

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2008

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (ΙΙ) ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

Μάθημα: Τεχνολογία Μαγειρικής και Εστιατορικής Τέχνης

Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Παρασκευή, 13 Ιουνίου 2008  
11:00-13:30

Το εξεταστικό δοκίμιο αποτελείται από τρία μέρη (Α, Β, Γ) και τέσσερις (4) σελίδες.

**ΟΔΗΓΙΕΣ:** Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

Όλες οι ερωτήσεις να απαντηθούν στο τετράδιο απαντήσεων.

## **ΜΕΡΟΣ Α΄ - Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες**

1. Οι κανόνες παρουσίασης φαγητού σε πιάτο επικεντρώνονται στο χαρακτήρα και ισοζυγισμό του πιάτου.  
Να γράψετε δύο συγκεκριμένα παραδείγματα παρουσίασης φαγητού σε πιάτο τα οποία τονίζουν τον χαρακτήρα του φαγητού.

**α) Βραστό κρέας μπορεί να τοποθετηθεί σε βαθύ πιάτο με το ζουμί του ώστε να διατηρήσει τα χαρακτηριστικά του και τον χαρακτήρα του.**

**β) Σε ένα πιάτο με κύριο φαγητό κρέας μπρεζέ μπορούν να επιλεγούν σαν συνοδευτικό μπρεζέ λαχανικά τα οποία θα τονίσουν τον χαρακτήρα του φαγητού.**

2. α) Να περιγράψετε τη μέθοδο παρασκευής για βασικό Ριζότο. (Μονάδες 2)

**Κοκκινίζουμε ελαφρά το ρύζι και το κρεμμύδι σε λίπος, προσθέτουμε σταδιακά κρασί και ζωμό ανακατεύοντας. Όταν το περισσότερο μέρος του υγρού απορροφηθεί και το ρύζι γίνει κρεμώδη τελειώνουμε με βούτυρο και τυρί παρμεζάνα.**

- β) Να αναφέρετε δύο (2) βασικές διαφορές μεταξύ του Ριζότο και του παραδοσιακού πιλαφιού όσον αφορά τη μέθοδο παρασκευής.

(Μονάδες 2)

- i) **Στο παραδοσιακό ρύζι προσθέτουμε όλο το υγρό στην αρχή, ενώ στο ριζότο το προσθέτουμε σταδιακά.**  
ii) **Το παραδοσιακό ρύζι το ψήνουμε στο μάτι ή στο φούρνο χωρίς να το ανακατεύουμε ενώ το ριζότο ψήνεται αποκλειστικά στο μάτι ανακατεύοντας συνεχώς.**

3. Η προετοιμασία και η σειρά εργασίας για μενού κατ' επιλογή, έχει ουσιαστικές διαφορές από την προετοιμασία και τη σειρά εργασίας για προκαθορισμένο μενού.  
Να γράψετε και να εξηγήσετε δύο (2) σημεία τα οποία πρέπει να λάβει υπόψη του ο αρχιμάγειρας όταν προγραμματίζει την προετοιμασία για μενού κατ' επιλογή.

**A) Τον υπολογισμένο αριθμό πελατών.**

**Σε εστιατόρια στα οποία σερβίρουν μενού κατ' επιλογή ο ακριβής αριθμός πελατών δεν μπορεί να προβλεφθεί με ακρίβεια. Ο αρχιμάγειρας πρέπει να υπολογίσει τον αριθμό των πελατών που ενδέχεται να επισκεφθεί το εστιατόριο βάσει στοιχείων όπως το ιστορικό των πωλήσεων, τοπικά γεγονότα κ.λ.π.**

**B) Τον υπολογισμένο αριθμό μερίδων από κάθε φαγητό του μενού οι οποίες θα πωληθούν στο συγκεκριμένο γεύμα. Ο αριθμός μερίδων από κάθε φαγητό που θα πωληθούν εξαρτάται από τους πελάτες. Ο αρχιμάγειρας πρέπει να είναι σε θέση να υπολογίσει με**

**σχετική ακρίβεια τις μερίδες οι οποίες θα σερβιριστούν και να προετοιμαστεί κατάλληλα.**

4. Να γράψετε ένα (1) μενού με τέσσερις (4) σειρές. Το θέμα του μενού να είναι η Κυπριακή κουζίνα. Να ακολουθήσετε τους κανόνες συγγραφής και σύνθεσης μενού και να περιλάβετε δύο (2) συνοδευτικά με το κυρίως φαγητό.

