

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΝΩΤΕΡΗΣ ΚΑΙ ΑΝΩΤΑΤΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2012

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (ΙΙ) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

**Μάθημα: ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ (314)**

**Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τρίτη, 29 Μαΐου 2012**

**11:00 – 13:30**

**Επιτρεπόμενη διάρκεια γραπτού 2,5 ώρες (150 λεπτά)**

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

**ΟΔΗΓΙΕΣ:**

- 1. ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΣΕΤΕ ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ**
2. Το **Μέρος Α'** αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες.
3. Το **Μέρος Β'** αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες.
4. Το **Μέρος Γ'** αποτελείται από δύο (2) ερωτήσεις και η κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.
5. **Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο εξεταστικό δοκίμιο.**



---

---

---

4. Να εξηγήσετε σε συντομία τον όρο **χαρακτήρας του φαγητού**, κάνοντας ιδιαίτερη αναφορά στον κυριότερο παράγοντα που τον καθορίζει.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

5. Να συμπληρώσετε τα κενά.

Τα ζυμαρικά βράζονται σε μπόλικο ..... αλατισμένο νερό.

Ανακατεύονται απαλά για να μην .....

Ψήνονται σε βαθμό ....., στη συνέχεια ..... και .....

Αναμιγνύονται με άοσμο ....., σκεπάζονται και τοποθετούνται στο ψυγείο.

Αμέσως πριν το σερβίρισμά τους ..... σε ..... νερό, προστίθεται η κατάλληλη σάλτσα και συνοδεύονται με τυρί.

6. Να κατονομάσετε τέσσερις (4) κατηγορίες σαλατών και να δώσετε δύο παραδείγματα από την κάθε κατηγορία.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**7.** Ποια είναι τα σημαντικότερα τέσσερα (4) είδη εξοπλισμού που είναι απαραίτητα για τη διεξαγωγή ενός συνεδρίου σε ένα ξενοδοχείο.

---

---

---

---

---

---

---

---

**8.** Να αναφέρετε έξι (6) καθήκοντα που πρέπει να διεκπεραιώνει ο τραπεζοκόμος στο εστιατόριο μετά την παράθεση.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**9.** Να ονομάσετε δύο (2) βασικά τμήματα του μπαρ και να απαριθμήσετε δύο (2) βασικές εργασίες που διεκπεραιώνονται στο κάθε ένα από αυτά.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**10.** Να επιλέξετε ποιες από τις πιο κάτω απαντήσεις είναι σωστές ή λάθος, γράφοντας τη λέξη “**ΣΩΣΤΟ**” ή “**ΛΑΘΟΣ**” στο κενό που αντιστοιχεί στην κάθε πρόταση.

Το μενού του εστιατορίου στο οποίο εργάζεστε περιλαμβάνει μεταξύ άλλων καπνιστό σολομό. Ποια είναι τα συνοδευτικά για το σερβίρισμα του καπνιστού σολομού;

- α) Φέτα λεμονιού, μύλος πιπεριού, φρυγανιές από άσπρο ψωμί με βούτυρο και κρεμμύδι. \_\_\_\_\_
- β) Φέτα λεμονιού, φρυγανιές από άσπρο ψωμί με μουστάρδα, κρεμμύδι και κουρούβι ξιδάτο. \_\_\_\_\_
- γ) Φέτα λεμονιού, μύλος πιπεριού, μαρούλι και κρεμμύδι. \_\_\_\_\_
- δ) Φέτα λεμονιού, μύλος πιπεριού, φρυγανιές από μαύρο ψωμί με βούτυρο και κρεμμύδι. \_\_\_\_\_

**11.** Να ονομάσετε οκτώ (8) φαγητά που προετοιμάζονται και σερβίρονται από “γκεριντόν” στο εστιατόριο.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

- 12.** Πρέπει να οργανώσετε μια εκδήλωση σε εξωτερικό χώρο (outside catering).  
Να αναφέρετε τέσσερα (4) σημεία που χρειάζονται προσοχή για την καλύτερη  
οργάνωση αυτής της εκδήλωσης.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

**ΜΕΡΟΣ Β΄ (32 ΜΟΝΑΔΕΣ)**

13. α) Να γράψετε τρία (3) χαρακτηριστικά γνωρίσματα της κλασικής παρουσίασης φαγητού σε πιάτο.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

- β) Να γράψετε τρία (3) χαρακτηριστικά γνωρίσματα της μοντέρνας παρουσίασης φαγητού σε πιάτο.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

14. Σας δίνετε ένα τεμάχιο βοδινού κρέατος Β΄ ποιότητας (σκληρό).

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

---

---

---

---

---

---





β) Να καταγράψετε οκτώ (8) καθήκοντα που θα πρέπει να είναι σε θέση να εκτελεί σε καθημερινή βάση το άτομο που θα επιλεγεί.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

- 16.** Είστε ο ιδιοκτήτης ενός καινούργιου εστιατορίου που εξειδικεύεται στην παράθεση φαγητών μπροστά στον πελάτη (φλαμπέ). Να ετοιμάσετε:
- α) Κατάλογο με τέσσερις (4) οδηγίες που θα πρέπει να ακολουθούνται για την αποφυγή ατυχημάτων κατά τη διάρκεια ετοιμασίας και παράθεσης αυτών των φαγητών.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

β) Κατάλογο με τέσσερεις (4) βασικούς κανόνες που θα πρέπει να εφαρμόζονται για τη σωστή προετοιμασία, ψήσιμο και σερβίρισμα των πιο πάνω φαγητών.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

**ΜΕΡΟΣ Γ΄ (20 ΜΟΝΑΔΕΣ)**

17. Η Κυπριακή Δημοκρατία αναλαμβάνει σύντομα την προεδρία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, κατά τη διάρκεια της οποίας θα προσφερθεί δείπνο προς τους αρχηγούς όλων των χωρών μελών.

Αποφασίστηκε όπως παρουσιαστεί ένα μπουφέ, μέσω του οποίου θα προβάλλεται η κυπριακή κουλτούρα.

α) Να συνθέσετε ένα (1) μενού για το πιο πάνω δείπνο, το οποίο πρέπει να περιλαμβάνει δεκαέξι (16) φαγητά. *(τέσσερα (4) ορεκτικά και σαλάτες, τέσσερα (4) κυρίως φαγητά, τέσσερα (4) συνοδευτικά και τέσσερα (4) γλυκά).*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

β) Να περιγράψετε τον τρόπο παρουσίασης του πιο πάνω μπουφέ.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

γ) Να περιγράψετε πώς θα διαμορφώσετε το γενικό περιβάλλον του εστιατορίου για το συγκεκριμένο δείπνο.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**18.** Είστε ο υπεύθυνος για την οργάνωση ενός γάμου, ο οποίος θα περιλαμβάνει μεταξύ άλλων και μία δεξίωση κοκτέιλ.

α) Να ονομάσετε δύο (2) χαρακτηριστικά γνωρίσματα αυτής της δεξίωσης κοκτέιλ.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

β) Να περιγράψετε τη διαδικασία (προετοιμασία και παράθεση) πραγματοποίησης της πιο πάνω δεξίωσης.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

γ) Να εισηγηθείτε ένα (1) μενού κατάλληλο για την πιο πάνω δεξίωση που να περιλαμβάνει τις ακόλουθες παρασκευές: τέσσερα (4) κρύα, τέσσερα (4) ζεστά και τέσσερα (4) γλυκά.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**---ΤΕΛΟΣ ΤΡΙΤΟΥ ΜΕΡΟΥΣ---**



