

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2016

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (II) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (314)

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τρίτη, 7 Ιουνίου 2016

8:00 – 10:30

ΛΥΣΕΙΣ

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από 3 μέρη (Α΄, Β΄ και Γ΄)
και από 16 σελίδες

ΟΔΗΓΙΕΣ:

Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

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.

Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο εξεταστικό δοκίμιο.

ΜΕΡΟΣ Α (μονάδες 48)

1. Να απαντήσετε **Σωστό** εάν συμφωνείτε ή **Λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες
 - α) Το θέμα ενός μπουφέ επηρεάζει την επιλογή, την παρουσίαση και την διακόσμηση των φαγητών. **ΣΩΣΤΟ**
 - β) Το κεντρικό σημείο εστίασης του μπουφέ έχει άμεση σχέση με το θέμα του μπουφέ. **ΣΩΣΤΟ**
 - γ) Τα φαγητά σε ένα μπουφέ τοποθετούνται με τη σειρά που ακολουθείται κατά το σερβίρισμα ενός μενού της ημέρας. **ΣΩΣΤΟ**
 - δ) Ο τρόπος παράθεσης από μπουφέ θεωρείται ποιοτικός για το λόγο ότι οι πελάτες σερβίρονται από μόνοι τους. **ΛΑΘΟΣ**

2. Να ονομάσετε δύο (2) παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη όταν σχεδιάζεται ένα ισοζυγισμένο πιάτο.
 - **Να είναι δηλαδή ισοζυγισμένο βάση των αποδεκτών θρεπτικών αξιών.**
 - **Να υπάρχει συμμετρία στην τοποθέτηση των διαφόρων παρασκευών**
 - **Να υπάρχει συμμετρία στη ποσότητα των διαφόρων παρασκευών με έμφαση στο κυρίως φαγητό.**

3. **Να βάλετε σε κύκλο τη σωστή απάντηση.**

Ο παράγοντας που καθορίζει το χαρακτήρα ενός φαγητού είναι:

 - α) Ο τρόπος παρουσίασης του στο πιάτο
 - β) Τα συνοδευτικά του
 - γ) Η μέθοδος μαγειρέματος**
 - δ) Η σάλτσα του

4. Να αναφέρετε τέσσερα (4) υλικά που χρησιμοποιούνται για να δώσουν χρώμα, γεύση, και άρωμα στη φρέσκια ζύμη ζυμαρικών.
 - **Για ζύμη ντομάτας προσθέτουμε πολύ ντομάτας**
 - **Για ζύμη από σπανάκι προσθέτουμε πουρέ σπανάκι**
 - **Για ζύμη ζαφοράς προσθέτουμε ζαφορά**
 - **Για μαύρη ζύμη προσθέτουμε μελάνι σουπιάς**

5. Να αντιστοιχίσετε τους μαγειρικούς όρους της στήλης Α΄ με την επεξήγησή τους στη στήλη Β΄.

A/A	ΣΤΗΛΗ Α	A/A	ΣΤΗΛΗ Β
1	Antipasti	A	Πάστα από βασιλικό, σκόρδο, πινόλια, ελαιόλαδο και παρμεζάνα
2	Pasta	B	Ιταλικό ορεκτικό με τυριά και αλλαντικά
3	Pesto	Γ	Τρόπος κοψίματος
4	A l' dente	Δ	Κοινή ονομασία για τα ζυμαρικά
		Ε	Δέσμη αρωματικών μπαχαρικών
		ΣΤ	Βαθμός ψησίματος για τα ζυμαρικά
		Z	Βράσιμο σε κοχλαστό αλατισμένο νερό

1. **B** 2. **Δ** 3. **A** 4. **ΣΤ**

6. Να αναφέρετε δύο (2) χαρακτηριστικά του προκαθορισμένου εδεσματολογίου (table d' hote menu) και δύο (2) χαρακτηριστικά του εδεσματολογίου ελεύθερης επιλογής (A'la Carte).

