

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

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.

**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 αναποφλοιώτο 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΄:				

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

α) \_\_\_\_\_

Επεξήγηση: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

β) \_\_\_\_\_

Επεξήγηση: \_\_\_\_\_

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

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 \_\_\_\_\_ στο ίδιο πιάτο.
- β) Δίνεται έμφαση στο ύψος και την \_\_\_\_\_ των παρασκευών οι οποίες τοποθετούνται στο πιάτο.
- γ) Γίνεται χρήση των \_\_\_\_\_ 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 \_\_\_\_\_.

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		
β		
γ		
δ		

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.	
β	Δεν υφίσταται σταδιακό σερβίρισμα των μεζέδων.	
γ	Γίνεται χρέωση με βάση τη προκαθορισμένη τιμή πώλησης.	
δ	Παράθεση φαγητού με σταδιακό σερβίρισμα των μεζέδων.	
ε	Έχει τις ρίζες της από το «καπηλειό».	
στ	Έχει προκαθορισμένο είδος μενού με τυποποιημένο μεζέ.	
ζ	Η χασαποταβέρνα είναι είδος της ...	
η	Ο πελάτης πληρώνει ανάλογα με τον αριθμό και την ποικιλία μεζέδων που έχει επιλέξει από το μενού.	

6. Να επεξηγήσετε τους πιο κάτω όρους.

- Ragù: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Nouvelle Cuisine: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Fajitas: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- Panini: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

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) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

β) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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

α) \_\_\_\_\_

β) \_\_\_\_\_

γ) \_\_\_\_\_

δ) \_\_\_\_\_

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

<b>ΣΤΗΛΗ Α΄:</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
<b>ΣΤΗΛΗ Β΄:</b>								

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

α) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

β) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

γ) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

δ) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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

α) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

β) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

γ) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

δ) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**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: \_\_\_\_\_



Πιάτο 2: \_\_\_\_\_

(μονάδες 2)

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

(μονάδες 3)

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



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

(μονάδες 3)

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

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 μπιρπούα (mireroix) στο ίδιο τηγάνι.
- γ) Αφού ψηθεί, αφαιρούμε το κρέας και ετοιμάζουμε τη σάλτσα πολτοποιώντας το μπιρπούα με τα υγρά του βοδινού και ακολούθως τη σουρώνουμε.
- δ) Τοποθετούμε σε μπρεζιέρα, το μπιρπούα (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:								

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.

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

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

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

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)

Όνομασία διάταξης

Σχεδιάγραμμα διάταξης

• \_\_\_\_\_

• \_\_\_\_\_

• \_\_\_\_\_

• \_\_\_\_\_

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

(μονάδες 2)

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

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:**

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

**Αερισμός/κλιματισμός:**

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

**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)

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

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

(μονάδες 3)

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

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)

**ΜΕΝΟΥ**

**ΣΟΥΠΕΣ**

---

---

**ΣΑΛΑΤΕΣ**

---

---

**ΚΡΥΑ ΟΡΕΚΤΙΚΑ-ΒΟΥΤΗΓΜΑΤΑ**

---

---

**ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ ΦΑΓΗΤΑ**

---

---

---

---

**ΖΕΣΤΑ ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ**

---

---

---

---

**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΛΥΚΑ**

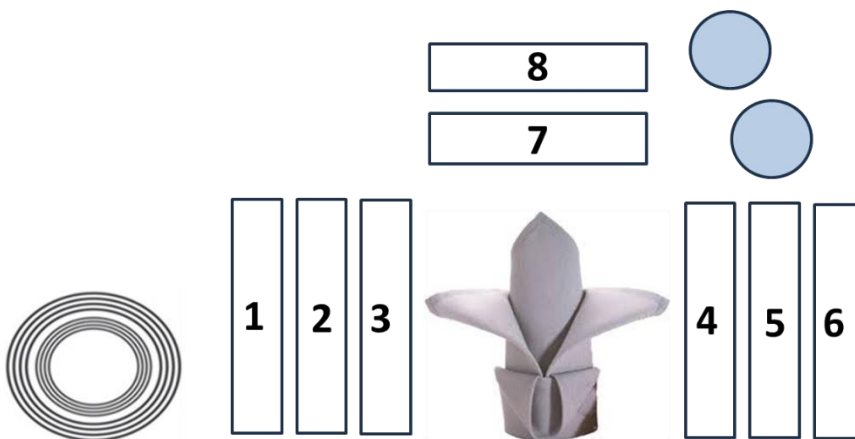
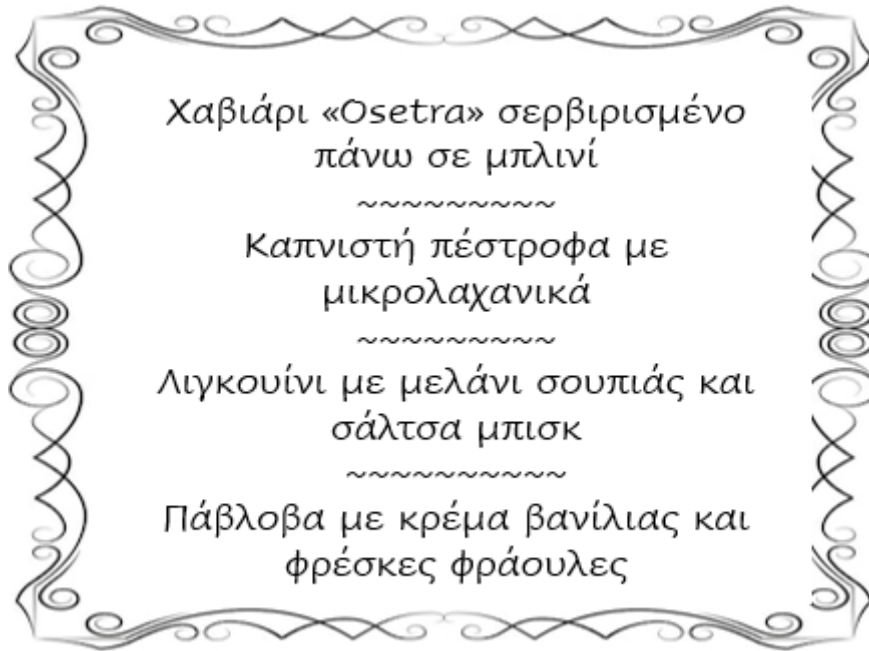
---

---

---

---

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: \_\_\_\_\_

7: \_\_\_\_\_

1: \_\_\_\_\_

4: \_\_\_\_\_

2: \_\_\_\_\_

5: \_\_\_\_\_

3: \_\_\_\_\_

6: \_\_\_\_\_

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: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- Καπνιστή πέστροφα με μικρολαχανικά: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**



