

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ  
ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ  
ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ 2022

**ΜΑΘΗΜΑ** : ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ  
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (515)  
**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ** : Δευτέρα, 27/06/2022  
**ΩΡΑ** : 08:00 – 10:30

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑΟΚΤΩ (18) 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.

**5. 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.

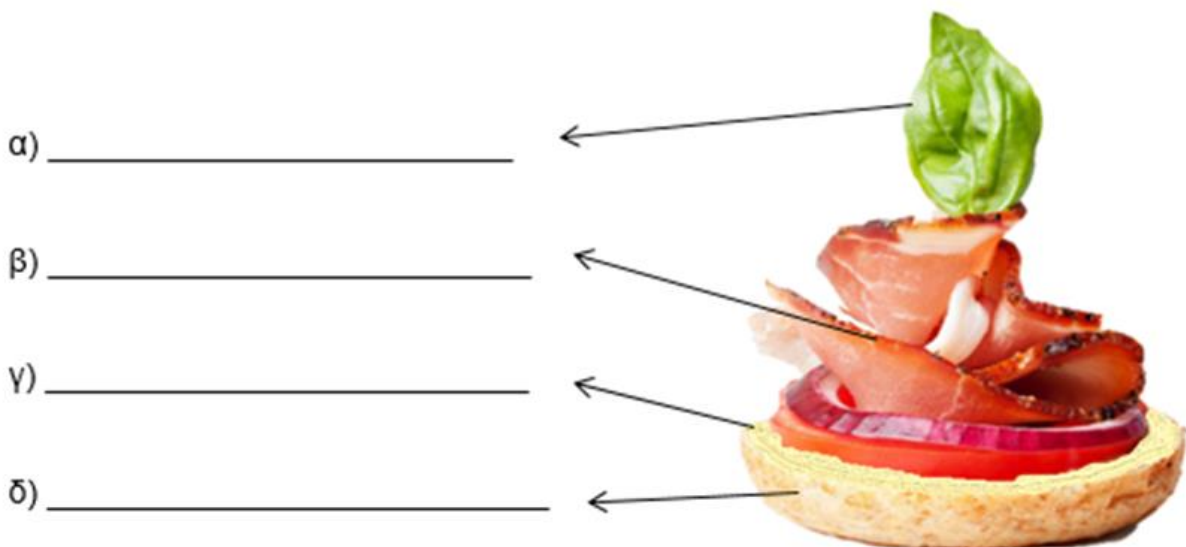
Το **Μέρος Γ΄** αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.

**ΜΕΡΟΣ Α΄. Αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται από τέσσερις (4) μονάδες.**

1. Να απαντήσετε Ορθό (Ο) εάν συμφωνείτε, ή Λάθος (Λ) εάν διαφωνείτε, με τις ακόλουθες δηλώσεις:

A/A		Ο ή Λ
1.	Σύμφωνα με ιστορικές αναφορές, ο 4 <sup>ος</sup> Κόμης του Σάντουιτς, Ιωάννης Μοντάγκου, φημολογείται ότι ήταν υπεύθυνος για την επινόηση και δημοτικότητα του σάντουιτς.	
2.	Η βάση του σάντουιτς πρέπει να είναι αρκετά ανθεκτική ώστε να συγκρατεί τη γέμιση και να έχει το ανάλογο πάχος, για να μη διαμελιστεί.	
3.	Η γαρνιτούρα σε ένα σάντουιτς χρησιμοποιείται για να συμπληρώσει ή να δώσει αντίθεση σε υφή, να ενισχύσει τη γεύση της κύριας γέμισης και να διακοσμήσει, χωρίς να επισκιάζει το τελικό αποτέλεσμα.	
4.	Τα αρχικά B.L.T. δηλώνουν ένα είδος σάντουιτς το οποίο πήρε την ονομασία του από τα αρχικά συστατικά του, κοτόπουλο, μαγιονέζα και αγγουράκι.	

2. Να γράψετε τα μέρη από τα οποία αποτελείται ένα καναπέ με βάση τη φωτογραφία.