**Δείγμα Μενού**

**Χωριάτικη Σαλάτα**

**Τραχανάς**

**Αφέλια**

**Πιλάφι πουργούρι**

**Κολοκύθια τηγανιτά**

**Αναρότουρτα**

*Βαθμολόγηση ερώτησης*

- *Σύνθεση μενού (θέμα) Μονάδες 2*
- *Κανόνες σύνθεσης (ισοζυγισμός) Μονάδα 1*
- *Κανόνες Γραφής (Όλα κεφαλαία, Το πρώτο γράμμα της κάθε γραμμής κεφαλαίο, Τα πρώτα γράμματα όλων των λέξεων εκτός των άρθρων κεφαλαία.) Μονάδα 1*

5. α) Να γράψετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά γνωρίσματα που πρέπει να έχει κάποιο φαγητό για να ονομαστεί σνακ. (Μονάδες 2)

- i) Γρήγορα στην παρασκευή**
- ii) Απλά στην παρασκευή**
- iii) Εύκολα στο σερβίρισμα**
- iv) Ελαφρά**

- β) Να ονομάσετε τέσσερα (4) φαγητά τα οποία θα περιλαμβάνετε σε ένα μενού για σνακ. (Μονάδες 2)

- i) Σάντουιτς με τυρί και χαμ**
- ii) Τυρόπιττα**
- iii) Χάμπουργκερ**
- iv) Χαλούμι με ντομάτα και ελαιόλαδο**

6. Να ονομάσετε τέσσερις παράγοντες που λαμβάνονται υπόψη για τον καταμερισμό τραπεζιών στους τραπεζοκόμους.

- i) Από τον αριθμό των θέσεων**
- ii) Τη συχνότητα εναλλαγής των πελατών**
- iii) Τον αριθμό των τραπεζοκόμων που θα εργασθούν**
- iv) Τις ικανότητες των τραπεζοκόμων**
- v) Την απόσταση των τραπεζιών από την κουζίνα**

7. Να ονομάσετε τα σκεύη και συνοδευτικά για το σερβίρισμα σαλιγκαριών (snails - escargots).

**Σκεύη**

- i) Ειδικό σκεύος escargotiere (πιάτο στρογγυλό με 6-12 θήκες)
- ii) Πιρούνι για σαλιγκάρια
- iii) Ειδική λαβίδα

**Συνοδευτικά**

- i) Μαύρο ψωμί
- ii) Βούτυρο

8. Να αναφέρετε τους τέσσερις (4) λόγους για τους οποίους χρησιμοποιούνται οινοπνευματώδη ποτά στην παρασκευή φλαμπέ.

- i) Άναμμα φλόγας
- ii) Προσδίδει άρωμα στο φαγητό
- iii) Προσθέτει γεύση
- vi) Για θέαμα, είναι εντυπωσιακό

9. Να γράψετε τέσσερις (4) κανόνες που διέπουν τη διαδικασία για την παρασκευή των φλαμπέ.

- i) Προτού αρχίσει η διαδικασία των φλαμπέ βεβαιωνόμαστε ότι έχουμε πάρει από την κουζίνα όλα τα υλικά
- ii) Το άναμμα δεν γίνεται με σπύρτα αλλά με ελαφρύ τράβηγμα του τηγανιού προς τα πίσω
- iii) Το πιρούνι δεν πρέπει να τρυπά την παρασκευή ούτε να ξύνει το τηγάνι
- iv) Τα σκεύη πρέπει να λάμπουν από καθαριότητα
- v) Η εμφάνιση του τραπέζοκόμου πρέπει να είναι τέλεια
- vi) Δεν πρέπει να αγγίζει με τα χέρια τα φαγητά
- vii) Οι κινήσεις του τραπέζοκόμου πρέπει να είναι επιδέξιες

10. Να περιγράψετε τη διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται για την καταγραφή του εξοπλισμού του εστιατορίου.

