

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ
ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ 2023

ΜΑΘΗΜΑ : ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (515)
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Πέμπτη, 22/06/2023
ΩΡΑ : 08:00 – 10:30

ΛΥΣΕΙΣ

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 αντιστοιχίσετε τις ποικιλίες ρυζιών της στήλης Α΄ με τη σωστή περιγραφή τους στη στήλη Β΄.

ΣΤΗΛΗ Α΄		ΣΤΗΛΗ Β΄	
1	Καστανό ρύζι	α	Έχει μακρύσπερμο σχήμα, σκληρή υφή και είναι πλούσιο σε φυτικές ίνες.
2	Ρύζι γλασέ	β	Έχει σταθερή, ελαστική και κρεμώδη υφή.
3	Ρύζι Μπασμάτι	γ	Είναι θρεπτικό, προβρασμένο, με υποκίτρινο χρώμα.
4	Άγριο ρύζι	δ	Είναι γνωστό και ως κολλώδες ρύζι.
		ε	Είναι μερικώς αναποφλοίωτο και πλούσιο σε φυτικές ίνες.
		στ	Είναι κατάλληλο για την παρασκευή της «παέγιας».
		η	Έχει ιδιαίτερη γεύση και άρωμα.

ΣΤΗΛΗ Α΄:	1	2	3	4
ΣΤΗΛΗ Β΄:	ε	δ	η	α

2. Να ονομάσετε και να εξηγήσετε δύο (2) από τις τρεις (3) αρχές παρουσίασης εδεσμάτων μιας δεξίωσης κοκτέιλ.

α) Κεντρικό σημείο εστίασης

Κατά την τοποθέτηση των κρύων εδεσμάτων στους καθρέφτες, θα πρέπει να έχει ένα κεντρικό σημείο εστίασης το οποίο εστιάζει την προσοχή του πελάτη. Τοποθετείται συνήθως είτε στο κέντρο είτε σε μια γωνιά του καθρέφτη, όπως για παράδειγμα σκαλιστά λαχανικά και φρούτα.

β) Ροή

Η όλη παρουσίαση των εδεσμάτων σε ένα καθρέφτη πρέπει να έχει αρχή και τέλος. Δηλαδή, πρέπει να υπάρχει μια ροή κατά την τοποθέτησή τους, έτσι ώστε να γίνεται

ευκολά αντιληπτή από τους καλεσμένους ως την αφετηρία έναρξης του σερβιρίσματος.

γ) Ομοιομορφία

Η ομοιομορφία είναι η πιο βασική αρχή στην παρουσίαση των κρύων ορεκτικών σε καθρέφτη. Το κάθε τεμάχιο του κάθε είδους θα πρέπει να είναι ακριβώς το ίδιο. Η παραμικρή διαφορά διακρίνεται και μπορεί να καταστρέψει την όλη παρουσίαση.

3. Οι ακόλουθες προτάσεις αποτελούν μερικούς από τους γενικούς κανόνες της **μοντέρνας (Nouvelle)** παρουσίασης φαγητού στο πιάτο. Να επιλέξετε την ορθή λέξη από τον πιο κάτω πίνακα συμπληρώνοντας τις προτάσεις.

Μικρότερη	Φρεσκάδα	Αρωμάτων	Υφή
Κρεάτων	Σαλτσών	Μεγαλύτερη	Χρωμάτων

- α) Υπάρχει συνδυασμός μεθόδων μαγειρέματος, γεύσεων και **χρωμάτων** στο ίδιο πιάτο.
- β) Δίνεται έμφαση στο ύψος και την **υφή** των παρασκευών οι οποίες τοποθετούνται στο πιάτο.
- γ) Γίνεται χρήση των **σαλτσών** ως βάση στο πιάτο, αντί να καλύπτουν την κύρια παρασκευή, αυξάνοντας με τον τρόπο αυτό το οπτικό ενδιαφέρον της τελικής παρουσίασης του πιάτου.
- δ) Η ποσότητα της μερίδας του φαγητού στο πιάτο είναι **μικρότερη**
4. Να γράψετε, στον πίνακα που ακολουθεί, τις τέσσερις (4) **βασικές** κατηγορίες των σαλατών, αναφέροντας ένα παράδειγμα για την κάθε κατηγορία.