3. Να αντιστοιχίσετε τους όρους της στήλης Α΄ με τις επεξηγήσεις της στήλης Β.

ΣΤΗΛΗ Α΄		ΣΤΗΛΗ Β΄	
1	Γιουβαρλάκια	Α	Τοπικό παραδοσιακό ημίσκληρο, καπνιστό τυρί από την περιοχή Μετσόβου.
2	Μετσοβόνε	Β	Παρασκευάζονται από μείγμα πικάντικου αρνίσιου κιμά με κύμινο, τα οποία πλάθονται σε οβάλ σχήμα, αλευρώνονται τηγανίζονται και ψήνονται με σάλτσα ντομάτας στο φούρνο.
3	Ραβανί	Γ	Πολίτικο φαγητό από μελιτζάνες οι οποίες γεμίζονται με ένα μείγμα από ντομάτες, κρεμμύδια, σκόρδο και ελαιόλαδο.
4	Σουτζουκάκια	Δ	Γνωστό λουκάνικο της Κρήτης από χοιρινό κρέας με πορτοκάλι και ρίγανη.
		Ε	Σιροπιαστό κέικ από σιμιγδάλι, αρωματισμένο με λεμόνι, πορτοκάλι και μαστίχα.
		ΣΤ	Μικρές μπαλίτσες από κιμά με μπαχαρικά, μαγειρεμένες σε ζωμό, τα οποία σερβίρονται με σάλτσα αυγολέμονο ή σάλτσα ντομάτας.

ΣΤΗΛΗ Α΄	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β΄				

4. Να γράψετε δύο (2) βασικές διαφορές όσον αφορά την παρασκευή του πιλαφιού και του ριζότο.

α) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

β) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Οι ακόλουθες προτάσεις αποτελούν δηλώσεις σχετικές με τα είδη, τους τύπους και την ποιότητα του ρυζιού. Από τον πίνακα που ακολουθεί, να επιλέξετε τις ορθές λέξεις για να συμπληρώσετε τις προτάσεις.

Λευκό	Φρεσκάδα	Μακρύσπερμο	Άρωμα
Μεσόσπερμο	Αφρικάνικο	Κοντόσπερμο	Χρώμα

- α) Το ρύζι είναι ένα από τα βασικά είδη διατροφής. Τα δύο (2) είδη του, το \_\_\_\_\_ και το \_\_\_\_\_ αποτελούν το ένα πέμπτο των συνολικά καταναλισκόμενων θερμίδων παγκοσμίως.
- β) Τα ρύζια χωρίζονται σε τρεις (3) τύπους. Το \_\_\_\_\_, το \_\_\_\_\_ και το \_\_\_\_\_.
- γ) Τρία (3) από τα σημεία ποιότητας του ρυζιού είναι το \_\_\_\_\_, το \_\_\_\_\_, και η \_\_\_\_\_.
6. Να αναφέρετε τέσσερις (4) βασικούς παράγοντες οι οποίοι συμβάλλουν στη γενική παρουσίαση και στο σωστό στήσιμο του φαγητού στο πιάτο.

- α) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- β) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- γ) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

δ) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

7. Να αντιστοιχίσετε τις παρασκευές καφέ της στήλης Α΄, με την επεξήγησή τους στη στήλη Β΄:

ΣΤΗΛΗ Α΄	
1	Καφές Μακιάτο
2	Καφές Μόκκα
3	Καπουτσίνο
4	Καφές Λάττε

ΣΤΗΛΗ Β΄	
Α	Μια δόση εσπρέσο και συμπληρώνουμε το φλιτζάνι με ζεστή σοκολάτα.
Β	Γίνεται σε μηχανή φίλτρου με ειδικό καφέ και ζεστό νερό.
Γ	Καφές εσπρέσο με λίγο ζεστό αφρόγαλα.
Δ	1/3 καφές εσπρέσο, 1/3 ζεστό γάλα, 1/3 ζεστό αφρό γάλακτος.
Ε	Καφές εσπρέσο με ζεστό γάλα.
ΣΤ	Γίνεται με ζεστό νερό και ένα κουταλάκι νεσκαφέ

ΣΤΗΛΗ Α΄	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β΄				

8. Να γράψετε τους τέσσερις παράγοντες από τους οποίους εξαρτάται η εσωτερική οργάνωση του τμήματος Τροφίμων και Ποτών ενός ξενοδοχείου.

