

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ



ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΡΧΙΚΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ
ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ Ι.Ε.Κ.
"ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ"

1^η ΠΕΡΙΟΔΟΣ 2016

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.....	4
ΟΜΑΔΑ Β.....	7
4. Πρακτικό Μέρος: Κατάλογος Στοχοθεσίας Πρακτικών Ικανοτήτων και Δεξιοτήτων (Στοχοθεσία Εξεταστέας Ύλης Πρακτικού Μέρους).....	14

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 «**Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης**» 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 «**Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης**» καθορίζεται σε **τρεις (3) ώρες**.

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

ΟΜΑΔΑ Α.

1. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται τα αγαθά;
2. Ποιοι είναι οι συντελεστές της παραγωγής σύμφωνα με τη σύγχρονη αντίληψη;
3. Ποια είναι τα βασικά πλεονεκτήματα που προκύπτουν από τον καταμερισμό των έργων στη σύγχρονη οικονομία;
4. Ποιοι παράγοντες προσδιορίζουν τη ζήτηση καταναλωτικών προϊόντων;
5. Με ποιο τρόπο επηρεάζεται η ζήτηση για ένα καταναλωτικό προϊόν από τις τιμές των άλλων προϊόντων;
6. Τι εννοούμε όταν αναφερόμαστε α) στην καταναλωτική χρησιμότητα ή ικανοποίηση και β) στη ζήτηση;
7. Να διατυπωθούν α) ο νόμος της ζήτησης και β) ο νόμος της προσφοράς;
8. Τι είναι η καμπύλη ζήτησης;
9. Καταγράψτε και κάντε μία σύντομη περιγραφή των παραγόντων που προσδιορίζουν την προσφορά ενός προϊόντος.
10. Τι προσδιορίζουν οι έννοιες: α) ισορροπία της αγοράς και β) τιμή ισορροπίας;
11. Ποιες τιμές καλούνται κατώτατες τιμές ή τιμές ασφαλείας;
12. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά σύμφωνα με τα οποία γίνεται η ένταξη των διαφόρων επιχειρήσεων στις επιμέρους μορφές της αγοράς;
13. Πότε υπάρχει πλήρης ανταγωνισμός και πότε μονοπώλιο σ' ένα κλάδο;
14. Περιγράψτε συνοπτικά τους λόγους ύπαρξης μονοπωλίου σ' ένα κλάδο.
15. Τι προσδιορίζουν οι όροι «εγχώριο» και «εθνικό προϊόν»;
16. Τι προσδιορίζουν οι όροι «εθνικό εισόδημα» και «κατά κεφαλήν εθνικό εισόδημα»;
17. Ποιες είναι οι βασικές αρχές που πρέπει να τηρηθούν για τη διαμόρφωση του χώρου και την τοποθέτηση των μηχανημάτων στην επαγγελματική κουζίνα
18. Με ποια υλικά πρέπει να κατασκευάζονται το δάπεδο, οι τοίχοι και η οροφή της κουζίνας
19. Τι εξοπλισμό πρέπει να έχει η αποθήκη ημέρας και σε ποιο σημείο του χώρου της κουζίνας πρέπει να βρίσκεται;
20. Πώς πρέπει να πραγματοποιείται η ύδρευση των καταστημάτων εστίασης σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό
21. Από ποια υλικά και σε ποιες διαστάσεις πρέπει να καλύπτονται οι επιφάνειες και το δάπεδο του χώρου πλύσεως σκευών σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό
22. Πώς πρέπει να είναι κατασκευασμένα: το δάπεδο, η οροφή, οι τοίχοι, οι πόρτες και τα παράθυρα της αποθήκης σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό

23. Ποιες κατηγορίες τροφίμων και με ποιον τρόπο ρυπαίνονται με πολυκυκλικούς αρωματικούς υδρογονάνθρακες;
24. Τι είναι οι μυκοτοξίνες;
25. Ποιες είναι οι αλλοιώσεις της γεύσης στο γάλα;
26. Ποιες είναι οι διαφορές στη σύνθεση και στην κατανάλωση ειδών γιαούρτης στην Ελλάδα και στις άλλες χώρες;
27. Ποια είναι τα βασικά και ποια τα πρόσθετα συστατικά του παγωτού;
28. Καταγράψτε και περιγράψτε συνοπτικά τέσσερις (4) από τους κυρίους τύπους παγωτού σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία.
29. Ποιες αλλοιώσεις οσμής και γεύσης μπορούν να εμφανιστούν στο παγωτό και από ποια αιτία;
30. Να αναφέρετε τέσσερις (4) από τις περιπτώσεις αλλοίωσης της σύστασης του παγωτού από τεχνολογικά σφάλματα και τις αιτίες που τις προκαλούν.
31. Τι είναι και πώς ενημερώνεται το ημερολόγιο παραλαβών;
32. Ποια πλεονεκτήματα παρουσιάζει η συγκέντρωση - σύνταξη προδιαγραφών προϊόντων;
33. Καταγράψτε τις διαδικασίες που ακολουθούνται (και με τη σωστή χρονική σειρά) στην περίπτωση προμήθειας προϊόντος για πρώτη φορά.
34. Ποιες διαδικασίες ακολουθούνται κατά τη διάρκεια τεστ ενός προϊόντος;
35. Τι προσδιορίζει ο όρος απόδοση προϊόντος και ποια είναι τα πλεονεκτήματα του υπολογισμού της απόδοσης προϊόντων για μια επισιτιστική επιχείρηση;
36. Περιγράψτε τη μέθοδο αγοράς προϊόντων μετρητοίς.
37. Ποια είναι η έννοια των όρων: α) «άμεσες αγορές» και β) «αγορές αποθήκης»;
38. Τι είναι η μέθοδος PAR STOCK;
39. Να αναφέρετε πέντε (5) από τους παράγοντες που λαμβάνονται υπόψη για τον προσδιορισμό του ανωτάτου ορίου αποθέματος.
40. Ποια είναι η έννοια των όρων α) reorder point, β) reorder quality;
41. Να αναφέρετε έξι (6) παράγοντες που επηρεάζουν την ποσότητα των βασικών θρεπτικών ουσιών που καταναλώνουν τα άτομα.
42. Με ποιους τρόπους μπορεί να γίνει εισαγωγή τροφίμων στον ανθρώπινο οργανισμό;
43. Τι είναι οι πρωτεΐνες και σε ποιες κατηγορίες χωρίζονται;
44. Σε ποιες αιτίες μπορεί να οφείλεται η ανεπαρκής πρόσληψη λευκωμάτων από τον ανθρώπινο οργανισμό;
45. Ποια είναι η χρησιμότητα του λίπους για τον ανθρώπινο οργανισμό;
46. Πώς γίνεται η απομάκρυνση της γλυκόζης από το αίμα;
47. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά του υγιεινού νερού;
48. Ποια διαδρομή ακολουθεί το νερό που προσλαμβάνεται από τον ανθρώπινο οργανισμό με το γαστρεντερικό σύστημα;
49. Τι είναι τα πρόσθετα τροφίμων και ποιοι έλεγχοι γίνονται για πιθανές επιπτώσεις στον ανθρώπινο οργανισμό;
50. Να αναφέρετε τα πλεονεκτήματα λειτουργίας ενός εστιατορίου με το σύστημα franchise.

