



**ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΠΑΦΟΥ**  
**ΣΧΟΛΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ 2017-18**  
**ΓΡΑΠΤΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ ΜΑΪΟΥ 2018**

**ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ:** Πρακτική  
**ΚΛΑΔΟΣ:** Ξενοδοχειακών και Επισιτιστικών  
Επαγγελματιών  
**ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:** Μαγειρικής – Τραπεζοκομίας  
**ΜΑΘΗΜΑ:** Τεχνολογία και Εργαστήριο Μαγειρικής

**ΤΑΞΗ:** Α\_ΞΕ α, β  
**ΩΡΑ:** 08:00 – 10:00  
**ΗΜΕΡ. ΕΞΕΤΑΣΗΣ:** 25/05/2018  
**ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ:** Χαράλαμπος Κωνσταντίνου,  
Σάββας Θεοδοσίου

Τεχνολογία και Εργαστήριο Μαγειρικής	ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ												Μερικά Σύνολα	Υπογραφή Διορθωτή
ΜΕΡΟΣ Α΄ ΜΟΝΑΔΕΣ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	(%)	
ΜΕΡΟΣ Β΄ ΜΟΝΑΔΕΣ	1	2	3	4										
ΜΕΡΟΣ Γ΄ ΜΟΝΑΔΕΣ	1	2												Βαθμολογία ολογράφως
<b>ΤΕΛΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ</b>												/100	/20	

Όνοματεπώνυμο: ..... Τμήμα: .....

**ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΟΥ: 2 ώρες (120 λεπτά)**

**ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΟΚΤΩ (8) ΣΕΛΙΔΕΣ**

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

**ΜΕΡΟΣ Α΄:** Δώδεκα (12) ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση του ΜΕΡΟΥΣ Α΄ βαθμολογείται με 4 μονάδες.

**ΜΕΡΟΣ Β΄:** Τέσσερις (4) ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση του ΜΕΡΟΥΣ Β΄ βαθμολογείται με 8 μονάδες.

**ΜΕΡΟΣ Γ΄:** Δύο (2) ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση του ΜΕΡΟΥΣ Γ΄ βαθμολογείται με 10 μονάδες.

## ΜΕΡΟΣ Α: Δώδεκα (12) Ερωτήσεις.

### 1. Σημειώστε ✓ σε μία από τις δύο στήλες.

	Ερωτήσεις	Σωστό	Λάθος
α	Ο γενικός υπεύθυνος της κουζίνας ονομάζεται «Chef de Cuisine», ενώ ο υπεύθυνος τμήματος κουζίνας ονομάζεται «Chef de Partie».		
β	Δοχεία με υγρά πρέπει να τοποθετούνται σε ράφια πιο ψηλά από το ύψος των ματιών μας.		

### 2.

α	Τα σανίδια κοπής με χρώμα καφέ είναι κατάλληλα για το κόψιμο των ωμών πουλερικών.		
β	Το «Liaison – Λιεζόν» χρησιμοποιείται για να δώσει πυκνότητα και γεύση στην παρασκευή, στην οποία θα προστεθεί.		

### 3.

α	Η σάλτσα «Ντεμί Κλας» παρασκευάζεται, αφού ελαττώσουμε ίση ποσότητα σάλτσας «Εσπανιόλ» και σκούρου ζωμού στη μισή ποσότητα.		
β	Η διακόσμηση του εστιατορίου θα πρέπει να συνάδει με το θέμα του μπουφέ.		

### 4.

α	Με τον όρο «mise en place» εννοούμε την απαραίτητη προετοιμασία που χρειαζόμαστε, για να ετοιμάσουμε μια παρασκευή.		
β	Το «court bouillon» είναι αρωματισμένος ζωμός, ο οποίος χρησιμοποιείται στη μαγειρική, για να μαγειρευτούν κυρίως ψάρια. Περιέχει mirepoix, κρασί, χυμό λεμονιού και νερό.		

### 5. Υπογραμμίστε το σωστό.

#### I. Το «Μπουκέτ Καρνί - Bouquet Garni» περιέχει:

α) μανιτάρι β) κοτσάνια μαϊντανού γ) κόκκους πιπεριού δ) μοσχοκάρφι και δάφνη

#### II. Με την ορολογία «Τζουλιέν – Julienne» εννοούμε:

α) τους μικρούς κύβους σαν ζάρια β) τις λεπτές φέτες  
γ) τις στενόμακρες λωρίδες σαν σπιρτόξυλα δ) τους πολύ μικρούς κύβους

