

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

**ΠΑΓΚΥΠΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ 2015**

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ (ΙΙ) ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΣΧΟΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ**

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

**Ημερομηνία και ώρα εξέτασης: Τρίτη, 9 Ιουνίου 2015**

**8:00 – 10:30**

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

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

**ΟΔΗΓΙΕΣ:**

**Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.**

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.

**Όλες οι απαντήσεις να δοθούν στο εξεταστικό δοκίμιο.**

## ΜΕΡΟΣ Α (μονάδες 48)

1. Να βάλετε σε κύκλο τη σωστή απάντηση.

Η διαφορά που έχει το ριζότο με το ρύζι πιλάφι είναι:

α) Το πιλάφι είναι ζουμερό και κολλώδες σε αντίθεση με το ριζότο το οποίο είναι σπυρωτό και στεγνό.

**β) Στο ριζότο ο ζεστός ζυμός προστίθεται κατά διαστήματα ενώ στο ρύζι πιλάφι προστίθεται όλος μαζί.**

γ) Στο ριζότο χρησιμοποιούμε μακρύκοκκο ρύζι ενώ στο πιλάφι χρησιμοποιούμε ρύζι Αρμπόριο.

δ) Στο ριζότο η αναλογία ζυμού και κρασιού είναι μικρότερη από την αναλογία ζυμού στο ρύζι.

2. Να συμπληρώσετε τα κενά των πιο κάτω προτάσεων:

α) Το βασικό λάδι που χρησιμοποιείται στην Ιταλική κουζίνα είναι το **ελαιολαδο**.

β) Η **Ντομάτα** είναι ο βασιλιάς των λαχανικών στην Ιταλική κουζίνα.

γ) Ο **Βασιλικός** χρησιμοποιείται κυρίως φρέσκος με χαρακτηριστική τη χρήση του στη σάλτσα Πέστο.

δ) Ένα από τα δημοφιλέστερα αλλαντικά της Ιταλίας είναι το **Χοιρομέρι/Προσιουτο** Πάρμας.

3. Να περιγράψετε τη διαδικασία παρασκευής της φρέσκιας ζύμης ζυμαρικών.

- **Βάζουμε το αλεύρι και το αλάτι πάνω στο πάγκο, κάνουμε μια τρύπα.**
- **Σπάζουμε μέσα σε αυτή τα αυγά, το λάδι και το γάλα ή το νερό.**
- **Ζυμώνουμε σιγά σιγά για περίπου 20-25 λεπτά, μέχρι να γίνει η ζύμη.**
- **Την αφήνουμε να ξεκουραστεί για ½ μέχρι και 1 ώρα.**
- **Πριν την ανοίξουμε πρέπει να επανέλθει σε θερμοκρασία δωματίου. (εάν μπει στο ψυγείο)**

4. Να αναφέρετε τέσσερα (4) χαρακτηριστικά που πρέπει να έχει μια σαλάτα κατά την παρουσίαση της σε πιάτο.

### Παρουσίαση σαλάτας σε πιάτο

Όλες οι σαλάτες μπορούν να σερβιριστούν σε πιάτο και η όλη παρουσίαση τους πρέπει να έχει τα πιο κάτω χαρακτηριστικά:

- Όλα τα υλικά πρέπει να είναι φρέσκα και καλής ποιότητας.
- Οι κανόνες παρουσίασης φαγητού σε πιάτο πρέπει να εφαρμόζονται.
- Η παρουσίαση πρέπει να είναι καλόγουστη και ελκυστική.
- Τα φυλλώδη λαχανικά πρέπει να ετοιμάζονται όσο το δυνατό πιο κοντά στην ώρα σερβιρίσματος και να φυλάγονται στο ψυγείο.
- Οι σάλτσες πρέπει να διατηρούνται κρύες.
- Οι σάλτσες για τις σαλάτες από φυλλώδη λαχανικά πρέπει να προστίθενται την τελευταία στιγμή.
- Η ποσότητα της σαλάτας στο πιάτο πρέπει να είναι η κατάλληλη ανάλογα με τη θέση της στο μενού.

5. α) Να απαριθμήσετε τα τέσσερα (4) μέρη τα οποία αποτελούν ένα καναπεδάκι.