- i) Ενημέρωση των τμημάτων για καταγραφή
- ii) Το κάθε τμήμα χωρίζει τον εξοπλισμό κατά είδος
- iii) Αρχίζει η καταγραφή του σύμφωνα με το δελτίο εξοπλισμού
- iv) Καταγράφονται τυχόν ελλείμματα ή περισσεύματα και αν υπάρχουν τότε πρέπει να υπάρξει αιτιολόγηση από το συγκεκριμένο τμήμα και όπου δεν υπάρχει τότε θα ληφθούν μέτρα
- v) Αφού συμπληρωθεί σωστά το δελτίο καταγραφής εξοπλισμού, τότε υπογράφεται από τους υπευθύνους του εξοπλισμού και των τμημάτων

11. Να καταγράψετε τα τεχνικά χαρακτηριστικά που πρέπει να περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές εξοπλισμού.

- i) Σωστή ονομασία
- ii) Μέγεθος - διαστάσεις
- iii) Βάρος (όπου είναι εφικτό)
- iv) Χρώμα
- v) Σχεδιασμός
- vi) Όροι λειτουργίας
- vii) Διάρκεια ζωής – εγγύηση εργοστασίου και προμηθευτή
- viii) Χώρα προέλευσης
- ix) Υλικό κατασκευής (ξύλο, πλαστικό, χάλυβας κλπ.)

12. Να αναφέρετε και να εξηγήσετε τους παράγοντες που συμβάλλουν στην επιτυχία ενός γεύματος που θα σερβιρισθεί στο διάλειμμα ενός συνεδρίου.

- i) Συγχρονισμός
- ii) Ταχύτητα

Λόγω του ότι αρκετά συνέδρια καθυστερούν να λήξουν ή να διακόψουν για το γεύμα, υποχρεώνονται να περικόψουν το χρόνο του διαλείμματος για καφέ ή γεύμα. Έτσι η πίεση για το σερβίρισμα είναι ακόμη εντονότερο για το προσωπικό. Για να επιτευχθεί το σερβίρισμα συνιστάται το πρώτο πιάτο να είναι κρύο και να τοποθετείται στα τραπέζια μερικά λεπτά πριν την είσοδο των συνέδρων. Το ίδιο ισχύει για το ψωμί, το βούτυρο και το κρασί. Επίσης οι πελάτες μπορούν να σερβιριστούν από τον μπουφέ.

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

**ΜΕΡΟΣ Β΄ - Η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες**

13. Να περιγράψετε τέσσερα (4) παραδείγματα μόλυνσης των φαγητών που προκαλούνται από λανθασμένες ενέργειες του προσωπικού του εστιατορίου.

1. Ένας τραπεζοκόμος πηγαίνει στην κουζίνα για να δώσει μια παραγγελία ομελέτας και ο μάγειρας τον παρακαλεί να του φέρει τα αυγά από το ψυγείο. Τα αυγά μπορεί να είναι μολυσμένα με σαλμονέλα, η οποία μεταφέρεται στα χέρια του και μετά στα πιάτα και τα φαγητά που θα σερβιρισθούν.

2. Ο τραπεζοκόμος μεταφέρει ακάλυπτη πιατέλα με φαγητό και ξαφνικά βήχει ή φταρνίζεται χωρίς να βάλει το χέρι του μπροστά από το στόμα του. Τα σταγονίδια που εκσφενδονίζονται από το

στόμα είναι φορτωμένα με μικρόβια σταφυλόκοκκου και άλλα τα οποία θα μεταδοθούν στα φαγητά.

3. Κάποιος τραπεζοκόμος έχει εγκαύματα ή πληγή στο χέρι. Η πληγή περιέχει μικρόβια σταφυλόκοκκου, τα οποία μεταφέρονται στα πιάτα και αν τα πιάτα μείνουν για κάποιο διάστημα στη θερμοτράπεζα θα πολλαπλασιαστούν ακόμη περισσότερο.

4. Ένα άτομο από το προσωπικό του εστιατορίου είναι φορέας μικροβίου από κάποια τροφική δηλητηρίαση που έχει υποστεί και δεν το αναφέρει στο διευθυντή. Μπορεί εύκολα να μολύνει τα σκεύη που χρησιμοποιεί.

14. Κατά την διάρκεια της παράθεσης χύθηκε ποσότητα σούπας πάνω στο τραπέζι των πελατών. Να περιγράψετε τη διαδικασία που θα ακολουθήσετε για να αντιμετωπίσετε την κατάσταση.

