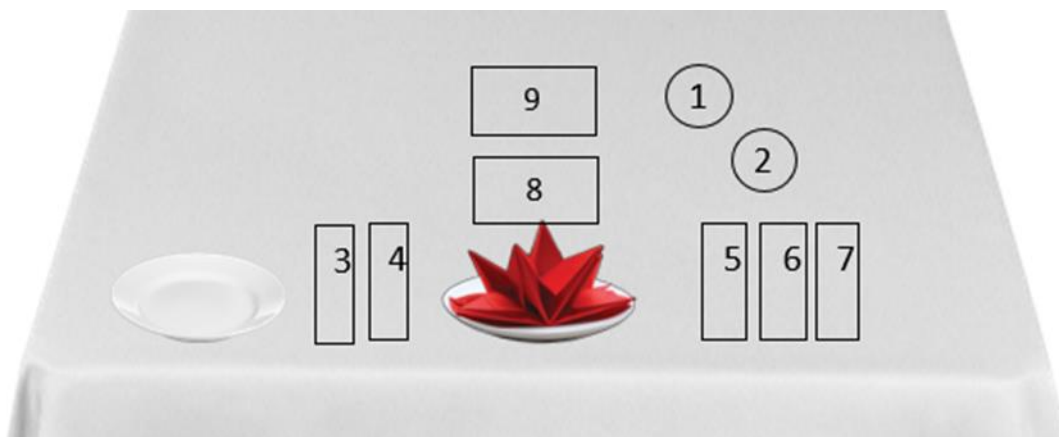
Εποχιακή σαλάτα (θα σερβιριστεί σε έτοιμο πιάτο)

Σούπα μανιταριών (θα σερβιριστεί με σουπιέρα στον πελάτη)

Βοδινά φιλεττάκια (θα σερβιριστεί σε έτοιμο πιάτο)

Μπακλαβάς (θα σερβιριστεί σε έτοιμο πιάτο)

α) Να γράψετε για τον κάθε αριθμό επιτραπέζιου σκεύους, που βρίσκεται στο στρώσιμο του τραπεζιού, τις σωστές ονομασίες για το κάθε είδος εξοπλισμού βάση του μενού που θα σερβιριστεί.



- | | |
|----------|----------|
| 1. _____ | 6. _____ |
| 2. _____ | 7. _____ |
| 3. _____ | 8. _____ |
| 4. _____ | 9. _____ |
| 5. _____ | |

β) Βάση του τρόπου παράθεσης του κάθε πιάτου, να βάλετε σε κύκλο από ποια μεριά του πελάτη (δεξιά ή αριστερά) θα πρέπει να προσεγγίσει ο σερβιτόρος τον πελάτη για να εκτελέσει την κάθε ενέργεια.

- | | |
|--------------------------------------------|------------------|
| 1. Τοποθέτηση πετσέτας στο πόδι του πελάτη | Δεξιά ή αριστερά |
| 2. Σερβίρισμα Ψωμιού: | Δεξιά ή αριστερά |
| 3. Αποκόμιση πιάτο ψωμιού: | Δεξιά ή αριστερά |
| 4. Σερβίρισμα Εποχιακής σαλάτας: | Δεξιά ή αριστερά |
| 5. Αποκόμιση Εποχιακής σαλάτας: | Δεξιά ή αριστερά |
| 6. Σερβίρισμα Σούπας μανιταριών: | Δεξιά ή αριστερά |
| 7. Αποκόμιση Σούπας μανιταριών: | Δεξιά ή αριστερά |

γ) Να αριθμήσετε με τη σωστή σειρά τις ενέργειες που πρέπει ο σερβιτόρος να εκτελέσει κατά την εξυπηρέτηση του πελάτη σε μία παράθεση με table d'hôte μενού.

- Σερβίρισμα νερού _____
- Τοποθέτηση πετσέτας στο πόδι του πελάτη _____
- Σερβίρισμα ψωμιού _____
- Σερβίρισμα κρασιού _____

Σημείωση: για να δοθούν οι μονάδες θα πρέπει όλες οι επιλογές να είναι ορθές.

