

Etapă județeană/sectoarelor municipiului București a olimpiadelor naționale școlare - 2019

Probă scrisă

Profilul: Servicii

Domeniul: Turism și alimentație

Clasa: a XI-a

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de 3 ore.

SUBIECTUL I

(20 de puncte)

1. Pentru fiecare dintre cerințele de mai jos (1–10), scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect:

10 puncte

1. După modul de completare, documentele contabile se clasifică în:

- a. documente primare;
- b. documente completate manual;
- c. documente justificative;
- d. documente de sinteză.

2. Restaurantul cu specific poate fi de următoarele tipuri:

- a. fast-food, pescăresc, vânătoresc;
- b. cramă, dietetic, rotiserie;
- c. lacto-vegetarian, cu program artistic, dietetic;
- d. cu program artistic, braserie, berărie.

3. Unitatea de cazare ce se adresează cu preponderență tineretului este:

- a. hotelul;
- b. motelul;
- c. hostelul;
- d. botelul.

4. Ca funcție a marketingului, funcția premisă o constituie:

- a. maximizarea eficienței economice sau a profitului;
- b. satisfacerea în condiții superioare a necesităților de consum și utilizare;
- c. îmbunătățirea permanentă a capacității de adaptare a întreprinderii la cerințele mediului său de piață;
- d. cercetarea pieței, a nevoilor de utilizare sau consum.

5. O proprietate organoleptică importantă a produselor alimentare este:

- a. valoarea calorică;
- b. compoziția chimică;
- c. mirosul;
- d. valoarea nutritivă.

6. Operația de tăiere și împărțire a cărnii pe sorturi și calități poartă denumirea de:

- a. tranșare;
- b. porționare;
- c. eviscerare;
- d. divizare.

7. Din categoria unităților de cazare cu funcțiune sezonieră face parte:

- a. pensiunea turistică rurală;
- b. cabana;
- c. hotelul apartament;
- d. popasul turistic.

8. Din categoria operațiilor de prelucrare primară specifice cărnii de pește face parte:

- a. fierberea;
- b. filetarea;
- c. prăjirea;
- d. brezarea.

9. Culoarea este o componentă a:

- a. valorii organoleptice;
- b. valorii biologice;
- c. valorii igienice;
- d. valorii energetice.

10. După locul întocmirii, documentele contabile se clasifică în:

- a. documente cu regim special;
- b. documente primare și secundare;
- c. documente interne și externe;
- d. documente privind operațiunile bănești.

I.2. Transcrieți, pe foaia de concurs, litera corespunzătoare fiecărui enunț (a, b, c, d, e) și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat sau litera F, dacă apreciați că răspunsul este fals. **5 puncte**

- a. Dotarea bucătăriilor face parte din operațiile de ambientare a spațiilor de servire.
- b. Pâinea se apreciază după: volum, culoare, aspectul cojii, aromă și gust.
- c. Materiile prime sunt alimente folosite în cantități mari, care se regăsesc în produsul finit și influențează numai caracteristicile nutritive ale produsului.
- d. Loveratorul este utilizat pentru încălzirea farfuriilor.
- e. Popasul turistic este amplasat în centre universitare și alte zone turistice frecventate de tineri.

I.3. În coloana A sunt indicate obiecte de inventar, iar în coloana B utilizările acestora. Scrieți pe foaia de concurs asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B. **5 puncte**

A. Obiecte de inventar	B. Utilizarea obiectelor de inventar
1. legumiarele	a. transportul, prezentarea și servirea preparatelor
2. ravieră	b. montarea diferitelor gustări porționate pentru o singură persoană
3. platou	c. transportul, prezentarea și servirea diferitelor sosuri
4. tavă	d. transportul, prezentarea și servirea preparatelor cu legume și sos
5. ceainic	e. preluarea de la secție a băuturilor porționate la pahar și transportul inventarului mărunț
6. sosierele	

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

II.1. Completați următoarele enunțuri cu termenii corespunzători astfel încât enunțul să respecte adevărul științific și treceți pe foaia de concurs în dreptul cifrei termenul identificat. **10 puncte**

- a. Elementul de bază al campingului este ...(1)... o suprafață de teren bine delimitată și ...(2)...
- b. Valoarea nutritivă reprezintă corelația dintre valoarea ...(3)..., energetică, ...(4)... și igienică.
- c. Operația de prelucrare primară a făinii care asigură îndepărtarea impurităților este ...(5)...
- d. Merele, ...(6)..., gutuile au pulpa cărnosă, iar semințele se găsesc în ...(7)...
- f. Laptele proaspăt are ...(8)... de lichid omogen, ...(9)... fără sedimente și ...(10)... vizibile.

II.2. Prezentați caracteristicile cărnii de pasăre având în vedere:

20 de puncte

- clasificarea cărnii de pasăre în funcție de culoare cu precizarea speciei;
- caracteristicile organoleptice ale cărnii de pasăre;
- precizați patru utilizări culinare ale cărnii de pasăre.

SUBIECTUL al III-lea

(40 de puncte)

Realizați un studiu comparativ între „Rotiserie” și „Zahana” în care veți urmări:

- a. caracteristicile;
- b. sortimentul de preparate și băuturi;
- c. ambientul/decorul.