51. Να αναφέρετε τα μειονεκτήματα λειτουργίας ενός εστιατορίου με το σύστημα franchise.
52. Ποιοι παράγοντες λαμβάνονται υπόψη για την επιλογή του τύπου χαρτιού του menu
53. Περιγράψτε συνοπτικά τις υποκειμενικές μεθόδους τιμολόγησης.
54. Περιγράψτε τη μέθοδο "χαμηλής τιμής" ως μέθοδο υποκειμενικής τιμολόγησης.
55. Τι είναι ελαστικότητα και τι είναι ανελαστικότητα της ζήτησης;
56. Τι προσδιορίζει ο όρος πρότυπο ή προϋπολογισμένο κόστος;
57. Ποια είναι η ερμηνεία των όρων α) «σταθερό ή πάγιο κόστος», β) «δαπάνες προσωπικού»;
58. Ποιοι παράγοντες πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά την επιλογή ενός προμηθευτή;
59. Να αναφέρετε τέσσερις (4) από τις γενικές αρχές ελέγχου του κόστους παραγωγής φαγητών.
60. Τι είναι η καρτέλα κρέατος και ποια είναι η χρήση της;
61. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα της ύπαρξης και χρήσης των καρτελών κρέατος;
62. Ποιο είναι τα περιεχόμενο της έννοιας απόδοση προϊόντος;
63. Να αναφέρετε τέσσερα από τα στοιχεία που περιέχει μια πρότυπη συνταγή.
64. Ποιοι είναι οι παράγοντες που επηρεάζουν το κόστος του τελικού προϊόντος;
65. Με ποια διαδικασία πραγματοποιείται ο ημερήσιος έλεγχος των ποσοτήτων που έχουν διατεθεί από την κουζίνα;
66. Με ποια διαδικασία πραγματοποιείται ο ημερήσιος έλεγχος των εσόδων που έχουν διατεθεί από την κουζίνα;
67. Περιγράψτε τη σχέση μεταξύ της τοποθεσίας που καλλιεργείται ένα αμπέλι και της ποιότητας του σταφυλιού.
68. Τι επιτυγχάνεται με την προσθήκη διοξειδίου του θείου στο μούστο ,κατά τη διαδικασία παραγωγής κόκκινου κρασιού;
69. Να αναφέρετε τις μεθόδους ιδιαίτερης προεργασίας του μούστου κατά τη διαδικασία παραγωγής του άσπρου κρασιού.
70. Ποια είναι η διαφορά μεταξύ παλαίωσης - συντήρησης - διατήρησης του κρασιού;
71. Ποιες προϋποθέσεις πρέπει να διαθέτει ο χώρος αποθήκευσης κρασιών (κάβα)
72. Να αναφέρετε και να περιγράψετε συνοπτικά τα κύρια στοιχεία που χαρακτηρίζουν ένα κρασί.
73. Να αναφέρετε και να περιγράψετε τρεις (3) από τις κυριότερες ασθένειες του κρασιού.
74. Τι προσδιορίζουν οι ενδείξεις GRAND RESERVE και CAVA ;
75. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά των κρασιών ονομασίας προέλευσης (V.Q.P.R.D.);
76. Ποια ελληνικά κρασιά χαρακτηρίζονται από τη νομοθεσία Ο.Π.Ε και ποια Ο.Π.Α.Π.;
77. Πώς πρέπει να ταξινομούνται τα κρασιά στην αποθήκη και πώς πρέπει να γίνεται η παρακολούθησή τους;

ΟΜΑΔΑ Β.

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. Πώς πρέπει να παρουσιάζονται (σερβίρονται) στον πελάτη οι παρασκευές σοτέ;
5. Τι προσδιορίζει η παρασκευή ψητό (roasting); Με ποιο τρόπο επιδρά στο τρόφιμο η μέθοδος αυτή;
6. Ποια τεχνική και για ποιο λόγο εφαρμόζεται στις παρασκευές: «ψητά στο φούρνο», «ψητά στη σχάρα» και «ψητά στη σούβλα»;
7. Τι επιδιώκεται με την προσθήκη λίπους (riquage) σε παρασκευές κρέατος; Με ποια διαδικασία προστίθεται το λίπος;
8. Τι είναι και πώς παρασκευάζεται το κονσομέ;
9. Ποια είναι η διαφορά ενός διπλού κονσομέ από ένα απλό κονσομέ;
10. Τι προσδιορίζει ο όρος σούπα βελουτέ κρέατος και σούπα κρέμα κρέατος; Παρουσιάστε ένα συγκριτικό παράδειγμα.
11. Τι προσδιορίζει ο όρος σούπα πουρέ; Πώς παρασκευάζεται;
12. Τι προσδιορίζει ο όρος «γκρατέν»;
13. Ποια είναι η μέθοδος παρασκευής braiser «μπρεζαί»; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται γενικά μπρεζαί;
14. Πώς γίνονται οι παρασκευές ραγού; Ποια τρόφιμα παρασκευάζονται ραγού;
15. Σε τι διαφέρει η τεχνική στις παρασκευές «μπρεζαί» και «ψητό» στο φούρνο;
16. Τι είναι το "φον" στην κουζίνα;
17. Τι είναι το "ρου" και πού χρησιμοποιείται;
18. Πώς παρασκευάζονται τα αβγά ποσέ;
19. Τι είναι το "μπουκέ γαρνί"; Πότε χρησιμοποιείται;
20. Τι είναι το "κουρ μπουγιόν"; Πότε χρησιμοποιείται;
21. Πώς παρασκευάζονται α) τα αβγά «μπρουγιέ», β) τα αβγά «συρ λε πλα» γ) τα αβγά «νατύρ»;
22. Πώς παρασκευάζεται η σάλτσα ντεμί - γκλας; Σε ποιες παρασκευές κυρίως χρησιμοποιείται;
23. Πώς παρασκευάζεται και με ποια υλικά η σάλτσα μπεσαμέλ; Σε ποιες παρασκευές κυρίως χρησιμοποιείται;
24. Τι είναι η μαρινάδα; Από ποια υλικά παρασκευάζεται και πότε χρησιμοποιείται;
25. Ποιες είναι οι βασικές κατηγορίες στις σαλάτες;
26. Τι είναι τα σύνθετα βούτυρα και πού χρησιμοποιούνται;

