

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ				
ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ 2021-22				
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (Π.Κ.)	ΓΝΩΣΗ	ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΑΝΑΛΥΣΗ/ΣΥΝΘΕΣΗ
1. Επανάληψη στις Τεχνικές σερβιρίσματος	X	X	X	X
2. Σχεδιασμός Εστιατορίου	X	X	X	X
3. Ανάλυση Κινδύνων Και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου	X	X	X	X
4. Επικοινωνία	X	X	X	
5. Παράθεση Ειδικών Φαγητών	X	X	X	
6. Επιμελημένος Τρόπος Παράθεσης	X	X	X	
7. Οργάνωση, Παρασκευή Και Παράθεση Ποτών	X	X	X	X
8. Συνέδρια	X	X	X	
9. Παράθεση Φαγητών Και Ποτών Σε Εξωτερικούς Χώρους	X	X	X	X
10. Απογευματινά Τσάγια	X	X	X	
11. Καταγραφή Εξοπλισμού	X	X	X	
1.Επανάληψη ύλης Α' και Β' Έτους	X	X	X	
2.Μελέτη (Διαθεματική με το θέμα Εδεσματολόγιο)	X	X	X	X
3.Ζυμαρικά	X	X	X	
4.Παρουσίαση Φαγητού και Γλυκού στο πιάτο	X	X	X	X
5.Εθνικές Κουζίνες και Μπουφέ	X	X	X	X
6.Γαστρονομικές Τάσεις (Παρασκευή και Παρουσίαση Μενού, Κυπριακή Δημιουργική Κουζίνα και Χορτοφαγική Κουζίνα)	X	X	X	X
7.Παραδοσιακές Ταβέρνες	X	X	X	X
8.Κοκτέιλ και Σάντουιτς	X	X	X	
9.Κρύα Κουζίνα	X	X	X	
10.Μενού Παραθέσεων	X	X	X	

\* Στο Εξεταστικό Δοκίμιο δύνανται να υπάρχουν ερωτήματα από οποιοδήποτε κελί του Πίνακα Προδιαγραφών