**Καναπεδάκια είναι ορεκτικά τα οποία αποτελούνται από:**

- Βάση
- Άλειμμα
- Κυρίως υλικό
- Γαρνιτούρα

β) Να δώσετε ένα παράδειγμα για το κάθε μέρος.

α/α	Μέρη τα οποία αποτελούν ένα καναπεδάκι.	α/α	Ορισμένα Ενδεικτικά Παραδείγματα
1	<u>Βάση</u>	1	Ψωμί, κράκερ, σιού, ταρταλέτα.
2	<u>Άλειμμα</u>	2	Βούτυρο, πολτός ελιάς, μουστάρδα, μαγιονέζα, ελαιόλαδο.
3	<u>Κυρίως υλικό</u>	3	Μπορεί να είναι σχεδόν οτιδήποτε φαγώσιμο ή συνδυασμός διαφόρων υλικών. Αλλαντικά και τυριά είναι συνηθισμένα κύρια υλικά για απλά καναπέ. Επίσης πιο περίπλοκα κυρίως υλικά όπως μους, σαλάτες και άλλα πρέπει να χρησιμοποιούνται για μεγαλύτερη ποικιλία.
4	<u>Γαρνιτούρα</u>	4	Μαϊντανός, άνηθος, κουρούβι, χαβιάρι.

6. α) Να ονομάσετε τις **δύο (2)** μεθόδους παρουσίασης του φαγητού σε πιάτο.

**1) Κλασσική Μέθοδος    2) Μοντέρνα Μέθοδος**

β) Να γράψετε τρία (3) χαρακτηριστικά για **μία (1)** από τις μεθόδους που αναφέρατε πιο πάνω.

### **Κλασσική παρουσίαση φαγητού σε πιάτο.**

**Η κλασσική παρουσίαση φαγητού στο πιάτο έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά.**

**α) Κάθε φαγητό και συνοδευτικό στο πιάτο τοποθετείται ξεκάθαρα χωριστά από το άλλο και οι τυχόν σάλτσες δεν αγγίζουν οτιδήποτε άλλο εκτός από αυτό που συνοδεύουν.**

**β) Το κυρίως φαγητό ( κρέας, ψάρι κλπ) τοποθετείται κάτω στην πλευρά του πελάτη. Τα συνοδευτικά τοποθετούνται από πάνω. Το κέντρο του πιάτου μένει βασικά κενό.**

**γ) Φαγητά ψημένα με υγρές μεθόδους σερβίρονται καλυμμένα με την σάλτσα τους. Φαγητά ψημένα με ξηρές μεθόδους σερβίρονται είτε πάνω από την σάλτσα η μισοκαλυμμένα με αυτή.**

### **Μοντέρνα παρουσίαση φαγητού σε πιάτο.**

**Στην μοντέρνα παρουσίαση ισχύουν οι βασικοί κανόνες της κλασσικής παρουσίασης. Η διαφορά βρίσκεται στην τελική τοποθέτηση στο πιάτο.**

**α) Τα φαγητά τοποθετούνται στο κέντρο του πιάτου με μεγαλύτερη έμφαση στο ύψος και συνοχή των γεύσεων.**

**β) Η τοποθέτηση του κυρίως φαγητού στην πλευρά του πελάτη δεν είναι αναγκαία φτάνει να μην χρειάζεται η μετακίνηση των συνοδευτικών από τον πελάτη για να φτάσει το κύριο φαγητό.**

**γ) Μπορεί να γίνει συνδυασμός γεύσεων, χρωμάτων, μεθόδων μαγειρέματος με μεγάλη έμφαση στην πρωτότυπη παρουσίαση.**

7. Να απαντήσετε **Σωστό** εάν συμφωνείτε ή **Λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες δηλώσεις.

Ο υπεύθυνος του εστιατορίου κατά τον καταμερισμό εργασιών στους τραπεζοκόμους στα τμήματα της Τραπεζαρίας πρέπει να λάβει υπόψη, τους ακόλουθους παράγοντες.