(α) Προκαθορισμένο (table d' hote):

- είναι μενού με καθορισμένη τιμή
- χωρίς επιλογή ή με περιορισμένη επιλογή φαγητών από τον πελάτη
- το φαγητό είναι προμαγειρεμένο

(β) Κατ' επιλογή (a la carte):

- Ο πελάτης έχει την ευκαιρία να επιλέξει οποιοδήποτε φαγητό της αρεσκείας του από ένα μεγάλο κατάλογο
- Τα περισσότερα φαγητά ψήνονται εκείνη τη στιγμή
- Το κάθε φαγητό έχει ξεχωριστή τιμή και ο πελάτης πληρώνει για ότι παραγγέλνει.

7. Να απαντήσετε **Σωστό** εάν συμφωνείτε ή **Λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες προτάσεις που αφορούν την διακόσμηση και την υγιεινή στο εστιατόριο.

α) Για καλύτερη διακόσμηση της τραπεζαρίας πρέπει να στρώνονται όλες οι θέσεις.

Τα καθίσματα που πλεονάζουν σε κάθε τραπέζι πρέπει να απομακρύνονται. **ΣΩΣΤΟ**

β) Το κυριότερο διακοσμητικό στοιχείο των τραπεζιών είναι οι πετσέτες, οι οποίες διπλώνονται σε διάφορα σχήματα. **ΣΩΣΤΟ**

γ) Αν πέσει κάποιο μαχαιροπίρουνο στο πάτωμα, πρέπει να το αλλάζουμε αμέσως, φέρνοντας πρώτα στον πελάτη ένα καθαρό και μετά να μαζεύουμε αυτό που έπεσε.

ΣΩΣΤΟ

δ) Τα πιάτα που είναι λίγο σπασμένα στις άκριες πρέπει να απομακρύνονται, αντίθετα τα ραγισμένα για λόγους οικονομίας δεν πρέπει να απομακρύνονται. **ΛΑΘΟΣ**

8. Η μέθοδος σερβιρίσματος γκεριντόν, (gueridon service) χρησιμοποιείται σε εστιατόρια πολυτελείας. Να αναφέρεται τέσσερα πλεονεκτήματα της μεθόδου αυτής.

- Προσωπικός τρόπος παράθεσης
- Ψηλά επίπεδα ποιότητας φαγητού και παράθεσης
- Ψηλά επίπεδα υγιεινής
- Ευχάριστο και διασκεδαστικό θέαμα
- Πλούσιες μερίδες
- Αύξηση του γοήτρου της επιχείρησης
- Φρέσκο κατά παραγγελία και προτίμηση φαγητό

9. Να αναφέρετε τέσσερις (4) βασικούς κανόνες για την επιτυχή προετοιμασία και σερβίρισμα φαγητών φλαμπέ.

- Όλα τα υλικά που θα χρειαστούν για τη παρασκευή του φλαμπέ πρέπει να ευρίσκονται πάνω στο τρόλεϊ του φλαμπέ πριν αρχίσει το μαγείρεμα των φαγητών.
- Το άναμμα της φλόγας δεν γίνεται με σπύρτα αλλά με ελαφρό τράβηγμα του τηγανιού προς τα πίσω και προς τα κάτω ώστε η άκρη του να πλησιάσει τη φλόγα και από την εξάτμιση του αλκοόλ να ανάψει.
- Το οινοπνευματώδες ποτό που θα χρησιμοποιηθεί για το άναμμα της φλόγας στο φλαμπέ χύνεται μέσα στο τηγάνι από ποτήρι και όχι από τη μπουκάλα.
- Το πιρούνι δεν πρέπει να τρυπά τα παρασκευάσματα αλλά ούτε να ξύνει το τηγάνι.
- Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται πρέπει να λάμπουν από καθαριότητα.
- Η εμφάνιση του Εστίαρχου ή τραπεζοκόμου πρέπει να είναι τέλεια.
- Οι καλοί τρόποι, ευχάριστη ομιλία ή κομψή εμφάνιση και η καθαριότητα βασικές προϋποθέσεις.
- Οι κινήσεις του τραπεζοκόμου πρέπει να είναι επιδέξιες και να εμπνέουν εμπιστοσύνη.
- Πρέπει να αποφεύγονται οι θόρυβοι.

