

**CONCURSUL PE MESERII
ETAPA JUDEȚEANĂ
12 MARTIE 2022**

Domeniul de pregătire: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
Calificarea profesională: BUCĂȚAR
Clasa aXI-a

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

Subiectul. I. TOTAL: 20 puncte

A. Notați pe foaia de concurs numărul întrebării și în dreptul ei, litera corespunzătoare răspunsului corect.....(10p)

1. Procesul de prelucrare termică a preparatelor lichide este:

- a. fierberea
- b. călirea
- c. sotarea
- d. frigerea

2. Bușeurile cu ciuperci au la bază:

- a. aluat fraged
- b. coji pentru tarte
- c. aluat foitaj
- d. foi de clătite

3. Esențele se folosesc la:

- a. naparea unor preparate reci
- b. întărirea unor sosuri
- c. umplerea legumelor
- d. ornarea preparatelor

4. Sparanghelul este o legumă:

- a. perenă
- b. condimentară
- c. păstăioasă
- d. bulbiferă

5. Prelucrarea primară a fructelor presupune:

- a. sortarea, spălarea
- b. opărire, înăbușirea
- c. gelificarea, răcirea
- d. confierea, sotarea

B. Citiți cu atenție afirmațiile de mai jos. În cazul în care apreciați că afirmația este adevărată, notați pe foaia de concurs numărul afirmației și în dreptul ei litera A, dacă apreciați că afirmația este falsă litera F. (10p)

- 1. Aspicul are rolul de a proteja produsele de contactul cu aerul, constituind și elementul de decor.
- 2. Sufleurile sunt antreuri calde care au la bază sosul alb de lapte, cu consistență mai îngroșată în care se încorporează legume mărunțite, cașcaval ras, brânză.
- 3. Budincile sunt antreuri calde, în masa cărora se încorporează albuș bătut spumă.
- 4. Cartoful și napul fac parte din categoria legumelor rădăcinoase.
- 5. Prelucrarea primară a făinii constă în cernere și preîncălzire.

Subiectul. II.

TOTAL: 30 puncte

- A. Completați spațiile libere din enunțurile următoare astfel încât acestea să fie corecte și complete..... (15 p)**
1. Tarta cu ciuperci este o(1)....., care are ca materie de bază coji de tarte pregătite din(2).....
 2. Fondurile sunt semipreparate culinare, de consistență lichidă, realizate prin fierbere.....(3).....
 3. Supele îngroșate sunt preparate lichide cu,....(4)..... mărită, datorită menținerii....(5).... în preparat și după prelucrarea termică.
- B. Definiți procedeul de prelucrare termică a alimentelor – opărirea și enumerați efectele ei.....(10 p)**
- C. Indicați grupa de preparate din care fac parte crochetele. Precizați caracteristicile organoleptice ale acestora..... (5 p)**

Subiectul. III.

TOTAL: 40 puncte

1. **În structura meniurilor pentru dejun, preparatele lichide ocupă un loc important. Realizați un eseu după următoarea structură de idei: (20p)**
 - a. Caracterizați preparatele lichide;
 - b. Prezentați elementele de adaos folosite la obținerea preparatelor lichide;
 - c. Descrieți tehnica de preparare a supelor creme;
 - d. Menționați două transformări suferite de componente la prelucrarea termică a legumelor.
2. **Realizați un eseu cu tema „Sosuri” după următoarea structură de idei: (20p)**
 - a. Clasificați sosurile după procesul tehnologic și temperatura de servire;
 - b. Dați două exemple de sosuri pentru fiecare categorie din cele de mai sus;
 - c. Prezentați defecte, cauze, posibile remedieri ale sosurilor.