α) Τον αριθμό των θέσεων που υπάρχουν στα τραπέζια του κάθε τμήματος. **Σωστό**

β) Τον αριθμό των τραπεζοκόμων που θα εργαστούν λαμβάνοντας υπόψη τις ικανότητες τους. **Σωστό**

γ) Την απόσταση μεταξύ των τραπεζιών του κάθε τμήματος. **Λάθος**

δ) Τις θέσεις που προτιμούνται περισσότερο από τους πελάτες και την συχνότητα εναλλαγής των πελατών. **Σωστό**

8. Να αντιστοιχίσετε τα ειδικά φαγητά της στήλης Α με τα συνοδευτικά υλικά τους της στήλης Β.

α/α	Στήλη Α	α/α	Στήλη Β
1	Καπνιστός Σολομός	α	Ζεστό λιωμένο βούτυρο
2	Χαβιάρι	β	Μαύρο ψωμί, βούτυρο και πιπέρι
3	Αραβόσιτος	γ	Φέτα λεμονιού, μύλος πιπεριού, φρυγανιές από μαύρο ψωμί, βούτυρο και κρεμμύδι
4	Ψαρόσουπα	δ	Φρυγανιές (Blinis), βούτυρο κρεμμύδι και φέτα λεμονιού
		ε	Φέτες ψωμιού σε ροδέλες αλειμμένες με σκόρδο και ελαιόλαδο

1. **γ**

2. **δ**

3. **α**

4. **ε**

9. Να κατονομάσετε τέσσερα (4) είδη του Μπαρ Ξενοδοχείου και τέσσερα είδη Αυτοτελών επιχειρήσεων Μπαρ.

<b>α/α</b>	<b>Μπαρ Ξενοδοχείου</b>	<b>α/α</b>	<b>Αυτοτελείς Μπαρ</b>
	<b>Κυρίως μπαρ (Main bar)</b>		<b>Αμερικαν μπαρ (American bar)</b>
	<b>Μπαρ πισίνας (Swimming pool bar)</b>		<b>Πιάνο μπαρ (Piano bar)</b>
	<b>Μπαρ παραλίας (Beach bar)</b>		<b>Κλαμπ μπαρ (Club bar)</b>
	<b>Μπαρ υπηρεσίας (Dispense bar)</b>		<b>Μπαρ χορού (Dancing bar)</b>
	<b>Μπαρ οροφής (Roof garden)</b>		<b>Μπαρ δισκοθήκη (Disco bar)</b>
	<b>Μίνι μπαρ (Mini bar)</b>		<b>Καφέ μπαρ ή εσπρέσο μπαρ (Café bar or Espresso bar)</b>
	<b>Μπαρ εστιατορίου (Restaurant bar)</b>		<b>Μπιραρία (Pub)</b>
			<b>Σνακ μπαρ (Snack bar)</b>

**10.** Να καταγράψετε τέσσερις (4) εργασίες του τραπεζοκόμου που μπορεί να κάνει από το βοηθητικό τραπέζακι (Γκεριντόν).

- **Παράθεση φαγητών (σερβίρισμα)**
- **Τεμαχισμός**
- **Ετοιμασία σαλατών και σαλτσών**
- **Ετοιμασία ορεκτικών**
- **Παρασκευή κυρίως φαγητών**
- **Ετοιμασία και παράθεση φρούτων**
- **Ετοιμασία σαλτσών και καφέδων**
- **Παρασκευή φαγητών φλαμπέ**

**11.** Να ετοιμάσετε ένα κατάλογο με τέσσερα (4) είδη βασικού εξοπλισμού για μια εξωτερική εκδήλωση.

- **Καρέκλες**
- **Τραπέζια**
- **Εξοπλισμός κουζίνας (φούρνοι, σχάρες, φριτούρες)**
- **Διατήρηση ζεστών φαγητών (μπεν μαρί, ρεσιό)**
- **Πάγκοι εργασίας**
- **Γεννήτρια**

**12.** Να αναφέρετε τέσσερις (4) τρόπους διαρρύθμισης μιας αίθουσας ξενοδοχείου για τη διεξαγωγή ενός συνεδρίου.

- **Θεατρική διάταξη**
- **Σχολική Διάταξη**
- **Κυκλική διάταξη**
- **Ομάδες εργασίας**
- **Σε σχήματα Π, Τ, Ε**

### **ΜΕΡΟΣ Β (μονάδες 32)**

**13.** Οι πιο κάτω προτάσεις αποτελούν τα στάδια παρασκευής μιας συνταγής για στήθος κοτόπουλου σοτέ με σάλτσα, **(μέθοδος ξέβαθου τηγανίσματος)**.