A/A	Κατηγορίες σαλατών	Παράδειγμα
α	Ορεκτικές σαλάτες	Γαρίδες κοκτέιλ Σαλάτα Καπρέζε Σαλάτα Γουόλντορφ
β	Συνοδευτικές σαλάτες	Πράσινη σαλάτα Ελληνική χωριάτικη σαλάτα Σαλάτα Κόσλου
γ	Σαλάτες ως κυρίως πιάτο	Σαλάτα Νισουάζ

		Σαλάτα του Καίσαρα με κοτόπουλο Σαλάτα με βοδινό στέικ
δ	Επιδόρπιες σαλάτες	Φρουτοσαλάτα με λικέρ μέντας Φρουτοσαλάτα με κρέμα σαντιγί Φρουτοσαλάτα με γιαούρτι

Οδηγίες διόρθωσης: Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με μισή (0.5) μονάδα.

Οποιαδήποτε άλλη απάντηση που ταιριάζει με την κατηγορία θεωρείται ορθή.

5. Με γνώμονα τις διαφορές οι οποίες υπάρχουν μεταξύ της ελληνικής και της κυπριακής ταβέρνας, παρακαλώ να δηλώσετε ποιο από τα πιο κάτω στοιχεία χαρακτηρίζουν την ελληνική (Ε) ή την κυπριακή ταβέρνα (Κ).

A/A	Χαρακτηριστικά Στοιχεία	Είδος Ταβέρνας (Ε ή Κ)
α	Ο πελάτης επιλεγεί ότι θέλει από το μενού.	Ε
β	Δεν υφίσταται σταδιακό σερβίρισμα των μεζέδων.	Ε
γ	Γίνεται χρέωση με βάση τη προκαθορισμένη τιμή πώλησης.	Κ
δ	Παράθεση φαγητού με σταδιακό σερβίρισμα των μεζέδων.	Κ
ε	Έχει τις ρίζες της από το «κατηλειό».	Ε
στ	Έχει προκαθορισμένο είδος μενού με τυποποιημένο μεζέ.	Κ
ζ	Η χασαποταβέρνα είναι είδος της ...	Ε
η	Ο πελάτης πληρώνει ανάλογα με τον αριθμό και την ποικιλία μεζέδων που έχει επιλέξει από το μενού.	Ε

6. Να επεξηγήσετε τους πιο κάτω όρους.

- **Ragù:** Το ραγού είναι ένα είδος σάλτσας, η οποία παρασκευάζεται συνήθως από κιμά με λαχανικά και τη προσθήκη ντομάτας.
- **Nouvelle Cuisine:** Η μοντέρνα γαλλική κουζίνα.

- **Fajitas:** Είναι είδος μεξικάνικου φαγητού, το οποίο αποτελείται από κομμάτια κρέατος ψημένο στη σχάρα μαζί με λαχανικά. Συνήθως σερβίρεται σε τάκος ή πίτες tortillas.
- **Ranini:** Είναι ένα είδος σάντουιτς από ιταλικό ψωμί (ciabatta, focaccia), το οποίο συνήθως σερβίρεται ζεστό, ψημένο στην γκριλιέρα.

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

A/A	Δηλώσεις	Ο ή Λ
α	Η θέση και ο σχεδιασμός του μπαρ εξαρτάται από τον σκοπό λειτουργίας του και τους χώρους που θα εξυπηρετεί.	Ο
β	Ο εσωτερικός σχεδιασμός και η διαρρύθμιση του χώρου δεν είναι σημαντικά για την επιτυχία του μπαρ.	Λ
γ	Ένα από τα ειδικά κριτήρια για τον καθορισμό της τελικής διαρρύθμισης του χώρου μπαρ είναι το σημείο εισόδου.	Ο
δ	Το μπαρ πήρε την ονομασία από την αγγλική λέξη Bar που σημαίνει ράβδος.	Ο
ε	Η συνταγή του Καφέ Μακιάτο είναι μία δόση εσπρέσο και ζεστή σοκολάτα.	Λ
στ	Η συνταγή του Καπουτσίνο είναι καφές εσπρέσο, ζεστό γάλα και ζεστό αφρόγαλα.	Ο
ζ	Στο ποτήρι Μαρτίνι συνήθως σερβίρονται τα λικέρ.	Λ
η	Στο ποτήρι «Old Fashioned» συνήθως σερβίρεται το ουίσκι.	Ο

8. Η πετσέτα είναι το κυριότερο διακοσμητικό στοιχείο των τραπεζιών. Να εξηγήσετε τους δύο (2) λόγους που οι τραπεζοκόμοι πρέπει να αποφεύγουν τα πολύπλοκα σχήματα πετσέτας.