10. Να ετοιμάσετε ένα κατάλογο με τέσσερα (4) σημεία που χρειάζονται ιδιαίτερη προσοχή για την επιτυχή οργάνωση μιας εκδήλωσης σε εξωτερικό χώρο (outside catering)

- Εξοπλισμός κουζίνας
- Διατήρηση ζεστών φαγητών
- Πάγκοι εργασίας
- Πλύσιμο εξοπλισμού
- Διαθεσιμότητα του χώρου και των εγκαταστάσεων
- Τοποθεσία του χώρου της εκδήλωσης
- Υγιεινή και καθαριότητα
- Λειτουργικότητα χώρου

- **Παράθεση ποτών**
- **Ενοίκιο εξοπλισμού**
- **Παρασκευή φαγητών**
- **Γενική οργάνωση (κόστος, μενού)**

11. Να αντιστοιχίσετε τα ειδικά φαγητά της στήλης Α΄ με τα συνοδευτικά σκεύη τους της στήλης Β΄.

A/A	ΣΤΗΛΗ Α΄	A/A	ΣΤΗΛΗ Β΄
1	Μύδια	A	Πιάτο σούπας με ξέβαθο πιάτο από κάτω, κουτάλι σούπας μαχαίρι και πιρούνι ψαριού.
2	Καπνιστή Πέστροφα	B	Ειδικό σκεύος (escargotieres), ειδική λαβίδα και λεπτό κοντό πιρουνάκι
3	Χαβιάρι	Γ	Δυνατή λαβίδα για να σπάζει, λεπτό και μακρύ πιρούνι και φίγκερ μπολ (finger bowl)
4	Ψαρόσουπα	Δ	Πιάτο γλυκού και μικρό μαχαίρι (του πρώτου)
		Ε	Κρύο πιάτο και μικρό μαχαίρι και πιρούνι (του πρώτου)
		ΣΤ	Πιάτο σούπας με ξέβαθο πιάτο από κάτω, μαχαίρι και πιρούνι ψαριού, κουτάλι γλυκού και φίγκερ μπολ (finger bowl)
		Z	Πιάτο ψαριού και μαχαιροπίρουνο ψαριού

1. ΣΤ

2. Ζ

3. Δ

4. Α

12. **Να βάλετε σε κύκλο τη σωστή απάντηση.**

Η καθιέρωση της παρασκευής φαγητών Φλαμπέ μπροστά στον πελάτη έγινε το 1894 από τον Henry Charpentier ο οποίος παρασκεύασε μια νέα δική του παρασκευή με κρέπες μπροστά στο Πρίγκιπα Εδουάρδο της Ουαλίας, το γεγονός αυτό έγινε στο εστιατόριο «Café de Paris» στο :

α) Μόντε Κάρλο και το παρασκεύασμα ονομάστηκε Crêpes Florentine.

β) Παρίσι και το παρασκεύασμα του ονομάστηκε Crêpes Suzette.

γ) Μόντε Κάρλο και το παρασκεύασμα του ονομάστηκε Crêpes Suzette.

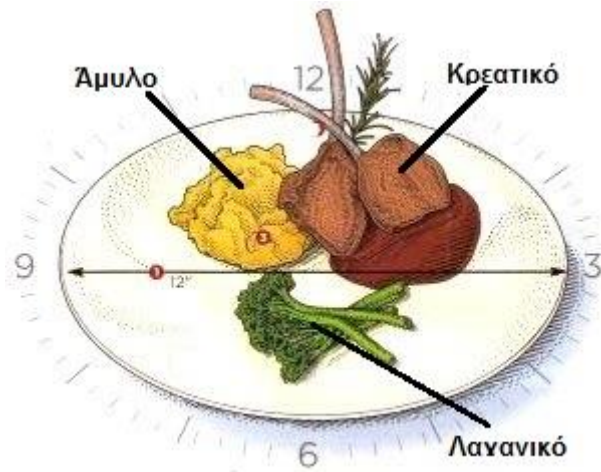
δ) Λονδίνο και το παρασκεύασμα του ονομάστηκε Crêpes Suzette.