Στον πίνακα που ακολουθεί, να βάλετε τις προτάσεις αυτές αριθμητικά στη σωστή σειρά, ούτως ώστε η συνταγή να μπορεί να εκτελεσθεί σωστά.

α) Ακολουθως γυρίζουμε το κοτόπουλο και το σοτάρουμε μέχρι να ροδοκοκκινίσει και από την άλλη πλευρά.

β) Στη συνέχεια σοτάρουμε το στήθος από κοτόπουλο μέχρι να ροδοκοκκινίσει.

γ) Καρυκεύουμε το στήθος από κοτόπουλο με αλάτι και πιπέρι.

δ) Κάνουμε ντιγκλέϊζινγκ (deglazing) με κρασί ή ζυμό από κοτόπουλο και αφήνουμε το υγρό να εξατμιστεί.

ε) Διορθώνουμε τη γεύση και σερβίρουμε.

ζ) Κτυπούμε το στήθος από κοτόπουλο με μπάτη.

η) Προσθέτουμε τη σάλτσα στο τηγάνι, σιγοβράζουμε μέχρι να ψηθεί το κοτόπουλο και να ελαττωθεί η σάλτσα .

θ) Αφαιρούμε το περιττό λίπος από το τηγάνι.

	1	2	3	4	5	6	7	8
Στάδια της Μεθόδου	ζ	γ	β	α	θ	δ	η	ε



14. α) Να αναφέρετε τους τρεις (3) παράγοντες που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη για την επιλογή του μενού ενός μπουφέ.

#### Επιλογή του μενού.

Η επιλογή των φαγητών που επιλέγονται για το μενού ενός μπουφέ πρέπει να γίνεται αφού ληφθούν υπόψη οι πιο κάτω παράγοντες:

- α) Το θέμα του μπουφέ
- β) Η εύκολη αυτοεξυπηρέτηση του πελάτη.
- γ) Η διατήρηση των φαγητών του μπουφέ.

β) Να επεξηγήσετε πέντε (5) παράγοντες που καθορίζουν την επιτυχή παρουσίαση των φαγητών του μπουφέ.

Η επιτυχία ενός μπουφέ δεν μπορεί να βασιστεί μόνο πάνω στην καλή επιλογή και ετοιμασία των φαγητών. Βασικός παράγοντας της επιτυχίας του είναι η παρουσίαση. Αυτή πρέπει να είναι πρωτότυπη, ελκυστική και πολλές φορές εντυπωσιακή. Η πρώτη ματιά στο μπουφέ πρέπει να προϋδεάζει τον πελάτη για μια μοναδική εμπειρία

- Το μπουφέ πρέπει να έχει ένα κεντρικό σημείο εστίασης. Εκεί συνήθως τοποθετείται ένα έκθεμα, το οποίο πρέπει να έχει άμεση σχέση με το θέμα του μπουφέ. Τα υλικά του εκθέματος πρέπει να είναι πάντα φαγώσιμα. Συνηθισμένα εκθέματα είναι: ο σκαλισμένος πάγος, οι διαρρυθμίσεις σκαλισμένων λαχανικών, τα εκθέματα από βούτυρο και άλλα. Το κύριο έκθεμα πρέπει να είναι επιβλητικό και καλόγουστο. Πρόχειρα ετοιμασμένα εκθέματα είναι συνήθως κακόγουστα και δεν εκπληρώνουν το σκοπό τους.
- Η τοποθέτηση των φαγητών πρέπει να γίνεται με γνώμονα το εύκολο σερβίρισμα και την καλαισθησία. Ένα μπουφέ πρέπει να είναι τρισδιάστατο, τα φαγητά δηλαδή πρέπει να τοποθετούνται σε διάφορα ύψη και βάθη.
- Η σειρά με την οποία τοποθετούνται τα φαγητά πάνω σε ένα μπουφέ είναι σημαντική και καθορισμένη από τις αρχές που διέπουν την σειρά παρουσίασης φαγητών σε μενού. Δηλαδή τα φαγητά τοποθετούνται με την σειρά με την οποία θα τα σερβίραμε ή θα τα παρουσιάζαμε σε ένα συμβατικό μενού.
- Οι καθρέπτες, πιατέλες και άλλα δοχεία στα οποία παρουσιάζονται τα φαγητά πρέπει να είναι πεντακάθαρα σαν καινούρια.
- Όλα τα φαγητά κρύα ή ζεστά πρέπει να έχουν ομοιομορφία όσο αφορά την παρουσίαση, μέγεθος, τεμαχισμό κ.α.