- α) Προϋποθέτουν αρκετή επαφή με τα χέρια, με κίνδυνο να τσαλακθούν ή και να λερωθούν
- β) Απαιτούν αρκετό χρόνο και είναι δαπανηρά σε εργατικά έξοδα

9. Να αναφέρετε τους τέσσερις (4) τρόπους παράθεσης του απογευματινού τσαγιού.

- α) Σερβίρισμα από τον τραπεζοκόμο στο τραπέζι του πελάτη (plate service).
- β) Σερβίρισμα από την πιατέλα στο τραπέζι του πελάτη (silver service).
- γ) Σερβίρισμα από το τραπεζάκι του γκέριτον στο τραπέζι του πελάτη (gueridon).
- δ) Σερβίρισμα από το μπουφέ (buffet).

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

ΣΤΗΛΗ Α΄	
1	Κόκκαλο
2	Γεωργικά φάρμακα
3	Πέτρες
4	Αφλατοξίνες
5	Σαλμονέλα
6	Σταφυλόκοκκος
7	Βαρέα μέταλλα (μόλυβδος)
8	Διοξίνες

ΣΤΗΛΗ Β΄	
α	Φυσικός κίνδυνος
β	Βιολογικός κίνδυνος
γ	Χημικός κίνδυνος

ΣΤΗΛΗ Α΄:	1	2	3	4	5	6	7	8
ΣΤΗΛΗ Β΄:	α	γ	α	β	β	β	γ	γ

11. Να εξηγήσετε τέσσερις (4) κατηγορίες εργασιών που μπορούν να γίνουν με τον επιμελημένο τρόπο παράθεσης (Γκεριντόν).

- α) **Παράθεση φαγητών**- όλα τα φαγητά μπορούν να σερβιριστούν από το τραπέζακι του Γκεριντόν.
- β) **Τεμαχισμός**- γίνονται τεμαχισμοί διαφόρων κρεάτων, ψαριών, πουλερικών και κυνηγιών.
- γ) **Ετοιμασία σαλατών και σαλτσών**- ετοιμάζονται διάφορα είδη από σαλάτες μαζί με τις σάλτσες τους μπροστά στους πελάτες.
- δ) **Ετοιμασία ορεκτικών**- ετοιμάζονται και σερβίροντας διάφορα ορεκτικά όπως αβοκάντο, πεπόνι, γαρίδες κοκτέιλ κλπ.
- ε) **Παρασκευή φαγητών Φλαμπέ**- παρασκευάζονται και σερβίροντας διάφορα φαγητά με τη μέθοδο του Φλαμπέ μπροστά από τους πελάτες με ειδικό τρόλεϊ.
- στ) **Ετοιμασία και παράθεση φρούτων**- τεμαχισμός διαφόρων φρούτων.
- ζ) **Ετοιμασία διαφόρων ποτών και καφέδων**- προσφέρονται διάφορα ποτά και παρασκευάζονται ειδικοί καφέδες.

12. Να αναφέρετε τέσσερα (4) προσόντα που πρέπει να έχει ο «Chef Trancher».

- α) Γνώστης για τα ψάρια, τα πουλερικά και τα κρέατα
- β) Να γνωρίζει τις ονομασίες τους και τα χαρακτηριστικά της καλής ποιότητας
- γ) Τους τρόπους μαγειρέματος.
- δ) Να γνωρίζει από ποιο μέρος του ζώου κόβονται τα διάφορα κρέατα.
- ε) Πρέπει να έχει γνώσεις για τη ανατομία των ζώων των πουλερικών και των ψαριών και να γνωρίζει με ακρίβεια από πού θα περάσει το μαχαίρι του για να κόψει κανονική μερίδα χωρίς να βρει κόκαλο.
- στ) Να είναι επιδέξιος, να έχει αρμονικές κινήσεις και οι μερίδες του να είναι ελκυστικές και να έχουν καλή εμφάνιση.
- ζ) Να είναι ταχύς για να μεταφέρονται ζεστά τα φαγητά στους πελάτες.
- η) Να είναι ο ίδιος καθαρός καθώς και η στολή του και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιεί.