α) \_\_\_\_\_  
β) \_\_\_\_\_  
γ) \_\_\_\_\_  
δ) \_\_\_\_\_

9. Το HACCP είναι ένα σύστημα διαδικασιών για την Ανάλυση των Κινδύνων και των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου.

α) Να εξηγήσετε τι είναι τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου του συστήματος HACCP σε μια κουζίνα παρασκευής τροφίμων.

---

---

---

---

β) Να αναφέρεται δύο (2) Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου.

- ---

---
- ---

---

10. Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση σε κάθε μία από τις πιο κάτω δηλώσεις:

α) Ο λιωμένος βούτυρος συνοδεύει:

1. Τον αραβόσιπο
2. Το σολομό
3. Το σπαγγέτι
4. Τα βατραχοπόδαρα

β) Οι φρυγανιές μέλπα (melba toast) συνοδεύουν :

1. Τα στρείδια
2. Το πατέ πάπιας
3. Την πέστροφα
4. Το καπνιστό χέλι

γ) Το φαγητό που χρειάζεται φίγκερ μπολ (finger bowl) μετά το τέλος της κατανάλωσης του είναι:

1. Το χαβιάρι
2. Ο καπνιστός σολομός
3. Τα μύδια
4. Το πατέ πάπιας

δ) Τα μπλινί (blinis) παραδοσιακά συνοδεύουν:

1. Το πατέ χήνας
2. Τον κονσομέ
3. Τα μύδια
4. Το χαβιάρι

11. Το προσωπικό που εργάζεται στο μπαρ, πρέπει να αποτελεί μια καλή και συνεργάσιμη ομάδα έχοντας τρεις (3) στόχους.

α) Να γράψετε δύο (2) από τους στόχους αυτούς:

(μονάδες 2)

- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

β) Να εξηγήσετε την ευθύνη πώλησης αλκοόλ που έχει το προσωπικό του μπαρ.

(μονάδες 2)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

12. Να δώσετε ένα (1) παράδειγμα που αφορά την καλή λειτουργικότητα των διάφορων χώρων σε ένα εστιατόριο και να το αιτιολογήσετε.

---

---

---

---

---

---

---

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



**ΜΕΡΟΣ Β΄. Αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται από οκτώ (8) μονάδες.**

13. Το 'Ψήσιμο στη Σχάρα' είναι η μεταφορά θερμότητας στο φαγητό μέσω της θερμικής ακτινοβολίας.

α) Οι πιο κάτω προτάσεις αποτελούν τα στάδια παρασκευής για στήθος κοτόπουλο στη σχάρα. Στον πίνακα που ακολουθεί να βάλετε τις προτάσεις αυτές στη σωστή σειρά.

(μονάδες 5)

- A. Μετακινούμε το στήθος και το περιστρέφουμε ξανά 90 μοίρες
- B. Προθερμαίνουμε τη σχάρα και αφού ζεσταθεί αρκετά την καθαρίζουμε
- Γ. Αφαιρούμε το κοτόπουλο από τη σχάρα και το αφήνουμε να ξεκουραστεί διατηρώντας το ζεστό
- Δ. Τοποθετούμε το στήθος στη ζεστή σχάρα με τη μεριά παρουσίασης από κάτω για περίπου 4-5 λεπτά
- E. Μετακινούμε το στήθος δεξιόστροφα, το περιστρέφουμε 90 μοίρες και ψήνουμε για ακόμη 4-5 λεπτά
- ΣΤ. Μαρινάρουμε το κοτόπουλο στήθος
- Z. Τεμαχίζουμε και σερβίρουμε με τη σάλτσα και τα συνοδευτικά
- H. Αναποδογυρίζουμε το κοτόπουλο ψήνοντάς το για 4-5 λεπτά
- Θ. Αλείφουμε με λίγο λάδι για να μην κολλάει η σχάρα
- I. Περιμένουμε να ολοκληρωθεί το ψήσιμο στον επιθυμητό βαθμό

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Στάδια της Μεθόδου										

β) Να γράψετε τρεις (3) συσκευές (βαρύς εξοπλισμός) που χρησιμοποιούμε στη κουζίνα για τη μεταφορά της θερμότητας στη μέθοδο μαγειρέματος στη σχάρα.