15. Είστε ο Διευθυντής ενός ξενοδοχείου πέντε αστέρων και θα πρέπει να προσλάβετε τον Γενικό Υπεύθυνο του Μπαρ (Bar Supervisor) του ξενοδοχείου.

α) Να απαριθμήσετε τέσσερα (4) **προσόντα** που θα πρέπει να έχει ο Γενικός Υπεύθυνος του Μπαρ.

- **Διοικητικές ικανότητες**
- **Γνώστης του επαγγέλματος**
- **Γνώστης ξένων γλωσσών**
- **Απόφοιτος ξενοδοχειακής σχολής**
- **Αρκετά χρόνια πείρας σε μπαρ ξενοδοχείου**
- **Ευγενικός**
- **Υπομονετικός**
- **Εχέμυθος**
- **Γρήγορος**
- **Καθαρός**
- **Τυπικός**
- **Ευχάριστος**

β) Να γράψετε τέσσερα (4) **καθήκοντα** που εκτελεί ο Γενικός Υπεύθυνος του Μπαρ σε ένα ξενοδοχείο.

- **Είναι ο υπεύθυνος για την τη οργάνωση όλων των Μπαρ του ξενοδοχείου.**
- **Είναι ο υπεύθυνος διοίκηση όλων των Μπαρ του ξενοδοχείου.**
- **Είναι ο υπεύθυνος για την ομαλή λειτουργία όλων των μπαρ του ξενοδοχείου.**
- **Συνεργάζεται με τον υπεύθυνο των τροφίμων και ποτών.**
- **Καθορίζει την πολιτική των πωλήσεων του μπαρ και έχει την ευθύνη της εφαρμογής της σε μόνιμη βάση.**
- **Να ετοιμάζει όλα τα ποτά και κοκτέιλ και σερβίρει κρασιά και σαμπάνιες σε όλα τα μπαρ.**
- **Ετοιμάζει τα ωράρια του προσωπικού των μπαρ**
- **Πρωθεί τις πωλήσεις με το να γνωρίζει τις διάφορες προτιμήσεις των πελατών, συστήνοντας τα ανάλογα ποτά για τη κάθε περίπτωση.**

**16.** Η παρασκευή και παράθεση φαγητών μπροστά στον πελάτη (Φλαμπέ) χρειάζεται ειδικές γνώσεις και δεξιότητες.

α) Να αναφέρετε τέσσερις(4) **κανόνες ασφαλείας** που πρέπει να εφαρμόζονται κατά τη διάρκεια της ετοιμασίας και παράθεσης φαγητών φλαμπέ.

- **Τοποθετούμε το τρόλεϊ του Φλαμπέ μακριά από τις κουρτίνες**
- **Δεν φλαμπάρουμε σε χαμηλοτάβανα εστιατόρια**
- **Δεν μετακινούμε ποτέ ένα φορτωμένο τρόλεϊ μέσα στο εστιατόριο.**
- **Το οινοπνευματώδες ποτό που θα χρησιμοποιηθεί για το άναμμα της φλόγας στο φλαμπέ χύνεται μέσα στο τηγάνι από ποτήρι και όχι από τη μπουκάλα.**
- **Τοποθετούμε το τρόλεϊ του Φλαμπέ όχι πολύ κοντά στους πελάτες**
- **Δεν πρέπει να προεξέχουν σκεύη από το τρόλεϊ του φλαμπέ**
- **Δεν πρέπει να σπρώχνουμε αλλά να τραβάμε το τρόλεϊ**

β) Να γράψετε τέσσερις (4) **κανόνες υγιεινής** που πρέπει να τηρούνται κατά την παράθεση φαγητών φλαμπέ.