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

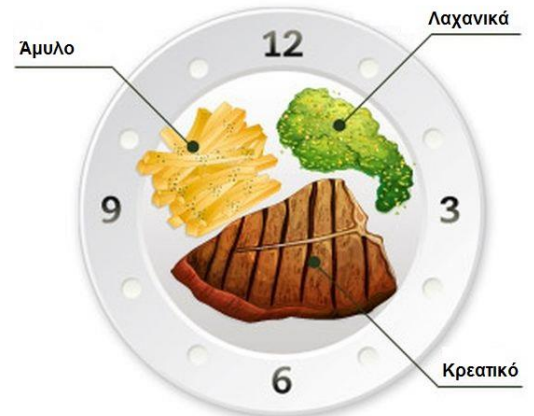
ΜΕΡΟΣ Β (μονάδες 32)

13. Κοιτάξετε τις δύο εικόνες προσεκτικά και απαντήστε στις ερωτήσεις που ακολουθούν:

Πιάτο Νο 1



Πιάτο Νο 2



α) Ποιο από τα πιο πάνω πιάτα αντιπροσωπεύει την κλασική παρουσίαση φαγητών σε πιάτο και ποιο τη μοντέρνα;

Πιάτο Νο 1: **ΜΟΝΤΕΡΝΑ**

Πιάτο Νο 2: **ΚΛΑΣΙΚΗ**

β) Να γράψετε τρεις (3) βασικούς κανόνες παρουσίασης φαγητού που φαίνεται σε κάθε εικόνα.

Πιάτο Νο 1:

Μοντέρνα Παρουσίαση

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

Πιάτο Νο 2

Κλασική Παρουσίαση

- Ζεστό φαγητό σε ζεστό πιάτο
- Κρύο φαγητό σε κρύο πιάτο
- Κάθε φαγητό και συνοδευτικό στο πιάτο τοποθετείται ξεκάθαρα χωριστά από το άλλο και οι σάλτσες δεν αγγίζουν οτιδήποτε άλλο εκτός από αυτό που συνοδεύουν
- Το κυρίως φαγητό τοποθετείται κάτω στην πλευρά του πελάτη. Τα συνοδευτικά τοποθετούνται από πάνω. Το κέντρο του πιάτου μένει βασικά κενό.
- Φαγητά ψημένα με υγρές μεθόδους σερβίρονται καλυμμένα με τη σάλτσα τους.
- Φαγητά ψημένα με ξηρές μεθόδους σερβίρονται είτε πάνω από την σάλτσα τους ή μισοκαλυμμένα με αυτή.

14. α) Γράψετε οκτώ (8) βασικά υλικά που χρησιμοποιούνται στην Κινέζικη κουζίνα.

Η σάλτσα χοϊζίν, η σάλτσα δαμάσκηνου, η σάλτσα σόγιας, σάλτσα τερευάκι, γλυκόξινη σάλτσα, σάλτσα όυστερ, το σκόρδο, το τζίντζερ, οι αποξηραμένες φλούδες εσπεριδοειδών, τα αποξηραμένα μανιτάρια, το σησαμέλαιο και η πάστα από μαύρα φασόλια, τη σάλτσα σόγιας, τη ζάχαρη Ρύζι, καλαμπόκι, διάφορες ρίζες, βλαστοί, σησαμέλαιο, ξύδι, όλα τα διαθέσιμα είδη λαχανικών, κοτόπουλο, βοδινό, πάπιες, χοιρινό, ψαρικά, θαλασσινά νουτλς, κορν φλάουαρ, κάρυ

β) Μια πολύ γνωστή τεχνική ψησίματος στην Κινέζικη κουζίνα είναι το stir frying.

Εξηγείστε με συντομία την τεχνική αυτή.

- Είναι το συνεχές ανακάτεμα για γρήγορο ψήσιμο τροφής σε λίγο λάδι ή λίπος.

