

**Concursul pe meserii**  
**Etapa județeană– martie 2023**

**Domeniul: Turism și alimentație**

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

**Clasa a XI-a**

**Proba scrisă**

- ◆ **Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.**
- ◆ **Timpul efectiv de lucru este de 90 de minute.**

**Subiectul I.**

**TOTAL: 20 puncte**

**I.1. Scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect: 10p**

1. Gustările reci montate la cupe se servesc:

- a) Oferind consumatorilor tava pe partea stângă să se servească singuri;
- b) Pe partea stângă a clientului;
- c) Pot fi servite pe ambele părți;
- d) Pe partea dreaptă a clientului.

2. Înainte de sosirea clienților, pregătirea se realizează în următoarele direcții:

- a) Pregătirea personalului, activitatea de curățenie, realizarea mise-en-place-ului;
- b) Activitatea de curățenie în salon, aranjarea mesei, așteptarea consumatorilor;
- c) Activitatea de curățenie, realizarea mise-en-place-ului, așteptarea consumatorilor.
- d) Pregătirea personalului, aranjarea mesei, așteptarea clienților.

3. În cadrul operațiilor de curățenie din salonul de servire, strângerea fețelor de masă murdare pentru a fi duse la spălătorie se face:

- a) În pachete a câte cinci (patru fețe de masă se înfășoară în a cincea);
- b) În pachete a câte zece (nouă fețe de masă se înfășoară în a zecea);
- c) Nu se ține cont la strângerea fețelor de masă atunci când sunt duse la spălătorie;
- d) Se împăturesc, respectându-se cutele făcute inițial la călcat și se așează în teacuri de câte zece.

4. Farfuria și cuțitul pentru unt se pot așeza astfel :

- a) Farfuria în dreapta, cu emblema spre interiorul mesei și cuțitul pe farfurie, oblic cu tăișul lamei spre interior;
- b) Farfuria în stânga, cu emblema spre interiorul mesei și cuțitul pe farfurie, oblic sau paralel cu tăișul lamei spre interior;
- c) Farfuria pe centrul mesei, cuțitul în dreapta farfuriei suport a clientului cu tăișul spre interior;
- d) Farfuria în stânga, cu emblema spre interiorul mesei și cuțitul pe farfurie , oblic sau paralel cu tăișul lamei spre exterior.

5. În cazul debarasării la trei farfurii :

- a) În prima farfurie se găsesc tacâmurile, în cea de-a doua resturile alimentare și în cea de-a treia restul farfuriilor;
- b) În prima farfurie resturile alimentare, în cea de-a doua tacâmurile și în cea de-a treia restul farfuriilor;

- a) Gustările sunt preparate culinare sau produse alimentare care se servesc în cantități ....(1)....și în sortimente variate la începutul mesei sau între mesele principale.
- b) Servirea la.....(2)..... se practică în cazul când preparatele sunt pregătite în piese întregi, urmând ca operațiile de .....(3.....)să se efectueze în fața clienților.
- c)Sistemul de debarasare la doua farfurii este folosit atunci când se ridică două sau mai multe farfurii iar resturile alimentare sunt...(4) .....

**Subiectul.III.**

**TOTAL: 40 puncte**

**III.1.Realizați un eseu structurat cu titlul "Criterii de întocmire a meniurilor" urmărind: 25p**

a)definirea meniului **10p**

b)clasificarea meniurilor după structura și componența preparatelor culinare **8p**

c)enumerarea a trei criterii de întocmire a meniurilor **3p**

d)menționarea a două reguli gastronomice de care trebuie să se țină cont la întocmirea meniurilor.**4p**

**III.2. Întocmiți o variantă de meniu pentru dejun semicomplet.4p**

**III.3.Asociați meniul cu băuturile adecvate 3p**

**III.4.Enumerati minim 8 obiectele de inventar folosite pentru realizarea mise-en-place-ului pentru meniul propus. 8 p**