- **Το άγγιγμά των μαλλιών, μύτης και στόματος (γενικά οποιουδήποτε μέρους του σώματος μας) πρέπει να αποφεύγετε.**
- **Το άγγιγμα των φαγητών με τα χέρια πρέπει να αποφεύγετε.**  
**Πάντα χρησιμοποιούμε λαβίδα**
- **Πρέπει να χρησιμοποιώ διαφορετική λαβίδα για τα ψημένα και διαφορετική για το ανακάτεμα του φαγητού.**
- **Οι κανονισμοί προσωπικής υγιεινής πρέπει να τηρούνται σχολαστικά (λούσιμο, αντιιδρωτικό, διακριτικό άρωμα, ξυρισμένοι με περιποιημένα μαλλιά, πλύσιμο χεριών, καθαρά νύχια, υγιεινή στόματος και δοντιών).**
- **Πεντακάθαρη στολή με καλογουαλισμένα μαύρα παπούτσια.**

## ΜΕΡΟΣ Γ (μονάδες 20)

17. Είστε ο Διευθυντής Τροφίμων και Ποτών (Food and Beverage Manager) σε ένα ξενοδοχείο και θα πρέπει να οργανώσετε μία **γαμήλια εκδήλωση**. Η εκδήλωση αρχίζει με δεξίωση κοκτέιλ για όλους τους καλεσμένους και μετά ακολουθεί παράθεση μπουφέ για τους στενούς συγγενείς και φίλους.

α) Να περιγράψετε τη διαδικασία προετοιμασίας και παράθεσης της **δεξίωσης ΚΟΚΤΕΪΛ**.

- **Κατανομή καθηκόντων**
- **Ετοιμασία νησίδων (τραπέζια με φουρό), πάγκου του μπαρ με φουρό και ψηλά τραπέζια με μικρή διάμετρο στρωμένα με τραπεζομάντηλα και στολισμένα με λουλούδια.**
- **Ετοιμασία των ποτών (ετοιμάζεται η βάση χωρίς τον πάγο και τα αεριούχα)**
- **Όταν φτάσουν οι πελάτες οι τραπεζοκόμοι αναλαμβάνουν τα προκαθορισμένα τους καθήκοντα.**
- **Υπάρχει Bar με μερικά (3 με 5 προκαθορισμένα ποτά και κόκτειλς) τα οποία σερβίρονται από buffet Bar.**
- **Τραπεζοκόμοι του Μπαρ περιφέρονται με δίσκους με ποτά στο χώρο δεξίωσης**
- **Οι πιατέλες με τις παρασκευές τοποθετούνται στις νησίδες. Τα ζεστά τοποθετούνται σε θερμαινόμενα ρεσιό.**
- **Τραπεζοκόμοι του εστιατορίου περιφέρονται με δίσκους και πιατέλες με τις παρασκευές στο χώρο.**
- **Οι πελάτες παίρνουν με το χέρι ή με οδοντογλυφίδες τα παρασκευάσματα**
- **Οι τραπεζοκόμοι αποκομίζουν τα λερωμένα ποτήρια και αλλάζουν σταχτοδοχεία (αν είναι σε ανοικτό χώρο)**
- **Επειδή είναι γάμος και έχουμε συνεχή ροή από κόσμο τα κρύα, τα ζεστά και τα γλυκά εδέσματα σερβίρονται ταυτόχρονα και συνεχώς.**
- **Όταν λήξει ο χρόνος κλείνει το μπαρ και καθαρίζεται ο χώρος**

β) Να εισηγηθείτε τέσσερα (4) **ζεστά εδέσματα** που θα σερβιριστούν στη δεξίωση κοκτέιλ.