27. Τι είναι η σάλτσα ταρτάρ; Με ποια υλικά παρασκευάζεται και με ποια παρασκευάσματα κυρίως προσφέρεται;
28. Περιγράψτε τον τρόπο ψησίματος "Φιλέτο Wellington" .
29. Πως παρασκευάζεται το ρύζι "πιλάφι", το ρύζι "ριζότο" και το ρύζι "κρεόλ" ;
30. Ποιες γαρνιτούρες χρησιμοποιούνται στα ψάρια και στα οστρακοειδή;
31. Ποιες γαρνιτούρες χρησιμοποιούνται στα κρέατα και στα πουλερικά;
32. Ποιες παρασκευές μπορούν να χαρακτηριστούν "ζεστά ορεκτικά" ;
33. Ποιες παρασκευές μπορούν να χαρακτηριστούν "κρύα ορεκτικά";
34. Τι προσδιορίζει ο όρος "σαλάτα" στη μαγειρική;
35. Τι προσδιορίζει ο όρος "πράσινη σαλάτα";
36. Από ποια υλικά παρασκευάζονται οι σάλτσες "μαγιοναίζ" και "ολανδαίζ";
37. Ποια επιπλέον υλικά περιέχουν τα παράγωγα της «σάλτσας ολαντέζ», «σάλτσα μουσελίν» και «σάλτσα μπεαρνέζ»;
38. Τι προσδιορίζουν στη μαγειρική οι όροι "εσκαλόπ" και "σκαλοπίνια";
39. Τι προσδιορίζει στη μαγειρική ο όρος "Σατομπριάν";
40. Με ποια διαδικασία παράγεται το προϊόν "πουρές πατάτας"; Ποιες άλλες παρασκευές μπορούν να δημιουργηθούν με βάση τον πουρέ πατάτας;
41. Τι προσδιορίζει ο όρος "λναιζόν" στη μαγειρική και σε ποιες περιπτώσεις χρησιμοποιείται;
42. Τι προσδιορίζει στη μαγειρική ο όρος "ασιέτ αγκλαίζ" και τι περιέχει;
43. Τι είναι το t-bone steak και τι το porterhouse steak;
44. Τι είναι το baron;
45. Ποιοι είναι ονομαστικά οι τρόποι μαγειρέματος των ψαριών ;
46. Ποιοι είναι ονομαστικά οι τρόποι μαγειρέματος των πουλερικών ;
47. Τι υλικά θα χρησιμοποιήσετε για να παρασκευάσετε το vol-au-vent a la reine;
48. Πώς θα παρασκευάσετε το σουφλέ με τυρί;
49. Να αναφέρετε πέντε (5) παρασκευές ζυμαρικών.
50. Πώς παρασκευάζεται η σούπα τομάτας βελουτέ;
51. Πώς παρασκευάζεται ο πουρές πατάτας παρμαντιέ;
52. Τι γνωρίζετε για το χαβιάρι; Ποια άλλα είδη αυγών ψαριών γνωρίζετε;
53. Τι γνωρίζετε για το αυγοτάραχο;
54. Ποια είναι τα χαρακτηριστικά του φρέσκου αυγού;
55. Τι είναι το mîgeroix και πού χρησιμοποιείται;
56. Ποια είναι τα άσπρα κρέατα και ποια τα κόκκινα;
57. Τι είναι το blanchir και σε ποια τρόφιμα εφαρμόζεται;
58. Ποιες διαδικασίες θα ακολουθήσουμε για να τηγανίσουμε ένα τρόφιμο στη φριτούρα;
59. Ποια είναι τα άσπρα φον και ποια τα σκούρα;
60. Τι είναι το κονσομέ «Σελεστίν» ;
61. Ποιες είναι οι άσπρες σάλτσες βελουτέ;