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

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

13. Με βάση τις πιο κάτω φωτογραφίες, να απαντήσετε τις ερωτήσεις που ακολουθούν:

α) Να αναγνωρίσετε το στυλ παρουσίασης του κάθε πιάτου και να γράψετε την ονομασία του, τα οποία βασίζονται στη **σύγχρονη** παρουσίαση φαγητού στο πιάτο.



Πιάτο 1: _____ **Βουνό** _____



Πιάτο 2: _____ **Τριλογία** _____

(μονάδες 2)

β) Να αναφέρετε δύο (2) γενικούς κανόνες της **σύγχρονης** παρουσίασης φαγητού στο πιάτο.

(μονάδες 3)

1. Η χρήση διαφόρων μεθόδων μαγειρέματος σε ένα πιάτο είναι πλέον επιτρεπτή.
2. Ο συνδυασμός γεύσεων σε ένα πιάτο είναι θεμιτός, τονίζοντας τις διαφορές μεταξύ τους (π.χ. αλμυρό/γλυκό, γλυκό/ξινό, πικάντικο/καπνιστό).
3. Η αντίθεση σε ύψη, υφές και θερμοκρασίες υπερισχύει στο πιάτο.
4. Η έντονη χρήση των λαχανικών δίνουν χρωματισμό και αντίθεση στο πιάτο.

5. Η συχνή χρήση σαλτσών με βάση τα οστά ή κελύφη ή κρέμα γάλακτος και βούτυρο θα πρέπει να αποφεύγεται. Αντ' αυτού γίνεται χρήση πικάντικων ή γλυκών σαλτσών.
6. Οι γαρνιτούρες χρησιμοποιούνται ως συμπλήρωμα στο πιάτο, όπως είναι τα μικροσκοπικά χόρτα (microgreens), τα περίτεχνα κομμένα ωμά λαχανικά και τα βρώσιμα λουλούδια.

Οδηγίες διόρθωσης: Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με ενάμιση (1.5) μονάδες.

γ) Να γράψετε δύο (2) ειδικά χαρακτηριστικά της **σύγχρονης** παρουσίασης φαγητού στο πιάτο.

(μονάδες 3)

1. Ο εκσυγχρονισμός της μοντέρνας κουζίνας σε καλλιτεχνική κουζίνα.
2. Η αντικατάσταση της γλώσσας γραφής του μενού, από τη γαλλική στην αγγλική.
3. Η επανάληψη συστατικών στο μενού ή σε ένα γεύμα είναι επιτρεπτή.
4. Η προέλευση των τροφίμων (προϊόντων) είναι υψίστης σημασίας.
5. Οι έντονες γεύσεις δεν πρέπει να υπερτερούν, ενώ συνιστάται να αποφεύγεται η επανάληψη των πλούσιων, λιπαρών γεύσεων στα γεύματα.
6. Η μετατροπή παρασκευών από ζυμαρικά και ρύζι, σε ρεβίροντάς τα ως κυρίως πιάτα.
7. Η τροποποίηση των απλών, καθημερινών σπιτικών φαγητών, αντικαθιστώντας τα βασικά συστατικά ή εμπλουτίζοντάς τα με ακριβότερα συστατικά.

Οδηγίες διόρθωσης: Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με ενάμιση (1.5) μονάδες.

14. Οι πιο κάτω προτάσεις αποτελούν τα στάδια παρασκευής μιας συνταγής βοδινού μπρεζέ. Στο πίνακα που ακολουθεί, να βάλετε τις προτάσεις στη σωστή σειρά.

