

مدة الامتحان : ساعتان ونصف
اليوم والتاريخ: السبت 2019/6/22
مجموع العلامات (100) علامة



الفرع: الفندقية
المبحث: انتاج الطعام وخدمته
امتحان الإنجاز والكفاءة المهنية

ملاحظة : عدد أسئلة الورقة (سنة) أسئلة، أجب عن (خمسة) منها فقط.

القسم الأول: يتكون هذا القسم من (أربعة) أسئلة، وعلى المشترك أن يجيب عنها جميعا

السؤال الأول: (15 علامة)

يتكون هذا السؤال من (10) فقرات من نوع اختيار من متعدد، من أربعة بدائل، اختر رمز الإجابة الصحيحة، ثم ضع إشارة (×) في المكان المخصص على دفتر الإجابة:

1. احدى طرق تقديم الطعام تحتاج لمساحات واسعة في المطعم:

(أ) الأمريكية (ب) الروسية (ج) الفرنسية (د) الانجليزية

2. أي من الآتي ليس من ايجابيات الخدمة بالطريقة العربية:

(أ) وقت الخدمة يكون سريع (ب) لا يحتاج الى معدات خدمة خاصة
(ج) عادة تكون أسعارها معتدلة (د) الطعام يبدو رائعاً عند تقديمه

3. من أهم شروط الصحة العامة المتعلقة بالتصنيع الغذائي ألا تقل درجة حرارة الجلايات الأوتوماتيكية عن:

(أ) 30 (ب) 60 (ج) 90 (د) 130

4. القهوة المعدة للأشخاص المصابين بالأرق هي:

(أ) الخضراء (ب) الخالية من الكافيين (ج) سريعة الذوبان (د) المحمصه

5. وجبة الافطار التي تحتوي على سمك مخلل هي:

(أ) الكونتنتال (ب) الأمريكية (ج) البوفيه (د) الانجليزية

6. يطهى البيض لمدة ثلاث دقائق بعد وصول الماء لدرجة الغليان:

(أ) Well Done (ب) Medium (ج) So (د) Poached

7. طريقة الطهي بالقلي يضاف فيها أغطية من العجائن هي:

(أ) السوتيه (ب) الجريل (ج) القلي العميق (د) المقلّي الصيني

8. جميع الطرق التالية تستخدم لحفظ الجزر عدا:

(أ) السلق (ب) السلق الخفيف (ج) التجفيد (د) التجفيف

9. يستخدم في كثير من الصلصات البيضاء كمادة منكهة:

(أ) الفلفل (ب) الثوم (ج) البندورة (د) الكوسا

10. أوقات التخزين الآمنة للأبقار:

(أ) (1-3) أسابيع (ب) (3) اسابيع (ج) (3-6) أسابيع (د) (6) أسابيع

السؤال الثاني: (25 علامة)

- أ. اشرح عن الطريقة الأمريكية في خدمة تقديم الطعام. (6 علامات)
- ب. اشرح عن تنظيف المعدات المصنوعة من الخزف. (5 علامات)
- ج. بين أين توضع كل من الآتي على مائدة الطعام. (9 علامات)
- 1- الملاعق 2- السكاكين 3- الشوك
- د. أذكر خمس من مهام تجهيز المطبخ بعد مرحلة الاقفال. (5 علامات)

السؤال الثالث: (25 علامة)

- أ. عدد محتويات سلة الخبز في وجبة الافطار كونتيننتال. (3 علامات)
- ب. اشرح عن طرق الغلي. (6 علامات)
- ج. أذكر ايجابيات الطهي بالبخار. (7 علامات)
- د. صنف الخضراوات حسب الجزء الذي يؤخذ منها. (7 علامات)
- هـ. ما هي الأمور التي يجب التأكد منها عند طباعة قوائم الطعام؟ (علامتين)

السؤال الرابع: (25 علامة)

- أ. علل ما يلي:- (6 علامات)
- 1- تعتبر خدمة تقديم الطعام بالطريقة الانجليزية صعبة جداً.
- 2- الطهي بالبخار اقتصادي باستهلاك الوقود.
- 3- لا يجوز غلي الشاي.
- 4- تلجأ بعض المطاعم والفنادق الى إضافة صور ملونة للأطباق المذكورة في قائمة الطعام.
- ب. أذكر استخدامين لكل من الخضار التالية : (10 علامات)
- الملفوف ، البصل ، اللفت ، البندورة ، البطاطا
- ج. أذكر مثال على الأطعمة التي تستخدم بطرق القلي السطحي. (6 علامات)
- د. بين أسباب اختلاف أنماط تقديم وجبة الافطار على طريقة البوفيه المفتوح . (3 علامات)

القسم الثاني: يتكون هذا القسم من سؤالين وعلى المشترك أن يجيب عن أحدهما فقط.

السؤال الخامس: (10 علامات)

(8 علامات)
(علامتين)

أ. وضح طريقة طهي وجه فخذ العجل.
ب. ما هي طرق طهي الدواجن؟

السؤال السادس: (10 علامات)

(5 علامات)
(5 علامات)

أ. تشتمل قائمة الفندق اليومية على مجموعة من الأطباق، أذكر هذه الأطباق.
ب. أنظر الى شكل الربع الخلفي والربع الأمامي من لحوم البقر ثم أنقل رقم الجزء عند الإجابة المناسبة فيما يلي :
القصبة ، قطعة الفخذ الداخلية العليا، اليد فوق المفصل، الريش الخلفي، الخاصرة الطرية.

انتهت الأسئلة