(μονάδες 3)

Πάνω από τη πηγή θερμότητας: \_\_\_\_\_

Κάτω από τη πηγή θερμότητας: \_\_\_\_\_

Μπροστά από την πηγή θερμότητας: \_\_\_\_\_

14. α) Οι σάλτσες ζυμαρικών, κατηγοριοποιούνται σε έξι (6) βασικούς τύπους.

Να κατονομάσετε τέσσερις (4) τύπους σαλτσών οι οποίες συνοδεύουν τα ζυμαρικά.

(μονάδες 2)

A/A	ΤΥΠΟΙ ΣΑΛΤΣΩΝ
1	
2	
3	
4	

β) Ο σύντομος χρόνος μαγειρέματος των ζυμαρικών και η απλότητα της διαδικασίας μαγειρέματος, συντείνουν στην ελκυστική τους εμφάνιση.

Να γράψετε τους έξι (6) παράγοντες που επηρεάζουν και καθορίζουν το χρόνο μαγειρέματος των ζυμαρικών.

(μονάδες 6)

- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

15. Με τον όρο 'Τεμαχισμός' εννοούμε το κόψιμο διαφόρων ψημένων κρεάτων σε μερίδες από το προσωπικό του εστιατορίου μέσα στην Τραπεζαρία.

α) Να εξηγήσετε τις τέσσερις (4) διαφορές στον τρόπο τεμαχισμού από έναν τραπεζοκόμο στο εστιατόριο σε σχέση με ένα μάγειρα μέσα στην κουζίνα.

(μονάδες 6)

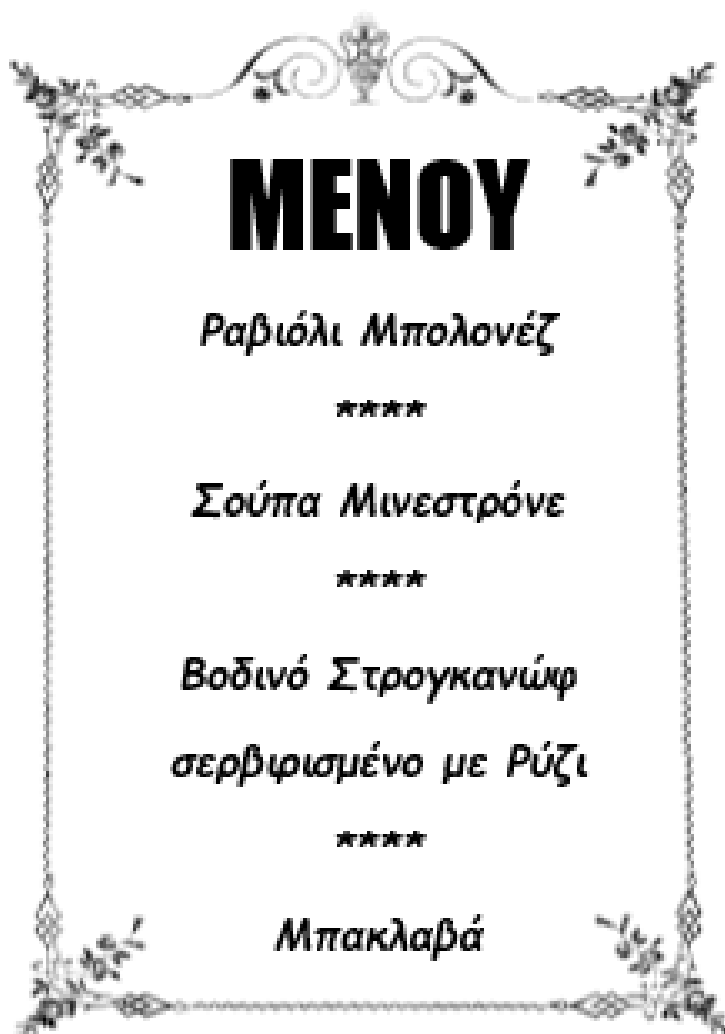
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