62. Με ποιες μορφές παρουσιάζονται οι πατάτες τηγανιτές;
63. Ποιες σάλτσες χρησιμοποιούνται στις σαλάτες;
64. Σε ποια κομμάτια χωρίζεται το «κόντρα» του βοδιού;
65. Πώς ονομάζονται τα κομμάτια, όταν χωρίσουμε το φιλέτο του βοδιού;
66. Από ποιο ζώο και από ποιο μέρος παίρνουμε το BACON και το JAMBON;
67. Τι είναι (η παρασκευή) γαρίδες κοκτέιλ;
68. Τι υλικά χρησιμοποιούμε και πώς παρασκευάζεται η σάλτσα ντομάτα;
69. Τι υλικά χρησιμοποιούμε και πώς παρασκευάζεται η καρυδόπιτα;
70. Πώς παρασκευάζεται η κρέμα Μουσελίν και η κρέμα Μόκα;
71. Ποιες κατηγορίες παγωτών γνωρίζετε;
72. Ποιες είναι οι βασικές πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική;
73. Τι είναι η μαρέγκα; Πώς παρασκευάζεται;
74. Ποια είναι η βασική σύνθεση του προσωπικού της μπριγκάτας ενός ζαχαροπλαστείου;
75. Τι είναι η "κρέμα πατισερί"; Πώς παρασκευάζεται;
76. Τι είναι και πώς παρασκευάζεται το "παντεσπάνι";
77. Τι είναι και πώς παρασκευάζεται η "ζύμη σφολιάτα";
78. Ποιος πρέπει να είναι ο βασικός εξοπλισμός του ζαχαροπλαστείου;
79. Ποια πρέπει να είναι τα βασικά σκεύη και εργαλεία του ζαχαροπλαστείου;
80. Ποιοι κανόνες υγιεινής και ασφάλειας πρέπει να τηρούνται στο χώρο εργασίας του ζαχαροπλαστείου;
81. Πόσα είδη μαργαρίνης και σε ποιες παρασκευές χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική;
82. Τι ιδιότητες έχουν τα διογκωτικά μπέικιν πάουντερ, σόδα αρτοποιίας, αμμωνία, και πώς επιτυγχάνεται η διόγκωση μιας παρασκευής;
83. Τι είναι το άμυλο και το κορν φλάουρ; Γιατί χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική;
84. Ποια είναι τα βασικά υλικά της ζύμης για κρέπες ζαχαροπλαστικής; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
85. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή βασιλόπιτας με ζύμη τσουρεκιού; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
86. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή βασιλόπιτας με ζύμη κέικ; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
87. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή του γλυκίσματος "κουραμπιέδες"; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
88. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή του γλυκίσματος "μελομακάρονα"; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
89. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή του γλυκίσματος "μπακλαβάς"; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
90. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή του γλυκίσματος "κανταΐφι"; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;

91. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή του γλυκίσματος "γαλακτομπούρεκο"; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
92. Ποια είναι τα βασικά υλικά για την παρασκευή του γλυκίσματος "χαλβάς Φαρσάλων ή σαπουνέ"; Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής;
93. Πώς παρασκευάζεται η ζύμη τάρτας; Ποιες είναι οι πρώτες ύλες;
94. Πώς παρασκευάζεται η κρέμα καραμελέ ; Ποιες είναι οι πρώτες ύλες;
95. Πώς παρασκευάζεται το κέικ βανίλιας και σοκολάτας;
96. Τι είναι η κρέμα σαντιγί; Πώς παρασκευάζεται;
97. Ποιες είναι οι κύριες γλυκαντικές ύλες που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική;
98. Ποιες είναι οι βασικές αρχές επιλογής εξοπλισμού για την επαγγελματική κουζίνα;
99. Ποια είναι τα εργαλεία μέτρησης στην επαγγελματική κουζίνα;
100. Ποια είναι τα εργαλεία κοπής στην κουζίνα;
101. Ποια είναι τα πλεονεκτήματα του εξοπλισμού gastronom;
102. Τι εξοπλισμό πρέπει να έχει ο χώρος της κύριας κουζίνας και γιατί;
103. Τι εξοπλισμό πρέπει να έχει ο χώρος του garde manger και γιατί;
104. Τι εγκαταστάσεις πρέπει να υπάρχουν, σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό, σε κάθε "σύστημα πλύσεως σκευών" ;
105. Πώς και σε ποιες εγκαταστάσεις πρέπει να γίνεται η πλύση πιάτων, μαχαιροπέρουνων και λοιπών σκευών ,όπως και των ποτηριών και κυπέλλων καφέ, σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό;
106. Πώς πρέπει να φυλάσσονται προσωρινά τα προερχόμενα από τη λειτουργία της κουζίνας απορρίμματα ,σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό;
107. Ποια είναι τα θετικά και αρνητικά στοιχεία της χρήσης υγραερίου στην κουζίνα για τη λειτουργία των μηχανημάτων της;
108. Ποια είναι τα θετικά και αρνητικά στοιχεία της χρήσης ηλεκτρικής ενέργειας στην κουζίνα για την λειτουργία των μηχανημάτων της;
109. Τι είδους πυροσβεστήρες πρέπει να υπάρχουν στην κουζίνα;
110. Ποιες είναι οι μέθοδοι διατήρησης των τροφίμων;
111. Ποια προϊόντα θεωρούνται δημητριακοί καρποί και ποια ονομάζονται "διάφορα προϊόντα δημητριακών";
112. Ποια προϊόντα καλούνται αρτοσκευάσματα και ποια απλά αρτοσκευάσματα;
113. Τι είναι τα ζυμαρικά και ποια είναι τα κυριότερα είδη τους;
114. Ποια προϊόντα καλούνται γλυκαντικές ύλες και πώς διακρίνονται;
115. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν την τρυφερότητα του κρέατος;
116. Καταγράψτε και εξηγήστε συνοπτικά τις κατηγορίες στις οποίες κατατάσσονται τα βοοειδή.
117. Ποιες είναι οι αλλοιώσεις των κατεψυγμένων κρεάτων;
118. Ποιες είναι οι κατηγορίες των κρεατοσκευασμάτων;
119. Ποιες είναι οι αλλοιώσεις του βουτύρου;
120. Ποιο γάλα ονομάζεται συμπυκνωμένο και ποιο παστεριωμένο;
121. Ποιες είναι οι κυριότερες αλλοιώσεις των τυριών;