15. Να περιγράψετε τη διαδικασία σερβιρίσματος κατά την παράθεση φαγητών και ποτών από κατάλογο κατ' επιλογή (A'la Carte).

- Καλωσόρισμα και συνοδεία του πελάτη στο τραπέζι του
- Παρουσίαση μενού
- Επεξήγηση μενού και λήψη παραγγελίας ποτών
- Σερβίρισμα ποτών

- Λήψη παραγγελίας φαγητού
- Διόρθωση του κουβέρ ανάλογα με την παραγγελία
- Σερβίρισμα ψωμιού
- Σερβίρισμα ορεκτικού
- Αποκόμιση πιάτου και σερβίσιων
- Σερβίρισμα κυρίως φαγητού
- Αποκόμιση πιάτου κυρίως, ψωμιού και σερβίσιων
- Καθαρισμός από ψυχούλα ή και υπολείμματα φαγητού
- Κατέβασμα σερβίσιων γλυκού
- Αποκόμιση πιάτου και σερβίσιων
- Σερβίρισμα καφέ ή και άλλων ποτών
- Λογαριασμός όταν ζητηθεί και αποχαιρετισμός

16. Είστε ο διευθυντής του τμήματος τροφίμων και ποτών ενός ξενοδοχείου τεσσάρων αστέρων και πρέπει να προσλάβετε ένα **Σερβιτόρο Α΄ του Μπαρ**.

α) Να απαριθμήσετε τέσσερα (4) **προσόντα** που θα πρέπει να έχει ένας καλός Σερβιτόρος Α΄ του Μπαρ.

- Γνωρίζει ξένες γλώσσες
- Γνωρίζει τους κανόνες σερβιρίσματος (ποτών, κρασιών και φαγητών)
- Γνωρίζει όλα τα ποτά και κοκτέιλ
- Είναι καλός πωλητής
- Είναι καθαρός και ευπαρουσίαστος
- Χαμογελαστός ευγενικός
- Υπομονετικός
- Τίμιος και συνεργάσιμος

β) Να γράψετε τέσσερα (4) **καθήκοντα** που πρέπει να κάνει ο Σερβιτόρος Α΄ του Μπαρ σε ένα ξενοδοχείο.

- **Σερβίρει τα ποτά και παρασκευάσματα του μπαρ**
- **Υπεύθυνος για την καθαριότητα των τραπεζιών του μπαρ**
- **Παίρνει παραγγελίες από τους πελάτες που κάθονται στα τραπέζια**
- **Τακτοποιεί τις καρέκλες και αλλάζει σταχτοδοχεία,**
- **Φροντίζει για την διακόσμηση των τραπεζιών**
- **Συνεργάζεται με τον Μπάρμαν και το άλλο προσωπικό του μπαρ**
- **Καλωσορίζει και καληνυχτίζει τους πελάτες**
- **Μιλά με τους πελάτες όταν του δίνεται η ευκαιρία**

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

ΜΕΡΟΣ Γ΄ (μονάδες 20)

17. Σας δίνεται ένα τεμάχιο βοδινού κρέατος Β΄ ποιότητας (σκληρό) και ένα χοιρινό φιλέτο Α΄ ποιότητας (ψαρονέφρι) .

α) Να προτείνετε την κατάλληλη μέθοδο μαγειρέματος για το κάθε τεμάχιο και να δικαιολογήσετε την επιλογή σας.

Τεμάχιο βοδινού κρέατος Β΄ ποιότητας (σκληρό)

- 1. Βράσιμο**
- 2. Στιού**
- 3. Μπρεζέ**

Β΄ ποιότητας κρέατα χρειάζονται αργές και υγρές μεθόδους μαγειρέματος για να μαλακώσουν το σκληρό τεμάχιο.

Χοιρινό φιλέτο Α΄ ποιότητας (ψαρονέφρι)

- 1. Τηγάνισμα (Ξέβαθο και Βαθύ)**
- 2. Στη Σχάρα**

Α΄ ποιότητας φιλέτα και τεμάχια χρησιμοποιούμε γρήγορες μεθόδους μαγειρέματος για να διατηρηθούν μαλακά και υγρά.