1. Ελέγξτε αμέσως αν έχει στάξει πάνω στα ρούχα του πελάτη. Ζητήστε συγγνώμη από τον πελάτη.

2. Αν έχει χυθεί πάνω στα ρούχα του πελάτη δώστε του μια βρεγμένη και στραγγισμένη πετσέτα για να σκουπίσει το μέρος που λερώθηκε.

3. Αν ο πελάτης πρέπει να μετακινηθεί στο βεστιάριο για να καθαρίσει τα ρούχα του, το φαγητό του πρέπει να μεταφερθεί στη θερμοτράπεζα για να μείνει ζεστό μέχρι την επιστροφή του.

4. Ανάλογα με τη σοβαρότητα του ατυχήματος η επιχείρηση μπορεί να αναλάβει το καθάρισμα των ρούχων του πελάτη.

5. Αν λερωθεί το τραπεζομάντηλο, μετακινήστε τα επιτραπέζια σκεύη που λερώθηκαν.

6. Σκουπίστε το λερωμένο μέρος με μία υγρή πετσέτα.

7. Αντικαταστήστε τα σκεύη που μετακινήθηκαν με άλλα καθαρά.

8. Αν έχετε μεταφέρει φαγητό στην κουζίνα επαναφέρετέ το και τοποθετήστε νέα σερβίτσια.

9. Ζητήστε ξανά συγγνώμη από τον πελάτη για την ταλαιπωρία.

15. α) Να γράψετε τους τρεις (3) κανόνες παρουσίασης φαγητού σε πιάτο οι οποίοι ισχύουν τόσο στην κλασική όσο και στη μοντέρνα παρουσίαση. (Μονάδες 6)

i) Ζεστό φαγητό σε ζεστό πιάτο

ii) Κρύο φαγητό σε κρύο πιάτο

iii) Φαγητά ψημένα με υγρές μεθόδους σερβίρονται καλυμμένα με τη σάλτσα τους. Φαγητά ψημένα με ξηρές μεθόδους

σερβίρονται είτε πάνω από τη σάλτσα ή μισοκαλυμμένα με αυτή.

- β) Να εξηγήσετε τι ξεχωρίζει τη μοντέρνα από την κλασική παρουσίαση.  
(Μονάδες 2)

**Η μοντέρνα παρουσίαση ξεχωρίζει από την κλασική στην τελική τοποθέτηση στο πιάτο. Τα φαγητά τοποθετούνται στο κέντρο του πιάτου με μεγαλύτερη έμφαση στο ύψος και συνοχή γεύσεων. Το κυρίως φαγητό δεν χρειάζεται να τοποθετηθεί στην πλευρά του πελάτη.**

16. α) Να αναφέρετε τα βασικά υλικά για παρασκευή φρέσκιας ζύμης ζυμαρικών.  
(Μονάδες 4)

**Αλεύρι, ελαιόλαδο, αυγά, νερό, αλάτι.**

- β) Να γράψετε δύο (2) πλεονεκτήματα και δύο (2) μειονεκτήματα από τη χρήση φρέσκων ζυμαρικών αντί ξηρών ζυμαρικών.  
(Μονάδα 2)

**Πλεονεκτήματα**

- i) Ψηλή ποιότητα τελικού προϊόντος
- ii) Εξαιρετικά σύντομος χρόνος ψησίματος

**Μειονεκτήματα**

- i) Ψηλό εργατικό κόστος
- ii) Χρειάζεται εξειδικευμένο προσωπικό στην κουζίνα

- γ) Να αναφέρετε τέσσερα (4) είδη ζυμαρικών τα οποία μπορούν να γίνουν με φρέσκα ζύμη.  
(Μονάδα 2)

**Ραβιόλες, τортаλλίνια, σπαγγέτι, ταλιατέλλες.**

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

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

17. Σαν αρχιμάγειρας σε ένα ξενοδοχείο έχετε να επιλέξετε μεταξύ της παρουσίασης Ιταλικής ή Ελληνικής βραδιάς σε μια ομάδα τουριστών.