122. Ποιο προϊόν καλείται μαργαρίνη;
123. Τι είναι η μαγιονέζα;
124. Τι είναι η σάλτσα horseradish ή raifort και πού χρησιμοποιείται;
125. Να αναφέρετε έξι (6) διαφορετικά είδη αρτυμάτων.
126. Πού χρησιμοποιούνται τα νιτρικά και τα νιτρώδη και με ποιον τρόπο είναι επικίνδυνα για τον άνθρωπο;
127. Ποια προβλήματα μπορεί να δημιουργήσει η παρουσία αντιβιοτικών στα διάφορα τρόφιμα ζωικής προέλευσης;
128. Ποιες είναι οι μέθοδοι παστερίωσης και τι επιδιώκεται με αυτές;
129. Να αναφέρετε πέντε (5) από τα συστατικά που αποτελούν το γάλα.
130. Πότε το γάλα κρίνεται ανθυγιεινό και ακατάλληλο;
131. Να αναφέρετε ονομαστικά τις αλλοιώσεις των τυριών.
132. Πώς μπορούμε να ελέγξουμε αν τα ψάρια είναι φρέσκα;
133. Με ποιους τρόπους επιχειρείται η συγκάλυψη μπαγιάτικων ψαριών;
134. Να αναφέρετε από τέσσερα (4) είδη τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε α) ασβέστιο και β) σε κάλιο.
135. Να αναφέρετε τρεις (3) από τις γενικές αρχές διατροφής που πρέπει να ακολουθεί κάποιος με τάση παχυσαρκίας.
136. Τι πρέπει να προσέχει στη διατροφή του κάποιος με πρόβλημα στεφανιαίας νόσου;
137. Ποιες τροφές πρέπει ν' αποφεύγονται σε περιπτώσεις πεπτικού έλκους;
138. Ποια είναι τα καθήκοντα του υπεύθυνου προμηθειών;
139. Ποια είναι τα καθήκοντα του υπεύθυνου παραλαβών;
140. Τι είναι οι «πρότυπες μερίδες» και ποια τα πλεονεκτήματά τους;
141. Τι είναι οι «πρότυπες συνταγές» και ποια τα πλεονεκτήματά τους;
142. Να αναφέρετε πέντε (5) πηγές ενημέρωσης και ανεύρεσης προμηθευτών στις οποίες μπορεί να ανατρέξει ο υπεύθυνος προμηθειών.
143. Να αναφέρετε τρία (3) στοιχεία με τα οποία αξιολογούνται οι προμηθευτές από το τμήμα προμηθειών.
144. Περιγράψτε τη μέθοδο αγοράς προϊόντων με μειοδοτικό διαγωνισμό.
145. Περιγράψτε τη μέθοδο αγοράς προϊόντων με συμβόλαιο.
146. Ποια είναι η χρήση και η χρησιμότητα του δελτίου παραγγελίας;
147. Περιγράψτε συνοπτικά τους ελέγχους που πραγματοποιεί το τμήμα παραλαβών.
148. Περιγράψτε συνοπτικά α) τη μέθοδο F.I.F.O και β) τη μέθοδο L.I.F.O.
149. Τι είναι το τιμολόγιο; Ποιος το εκδίδει και ποια στοιχεία αναφέρονται σε αυτό;
150. Τι είναι τα τρόφιμα και τι η τροφή;
151. Καταγράψτε και περιγράψτε συνοπτικά τέσσερις (4) τροφές πλούσιες σε λίπη.
152. Καταγράψτε τέσσερα (4) παραδείγματα τροφών πλούσιων σε υδατάνθρακες.