## 6. Υπογραμμίστε το σωστό.

### I. Το «Μιρπούά – Mireroix» περιέχει:

- α) 50% κρεμμύδια, 25% σέλινο, 25% σκουράθα
- β) 50% κρεμμύδια, 25% σέλινο, 25% καρότα
- γ) 25% καρότα, 25% κρεμμύδια, 50% σέλινο
- δ) 25% σκουράθα, 25% σέλινο, 50% καρότα

### II. Το βασικό συστατικό της σούπας «Μπισκ - Bisque» είναι:

- α) θαλασσινά      β) τυρί      γ) πατάτες      δ) ούζο

## 7. Από το πιο κάτω κρυπτόλεξο να βρείτε και να υπογραμμίσετε τέσσερις (4) αμυλούχες ουσίες οι οποίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν, για να δέσουν ή να πήξουν ένα υγρό (σάλτσα).

P	Λ	Υ	N	P	P	E	A	B	K	Λ	Π	Ο	Σ	A	Δ
H	B	Λ	Φ	Υ	Ο	Π	A	K	Π	N	Δ	M	I	K	A
Δ	Γ	A	Ψ	Z	N	Ξ	A	P	K	Λ	Π	A	T	Σ	E
E	Π	A	T	A	T	A	Λ	E	Υ	P	Ο	N	A	T	A
Z	X	Ψ	A	Λ	A	Z	A	N	I	A	K	I	Λ	T	O
Γ	Ο	B	N	E	B	Ο	T	A	N	I	A	T	E	B	Π
X	Π	N	M	Υ	Ο	P	M	Ο	Σ	A	P	A	Υ	Φ	E
N	Ο	E	Λ	P	A	Ο	I	K	Ο	I	A	T	P	K	Z
A	P	A	B	Ο	Σ	I	T	A	Λ	E	Υ	P	Ο	K	Σ

## 8. Συμπληρώστε τα κενά.

- α) Οι Σάλτσες ταξινομούνται με βάση τη θερμοκρασία που σερβίρονται, σε ....., σε ..... και σε .....
- β) Για να έχουμε επιτυχημένο «ρού», αυτό πρέπει να ψήνεται σε ..... θερμοκρασία.

## 9. Συμπληρώστε τα κενά.

- α) Το «όνιον κλουτέ - Oignon cloutè» είναι καρφωμένο κρεμμύδι με ..... και ..... Χρησιμοποιείται στη σάλτσα .....
- β) Οι ξεφλουδισμένες, ξεσποριασμένες ντομάτες, κομμένες σε κύβους ονομάζονται .....

10. Να σημειώσετε στον ακόλουθο πίνακα (στις στήλες Β και Γ), ποια τρόφιμα τοποθετούνται από την αρχή σε κοχλαστό νερό και ποια τοποθετούνται σε κρύο νερό, για να ψηθούν με τη μέθοδο του βρασίματος (σημειώσατε ✓).

Στήλη Α: Είδος Τροφής	Στήλη Β: Κοχλαστό νερό	Στήλη Γ: Κρύο νερό
Παντζάρια, Καρότα		
Μακαρόνια και Ρύζι		
Μπιζέλι, Κολοκυθάκια		
Φασόλια ξηρά, Λουβί ξηρό		

11. Να αντιστοιχίσετε τις βασικές σάλτσες (Ομάδα Α) με τις παράγωγες τους (Ομάδα Β).

ΟΜΑΔΑ Α	ΟΜΑΔΑ Β
1. Σάλτσα «Μπεσιαμέλ – Béchamel»	Α) Σάλτσα «Μιλανέζ - Milanaise»
2. Σάλτσα Ντομάτας «Tomato»	Β) Σάλτσα «Σουπρέμ - Souprême»
3. Σάλτσα «Βελουτέ – Velouté»	Γ) Σάλτσα Τυριού «Mornay»
4. Σάλτσα Μαγιονέζας «Mayonnaise»	Δ) Σάλτσα «Ταρτάρ»
	Ε) Σάλτσα «Ντεμί- Γκλάς - Demi-glace»

ΟΜΑΔΑ Α	1	2	3	4
ΟΜΑΔΑ Β				

12. Να συμπληρώσετε τις πιο κάτω προτάσεις, επιλέγοντας τις κατάλληλες λέξεις, που βρίσκονται μέσα στην παρένθεση. (καθαρό, υγιεινής, γιατρό, κουζίνας, μεταδοτικές, δηλητηριάσεις, πληγές, αναρρώσει).

Αναμφίβολα οι μάγειροι μπορούν να αποτρέψουν τροφικές ....., όταν γνωρίζουν και εφαρμόζουν αυστηρά τους κανόνες .....  
Επιπρόσθετα, ένα υγιεινό, ..... περιβάλλον εμπνέει και προδιαθέτει το προσωπικό της ....., για να αποδίδει περισσότερο. Το προσωπικό της κουζίνας πρέπει να επισκέπτεται τον ....., όταν έχει μολυσμένες ..... και υποφέρει από ..... ασθένειες. Το προσωπικό επιστρέφει στην εργασία του, όταν ..... τελειώς.

**ΜΕΡΟΣ Β: Τέσσερις (4) Ερωτήσεις.**

**1. α) Να δώσετε τον ορισμό του ζωμού. (4 μονάδες)**

---

---

---

---

**β) Να αναφέρετε τέσσερις (4) οδηγίες για επιτυχημένους ζωμούς. (4 μονάδες)**

---

---

---

---

---

---

**2. α) Να δώσετε τον ορισμό των σαλτσών. (3 μονάδες)**

---

---

---

---

**β) Να γράψετε πέντε (5) χαρακτηριστικά γνωρίσματα των σαλτσών. (5 μονάδες)**

---

---

---

---

---

---

**3. Να αναφέρετε οκτώ (8) επαγγελματικά προσόντα ενός καλού μάγειρα. (8 μονάδες)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**4. α) Να αναφέρετε και να επεξηγήσετε τους τρεις (3) παράγοντες που ευθύνονται για τα ατυχήματα στην κουζίνα. (6 μονάδες)**

---

---

---

---

---

---

---

---

**β) Εργάζεστε στην κουζίνα και ετοιμάζετε τηγανητά φαγητά. Τελειώνετε το τηγάνισμα και κατά λάθος έχετε ξεχάσει το τηγάνι με το λάδι στη φωτιά, με αποτέλεσμα να γίνει ανάφλεξη του λαδιού (να πάρει φωτιά). Τι πρέπει να κάνετε, για να σβήσετε την φωτιά; Να δώσετε δύο (2) παραδείγματα. (2 μονάδες)**

---

---

---

---

---

---

---

---

## ΜΕΡΟΣ Γ: Δύο (2) Ερωτήσεις.

1. Διαβάστε το πιο κάτω άρθρο και απαντήστε στις ερωτήσεις που ακολουθούν.

**«23χρονη έχασε την παλάμη της. Κρεατομηχανή της πήρε το χέρι.»**

«Η ηλεκτρική μηχανή που χρησιμοποιούσε η άτυχη κοπέλα σε εστιατόριο της Λεμεσού για να κόψει κιμά, της τύλιξε το χέρι και της το εγκλώβισε. Στο ατύχημα κλήθηκε αμέσως και η Πυροσβεστική υπηρεσία για τον απεγκλωβισμό του χεριού της. Τελικά, αποφασίστηκε να μεταφερθεί στο Γενικό Νοσοκομείο Λεμεσού, για να γίνει εκεί η επιχείρηση απεγκλωβισμού του χεριού της. Έτσι, μεταφέρθηκε μαζί με το μηχάνημα στο χειρουργείο, όπου οι γιατροί κατάφεραν να απελευθερώσουν το χέρι της, όμως η σοβαρότητα των τραυμάτων ήταν τέτοια που η παλάμη του χεριού της δεν κατέστη δυνατό να σωθεί και ακρωτηριάστηκε. Στη σκηνή του ατυχήματος, μετέβησαν λειτουργοί του Επαρχιακού Γραφείου Επιθεώρησης Εργασίας, για να εξετάσουν τα ακριβή αίτια του ατυχήματος.» Εφημερίδα Πολίτης, 25/10/2010.

α) Να καταγράψετε τρεις (3) τρόπους, με τους οποίους θα μπορούσε να αποφευχθεί το ατύχημα. (6 μονάδες)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

β) Να αναφέρετε και να επεξηγήσετε δύο (2) επιπτώσεις που έχουν τα ατυχήματα στην ομαλή λειτουργία της κουζίνας και της επιχείρησης γενικά. (4 μονάδες)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2. α) Τι εννοούμε με τον όρο μαγείρεμα; (2 μονάδες)

---

---

---

β) Να αναφέρετε τέσσερις (4) λόγους για τους οποίους μαγειρεύονται οι τροφές. (4 μονάδες)

---

---

---

---

---

γ) Ποια δύο (2) καύσιμα χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα στις σύγχρονες κουζίνες; Εξηγήστε. (4 μονάδες)

---

---

---

---

---

**ΟΙ ΕΙΣΗΓΗΤΕΣ**

Χαράλαμπος Κωνσταντίνου

.....

Σάββας Θεοδοσίου

.....

**Ο ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ Β.Δ**

Ιωάννου Γιαννάκης

.....

**Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ**

Θεόδωρος Ηλία

.....