β) Να περιγράψετε τα στάδια των δυο μεθόδων που έχετε επιλέξει.

Μπρεζέ

- Κοκκινίζουμε το κρέας σε καυτό λάδι.**
- Κοκκινίζουμε τα λαχανικά.**
- Προσθέτουμε αλεύρι και κάνουμε σκούρο ρου και στην συνέχεια προσθέτουμε ζωμό ή προσθέτουμε την κατάλληλη μητρική σάλτσα.**
- Επιστρέφουμε το κρέας στην μπρεζιέρα, σκεπάζουμε και ψήνουμε στο φούρνο.**
- Σουρώνουμε τη σάλτσα.**
- Σερβίρουμε το κρέας κομμένο σε φέτες σκεπασμένο με τη σάλτσα.**

Σκούρο Στιού

- Κόβουμε το κρέας σε κύβους.**
- Κοκκινίζουμε το κρέας σε καυτό λάδι.**
- Κοκκινίζουμε τα λαχανικά.**

- Προσθέτουμε αλεύρι και κάνουμε σκούρο ρου και στην συνέχεια προσθέτουμε ζωμό ή προσθέτουμε την κατάλληλη μητρική σάλτσα.
- Επιστρέφουμε το κρέας στην μπρεζιέρα, σκεπάζουμε και ψήνουμε στο φούρνο.
- Σουρώνουμε τη σάλτσα.
- Σερβίρουμε το κρέας σκεπασμένο με τη σάλτσα.

Βραστό ή άσπρο στιού

- κόβουμε το κρέας στο μέγεθος που επιθυμούμε.
- Το τοποθετούμε σε κατσαρόλα με κρύο νερό και το φέρνουμε στο σημείο βρασμού
- Αλλάζουμε το νερό, προσθέτουμε τα αρωματικά χόρτα και το σιγοβράζουμε.
- Αφαιρούμε τον αφρό κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Σερβίρουμε σε βαθύ πιάτο σαν βραστό ή
- Δένουμε τον ζωμό με ρου και το σερβίρουμε καλυμένο με τη σάλτσα για άσπρο στιού.

Σχάρας

Χτύπημα

- Το κτύπημα προηγείται του ψησίματος για να χαλαρώσουν οι ίνες των κρεάτων.
- Η τροφή μπορεί να μαριναριστεί για περισσότερη γεύση με βότανα, κρασί, σκόρδο κ.α.
- Επειδή με το κτύπημα η επιφάνεια της τροφής μεγαλώνει, το ψήσιμο γίνεται πιο γρήγορα.

Λάδωμα

- Είναι η επάλειψη της σχάρας και της τροφής με λάδι πριν από το ψήσιμο.
- Λαδώνονται επίσης τα δοχεία στα οποία τοποθετούνται τροφές για να ψηθούν στην σαλαμάντρα.
- Το λάδωμα είναι απαραίτητο για να μην κολλήσει η τροφή στη σχάρα. Το λάδι πρέπει να χρησιμοποιείται με προσοχή και με μέτρο.

Μισοκάψιμο της τροφής

- Αυτό γίνεται στο ψήσιμο στην σχάρα και το προκαλεί η επαφή του φαγητού με τις καυτές μεταλλικές ράβδους. Οι σκούρες αυτές γραμμές δίνουν την χαρακτηριστική εμφάνιση στις τροφές στη σχάρα και βελτιώνουν την εμφάνιση τους.

Τηγάνισμα

Επικάλυμμα της τροφής (coating)

- αλεύρι, αυγό, φρυγανιά
- γάλα και αλεύρι
- αλεύρι και χυλός

Ροδοκοκκίνισμα (browning)

- Η τροφή ψήνεται μέχρι να κοκκινίσει ομοιόμορφα με το κατάλληλο λάδι, τη θερμοκρασία, το μέγεθος του τηγανιού και την κατάλληλη επίβλεψη

Σκοπός της πιο πάνω διαδικασίας είναι:

- Η συγκράτηση των θρεπτικών και φυσικών στοιχείων της τροφής.
- Δίνει γεύση και εμφάνιση.
- Η απορρόφηση λαδιού ή λίπους από την τροφή μειώνεται.

