

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 ζωμός 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 ζωμού και κρασιού είναι μικρότερη από την αναλογία ζωμού στο ρύζι.

2. Να συμπληρώσετε τα κενά των πιο κάτω προτάσεων:

- α) Το βασικό λάδι που χρησιμοποιείται στην Ιταλική κουζίνα είναι το \_\_\_\_\_.
- β) Η \_\_\_\_\_ είναι ο βασιλιάς των λαχανικών στην Ιταλική κουζίνα.
- γ) Ο \_\_\_\_\_ χρησιμοποιείται κυρίως φρέσκος με χαρακτηριστική τη χρήση του στη σάλτσα Πέστο.
- δ) Ένα από τα δημοφιλέστερα αλλαντικά της Ιταλίας είναι το \_\_\_\_\_ Πάρμας.

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

---

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

---

---

- β) Να δώσετε ένα παράδειγμα για το κάθε μέρος.

α/α	Μέρη τα οποία αποτελούν ένα καναπεδάκι.	α/α	Παράδειγμα
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	

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

1)\_\_\_\_\_ 2)\_\_\_\_\_

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

---

---

---

---

---

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. \_\_\_\_\_

β) Τον αριθμό των τραπεζοκόμων που θα εργαστούν λαμβάνοντας υπόψη τις ικανότητες τους. \_\_\_\_\_

γ) Την απόσταση μεταξύ των τραπεζιών του κάθε τμήματος. \_\_\_\_\_

δ) Τις θέσεις που προτιμούνται περισσότερο από τους πελάτες και τη συχνότητα εναλλαγής των πελατών. \_\_\_\_\_

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	Αραβόσιπος	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. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_ 3. \_\_\_\_\_ 4. \_\_\_\_\_

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

α/α	Μπαρ Ξενοδοχείου	α/α	Αυτοτελείς Μπαρ
1		1	
2		2	
3		3	
4		4	

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

---

---

---

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

---

---

---

## **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 ντιγκλέιζινγκ (deglazing) με κρασί ή ζωμό 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.

	<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>Στάδια της Μεθόδου</b>								



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.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---







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

---

---

---

---

---

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	
2	Γαλακτοκομικό	
3	Κρεατικό	
4	Κρεατικό	
5	Αλλαντικό	





