

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ**

**ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2007**

**Μάθημα: Τεχνολογία Μαγειρικής και Εστιατορικής Τέχνης**

**Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Παρασκευή, 8 Ιουνίου 2007  
11:00 – 13:30**

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΡΙΑ (3)  
ΜΕΡΗ (Α, Β, Γ) ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΡΕΙΣ (3) ΣΕΛΙΔΕΣ**

**ΟΔΗΓΙΕΣ: ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ**

1. Το **Μέρος Α'** αποτελείται από 12 ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 4 μονάδες.
2. Το **Μέρος Β'** αποτελείται από 4 ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 8 μονάδες.
3. Το **Μέρος Γ'** αποτελείται από 2 ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 10 μονάδες.
4. Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο τετράδιο απαντήσεων.

**ΜΕΡΟΣ Α' - Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 4 μονάδες.**

1. Να αναφέρετε τέσσερα (4) συνοδευτικά υλικά για στρείδια.
2. Να αναφέρετε τέσσερις (4) χρήσεις της βοηθητικής τράπεζας.
3. Να ονομάσετε οκτώ (8) οινοπνευματώδη ποτά που χρησιμοποιούνται στις παρασκευές μπροστά στον πελάτη (φλαμπέ).
4. Να γράψετε, σύμφωνα με την ιεραρχία, το προσωπικό που απασχολείται στο χώρο παρασκευής ποτών.
5. Να ονομάσετε τέσσερα (4) προσόντα που πρέπει να έχει το προσωπικό του χώρου παρασκευής ποτών.
6. Να ονομάσετε τέσσερις (4) τρόπους με τους οποίους μπορεί να διαρρυθμιστεί μια αίθουσα συνεδρίων.
7. Να αναφέρετε τέσσερα (4) παρασκευάσματα που περιλαμβάνονται στα αλμυρά σνακ.

8. Να γράψετε:  
(α) τα υλικά παρασκευής πράσινης φρέσκας ζύμης ζυμαρικών  
(β) τα τέσσερα (4) στάδια της μεθόδου παρασκευής φρέσκας ζύμης ζυμαρικών
9. Στο προκαθορισμένο μενού, το οποίο θα σερβιριστεί το βράδυ, υπάρχει για πρώτο πιάτο σουφλέ με τυρί. Ο υπεύθυνος της κουζίνας, σας ζητά να το ψήσετε νωρίς το απόγευμα και να το διατηρήσετε σε μπεν μαρί μέχρι να σερβιριστεί.  
(α) Να σχολιάσετε αν η απόφαση του υπεύθυνου της κουζίνας είναι ορθή  
(β) Να δικαιολογήσετε την απάντησή σας
10. Να ονομάσετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά των σνακ, ελαφρών γευμάτων και αλμυρών.
11. Να αναφέρετε δύο (2) κανόνες τοποθέτησης φαγητών στο πιάτο από το μάγειρα.
12. Τα φαγητά τα οποία σερβίρονται σε δεξίωση κοκτέιλ ονομάζονται καναπές.  
(α) Να αναφέρετε τι εννοούμε με τον όρο καναπέ  
(β) Να αναφέρετε τα μέρη από τα οποία αποτελούνται τα καναπέ

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

**ΜΕΡΟΣ Β΄ Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 8 μονάδες.**

13. Αρκετά από τα ατυχήματα μπορούν να προληφθούν αν το προσωπικό συνειδητοποιήσει τους κινδύνους που υπάρχουν και εφαρμόσει τους κανόνες ασφάλειας.  
Να γράψετε οκτώ (8) τέτοιους κανόνες ασφάλειας, οι οποίοι πρέπει να εφαρμόζονται στο εστιατόριο.
14. (α) Να αναφέρετε τέσσερις (4) παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη από τον εστιατόρα, όταν αποφασίσει να προχωρήσει στην αγορά νέων επιτραπέζιων σκευών στο εστιατόριο.  
(β) Να αναφέρετε τέσσερις (4) κατηγορίες επιτραπέζιων σκευών.
15. (α) Να αναφέρετε δύο (2) κύρια χαρακτηριστικά της ιταλικής κουζίνας.  
(β) Να αναφέρετε έξι (6) βασικά υλικά που χρησιμοποιούνται στην ιταλική κουζίνα.
16. (α) Να αναφέρετε τέσσερα (4) κύρια χαρακτηριστικά της ελληνικής κουζίνας  
(β) Να γράψετε τέσσερα (4) βασικά υλικά που χρησιμοποιούνται στην ελληνική κουζίνα.

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

**ΜΕΡΟΣ Γ΄ - Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με 10 μονάδες**

17. Είστε ο διευθυντής δεξιώσεων ενός ξενοδοχείου και κάποιος πελάτης, σας ζητά να οργανώσετε δεξίωση 60 ατόμων με ελληνική κουζίνα. Ο τρόπος σερβιρίσματος που σας ζητείται είναι το μπουφέ, το οποίο περιλαμβάνει τέσσερα (4) ορεκτικά φαγητά, τέσσερα (4) ζεστά φαγητά και δύο (2) γλυκά.

- (α) Να ονομάσετε τα τέσσερα (4) ορεκτικά φαγητά, τα τέσσερα (4) ζεστά φαγητά και τα δύο (2) γλυκά που θα εισηγηθείτε στον πελάτη  
(β) Να ονομάσετε τέσσερα (4) ελληνικά κρασιά για την περίπτωση

18. (α) Να ονομάσετε τα υλικά που χρειάζονται για την ετοιμασία των συνταγών του πιο κάτω μενού

(β) Να περιγράψετε τη μέθοδο παρασκευής των συνταγών

Potage Minestrone

\* \* \*

Mules Marinière

\* \* \*

Métallo de Bœuf a la Madeira

Pommes Parisiennes

Choix de Légumes

\* \* \*

Panna Cotta

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ**