



ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ
ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ Ι.Ε.Κ.

"ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ
– ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ(CHEF)"

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Αποφοίτων Ι.Ε.Κ.	3
2. Διάρκεια του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων.....	3
3. Θεωρητικό Μέρος: Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητας Ι.Ε.Κ.	4
ΟΜΑΔΑ Α ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ	4
ΟΜΑΔΑ Β ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ.....	6
4. Πρακτικό Μέρος: Κατάλογος Στοχοθεσίας Πρακτικών Ικανοτήτων και Δεξιοτήτων (Στοχοθεσία Εξεταστέας Ύλης Πρακτικού Μέρους)	13

1. Εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Αποφοίτων Ι.Ε.Κ.

Οι εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης αποφοίτων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) της ειδικότητας «**ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ – ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ (CHEF)**» διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της αριθμ. **2944/2014 Κοινής Υπουργικής Απόφασης Οικονομικών και Παιδείας και Θρησκευμάτων (Φ.Ε.Κ. Β΄ 1098/2014)** όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, η οποία εκδόθηκε βάσει της διάταξης της παρ. 5, του άρθρου 25, του **Ν. 4186/2013 (Φ.Ε.Κ. Α΄ 193/2013)**, όπως τροποποιήθηκε με τη διάταξη της παρ. 1, του άρθρου 11, του **Ν. 4229/ 2014 (Φ.Ε.Κ. Α΄ 8/2014)** και ισχύει.

2. Διάρκεια του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων

Η διάρκεια εξέτασης του Πρακτικού Μέρους των εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης αποφοίτων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (Ι.Ε.Κ.) της ειδικότητας «**ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ – ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ (CHEF)**» καθορίζεται σε **τρεις (3) ώρες**.

3. Θεωρητικό Μέρος: Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης Ειδικότητας Ι.Ε.Κ.

ΟΜΑΔΑ Α ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

1. Με ποια υλικά πρέπει να κατασκευάζονται το δάπεδο, οι τοίχοι και η οροφή της κουζίνας;
2. Τι εξοπλισμό πρέπει να έχει η αποθήκη ημέρας και σε ποιο σημείο του χώρου της κουζίνας πρέπει να βρίσκεται;
3. Αναφέρετε κανόνες ατομικής υγιεινής σε ένα χώρο μαζικής εστίασης.
4. Από ποια υλικά και σε ποιες διαστάσεις πρέπει να καλύπτονται οι επιφάνειες και το δάπεδο του χώρου πλύσεως σκευών σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό;
5. Πώς πρέπει να είναι κατασκευασμένα: το δάπεδο, η οροφή, οι τοίχοι, οι πόρτες και τα παράθυρα της αποθήκης σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό;
6. Τι είναι οι μυκοτοξίνες;
7. Ποιες είναι οι αλλοιώσεις της γεύσης στο γάλα;
8. Ποια είναι τα βασικά και ποια τα πρόσθετα συστατικά του παγωτού;
9. Ποια είναι τα βασικότερα είδη δημητριακών; Αναφέρετε προϊόντα δημητριακών.
10. Τι είναι και πώς ενημερώνεται το ημερολόγιο παραλαβών;
11. Περιγράψτε τη μέθοδο αγοράς προϊόντων τοις μετρητοίς.
12. Με ποιους τρόπους μπορεί να γίνει εισαγωγή τροφίμων στον ανθρώπινο οργανισμό;
13. Τι είναι οι πρωτεΐνες και σε ποιες κατηγορίες χωρίζονται;
14. Ποια είναι η χρησιμότητα του λίπους για τον ανθρώπινο οργανισμό;
15. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά του υγιεινού νερού;
16. Ποιες είναι οι τροφικές ομάδες; Αναφέρετε συγκεκριμένα τρόφιμα που αποτελούν την κάθε ομάδα.
17. Ποιοι παράγοντες πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά την επιλογή ενός προμηθευτή;
18. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα της ύπαρξης και χρήσης των καρτελών κρέατος;
19. Να αναφέρετε τέσσερα από τα στοιχεία που περιέχει μια πρότυπη συνταγή.
20. Ποιοι είναι οι παράγοντες που επηρεάζουν το κόστος του τελικού προϊόντος;
21. Τι γνωρίζετε για τον «ποιοτικό έλεγχο» των τροφίμων;
22. Ποιες προϋποθέσεις πρέπει να διαθέτει ο χώρος αποθήκευσης κρασιών (κάβα);
23. Να αναφέρετε και περιγράψτε τρεις (3) από τις κυριότερες ασθένειες του κρασιού.
24. Ποιες είναι οι κατάλληλες συνθήκες διατήρησης των φρούτων και των λαχανικών;
25. Αναφέρετε τις διαφορές μεταξύ του βουτύρου και της μαργαρίνης.
26. Ποια ελληνικά κρασιά χαρακτηρίζονται από τη νομοθεσία Ο.Π.Ε και ποια Ο.Π.Α.Π.;
27. Πώς πρέπει να ταξινομούνται τα κρασιά στην αποθήκη και πώς πρέπει να γίνεται η παρακολούθησή τους;
28. Ποια είναι τα βασικά χαρακτηριστικά του Αγγλικού τρόπου σερβιρίσματος;
29. Ποια είναι τα βασικά χαρακτηριστικά του Γαλλικού τρόπου σερβιρίσματος;
30. Ποια είναι τα βασικά χαρακτηριστικά του Οικογενειακού τρόπου σερβιρίσματος;
31. Περιγράψτε συνοπτικά τα βασικά καθήκοντα του "Captain" ενός εστιατορίου.
32. Ποιες είναι οι διαφορές ανάμεσα σε ένα a la carte και σε ένα table d' hote Menu;
33. Ποια είναι τα βασικά χαρακτηριστικά ενός "Finger Buffet";

34. Ποια είναι η βασική διάκριση των επιχειρήσεων ως προς το οικονομικό όφελος;
35. Τι είναι οι υδατάνθρακες; Αναφέρετε τις κατηγορίες τους και τα τρόφιμα που περιέχουν σημαντική ποσότητα υδατανθράκων.
36. Αναφέρετε τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης των λιπών – ελαίων.
37. Να διατυπωθούν: α) ο νόμος της ζήτησης και β) ο νόμος της προσφοράς;
38. Τι είναι η καμπύλη ζήτησης;
39. Αναφέρετε φυσικούς, χημικούς και βιολογικούς κινδύνους σε ένα τρόφιμο;
40. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν την τρυφεροποίηση του κρέατος;
41. Αναφέρετε τη σύσταση, τα μέρη και τις ιδιότητες των αυγών.
42. Ποιες αλλοιώσεις οσμής και γεύσης μπορούν να εμφανιστούν στο παγωτό και από ποια αιτία;
43. Ποιες είναι οι κατάλληλες θερμοκρασίες συντήρησης της κάθε κατηγορίας τρόφιμου;
44. Ποια πλεονεκτήματα παρουσιάζει η συγκέντρωση - σύνταξη προδιαγραφών προϊόντων;
45. Καταγράψτε τις διαδικασίες που ακολουθούνται (και με τη σωστή χρονική σειρά) στην περίπτωση προμήθειας προϊόντος για πρώτη φορά.
46. Αναφέρετε τις κατηγορίες των τυριών βάσει της σύστασης τους. Δώστε παραδείγματα τυριών για την κάθε κατηγορία.
47. Αναφέρετε τους βασικούς διαιτητικούς κανόνες για μία ισορροπημένη διατροφή.
48. Τι είναι η μέθοδος PAR STOCK;
49. Να αναφέρετε πέντε (5) από τους παράγοντες που λαμβάνονται υπόψη για τον προσδιορισμό του ανώτατου ορίου αποθέματος.
50. Αναφέρετε τις σημαντικότερες αρτυματικές ύλες και χρήσεις τους.
51. Να αναφέρετε έξι (6) παράγοντες που επηρεάζουν την ποσότητα των βασικών θρεπτικών ουσιών που καταναλώνουν τα άτομα.
52. Σε ποιες αιτίες μπορεί να οφείλεται η ανεπαρκής πρόσληψη λευκωμάτων από τον ανθρώπινο οργανισμό;
53. Ποια είναι τα βασικά στοιχεία που πρέπει να έχει η ετικέτα ενός προϊόντος για να είναι κατάλληλη η επισήμανση του;
54. Τι είναι τα πρόσθετα τροφίμων και ποιοι έλεγχοι γίνονται για τις πιθανές επιπτώσεις τους στον ανθρώπινο οργανισμό;
55. Να αναφέρετε τα πλεονεκτήματα λειτουργίας ενός εστιατορίου με το σύστημα franchise.
56. Να αναφέρετε τα μειονεκτήματα λειτουργίας ενός εστιατορίου με το σύστημα franchise.
57. Ποιοι παράγοντες λαμβάνονται υπόψη για την επιλογή του τύπου χαρτιού του menu;
58. Περιγράψτε συνοπτικά τις υποκειμενικές μεθόδους τιμολόγησης.
59. Αναφέρετε τους βασικούς κανόνες διατροφής που πρέπει να ακολουθεί το διαιτολόγιο ενός ατόμου που πάσχει από σακχαρώδη διαβήτη.
60. Ποια είναι η ερμηνεία των όρων α) «σταθερό ή πάγιο κόστος», β) «δαπάνες προσωπικού»;
61. Ποιοι είναι οι βασικοί κανόνες προετοιμασίας των τροφίμων;
62. Τι είναι η καρτέλα κρέατος και ποια είναι η χρήση της;
63. Ποιο είναι τα περιεχόμενα της έννοιας "απόδοση προϊόντος";
64. Περιγράψτε τα χαρακτηριστικά της αγοράς του τέλει ανταγωνισμού.
65. Περιγράψτε τα χαρακτηριστικά της ολιγοπωλιακής αγοράς.
66. Περιγράψτε τη σχέση μεταξύ της τοποθεσίας που καλλιεργείται ένα αμπέλι και της ποιότητας του σταφυλιού.
67. Ποια στοιχεία κόστους διαμορφώνουν το ετήσιο κόστος του αποθέματος;
68. Τι είναι λειτουργικό κόστος και τι περιλαμβάνει;

69. Να αναφέρετε και να περιγράψετε συνοπτικά τα κύρια στοιχεία που χαρακτηρίζουν ένα κρασί.
70. Περιγράψτε τη διαδικασία καταγραφής μιας πρότυπης συνταγής.
71. Ποια είναι τα βασικά πλεονεκτήματα που προκύπτουν από τον καταμερισμό των έργων στη σύγχρονη οικονομία;
72. Ποιοι παράγοντες προσδιορίζουν τη ζήτηση καταναλωτικών προϊόντων;
73. Με ποιο τρόπο επηρεάζεται η ζήτηση για ένα καταναλωτικό προϊόν από τις τιμές των άλλων προϊόντων;
74. Περιγράψτε τα διάφορα είδη αποθεμάτων.
75. Καταγράψτε και κάντε μία σύντομη περιγραφή των παραγόντων που προσδιορίζουν την προσφορά ενός προϊόντος.
76. Τι προσδιορίζουν οι έννοιες: α) ισορροπία της αγοράς και β) τιμή ισορροπίας;
77. Ποιες τιμές καλούνται κατώτατες τιμές ή τιμές ασφαλείας;
78. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά σύμφωνα με τα οποία γίνεται η ένταξη των διαφόρων επιχειρήσεων στις επιμέρους μορφές της αγοράς;
79. Ποια αρχεία είναι απαραίτητα να παρακολουθούνται και να τηρούνται σε ένα χώρο μαζικής εστίασης για να διασφαλιστεί η ασφάλεια των προϊόντων;
80. Περιγράψτε συνοπτικά τους λόγους ύπαρξης μονοπωλίου σ' έναν κλάδο.
81. Τι είναι πληθωρισμός και ποιες είναι οι μορφές του πληθωρισμού;
82. Τι προσδιορίζουν οι όροι «εθνικό εισόδημα» και «κατά κεφαλήν εθνικό εισόδημα»;
83. Τι προσδιορίζει ο όρος "απόδοση προϊόντος" και ποια είναι τα πλεονεκτήματα του υπολογισμού της απόδοσης προϊόντων για μια επισιτιστική επιχείρηση;
84. Τι είναι ελαστικότητα και τι είναι ανελαστικότητα της ζήτησης;
85. Να αναφέρετε τις μεθόδους ιδιαίτερης προεργασίας του μούστου κατά τη διαδικασία παραγωγής του άσπρου κρασιού.
86. Τι γνωρίζετε για το πρότυπο κόστος και ποια η χρησιμότητά του;
87. Τι είναι πραγματική και τι λογιστική απογραφή;
88. Τι είναι τροφική δηλητηρίαση και τι η τροφική τοξίνωση;
89. Περιγράψτε συνοπτικά τα βασικά καθήκοντα του "Hostess" ενός εστιατορίου.
90. Τι προσδιορίζει ο όρος "αποσβέσεις" στην κοστολογική παρακολούθηση ενός εστιατορίου;
91. Ποια επιμέρους στοιχεία κόστους διαμορφώνουν το έμμεσο εργατικό κόστος;

ΟΜΑΔΑ Β ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

1. Τι προσδιορίζει η μέθοδος "βρασμός" στη μαγειρική; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται με τη μέθοδο αυτή;
2. Τι προσδιορίζει η μέθοδος "ποσέ" στη μαγειρική; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται με τη μέθοδο αυτή;
3. Τι προσδιορίζει η μέθοδος "σοτέ" στη μαγειρική; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται με τη διαδικασία αυτή;
4. Τι προσδιορίζει η παρασκευή ψητό (roasting); Με ποιο τρόπο επιδρά στο τρόφιμο η μέθοδος αυτή;
5. Τι επιδιώκεται με την προσθήκη λίπους (riqumage) σε παρασκευές κρέατος; Με ποια διαδικασία προστίθεται το λίπος;
6. Ποια είναι η διαφορά ενός διπλού κονσομέ από ένα απλό κονσομέ;
7. Τι προσδιορίζει ο όρος «γκρατέν»;
8. Σε τι διαφέρει η τεχνική στις παρασκευές «μπρεζαί» και «ψητό» στο φούρνο;
9. Τι είναι το "φον" στην κουζίνα;
10. Τι είναι το "ρου" και πού χρησιμοποιείται;
11. Πώς παρασκευάζονται τα αβγά ποσέ;
12. Τι είναι το "μπουκέ γαρνί"; Πότε χρησιμοποιείται;
13. Τι είναι το "κουρ μπουγιόν"; Πότε χρησιμοποιείται;
14. Πώς παρασκευάζεται και με ποια υλικά η σάλτσα μπεσαμέλ; Σε ποιες παρασκευές κυρίως χρησιμοποιείται;
15. Τι προσδιορίζει ο όρος "μαρινάδα"; Ποια είναι τα υλικά που συνήθως χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της και ποια είναι η χρήση της;
16. Ποιες είναι οι βασικές κατηγορίες στις σαλάτες;
17. Τι είναι τα σύνθετα βούτυρα και πού χρησιμοποιούνται;
18. Ποιες παρασκευές μπορούν να χαρακτηριστούν "ζεστά ορεκτικά";
19. Ποιες παρασκευές μπορούν να χαρακτηριστούν "κρύα ορεκτικά";
20. Τι προσδιορίζει ο όρος "σαλάτα" στη μαγειρική;
21. Τι προσδιορίζουν στη μαγειρική οι όροι "εσκαλόπ" και "σκαλοπίνια";
22. Τι προσδιορίζει στη μαγειρική ο όρος "Σατομπριάν";
23. Τι προσδιορίζει ο όρος "λυαίζόν" στη μαγειρική και σε ποιες περιπτώσεις χρησιμοποιείται;
24. Ποιες παρασκευές ζυμαρικών γνωρίζετε;
25. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά του φρέσκου αυγού;
26. Ποια είναι τα άσπρα κρέατα και ποια τα κόκκινα;
27. Ποια είναι τα άσπρα φον και ποια τα σκούρα;
28. Ποιες είναι οι άσπρες σάλτσες βελουτέ;
29. Σε ποια κομμάτια χωρίζεται το «κόντρα» του βοδιού;
30. Πώς ονομάζονται τα κομμάτια, όταν χωρίσουμε το φιλέτο του βοδιού;
31. Από ποιο ζώο και από ποιο μέρος παίρνουμε το Bacon και το Jambon;
32. Τι είναι η μαρέγκα; Πώς παρασκευάζεται;
33. Τι είναι η "κρέμα πατισερί"; Πώς παρασκευάζεται;
34. Πόσα είδη μαργαρίνης και σε ποιες παρασκευές χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική;
35. Τι είναι το άμυλο και το κορν φλάουρ; Γιατί χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική;
36. Ποια είναι τα βασικά υλικά της ζύμης για κρέπες ζαχαροπλαστικής; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;

37. Πώς παρασκευάζεται η κρέμα καραμελέ ; Ποιες είναι οι πρώτες ύλες;
38. Τι είναι η κρέμα σαντιγί; Πώς παρασκευάζεται;
39. Ποιες είναι οι κύριες γλυκαντικές ύλες που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική;
40. Ποια είναι τα εργαλεία μέτρησης στην επαγγελματική κουζίνα;
41. Ποια είναι τα εργαλεία κοπής στην κουζίνα;
42. Τι είναι τα ζυμαρικά και ποια είναι τα κυριότερα είδη τους;
43. Πως παρασκευάζονται τα αυγά φλωρεντίν;
44. Ποιες είναι οι αλλοιώσεις του βουτύρου;
45. Τι προσδιορίζει ο όρος μαργαρίνη;
46. Τι είναι η μαγιονέζα;
47. Να αναφέρετε έξι (6) διαφορετικά είδη αρτυμάτων.
48. Ποιες είναι οι μέθοδοι παστερίωσης και τι επιδιώκεται με αυτές;
49. Να αναφέρετε πέντε (5) από τα συστατικά που αποτελούν το γάλα.
50. Πότε το γάλα κρίνεται ανθυγιεινό και ακατάλληλο;
51. Να αναφέρετε ονομαστικά τις αλλοιώσεις των τυριών.
52. Περιγράψτε συνοπτικά τους βοηθητικούς χώρους ενός εστιατορίου.
53. Τι είναι και ποια η χρήση των table de service;
54. Τι είναι το gueridon και ποια είναι η χρήση του;
55. Ποια είναι τα δευτερεύοντα γεύματα;
56. Τι προσδιορίζει ο όρος "Ελληνικό Πρωινό";
57. Περιγράψτε τον αγγλικό τρόπο σερβιρίσματος.
58. Τι προσδιορίζουν οι όροι α) rechaud και β) menages;
59. Περιγράψτε τον τρόπο σερβιρίσματος au gueridon (γκεριντόν).
60. Τι προσδιορίζει ο όρος decoupage;
61. Τι προσδιορίζει ο όρος flambage;
62. Τι δηλώνει ο όρος «mise en place» στο εστιατόριο;
63. Δώστε πέντε (5) χαρακτηριστικά γνωρίσματα της φρεσκότητας των ψαριών.
64. Ποια είναι τα μέρη του φιλέτου και ποιες οι πιο συνηθισμένες χρήσεις τους;
65. Αναφέρετε τους παράγοντες από τους οποίους εξαρτάται η ποιότητα των κατεψυγμένων αλιευμάτων.
66. Αναφέρατε πέντε (5) παράγοντες από τους οποίους επηρεάζεται η ποιότητα των κρεάτων;
67. Περιγράψτε τους τρόπους κοπής εμινσέ και κονκασέ.
68. Τι προσδιορίζει ο όρος "Ραγού";
69. Περιγράψτε τη μέθοδο παρασκευής της κρύας κρέμας ζαχαροπλαστικής.
70. Περιγράψτε τη μέθοδο παρασκευής της ζύμης πάστα φλώρα.
71. Περιγράψτε τους τρόπους κοπής ζουλιέν και μπρινουάζ.
72. Τι προσδιορίζει ο όρος "βούτυρο fondu";
73. Τι προσδιορίζει ο όρος "βούτυρο κλαριφιέ";
74. Τι προσδιορίζει ο όρος "βούτυρο Maitre D' Hotel";
75. Περιγράψτε τον τρόπο παρασκευής για το πιάτο "μελιτζανοσαλάτα".
76. Περιγράψτε τον τόπο παρασκευής για το πιάτο "μουσακάς".
77. Περιγράψτε τον τρόπο παρασκευής για το πιάτο "φασολάκια λαδερά".
78. Περιγράψτε τον τρόπο παρασκευής για το πιάτο "αγκινάρες αλά πολίτα".
79. Περιγράψτε τον τρόπο παρασκευής για το πιάτο "μελιτζάνες παπουτσάκια".
80. Με ποια τεχνική σερβίρεται ο ελληνικός καφές;

81. Πώς σερβίρονται οι σούπες;
82. Πώς σερβίρονται οι σαλάτες;
83. Τι προσδιορίζουν οι όροι α) a la carte και β) table d' hote;
84. Τι πρέπει να περιλαμβάνει ένα lunch basket;
85. Τι είναι και πώς παρασκευάζεται το κονσομέ;
86. Τι προσδιορίζει ο όρος σούπα πουρέ; Πώς παρασκευάζεται;
87. Τι είναι το Mirepoix και που χρησιμοποιείται;
88. Τι είναι το κονσομέ «Σελεστίν»;
89. Ποια είναι η μέθοδος παρασκευής "braiser (μπρεζαί)"; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται γενικά μπρεζαί;
90. Πώς γίνονται οι παρασκευές ραγού; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται "ραγού";
91. Πώς παρασκευάζονται: α) τα αβγά «μπρουγιέ», β) τα αβγά «συρ λε πλα» και γ) τα αβγά «νατύρ»;
92. Πώς παρασκευάζεται η σάλτσα ντεμί - γκλας; Σε ποιες παρασκευές κυρίως χρησιμοποιείται;
93. Τι είναι η σάλτσα ταρτάρ; Με ποια υλικά παρασκευάζεται και με ποια παρασκευάσματα κυρίως προσφέρεται;
94. Ποιες γαρνιτούρες χρησιμοποιούνται στα ψάρια και στα οστρακοειδή;
95. Ποιες γαρνιτούρες χρησιμοποιούνται στα κρέατα και στα πουλερικά;
96. Από ποια υλικά παρασκευάζονται οι σάλτσες "μαγιοναίζ" και "ολανδαίζ";
97. Με ποια διαδικασία παράγεται το προϊόν "πουρές πατάτας"; Ποιες άλλες παρασκευές μπορούν να δημιουργηθούν με βάση τον πουρέ πατάτας;
98. Τι προσδιορίζει στη μαγειρική ο όρος "ασιет αγκλαίζ" και τι περιέχει;
99. Ποιοι είναι ονομαστικά οι τρόποι μαγειρέματος των ψαριών;
100. Τι είναι το "Baron";
101. Ποιοι είναι ονομαστικά οι τρόποι μαγειρέματος των πουλερικών;
102. Τι υλικά θα χρησιμοποιήσετε για να παρασκευάσετε το Vol-Au-Vent A La Reine;
103. Πώς θα παρασκευάσετε το σουφλέ με τυρί;
104. Πώς παρασκευάζεται η σούπα τομάτας βελουτέ;
105. Πώς παρασκευάζεται ο πουρές πατάτας παρμαντιέ;
106. Τι γνωρίζετε για το χαβιάρι; Ποια άλλα είδη αυγών ψαριών γνωρίζετε;
107. Τι είναι το Blanchir και σε ποια τρόφιμα εφαρμόζεται;
108. Τι γνωρίζετε για το αυγοτάραχο;
109. Ποιες διαδικασίες θα ακολουθήσουμε για να τηγανίσουμε ένα τρόφιμο στη φριτούρα;
110. Παρουσιάστε δύο (2) κλασικές σάλτσες παράγωγες της σάλτσας μπεςαμέλ και τα υλικά που περιέχουν.
111. Ποιες είναι οι βασικές σάλτσες που χρησιμοποιούνται στις σαλάτες και τι περιλαμβάνουν;
112. Τι είναι οι γαρίδες κοκτέιλ;(είδος πιάτου και τρόπος παρασκευής)
113. Τι υλικά χρησιμοποιούμε και πώς παρασκευάζεται η σάλτσα ντομάτα;
114. Ποιες κατηγορίες επιδορπίων μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε ένα μπουφέ ξενοδοχείου.
115. Ποιες είναι οι βασικές πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική;
116. Ποια είναι η βασική σύνθεση του προσωπικού της μπριγκάτας ενός μαγειρείου και ενός ζαχαροπλαστέιου;
117. Ποιος πρέπει να είναι ο βασικός εξοπλισμός του ζαχαροπλαστέιου;
118. Ποια πρέπει να είναι τα βασικά σκεύη και εργαλεία του ζαχαροπλαστέιου;
119. Τι ιδιότητες έχουν τα διογκωτικά μπίεικιν πάουντερ, σόδα αρτοποιίας, αμμωνία, και πώς επιτυγχάνεται η διόγκωση μιας παρασκευής;

120. Πώς παρασκευάζεται η ζύμη τάρτας; Ποιες είναι οι πρώτες ύλες;
121. Πώς παρασκευάζεται το κέικ βανίλιας και σοκολάτας;
122. Τι εξοπλισμό πρέπει να έχει ο χώρος της κύριας κουζίνας και γιατί;
123. Τι εξοπλισμό πρέπει να έχει ο χώρος του garde manger και γιατί;
124. Τι είδους πυροσβεστήρες πρέπει να υπάρχουν στην κουζίνα;
125. Ποιες είναι οι μέθοδοι διατήρησης των τροφίμων;
126. Ποιοι είναι οι τύποι αλεύρων που χρησιμοποιούμε στη ζαχαροπλαστική;
127. Ποια προϊόντα καλούνται αρτοσκευάσματα και ποια απλά αρτοσκευάσματα;
128. Ποια προϊόντα καλούνται γλυκαντικές ύλες και πώς διακρίνονται;
129. Καταγράψτε και εξηγήστε συνοπτικά τις κατηγορίες στις οποίες κατατάσσονται τα βοοειδή.
130. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή πανακότα (panna cotta) και ποια η διαδικασία παρασκευής της;
131. Τι προσδιορίζει ο όρος ορεκτικά στην επαγγελματική μαγειρική; Πως ομαδοποιούνται;
132. Ποιο γάλα ονομάζεται συμπυκνωμένο και ποιο παστεριωμένο;
133. Ποια είναι τα υλικά και ποιος ο τρόπος παρασκευής της σάλτσας Μαδέρα;
134. Πώς μπορούμε να ελέγξουμε αν τα ψάρια είναι φρέσκα;
135. Τι γνωρίζετε για αλλαντικά κρέατος.
136. Σε πόσα τεμάχια διαχωρίζονται ο τύπος καρέ στα χοιρινά
137. Ποια είναι τα καθήκοντα του υπεύθυνου προμηθειών;
138. Ποια είναι τα καθήκοντα του υπεύθυνου παραλαβών;
139. Περιγράψτε συνοπτικά α) τη μέθοδο F.I.F.O. και β) τη μέθοδο L.I.F.O.
140. Τι είναι το τιμολόγιο; Ποιος το εκδίδει και ποια στοιχεία αναφέρονται σε αυτό;
141. Ποιο προϊόν ονομάζεται ελαιόλαδο. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνεται;
142. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνεται το προϊόν τυρί, ανάλογα με την επεξεργασία που έχει υποστεί;
143. Τι είναι οι γλυκαντικές ύλες; Ποιες είναι οι κατηγορίες τους; Αναφέρετε τουλάχιστον πέντε (5) παραδείγματα για την κάθε κατηγορία.
144. Περιγράψτε τα είδη των εστιατορίων ανάλογα με τα προϊόντα που παρασκευάζουν.
145. Ποια είναι τα καθήκοντα ενός maitre d' hotel;
146. Ποια είναι τα καθήκοντα α) του τραπεζοκόμου και β) του κόπτη;
147. Ποια είναι τα η σύνθεση ενός μεσημβρινού menu table d' Hote;
148. Να αναφέρετε τέσσερις (4) από τις αρχές που χαρακτηρίζουν τη "Nouvelle cuisine" .
149. Με ποια σειρά πρέπει να αναγράφονται τα εδέσματα σ' έναν κατάλογο a la carte;
150. Ποια είναι η σύνθεση ενός βραδινού menu table d' Hote;
151. Ποια είναι η σύνθεση ενός American breakfast;
152. Τι προσδιορίζουν στην μαγειρική οι όροι: φιλέτο, μενταγιόν, νουαζέτ;
153. Ποια σύνθεση πρέπει να έχει ένα buffet μπαρμπεκιου (Barbecue);
154. Ποια τεμάχια περιλαμβάνουν η πρώτη, η δεύτερη και η τρίτη κατηγορία κρέατος των βοοειδών;
155. Πώς ταξινομούνται τα σφάγια των βοοειδών;
156. Πώς ταξινομούνται τα σφάγια των προβάτων ,των αιγοειδών και των χοίρων;
157. Πώς γίνεται ο τεμαχισμός των βοοειδών; Σε ποια μέρη χωρίζεται το μπροστινό τέταρτο;
158. Πώς διατίθενται τα σφάγια των αιγοπροβάτων; Ποια είναι τα επιμέρους τεμάχια των σφαγίων;
159. Τι ονομάζεται κιμάς και πώς πρέπει να παρασκευάζεται; Τι προσδιορίζει ο όρος κατεψυγμένος κιμάς;
160. Τι γνωρίζετε για τη σούπα Pot au feu;
161. Αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο παρασκευής για την ζύμη σαβαρέν.

162. Τι είναι η σοκολάτα κουβερτούρα και η σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος;
163. Με ποιους τρόπους παρασκευάζονται το συκώτι, η σπλήνα και τα νεφρά του μοσχαριού;
164. Ποιες εργασίες πραγματοποιούνται στο εστιατόριο πριν την άφιξη των πελατών σε ένα εστιατόριο;
165. Αναφέρετε τα υλικά και τον τρόπο εκτέλεσης της παρασκευής "Μουσακάς".
166. Περιγράψτε τον όρο Ντεμί-Γκλας και ποια είναι η χρήση της στη μαγειρική.
167. Τι είναι το λιεζόν και με ποιους τρόπους γίνεται;
168. Ποιες παρασκευές μπορούν να γίνουν (μαγειρευτούν) από τη σπάλα των βοοειδών;
169. Ποια είναι τα βασικότερα είδη σοκολάτας;
170. Τι προσδιορίζει ο όρος σούπα βελουτέ κρέατος και σούπα κρέμα κρέατος; Παρουσιάστε ένα συγκριτικό παράδειγμα.
171. Περιγράψτε τον τρόπο ψησίματος "Φιλέτο Wellington"
172. Πώς παρασκευάζεται το ρύζι "πιλάφι", το ρύζι "ριζότο" και το ρύζι "κρεόλ";
173. Ποια επιπλέον υλικά περιέχουν τα παράγωγα της σάλτσας «ολαντέζ, "σάλτσα μουσελίν" και "σάλτσα μπεαρνέζ";
174. Τι υλικά χρησιμοποιούμε και πώς παρασκευάζεται η καρυδόπιτα;
175. Πώς παρασκευάζεται η κρέμα Μουσελίν και η κρέμα Μόκα;
176. Τι είναι και πώς παρασκευάζεται το "παντεσπάνι";
177. Τι είναι και πώς παρασκευάζεται η "ζύμη σφολιάτα";
178. Ποιοι κανόνες υγιεινής και ασφάλειας πρέπει να τηρούνται στο χώρο εργασίας του ζαχαροπλαστέιου;
179. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή βασιλόπιτας με ζύμη τσουρεκιού; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
180. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή βασιλόπιτας με ζύμη κέικ; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
181. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή του γλυκίσματος "κουραμπιέδες"; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
182. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή του γλυκίσματος "μελομακάρονα"; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
183. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή του γλυκίσματος "μπακλαβάς"; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
184. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή του γλυκίσματος "κανταΐφι"; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
185. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή του γλυκίσματος "γαλακτομπούρεκο"; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
186. Αναφέρετε τις κατηγορίες αλλεργιογόνων στα τρόφιμα.
187. Ποιες είναι οι βασικές αρχές επιλογής εξοπλισμού για την επαγγελματική κουζίνα;
188. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα του εξοπλισμού gastronom;
189. Τι εγκαταστάσεις πρέπει να υπάρχουν ,σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό, σε κάθε "σύστημα πλύσεως σκευών";
190. Πώς και σε ποιες εγκαταστάσεις πρέπει να γίνεται η πλύση πιάτων, μαχαιροπίρουνων και λοιπών σκευών, όπως και των ποτηριών και κυπέλλων καφέ, σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό;
191. Πώς πρέπει να φυλάσσονται προσωρινά τα προερχόμενα από τη λειτουργία της κουζίνας απορρίμματα ,σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό;

192. Ποια είναι τα θετικά και αρνητικά στοιχεία της χρήσης υγραερίου στην κουζίνα για τη λειτουργία των μηχανημάτων της;
193. Ποια είναι τα θετικά και αρνητικά στοιχεία της χρήσης ηλεκτρικής ενέργειας στην κουζίνα για την λειτουργία των μηχανημάτων της;
194. Ποια προϊόντα ονομάζονται σπορέλαια;
195. Τι είναι οι «πρότυπες μερίδες» και ποια τα πλεονεκτήματά τους;
196. Τι είναι οι «πρότυπες συνταγές» και ποια τα πλεονεκτήματά τους;
197. Να αναφέρετε πέντε (5) πηγές ενημέρωσης και ανεύρεσης προμηθευτών στις οποίες μπορεί να ανατρέξει ο υπεύθυνος προμηθειών.
198. Να αναφέρετε τρία (3) στοιχεία με τα οποία αξιολογούνται οι προμηθευτές από το τμήμα προμηθειών.
199. Περιγράψτε τη μέθοδο αγοράς προϊόντων με μειοδοτικό διαγωνισμό.
200. Περιγράψτε τη μέθοδο αγοράς προϊόντων με συμβόλαιο.
201. Ποια είναι η χρήση και η χρησιμότητα του δελτίου παραγγελίας;
202. Περιγράψτε συνοπτικά τους ελέγχους που πραγματοποιεί το τμήμα παραλαβών.
203. Αναφέρετε και αναλύστε πέντε (5) τρόπους κοπής λαχανικών
204. Ποιο προϊόν χαρακτηρίζεται α) μπρικ β) ταραμάς;
205. Τι είναι τα γλυκά ταψιού; Ποιες πρώτες ύλες συνήθως χρησιμοποιούνται;
206. Ποια τα λινά ενός εστιατορίου και ποια η χρησιμότητα τους;
207. Καταγράψτε τέσσερα (4) στοιχεία που πρέπει να έχει η προσλαμβανόμενη τροφή για μια σωστή διατροφή.
208. Ποια διαιτητική αγωγή θα ακολουθηθεί σε περίπτωση διάρροιας;
209. Ποια είναι η διαιτητική αγωγή για την αντιμετώπιση της δυσκοιλιότητας;
210. Ποια σύνθεση πρέπει να έχει ένα γεύμα και ένα δείπνο που παρατίθενται με μορφή buffet;
211. Ποια σύνθεση πρέπει να έχει ένα buffet κοκτέιλ;
212. Αναλύστε πέντε (5) διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος των αυγών.
213. Τι είναι το T-Bone Steak και τι το Porterhouse Steak;

4. Πρακτικό Μέρος: Κατάλογος Στοχοθεσίας Πρακτικών Ικανοτήτων και Δεξιοτήτων (Στοχοθεσία Εξεταστέας Ύλης Πρακτικού Μέρους)

Για την πιστοποίηση της επαγγελματικής ικανότητας, κατά το Πρακτικό Μέρος, οι υποψήφιοι της ειδικότητας **ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ – ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ (CHEF)**, εξετάζονται σε γενικά θέματα επαγγελματικών γνώσεων και ικανοτήτων και επίσης σε ειδικές επαγγελματικές γνώσεις και ικανότητες, που περιλαμβάνονται αποκλειστικά στη στοχοθεσία του πρακτικού μέρους ειδικότητας.

A. ΓΕΝΙΚΑ ΘΕΜΑΤΙΚΑ ΠΕΔΙΑ:

Τα γενικά θεματικά πεδία που αφορούν την πρακτική εξέταση της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)» συνίστανται στα παρακάτω:

- Εφαρμογή κανόνων υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων
- Τήρηση κανόνων παρουσίασης των εδεσμάτων και εφαρμογή των γαστρονομικών κανόνων.
- Εφαρμογή τυπικών διαδικασιών καθαριότητας.
- Εφαρμογή τυπικών διαδικασιών συντήρησης και προληπτικού ελέγχου του εξοπλισμού (μηχανικών μέσων και σκευών).
- Εφαρμογή υπολογιστικών διαδικασιών, αναγκαίων για την εκτέλεση παρασκευών.
- Εφαρμογή στοιχείων αποτελεσματικής προφορικής επικοινωνίας.
- Εφαρμογή στοιχείων δημιουργικότητας και σύνθεσης.
- Εφαρμογή στοιχείων διαχείρισης χρόνου.

B. ΕΙΔΙΚΑ ΘΕΜΑΤΙΚΑ ΠΕΔΙΑ:

Τα ειδικά θεματικά πεδία που αφορούν την πρακτική εξέταση της ειδικότητας «Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef)» συνίστανται στα παρακάτω:

- Εφαρμογή συνταγών μαγειρικής, σύμφωνα με τους γαστρονομικούς κανόνες.
- Εφαρμογή στην ορθή και ασφαλή χρησιμοποίηση του απαραίτητου εξοπλισμού.
- Εφαρμογή στοιχείων βέλτιστης αξιοποίησης υλικών.
- Εφαρμογή βασικών μαγειρικών και ζαχαροπλαστικών τεχνικών.
- Ικανότητα παραγωγής προϊόντων μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής, σύμφωνα με τους γαστρονομικούς κανόνες και τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΟΥ ΜΕΡΟΥΣ

1. **Στους εξεταζόμενους δίνεται μια πρότυπη συνταγή καθώς και όλα τα απαραίτητα υλικά για την υλοποίηση της.** Οι αξιολογητές παρακολουθούν τη διαδικασία παρασκευής του καθορισμένου εδέσματος και αξιολογούν τη συνολική ανταπόκριση του εξεταζόμενου. Κατά τη διάρκεια του χρόνου εξέτασης αξιολογούνται στοιχεία όπως η τεχνική κατάρτιση, η γνώση του αντικειμένου, ο τρόπος χειρισμού των πρώτων υλών, η τήρηση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, ο χειρισμός των μηχανημάτων, το τελικό αποτέλεσμα κ.ο.κ.
2. **Στους εξεταζόμενους δίνεται ένα «καλάθι υλικών», προκειμένου να συνθέσουν ένα πιάτο της επιλογής τους.** Οι αξιολογητές παρακολουθούν τη διαδικασία παρασκευής του καθορισμένου εδέσματος και αξιολογούν τη συνολική ανταπόκριση του εξεταζόμενου. Κατά τη διάρκεια του χρόνου εξέτασης αξιολογούνται στοιχεία όπως η τεχνική κατάρτιση, η γνώση του αντικειμένου, ο τρόπος χειρισμού των πρώτων υλών, η τήρηση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, ο χειρισμός των μηχανημάτων, το τελικό αποτέλεσμα κ.ο.κ.
3. **Στους εξεταζόμενους ζητείται η παρασκευή μιας ευρέως διαδεδομένης συνταγής, δίνοντας τους παράλληλα όλα τα απαραίτητα υλικά για την υλοποίηση της.** Οι αξιολογητές παρακολουθούν τη διαδικασία παρασκευής του καθορισμένου εδέσματος και αξιολογούν τη συνολική ανταπόκριση του εξεταζόμενου. Κατά τη διάρκεια του χρόνου εξέτασης αξιολογούνται στοιχεία όπως η τεχνική κατάρτιση, η γνώση του αντικειμένου, ο τρόπος χειρισμού των πρώτων υλών, η τήρηση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, ο χειρισμός των μηχανημάτων, το τελικό αποτέλεσμα κ.ο.κ.
4. **Στους εξεταζόμενους δίνεται ένα βασικό υλικό και ζητείται η παρασκευή του με 3-4 διαφορετικούς τρόπους (πχ αβγά, κρέας κλπ).** Οι αξιολογητές παρακολουθούν τη διαδικασία παρασκευής του καθορισμένου εδέσματος και αξιολογούν τη συνολική ανταπόκριση του εξεταζόμενου. Κατά τη διάρκεια του χρόνου εξέτασης αξιολογούνται στοιχεία όπως η τεχνική κατάρτιση, η γνώση του αντικειμένου, ο τρόπος χειρισμού των πρώτων υλών, η τήρηση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, ο χειρισμός των μηχανημάτων, το τελικό αποτέλεσμα κ.ο.κ.
5. **Στους εξεταζόμενους δίνεται ένα χονδροτεμάχιο κρέατος και ζητείται ο τεμαχισμός και χαρακτηρισμός του κάθε επιμέρους τεμαχίου.** Οι αξιολογητές παρακολουθούν τη διαδικασία παρασκευής του καθορισμένου εδέσματος και αξιολογούν τη συνολική ανταπόκριση του εξεταζόμενου. Κατά τη διάρκεια του χρόνου εξέτασης αξιολογούνται στοιχεία όπως η τεχνική κατάρτιση, η γνώση του αντικειμένου, ο τρόπος χειρισμού των πρώτων υλών, η τήρηση κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, ο χειρισμός των μηχανημάτων, το τελικό αποτέλεσμα κ.ο.κ.