153. Καταγράψτε τρεις (3) διαφορετικές βιταμίνες καθώς και τη σημασία τους για τον ανθρώπινο οργανισμό
154. Ποια συμπτώματα παρουσιάζει ο ανθρώπινος οργανισμός από την έλλειψη βιταμίνης Α;
155. Να αναφέρετε τις κύριες πηγές των βιταμινών C και D .
156. Τι είναι οι βασικές και τι οι επιπρόσθετες θερμίδες;
157. Τι είναι η κυτταρίνη και ποια η σημασία της στη διατροφή;
158. Καταγράψτε τέσσερα (4) στοιχεία που πρέπει να έχει η προσλαμβανόμενη τροφή για μια σωστή διατροφή.
159. Ποια είναι η διαιτητική αγωγή στις οξείες γαστρίτιδες;
160. Ποια είναι η διαιτητική αγωγή σε γαστρορραγία;
161. Ποια διαιτητική αγωγή θα ακολουθηθεί σε περίπτωση διάρροιας;
162. Ποια είναι η διαιτητική αγωγή για την αντιμετώπιση της δυσκοιλιότητας;
163. Ποια τρόφιμα επιτρέπονται γενικά στις χολοκυστοπάθειες;
164. Περιγράψτε τα είδη των εστιατορίων ανάλογα με τα προϊόντα που παρασκευάζουν.
165. Περιγράψτε συνοπτικά τους βοηθητικούς χώρους ενός εστιατορίου.
166. Τι είναι και ποια η χρήση των table de service;
167. Τι είναι το gueridon και ποια είναι η χρήση του;
168. Ποια είναι τα καθήκοντα ενός maitre d' hotel;
169. Ποια είναι τα καθήκοντα α) του τραπεζοκόμου και β) του κόπτη;
170. Ποια είναι τα δευτερεύοντα γεύματα;
171. Τι προσδιορίζουν οι έννοιες α) πιάτο ημέρας και β) lunch basket;
172. Περιγράψτε τον αγγλικό τρόπο σερβιρίσματος.
173. Τι προσδιορίζουν οι όροι α) rechaud και β) menages;
174. Περιγράψτε τον τρόπο σερβιρίσματος au gueridon (γκεριντόν).
175. Τι προσδιορίζει ο όρος decoupage;
176. Τι προσδιορίζει ο όρος flambage;
177. Τι δηλώνει ο όρος «mise en place» στο εστιατόριο;
178. Τι είναι και ποια η χρήση του Finger Bowl;
179. Με ποια τεχνική σερβίρεται ο ελληνικός καφές;
180. Με ποια τεχνική σερβίρεται ο γαλλικός καφές au lait;
181. Με ποια τεχνική σερβίρεται το ζεστό και το παγωμένο τσάι;
182. Πώς σερβίρονται οι σουπες;
183. Πώς σερβίρονται οι σαλάτες;
184. Τι προσδιορίζουν οι όροι α) a la carte και β) table d' hote;
185. Τι πρέπει να περιλαμβάνει ένα lunch basket;
186. Ποια είναι τα η σύνθεση ενός μεσημβρινού menu table d' Hote;
187. Να αναφέρετε τέσσερις (4) από τις αρχές που χαρακτηρίζουν τη "Nouvelle cuisine" .