**Τα εδέσματα είναι ενδεικτικά.**

- Μικρές πίτσες
- Μικρές κούπες
- Σεφταλιές
- Κεφτεδάκια
- Σουβλάκια
- Συκωτάκια με μπέικον
- Γαρίδες πανέ

γ) Να γράψετε τη διαδικασία σερβιρίσματος κατά την **παράθεση από μπουφέ.**

- **Καλωσόρισμα και συνοδεία του πελάτη στο τραπέζι του**
- **Άναμμα του κεριού αν υπάρχει και επεξήγηση στους πελάτες ότι είναι μπουφέ και σερβίρονται μόνοι τους**
- **Λήψη παραγγελίας ποτών και σερβίρισμα ψωμιού**
- **Σερβίρισμα ποτών**
- **Οι πελάτες σερβίρονται το πρώτο πιάτο με τα κρύα εδέσματα από το μπουφέ**
- **Όταν τελειώσουν όλοι στο τραπέζι οι τραπεζοκόμοι αποκομίζουν τα πρώτα πιάτα με τα σερβίτσια τους.**
- **Οι πελάτες σερβίρονται το κυρίως πιάτο με τα ζεστά εδέσματα**
- **Όταν τελειώσουν όλοι στο τραπέζι γίνεται αποκόμιση πιάτου κυρίως, ψωμιού και σερβίτσιων. Σηκώνουν και τα αλατοπίπερα**
- **Καθαρισμός από ψυχούλα ή και υπολείμματα φαγητού**
- **Κατέβασμα σερβίτσιων γλυκού**
- **Αποκόμιση πιάτου γλυκού και σερβίτσιων**
- **Λογαριασμός όταν ζητηθεί και αποχαιρετισμός**

18. α) Να κατονομάσετε τρεις (3) κατακτητές που είχαν την πλέον δυνατή επίδραση στη διαμόρφωση της παραδοσιακής Κυπριακής κουζίνας.

**Την πλέον δυνατή επίδραση είχαν οι Φράγκοι, οι Ενετοί και οι Τούρκοι τα σημάδια των οποίων βλέπουμε σήμερα στην παραδοσιακή Κυπριακή κουζίνα.**

β) Από τις πιο κάτω κατηγορίες υλικών που χρησιμοποιούνται στην παραδοσιακή Κυπριακή κουζίνα να αναφέρετε **ένα (1)** συγκεκριμένο παράδειγμα για την κάθε κατηγορία.

α/α	Κατηγορία Υλικών	Παράδειγμα
1	Γαλακτοκομικό	Χαλούμι, Γιαούρτι
2	Γαλακτοκομικό	Αναρή, Τυρί για φλαούνες
3	Κρεατικό	Χοιρινό
4	Κρεατικό	Αρνί, Κατσίκι
5	Αλλαντικό	Λούντζα, Λουκάνικα, Παστουρμάς, Χοιρομέρι, Τσαμαρέλλα, Παστά

γ) Να συνθέσετε ένα μενού για μπουφέ με θέμα την **παραδοσιακή Κυπριακή κουζίνα**. Το μενού πρέπει να περιλαμβάνει συνολικά δώδεκα (12) εδέσματα. Τρία (3) ορεκτικά ή και σαλάτες, τρία (3) κρεατικά, ένα (1) πουλερικό, ένα (1) ψαρικό ή θαλασσινό, δύο (2) συνοδευτικά για τα κυρίως φαγητά και δύο (2) επιδόρπια.

### **Τα εδέσματα του μπουφέ είναι ενδεικτικά.**

<b>MENΟΥ</b>	
<b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ</b>	<b>ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΕΔΕΣΜΑΤΟΣ</b>
<b>Ορεκτικά ή και σαλάτες</b>	<b>Ταχίνι</b>
<b>Ορεκτικά ή και σαλάτες</b>	<b>Ταλατούρι</b>
<b>Ορεκτικά ή και σαλάτες</b>	<b>Χωριάτικη σαλάτα</b>
<b>Κρεατικά</b>	<b>Αφέλια</b>
<b>Κρεατικά</b>	<b>Αρνί Τταβά</b>
<b>Κρεατικά</b>	<b>Σεφταλιά</b>
<b>Πουλερικό</b>	<b>Κοτόπουλο στο φούρνο</b>
<b>Ψαρικό ή θαλασσινό</b>	<b>Οκταπόδι καθιστό</b>
<b>Συνοδευτικά</b>	<b>Πλιγούρι</b>
<b>Συνοδευτικά</b>	<b>Πατάτες Αντινακτές</b>
<b>Επιδόρπια</b>	<b>Δάκτυλα</b>
<b>Επιδόρπια</b>	<b>Αναρόκρεμα</b>