β) Ποια είναι η γαλλική ορολογία του 'Τεμαχιστή': \_\_\_\_\_  
(μονάδες 1)

γ) Να γράψετε τα τέσσερα (4) είδη εξοπλισμού που χρησιμοποιεί ένας τεμαχιστής.  
(μονάδες 1)

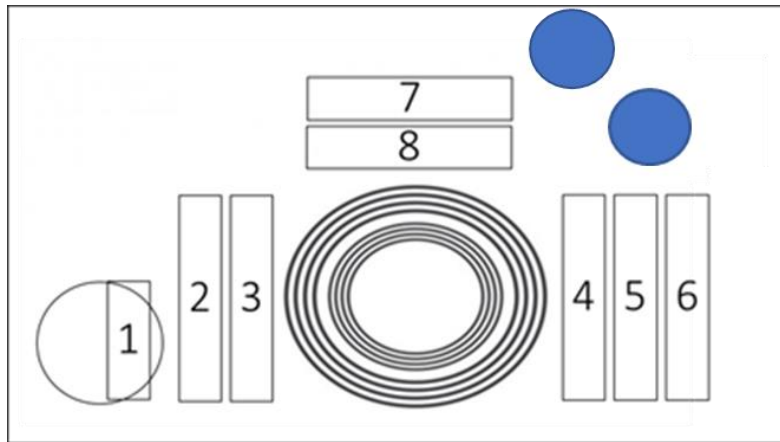
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

16. Στην επόμενη παράθεση της τάξης σας, θα σερβίρετε για δείπνο το πιο κάτω προκαθορισμένο μενού:



α) Να ονομάσετε τα οκτώ (8) σερβίτσια που θα τοποθετούσατε στον αντίστοιχο αριθμό της πιο κάτω εικόνας για το στρώσιμο του κουβέρ.

(4 μονάδες)



1) \_\_\_\_\_

5) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

6) \_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_

7) \_\_\_\_\_

4) \_\_\_\_\_

8) \_\_\_\_\_

β) Η σούπα θα σερβιριστεί με σουπιέρα. Να βάλετε σε κύκλο την **ορθή** λέξη όσον αφορά τη διαδικασία σερβιρίσματος της σούπας.

(4 μονάδες)

- Τοποθετούμε το πιάτο της σούπας από τη **(δεξιά/αριστερή)** μεριά του πελάτη
- Η σουπιέρα κρατιέται στην παλάμη του **(δεξιού/αριστερού)** χεριού.
- Πλησιάζουμε τον πελάτη από την **(δεξιά/αριστερή)** του μεριά.
- Ο τραπεζοκόμος τοποθετεί το **(δεξί/αριστερό)** πόδι, και λυγίζει **(ελαφρά/αρκετά)** το κορμί του προς το μέρος του πελάτη.
- Πλησιάζουμε τη σουπιέρα σε οριζόντια θέση όσο δυνατόν πιο κοντά στη **(δεξιά/αριστερή)** άκρη του πιάτου της σούπας του πελάτη.
- Με το **(δεξί/αριστερό)** χέρι κρατάμε τη σουπιέρα με την οποία μεταφέρουμε με προσοχή και φροντίδα τη σούπα στο πιάτο του πελάτη.
- Όταν θα αποκομίσουμε το πιάτο της σούπας το παίρνουμε από τη **(δεξιά/αριστερή)** μεριά του πελάτη.