- α) Στη συνέχεια, προσθέτουμε το κρασί, το ζυμό και ανακατεύουμε.
- β) Ακολούθως, σοτάρουμε το μιρπουά (mireroix) στο ίδιο τηγάνι.
- γ) Αφού ψηθεί, αφαιρούμε το κρέας και ετοιμάζουμε τη σάλτσα πολτοποιώντας το μιρπουά με τα υγρά του βοδινού και ακολούθως τη σουρώνουμε.
- δ) Τοποθετούμε σε μπρεζιέρα, το μιρπουά (mireroix) σαν βάση και από πάνω το κρέας μαζί με το κρασί και το ζυμό. Ψήνουμε σε ζεστό φούρνο μέχρι να μαλακώσει.
- ε) Καρυκεύουμε το κομμάτι κρέατος με αλατοπίπερο, το κοκκινίζουμε στο τηγάνι και το τοποθετούμε σε ταψί.
- στ) Προσθέτουμε το αλεύρι και σιγοψήνουμε μέχρι να γίνει σκούρο ρου (roux).
- ζ) Κόβουμε το κρέας σε φέτες και το σερβίρουμε με τη σάλτσα του.
- η) Διορθώνουμε τη γεύση της σάλτσας με αλάτι και πιπέρι.

	1	2	3	4	5	6	7	8
Στάδια της μεθόδου:	ε	β	στ	α	δ	γ	η	ζ

15. Η γραπτή επικοινωνία είναι μία από τις μορφές επικοινωνίας.

- α) Να εξηγήσετε τέσσερα (4) βασικά σημεία που πρέπει να λαμβάνουμε υπόψη όταν επικοινωνούμε γραπτώς με κάποιο πελάτη.
 - Να απευθυνόμαστε σε ένα συγκεκριμένο άτομο. Καλό είναι να γνωρίζουμε το όνομα του πελάτη και να το γράφουμε σωστά
 - Να είμαστε σύντομοι και ουσιαστικοί για τα θέματα που θέλουμε να επικοινωνήσουμε με τον πελάτη
 - Να είμαστε αληθινοί και ειλικρινείς σε αυτά που γράφουμε χωρίς να ξεχνάμε να είμαστε ταυτόχρονα και ευγενικοί.
 - Να προτιμήσουμε να απευθυνόμαστε στον πελάτη στη μητρική του γλώσσα και αν αυτή δε μας είναι γνωστή τότε να χρησιμοποιούμε τα αγγλικά. Να απαντούμε στις γραπτές ερωτήσεις των πελατών μέσα στον καθορισμένο χρόνο σύμφωνα με την πολιτική της επιχείρησης.
 - Να απαντούμε στις γραπτές ερωτήσεις των πελατών μέσα στον καθορισμένο χρόνο σύμφωνα με την πολιτική της επιχείρησης.

- Να προσέξουμε τα ορθογραφικά λάθη
- Να μην υπάρχουν επαναλήψεις
- Το γράμμα πρέπει να τονίζει ότι ο πελάτης είναι ξεχωριστή προσωπικότητα, αλλά με προσοχή έτσι ώστε να μην είμαστε επιθετικοί ή και τρομερά ανεκτικοί.
- Το χαρτί που θα χρησιμοποιηθεί να είναι καλής ποιότητας, χωρίς γραμμές και σε άσπρο χρώμα.
- Να χρησιμοποιείται μόνο η μία πλευρά του χαρτιού
- Να φροντίσετε να τελειώσετε τη επιστολή σας με το κλασικό ευγενικό και αισιόδοξο τέλος.

β) Να εξηγήσετε τέσσερις (4) περιπτώσεις που μπορεί να επικοινωνήσουμε γραπτώς με ένα πελάτη στο ξενοδοχείο.

