

CONCURSUL PE MESERII

Etapa județeană

12 martie 2022

Domeniul de pregătire: Turism și alimentație

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

Clasa a XI-a

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

♦ **Timpul efectiv de lucru este de 3 ore.**

Subiectul I.

TOTAL: 20 puncte

I.A. Scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect:

1. Servirea "la gheridon" se încadrează în sistemul de servire :
 - a) fast-food
 - b) direct
 - c) cu ajutorul automatelor
 - d) room-service
2. Pentru servirea cu ajutorul lușului, preparatele lichide se montează la secție:
 - a) în farfurie adâncă
 - b) în bol
 - c) în ceașcă specială
 - d) în supieră
3. Ținuta de zi pentru ospătar cuprinde
 - a) cămașă albă, sacou negru, cravată, pantalon negru, ciorapi negri, pantofi negri
 - b) cămașă albă, , pantalon negru, ciorapi negri, pantofi negri
 - c) cămașă albă, sacou negru, cravată, pantalon negru
 - d) cămașă albă, pantalon negru
4. Sistemul de servire direct, cu ajutorul cleștelui, are ca avantaj:
 - a) consumatorul nu este deranjat în momentul servirii
 - b) consumatorul nu-si poate alege ce-și dorește din preparatul adus
 - c) nu prezintă riscul de a pata fata de masa sau îmbrăcămintea
 - d) este un serviciu rapid, elegant care impresionează plăcut consumatorul
5. În cazul unui meniu complet tacâmurile pentru gustare se așează:
 - a) cel mai apropiat de farfuria suport
 - b) cel mai depărtat de farfuria suport
 - c) la mijlocul mesei la o distanță accesibilă tuturor consumatorilor
 - d) în fața farfuriei suport
6. Coniacul este o băutură:
 - a) distilată
 - b) fermentată
 - c) nefermentată
 - d) aromată
7. Materialul textil folosit la protecția antebrățului la debarasare se numește
 - a) ancăr
 - b) napron
 - c) molton
 - d) șervet
8. La gustare se asociază băutura aperitiv:
 - a) lichior
 - b) cogniac
 - c) rachiu

- d) vin alb
9. După conținutul în zaharuri vinurile superioare se clasifică în:
- a) seci, demiseci, dulci
 - b) inferioare și superioare
 - c) seci, demiseci, demidulci, dulci, licoroase
 - d) de masă și superioare
10. Vinul alb se servește:
- a) rece
 - b) la temperatura camerei
 - c) la 2 grd C
 - d) la fel ca cel roșu

I.B.....5 puncte

Transcrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare fiecărui enunț și notați în dreptul ei litera A dacă enunțul este apreciat adevărat și litera F dacă apreciați că enunțul este fals.

1. În cazul în care numărul consumatorilor este mai mare sau nu este spațiu suficient pentru a servi preparatele lichide direct din supieră, pe partea stângă a consumatorului se poate folosi sistemul de servire de către doi consumatori
2. La un meniu complet în partea stângă a farfuriei și a cuțitului mare se așează cuțitul pentru pește, iar în partea dreaptă a furculiței mari se așează furculița pentru pește
3. La gustări se servesc băuturi aperitiv fără aromă puternică și gust pronunțat pentru a nu obosi organele de simț ale consumatorului
4. Salateria se așează pe blatul mesei fără suport pe partea stângă a fiecărui consumator la o distanță de 2-3 cm de dinții furculiței mari
5. Debarasarea la trei farfurii se recomandă în cazul în care au rămas puține resturi.

I.C.5 puncte

În coloana A sunt enumerate obiectele de inventar folosite la transportul și servirea preparatelor culinare, iar în coloana B diferite preparate și băuturi. Scrieți pe foaia de concurs asocierile dintre cifrele din coloana A și literele din coloana B

A	B
1. platouri din porțelan	a. supă cu găluște din gris
2. farfurii mari întinse	b. sos englezesc
3. sositere	c. șampanie
4. supiere	d. ardei umpluți cu pasta de brânză
5. farfurii de gustare	e. crap umplut
	f. pulpe de pui la cuptor cu garnitură de cartofi piure

Subiectul. II.

TOTAL: 30 puncte

Răspundeți următoarelor cerințe:

1. Enumerați etapele efectuării mise-en-place-ului de întâmpinare (în așteptare)....11 puncte
2. Menționați 5 variante ale sistemului de servire direct.....5 puncte
3. Enumerați paharele ce se așează pe masă la mise-en-place-ul de dejun complet, pentru o persoană.....4 puncte

Subiectul. III.

TOTAL: 40 puncte

Întocmiți un eseu cu tema; "tehnica servirii preparatelor" urmărind următoarele cerințe:

1. Definiți mise-en-place-ul.....10 puncte
2. Identificați mobilierul, materialele textile și obiectele de servire necesare pentru servirea și consumarea preparatelor din meniul de mai jos.....10 puncte
 - preparat lichid Ciorbă de perișoare a la grec
 - preparat de bază - Pulpe de pui la cuptor
 - garnitură - cartofi piure
 - prăjitură Boema
 - pâine felii
 - apă minerală - Dorna
 - vin alb - Riesling
3. Desenați mise-en-place-ul necesar pentru meniul de mai sus.....10 puncte
4. Descrieți servirea preparatului lichid cu ajutorul lușului.....10 puncte