

Concursul pe meserii

Etapa județeană Tulcea –martie 2023

Domeniul: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație

Clasa a XI-a

Barem de corectare și notare

◆ **Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.**

Subiectul I.

TOTAL: 20 puncte

1. (5x2p)

1. – d; 2. – d; 3. –b; 4. –b; 5. –a; **(10p)**

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2p.

Pentru fiecare răspuns incorect sau lipsa acestuia, se acordă câte 0p.

2. (7x1p)

1.- A; 2 – A; 3. –F; 4. –F; 5. –F; 6.- A; 7.- F; . **(7p)**

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1p.

Pentru fiecare răspuns incorect sau lipsa acestuia, se acordă câte 0p.

3.(3x1p)

1.- c; 2.- b; 3.- d **(3p)**

Pentru răspuns corect se acordă câte 3p

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

Subiectul.II.

TOTAL: 30 puncte

1(10p)

- aerisirea sălii,
- ștergerea prafului,
- fixarea meselor,
- fixarea moltonului,
- aducerea și așezarea fețelor de masă,
- aducerea și așezarea farfuriilor,
- aducerea și așezarea tacâmurilor,
- aducerea și așezarea paharelor,
- aducerea și așezarea șervetelor(servețelelor),
- așezarea altor obiecte de servire(serviciu de condimente,vaza flori,scrumiere,sosiere,muștarier, număr de masă,etc.)

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1p.

Pentru fiecare răspuns incorect sau lipsa acestuia, se acordă câte 0p.

2.(12p)

Avantaje

- stimulează apetitul consumatorilor, aspectul estetic, apetisant, preparatele montate în piese mari,
- consumatorul poate să se servească după preferință, ceea ce își dorește și în cantitatea dorită,

- ◆ acoperirea necesarului fiziologic, prin asocierea tuturor grupelor de alimente în proporții echilibrate.
- ◆ evitarea monotoniei în structura meniurilor.
- ◆ diminuarea pierderilor prin folosirea metodelor de prelucrare primară și termică corespunzătoare.
- ◆ repartizarea judicioasă a valorii calorice pe principalele mese ale zilei: mic dejun - 25 %, dejun -40%, cină -35%.
- ◆ succesiunea grupelor de preparare culinară într-un meniu la aceeași masă, exercită un rol important asupra digestiei. Se recomandă începerea meniurilor cu sortimente de preparate care prin proprietățile lor organoleptice declanșează secreția sucurilor digestive; preparatele calde vor fi servite la temperaturi de **35-40 ° C** , iar cele reci la **10-12 ° C** .

Pentru răspuns corect și complet se acordă 3p.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1,5p.

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 p.

g) menționarea a două reguli gastronomice de care trebuie să se țină cont la întocmirea meniurilor. 4p (2x2p)

- ◆ Din materii prime de bază asemănătoare (Ciorbă de perișoare și Ardei umpluți)
- ◆ Realizarea preparatelor prin procedeu tehnologic similar : prăjire, coacere, fierbere (Cașcaval pane și Pește pane)
- ◆ Din același sortiment de carne (Ciorbă din carne de pasăre și Pui la ceaun)
- ◆ Din aceleași legume (Pește cu cartofi natur și Friptură cu cartofi prăjiți)
- ◆ Deserturi obținute din aceeași materie primă (Tarte cu căpșuni și Salată din căpșuni)

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2p.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1p.

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 p.

2. 4p (4x1p)

Exemplu de meniu semicomplet pentru dejun

- ◆ Gustare rece sau caldă
- ◆ Preparat lichid
- ◆ Preparat de bază din carne și legume; salată
- ◆ Desert bucătărie/cofetărie-patiserie/ produse de panificație

Pentru răspuns corect și complet se acordă 1p.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 0,5p.

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0 p.

3.3p(3x1p)

- ◆ Gustare –bautura aperitiv(țuică, vodka, vișinată,gin,whisky,etc),
- ◆ Preparat lichid –nu se recomandă (doar prin excepție),
- ◆ Preparat baza –vin roșu sau alb (în funcție de culoarea cărnii sau sos)