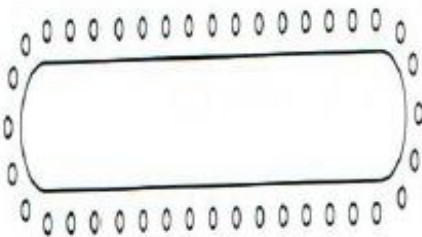
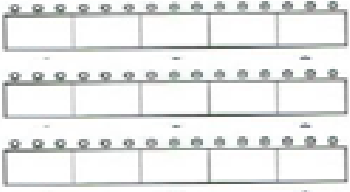
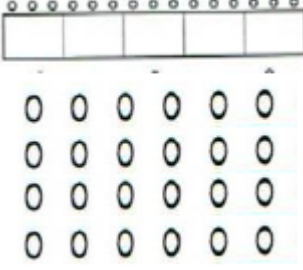
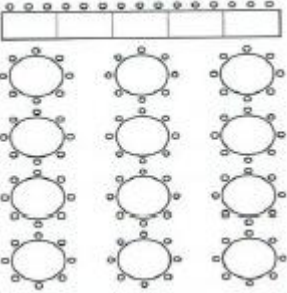
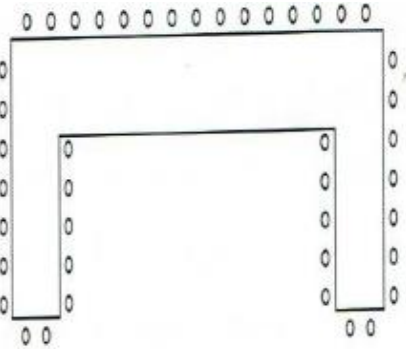
- Όταν παίρνουμε κάποιο μήνυμα από το τηλέφωνο
- Όταν παίρνουμε παραγγελία στο εστιατόριο ή μπαρ
- Όταν απαντούμε με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο
- Όταν στέλνουμε τηλεομοιότυπα
- Μέσω διαφημιστικών φυλλαδίων
- Μέσω διάφορων προσφορών που δίνουμε στους πελάτες

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

α) Να κατονομάσετε και να σχεδιάσετε (4) τρόπους με τους οποίους μπορεί να γίνει η διαρρύθμιση μιας αίθουσας για διοργάνωση συνεδρίων.

(μονάδες 4)

Ονομασία διάταξης & Σχεδιάγραμμα διάταξης

<p>Κυκλική διάταξη (Οβάλ, στρογγυλό, τετράγωνο, ορθογώνιο)</p> 	<p>Σχολική διάταξη</p> 
<p>Θεατρική διάταξη</p> 	<p>Ομάδες εργασίας ή ανεξάρτητα τραπέζια</p> 
<p>Τραπέζι σε σχήμα Π</p> 	

- β) Να αναφέρετε τέσσερις (4) απαραίτητες συσκευές που πρέπει να είναι διαθέσιμες σε μία συνεδριακή αίθουσα.

(μονάδες 2)

Συσκευή προβολής ταινιών, Τηλεόραση, Βίντεο, DVD, Συσκευή προβολής διαφανειών, επιδιασκόπιο, Οθόνη προβολής, Μικροφωνική εγκατάσταση, Ηλεκτρονικός υπολογιστής, Προβολέας, κάμερα, μικρόφωνο, ηχεία, κλπ.

- γ) Ο φωτισμός και ο αερισμός/κλιματισμός είναι δύο σημαντικοί παράγοντες σε μία συνεδριακή αίθουσα. Να αναφέρετε από δύο (2) χαρακτηριστικά γνωρίσματα του κάθε παράγοντα.

(μονάδες 2)

Φωτισμός:

- α) Πρέπει να είναι τεχνητός.
- β) Οι πόρτες πρέπει να είναι καλυμμένες με σκούρες κουρτίνες (για προβολή ταινιών).
- γ) Η θέση του ομιλητή πρέπει να φωτίζεται ελαφρά.

Αερισμός/κλιματισμός:

- α) Το σύστημα κλιματισμού πρέπει να ικανοποιεί τις ανάγκες του χώρου.
- β) Το σύστημα εξαερισμού πρέπει να είναι αποτελεσματικό και να ανανεώνει τον αέρα της αίθουσας.

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

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

17. Η κυπριακή γαστρονομική κουλτούρα διαμορφώθηκε δια μέσου των αιώνων και είναι άμεσα συνδεδεμένη με την κυπριακή παραδοσιακή κουζίνα.

α) Να αναφέρετε τρεις (3) παράγοντες οι οποίοι επηρέασαν την κυπριακή γαστρονομία.

(μονάδες 3)

- Η ανάγκη των ανθρώπων για τροφή.
- Η ανακάλυψη της φωτιάς.
- Η γεωλογική μορφολογία του εδάφους.
- Η γεωγραφική θέση της Κύπρου.
- Οι κλιματολογικές συνθήκες.
- Η γεωργική καλλιέργεια.
- Το κунήγι.
- Η κτηνοτροφία.
- Ο θαλάσσιος πλούτος.
- Οι γαστρονομικές επιρροές από τους κατά καιρούς κατακτητές.
- Οι γαστρονομικές επιδράσεις από τους γειτονικούς λαούς.
- Τα γαστρονομικά ήθη και έθιμα των κατοίκων.
- Οι κοινωνικές, πολιτιστικές, οικονομικές και θρησκευτικές δραστηριότητες της ζωής των Κυπρίων.

β) Να γράψετε τρία (3) χαρακτηριστικά της κυπριακής κουζίνας.

(μονάδες 3)

- Το υγιεινό πρότυπο της μεσογειακής διατροφικής κουλτούρας.
- Τα έντονα τελετουργικά στοιχεία, αφού παραδοσιακά ακολουθεί το ορθόδοξο εκκλησιαστικό ημερολόγιο (π.χ. νηστείες).
- Η πλούσια ποικιλία και η εξαιρετη ποιότητα σε πρώτες ύλες.
- Ο συνδυασμός αφάνταστων τροφίμων, αρωμάτων και γεύσεων.
- Η χρήση απλών τρόπων / μεθόδων μαγειρέματος.
- Η χρήση αυθεντικών τοπικών προϊόντων.
- Η ανάπτυξη των περιφερικών κουζινών.

γ) Να συνθέσετε ένα μενού για μπουφέ με θέμα την κυπριακή κουζίνα. Το μενού θα πρέπει να περιλαμβάνει δύο (2) σούπες, δύο (2) σαλάτες, δύο (2) κρύα ορεκτικά ή/και βουτήγματα, τέσσερα (4) μαγειρευτά φαγητά, τρία (3) ζεστά συνοδευτικά, τρία (3) παραδοσιακά γλυκά.

(μονάδες 4)

**Οδηγίες διόρθωσης: Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 0.25.
16*0.25 =4 μονάδες**

MENΟΥ

ΣΟΥΠΕΣ

Σούπα τραχανάς, Σούπα λουβάνα, Σούπα τσιορβάς

ΣΑΛΑΤΕΣ

Κυπριακή χωριάτικη σαλάτα, Σαλάτα με λουβάνα
Σαλάτα με γλιστρίδα, Σαλάτα με λουβιά ή φασόλια
Παντζαροσαλάτα, Πατατοσαλάτα

ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ-ΒΟΥΤΗΓΜΑΤΑ

Ταλαπούρι, Ταχίни, Χούμους, Ταραμοσαλάτα
Ελιές τσακιστές, Πίκλα, Ξιδάτα λαχανικά, Μούγκρα

ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΦΑΓΗΤΑ

Κουπέπια, Κυπριακές ραβιόλες, Μακαρόνια του φούρνου
Χοιρινά αφέλια, Κοτόπουλο με φασολάκι γιαχνί
Κουνέλι σπιφάδο, Χοιρινό ρολό, Τραβάς, Κολοκάσι καπαμάς,
Χοιρινό με παντζάρια, Καβουρμάς, Πουμπάρι, Φάκες μουτζέντρα