188. Με ποια σειρά πρέπει να αναγράφονται τα εδέσματα σ' έναν κατάλογο a la carte;
189. Ποια είναι η σύνθεση ενός βραδινού menu table d' Hote;
190. Ποια είναι η σύνθεση ενός American breakfast;
191. Ποια είναι η υποχρεωτική σύνθεση του πρωινού ,σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία;
192. Ποια σύνθεση πρέπει να έχει ένα γεύμα και ένα δείπνο που παρατίθενται με μορφή buffet;
193. Ποια σύνθεση πρέπει να έχει ένα buffet κοκτέιλ;
194. Ποια σύνθεση πρέπει να έχει ένα buffet μπαρμπεκιου (barbecue);
195. Τι προσδιορίζει ο όρος κατηγορία κρέατος ;
196. Ποια τεμάχια περιλαμβάνουν η πρώτη, η δεύτερη και η τρίτη κατηγορία κρέατος των βοοειδών;
197. Πώς ταξινομούνται τα σφάγια των βοοειδών;
198. Πώς ταξινομούνται τα σφάγια των προβάτων ,των αιγοειδών και των χοίρων;
199. Πώς γίνεται ο τεμαχισμός των βοοειδών; Σε ποια μέρη χωρίζεται το μπροστινό τέταρτο;
200. Πώς διατίθενται τα σφάγια των αιγοπροβάτων; Ποια είναι τα επιμέρους τεμάχια των σφαγίων;
201. Τι ονομάζεται κιμάς και πώς πρέπει να παρασκευάζεται; Τι προσδιορίζει ο όρος κατεψυγμένος κιμάς;
202. Τι γνωρίζετε για τη σούπα Pot au feu;
203. Ποια είδη θαλασσινών βράζουν σε court bouillon; Πώς σερβίρονται;
204. Με ποιους τρόπους παρασκευάζονται το συκώτι, η σπλήνα και τα νεφρά του μοσχαριού;
205. Πώς επιτυγχάνεται το σίτεμα του κρέατος;
206. Σε ποιο μέρος του σφαγίου βρίσκονται το τρανς, το νουά, το στρογγυλό, η ουρά και το ποντίκι των βοοειδών; Ποιες παρασκευές γίνονται από αυτά;
207. Ποιες παρασκευές μπορούν να γίνουν (μαγειρευτούν) από τη σπάλα των βοοειδών;
208. Τι είναι κοτολέτες και πώς μπορούν να παρασκευαστούν (μαγειρευτούν);
209. Σε ποια επιμέρους κομμάτια μπορεί να χωρισθεί το noix; Ποια είναι η διεθνής ορολογία των συγκεκριμένων τεμαχίων;

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 **Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης**, εξετάζονται σε γενικά θέματα επαγγελματικών γνώσεων και ικανοτήτων και επίσης σε ειδικές επαγγελματικές γνώσεις και ικανότητες, που περιλαμβάνονται αποκλειστικά στη στοχοθεσία του πρακτικού μέρους της ειδικότητας.

Τα θέματα επάνω στα οποία εξετάζονται οι υποψήφιοι είναι κυρίως θέματα εφαρμογής και απορρέουν από τη γνώση του θεωρητικού μέρους των μαθημάτων.

Θέματα εφαρμογής

Ο Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης στα πλαίσια των γνώσεων και των δεξιοτήτων καλείται να παρασκευάσει ένα από τα κατωτέρω παρασκευάσματα.

1. Παρασκευές σούπας

- Σούπα βελουτέ
- Σούπα κρέμα
- Σούπα απέραστη ή λαχανικών

2. Παρασκευές αυγών

- Αυγά ποσέ
- Αυγά μάτια
- Αυγά ομελέτα
- Αυγά τηγανιτά

3. Παρασκευές σάλτσας

- Σάλτσα βελουτέ πουλερικών
- Σάλτσα τομάτα
- Σάλτσα μπεσαμέλ
- Σάλτσα μαγιονέζα
- Σάλτσα ταρτάρ

4. Παρασκευές ζυμαρικών

- Σπαγγέτι ναπολιτέν
- Σπαγγέτι καρμπονάρα
- Μακαρόνια gratin

5. Παρασκευές ρυζιού

- Ρύζι pilaw
- Ρύζι Creole
- Ριζότο

6. Παρασκευές κρεάτων - πουλερικών

- Ψήσιμο στη σχάρα
- Ψήσιμο σοτέ

- Σνίτσελ

7. Παρασκευές σαλατών

- Σαλάτα απλή
- Σαλάτα σύνθετη (κρετοσαλάτα, κοτοσαλάτα κ.λ.π.).

8. Παρασκευές οστρακόδερμων

- Γαρίδες κοκτέιλ

9. Τρόποι κοπής πατατών

- Ζουλιέν
- Μπρινουάζ
- Κονκασέ
- Εμανσέ
- Παριζιέν
- Νουαζέτ

10. Παρασκευές ειδικών εδεσμάτων

- Σουφλέ με τυρί
- Βολ-ο-βαν α λα ρεν
- Κις λορεν

11. Παρασκευές γλυκισμάτων

- Κρέμα καραμελέ
- Τάρτα μήλου
- Κρέπα γλυκιά
- Κρέμα ζαχαροπλαστικής
- Χαλβάς σιμιγδάλι