- α) Ποια από τις δύο θα επιλέγατε; Να γράψετε τέσσερα (4) κριτήρια τα οποία θα λαμβάνετε υπόψη για την επιλογή σας.  
(Μονάδες 4)

**Ο μαθητής μπορεί να επιλέξει οποιαδήποτε από τις δύο βραδιές.**

**Τα κριτήρια:**

- i) Η εθνικότητα του πελάτη
- ii) Η γνωριμία του πελάτη με την παραδοσιακή κουζίνα της συγκεκριμένης επιλογής
- iii) Οι δεξιότητες και ικανότητες του προσωπικού της κουζίνας
- iv) Ο διαθέσιμος εξοπλισμός στην κουζίνα
- v) Η επιθυμία των πελατών

β) Να συνθέσετε ένα μενού για μπουφέ για τον τύπο της βραδιάς που επιλέξατε, το οποίο θα περιλαμβάνει συνολικά δώδεκα διαφορετικές παρασκευές. (Μονάδες 6)

### Δείγματα μενού

#### Ελληνικό

- Τζατζίκι
- Ταραμοσαλάτα
- Μελιτζανοσαλάτα
- Ελληνική σαλάτα
- Ντολμάδες
- Στιφάδο
- Μουσακά
- Παστίσιο
- Πατάτες ριγανάτες
- Μπακλαβά
- Γαλακτομπούρεκο
- Ραβανί

#### Ιταλικό

- Αντίπαστο
- Μακαρονοσαλάτα
- Ρόκα με λιαστές ντομάτες
- Φρέσκο μοτσαρέλα
- Κοτόπουλο Κατσιατόρε
- Σκαλοπίνια Μαρσάλα
- Τορτελίνια Ναπολιτέν
- Λαζάνια
- Τιραμισού
- Κασάτα
- Κανόλια
- Πανακότα

18. Είστε ο υπεύθυνος δεξιώσεων σε ένα ξενοδοχείο και σας ζητείται να οργανώσετε μια δεξίωση κοκτέιλ για 200 άτομα. Ο τρόπος σερβιρίσματος είναι ο Αγγλικός.

α) Να αναφέρετε τον τρόπο διαρρύθμισης της αίθουσας. (Μονάδες 2)

1. Μετακινούνται όλα τα έπιπλα και μένουν μόνο τα τραπέζια.
2. Πρώτα ετοιμάζεται το μπουφέ – μπαρ για τα ποτά.



3. Σε διάφορα σημεία της αίθουσας πρέπει να υπάρχουν τραπεζάκια πάνω στα οποία τοποθετούνται λουλούδια και στακτοδοχεία.

4. Όλα τα τραπέζια καλύπτονται με τραπεζομάντηλο και φουρώ.

β) Να αναφέρετε το προσωπικό που θα χρειαστείτε και τις εργασίες που θα του αναθέσετε. (Μονάδες 2)

1. Δύο μπάρμαν

2. Τρεις τραπεζοκόμους που θα μεταφέρουν τις πιατέλες με τα παρασκευάσματα.

3. Δύο τραπεζοκόμους που θα αποκομίσουν τα άδεια ποτήρια.

4. Τρεις τραπεζοκόμους που θα σερβίρουν ποτά.

γ) Να συνθέσετε ένα μενού για την πιο πάνω δεξίωση το οποίο να περιλαμβάνει τέσσερα (4) κρύα, τέσσερα (4) ζεστά και τέσσερα (4) γλυκά καναπέ. (Μονάδες 3)

#### **Δείγμα Μενού**

##### **Κρύα καναπέ**

- Με αυγό και χαβιάρι
- Με μους από χαμ
- Με χαλούμι και ντομάτα
- Με σολομό

##### **Ζεστά καναπέ**

- Σουβλάκι κοτόπουλο
- Γαρίδες πανέ
- Μανιταράκια γεμιστά
- Κεφτεδάκια

##### **Γλυκά καναπέ**

- Τάρτες με φρούτα
- Προφιτερόλ
- Τρούφες
- Φράουλες με σοκολάτα

δ) Να εισηγηθείτε έξι (6) Κυπριακά ποτά τα οποία θα μπορούσαν να σερβιριστούν στη δεξίωση αυτή. (Μονάδες 3)

- Μπράντι
- Ζιβανία
- Μπράντι σάουαρ
- Χυμούς
- Κρασί άσπρο
- Κρασί κόκκινο
- Αναψυκτικά

**ΤΕΛΟΣ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**