ΖΕΣΤΑ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ

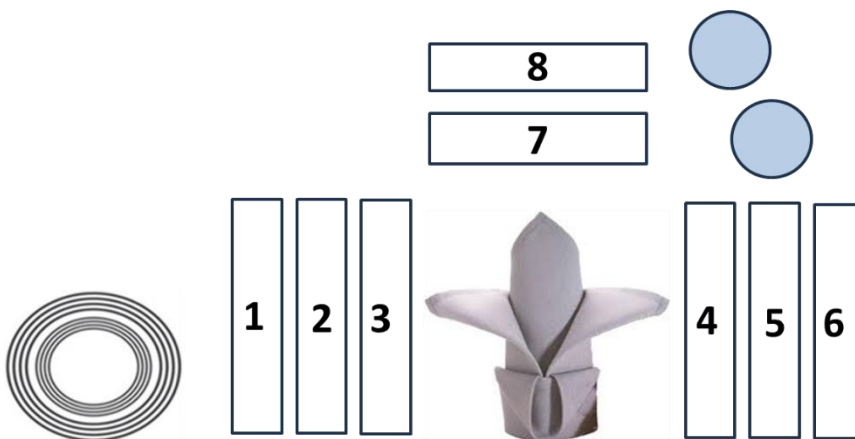
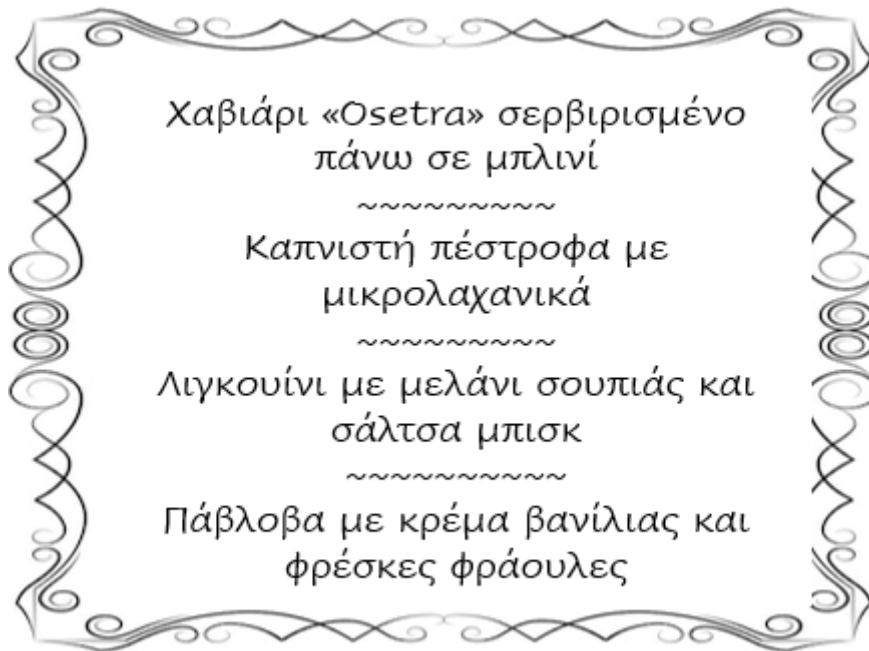
Πλιγούρι πιλάφι, Ρέσιν, Κολοκάσι γιαχνί, Ελιάδα, Τουμάτσια, Ψευτιές
Πατάτες αντινακτές, Μακαρόνια χωριάτικα, Τουρλού Τουρλού

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΛΥΚΑ

Μπουρέκια, Δάκτυλα, Πισιήδες, Χαλβάς, Σιάμαλι, Αναρόκρεμα
Λουκουμάδες, Τερτζελούθκια, Ρετσέλλια, Τρίν, Σαραγλί, Μπακλαβά, Ρυζόγαλο

Σημείωση: Οποιαδήποτε άλλα παραδοσιακά εδέσματα της κυπριακής κουζίνας αναφέρει ο μαθητής/τρια θα θεωρούνται ορθά.

18. Στο ξενοδοχείο που κάνετε την πρακτική σας θα σερβίρετε σε εκδήλωση το πιο κάτω μενού όπου θα αποτελείται και από ειδικά φαγητά:



α) Να ονομάσετε τα οκτώ (8) σερβίτσια που θα τοποθετούσατε στον αντίστοιχο αριθμό της πιο πάνω εικόνας για την ετοιμασία του κουβέρ.

(8 μονάδες)

8: Κουτάλι γλυκού

7: Πιρούνι γλυκού

1: Πιρούνι Πρώτου/ορεκτικού

2: Πιρούνι ψαριού

3: Κουτάλι σούπας

4: Πιρούνι κυρίως

5: Μαχαίρι ψαριού

6: Μαχαίρι Πρώτου/ορεκτικού

β) Να αναφέρετε τα συνοδευτικά που θα πρέπει να σερβιριστούν μαζί με τα πιο κάτω ειδικά φαγητά του Μενού.

(2 μονάδες)

- Χαβιάρι «Osetra» σερβιρισμένο πάνω σε μπλινί: **βούτυρο, κρεμμύδι και φέτα λεμονιού, ασπράδι και κρόκο του αυγού**
- Καπνιστή πέστροφα με μικρολαχανικά: **φέτα λεμονιού, μαύρο ψωμί και πιπέρι.**

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