18. Η διεύθυνση του ξενοδοχείου στο οποίο εργάζεστε αποφάσισε να διοργανώνει συνέδρια λόγω του υψηλού κέρδους για την επιχείρηση.

α) Ποια είναι τα σημαντικότερα τέσσερα είδη εξοπλισμού που είναι απαραίτητα για την διεξαγωγή ενός συνεδρίου σε ένα ξενοδοχείο;

- Καρέκλες
- Τραπέζια
- Εξέδρα ή βάθρο
- Αναλόγιο με επαρκή φωτισμό
- Μικροφωνική εγκατάσταση και σύστημα μεγαφώνων
- Σύστημα ταυτόχρονης μετάφρασης
- Πίνακας ή πινακίδα με λευκό χαρτί και μαρκαδόρους
- Μηχανή προβολής - Video Projector
- Τηλεόραση με βίντεο
- Συσκευή προβολής διαφανειών
- Οθόνη προβολής
- Ηλεκτρονικοί υπολογιστές, εκτυπωτές, φωτοτυπικές κ.λ.π.

β) Να γράψετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά ενός πετυχημένου γεύματος συνεδρίου.

- Συγχρονισμός εστιατορίου με την κουζίνα.
- Το πρώτο πιάτο να είναι κρύο .
- Το πρώτο πιάτο να τοποθετείται στα τραπέζια μαζί με το νερό, το βούτυρο και το ψωμί πέντε λεπτά πριν τη είσοδο των πελατών.
- Το φαγητό να είναι σε μπουφέ για να σερβίρονται οι πελάτες πιο γρήγορα από μόνοι τους .
- Το γεύμα να είναι ελαφρύ διότι αν συνδυαστεί και με αλκοολούχα ποτά προκαλεί υπνηλία.
- Γρήγορη και αποτελεσματική εξυπηρέτηση των πελατών για εξοικονόμηση χρόνου.
- Σερβίρεται μαζί καφές και επιδόρπιο
- Εφαρμογή των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας

γ) Να γράψετε και να εξηγήσετε τους δύο (2) βασικούς τρόπους παράθεσης ροφημάτων σε ένα συνέδριο. Κατά τη διάρκεια, ή κατά το διάλειμμα του συνεδρίου.

A. Παράθεση ροφημάτων κατά τη διάρκεια του συνεδρίου.

- Οι πελάτες παραμένουν και σερβίρονται στα τραπέζια τους
- Τα φλιτζάνια, η ζάχαρη και το γάλα είναι τοποθετημένα στα τραπέζια των πελατών
- Οι τραπεζοκόμοι μεταφέρουν τα ζεστά ροφήματα σε θερμούς και τα σερβίρουν (καφέ ή τσάι)

- Τα αλμυρά ή τα διάφορα σάντουιτς σερβίρονται σε πιατάκια με χαρτομάντιλο
- Η αποκόμιση γίνεται κατά το διάλειμμα ή μετά το τέλος του συνεδρίου

B. Παράθεση ροφημάτων κατά το διάλειμμα του συνεδρίου

- Το σερβίρισμα των καφέδων γίνεται έξω από τη αίθουσα του συνεδρίου κατά τη διάρκεια του διαλείμματος
- Τα φλιτζάνια του καφέ, η ζάχαρη και τα κουταλάκια τοποθετούνται σε μπουφέ
- Οι πελάτες σερβίρονται μόνοι τους
- Οι τραπεζοκόμοι βρίσκονται πίσω από τα τραπέζια για να συμπληρώνουν ότι τελειώσει
- Οι πελάτες είναι συνήθως όρθιοι
- Τα γλυκά και αλμυρά τοποθετούνται σε πιατέλες πάνω στα τραπέζια
- Αμέσως μετά το διάλειμμα οι τραπεζοκόμοι αναλαμβάνουν την καθαριότητα και αποκόμιση των σκευών

ΤΕΛΟΣ ΔΟΚΙΜΙΟΥ