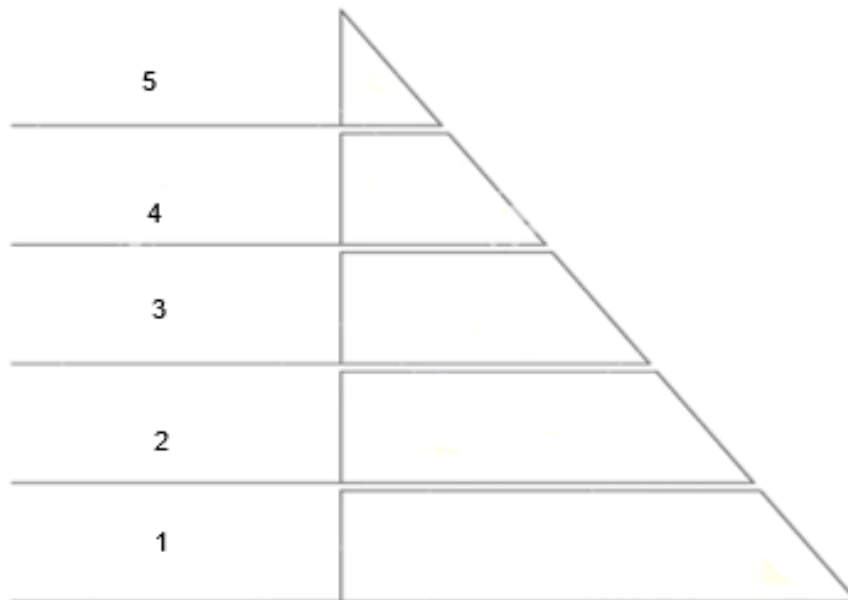
**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄**  
**ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄**

**ΜΕΡΟΣ Γ΄. Αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται από δέκα (10) μονάδες.**

17. Η 'Χορτοφαγική Διατροφή' είναι υγιεινή και θα πρέπει να είναι θρεπτικά ισοζυγισμένη.

α) Να συμπληρώσετε την πιο κάτω πυραμίδα του βιγκανισμού (veganism) με τις κύριες ομάδες τροφίμων που καταναλώνουν οι αυστηρά χορτοφάγοι (strictly vegan).

(μονάδες 5)



Ομάδες Τροφίμων:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

β) Να συνθέσετε ένα προκαθορισμένο μενού με θέμα τη γαλακτό-αυγό-χορτοφαγία (lacto-ovo-vegetarianism). Το μενού να περιλαμβάνει τέσσερις (4) σειρές εδεσμάτων: Ένα (1) κρύο ορεκτικό, μια (1) σούπα, ένα (1) κυρίως πιάτο με δύο (2) συνοδευτικά και ένα (1) επιδόρπιο. Να ληφθούν υπόψη τα στοιχεία σύνθεσης ενός ισορροπημένου χορτοφαγικού μενού.

(μονάδες 5)



**MENΟΥ**

**Κρύο Ορεκτικό**

---

---

**Σούπα**

---

---

**Κυρίως Πιάτο**

---

---

---

---

**Επιδόρπιο**

---

---

---

18. Ως Διευθυντής Τροφίμων και Ποτών σε ένα ξενοδοχείο θέλετε να διοργανώσετε Απογευματινά Τσάγια στους χώρους του ξενοδοχείου.

α) Να εξηγήσετε τους τρεις (3) λόγους για τους οποίους διοργανώνονται Απογευματινά Τσάγια σε ένα ξενοδοχείο.

(3 μονάδες)

- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

β) Να γράψετε τέσσερα (4) είδη εκδηλώσεων και να δώσετε από ένα παράδειγμα που θα μπορούσατε να προσφέρετε Απογευματινά Τσάγια.

(4 μονάδες)

- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



γ) Μαζί με τον Αρχιμάγειρα του ξενοδοχείου θα πρέπει να συνθέσετε ένα μενού για Απογευματινά Τσάγια. Να γράψετε έξι (6) εδέσματα και έξι (6) ροφήματα που θα συμπεριλάβετε στο μενού σας.

(3 μονάδες)



**MENΟΥ**

**Εδέσματα**

---

---

---

---

---

---

---

---

**Ροφήματα**

---

---

---

---

---

---

---

---

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**

## **Επιπρόσθετες Σελίδες**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---