

**ANEXA 4**

**CONCURSUL PE MESERII**

**Etapa județeană**

**Domeniul de pregătire: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE**

**Calificarea profesională: BUCĂTAR**

**Clasa aXI-a**

**Barem de corectare și notare**

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

**Subiectul. I.**

**TOTAL: 20 puncte**

**A. 10 puncte**

1. a
2. c
3. b
4. a
5. a **5x2 puncte=10 puncte**

**B. 10 puncte**

1. A
2. A
3. F
4. F
5. A

**5x2 puncte=10 puncte**

**Subiectul. II.**

**TOTAL: 30 puncte**

**A. 15 puncte**

1. gustare
2. aluat fraged
3. extractivă
4. densitate
5. legumelor

**5x3 puncte=15 puncte**

**B. 10 puncte**

Opărirea este un proces de scurtă durată, folosind apă la temperaturi relativ scăzute, 80-90 grade celsius, maximum 100. **5 puncte**

Este o operație curentă, componentă a numeroase procese tehnologice, utilizată cu următoarele efecte:

- inactivarea enzimelor și, deci, asigurarea conservării unor caracteristici organoleptice inițiale: gust, aromă, culoare;
- scăderea volumului materiilor prime cu 10-15% prin coagularea parțială a proteinelor, eliminarea gazelor și aerului din țesuturi, urmată de absorbția ulterioară de apă;
- înmuierea și contractarea produselor de origine vegetală;
- îndepărtarea gustului și mirosului nedorit al unor legume și fructe (varză, gulii, conopidă);
- îndepărtarea membranei externe a unor legume și fructe (opărirea de scurtă durată, urmată de răcire);
- albirea unor materii de origine animală;
- îndepărtarea parțială a microflorei și chiar curățarea unor materii prime pentru a obține produse de calitate superioară

1 punct pentru oricare răspuns corect

0,5 puncte pentru răspuns corect dar incomplet

**5x1 punct= 5 puncte**

**C. 5 puncte**

Grupa: Gustări calde

Caracteristici organoleptice ale crochetelor:

Aspect: produse de aceeași mărime și formă specifică sortimentului; nedeformate; crusta exterioară crocantă; suprafața cu înveliș continuu, nedeteriorat; în interior masă omogenă, afânată, legată, pătrunsă, succulentă; gramaj corespunzător rețetei;

Culoare: la exterior rumen-aurie uniformă, specifică produselor prăjite; în secțiune, culoare specifică materiei prime de bază, ușor modificată;

Consistență: corespunzătoare menținerii formei dată prin modelare;

Gust, miros: plăcute, specifice materiilor prime din componentă; condimentate corespunzător; cu gust ușor picant; fără gust și mirosuri străine

1 punct pentru oricare răspuns corect

0,5 puncte pentru răspuns corect dar incomplet

**5x1 punct= 5 puncte**

**Subiectul. III.**

**TOTAL: 40 puncte**

**1. 20 puncte**

a. Caracterizarea preparatelor lichide; **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet

b. Prezentarea elementelor de adaos folosite la obținerea preparatelor lichide; **4 puncte**

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet

c. Descrierea tehnicii de preparare a supelor creme; **8 puncte**

4 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet

d. – câte 2 puncte pentru menționarea oricăror două transformări suferite de componente la prelucrarea termică a legumelor. **2x2p= 4 puncte**

**2. 20 puncte**

a. Clasificarea sosurilor după procesul tehnologic și temperatura de servire; **5puncte**

sosuri reci: emulsionate instabile

emulsionate stabile

vâscoase

sosuri calde: emulsionate

vâscoase: albe și colorate

1 punct pentru fiecare răspuns corect

0,5 puncte pentru fiecare răspuns corect dar incomplet

b. Exemple de sosuri pentru fiecare categorie **10 puncte**

sosuri reci: emulsionate instabile Sos de oțet, sos de lămâie

emulsionate stabile Maioneză și derivatele sale: Ravigot, Remulad, Tartar,

Andalouse, Chantily

vâscoase sos de hrean, de usturoi, de unt

sosuri calde: emulsionate Sos olandez, Bearnez, Meuniere

vâscoase: albe: Sos alb de lapte, Sos alb cu supă(Chaud-froid), Mornay și colorate Sos tomat, brun (Madeira, de vin, demiglace, picant)

1 punct pentru fiecare răspuns corect

0,5 puncte pentru fiecare răspuns corect dar incomplet

c. Defecte, cauze, posibile remedieri ale sosurilor. **5 puncte**

pentru sosurile emulsionate reci:

-prezența aglomerărilor în componentă, consistență prea lejeră datorate gălbenușurilor fierte sau folosirii excesive a uleiurilor ori a adaosurilor lichide. Aceste defecte sunt iremediabile.

-aspect neomogen, datorat amestecării necorespunzătoare. În acest caz se continuă amestecarea;

-culoarea cenușie sau particule de culoare închisă atunci când se folosesc ustensile necorespunzătoare sau folosirea piperului negru. Aceste defecte nu se pot remedia.

pentru sosurile emulsionate calde:

-aspectul disociat al sosului, dacă gălbenușurile n-au fost bine fierte sau s-a depășit temperatura de 65 grade celsius. În acest caz se încorporează puțin câte puțin sosul tăiat într-o lingură de apă.

Defecte comune tuturor sosurilor sunt: gustul și aroma denaturate care se datoresc fie dozării greșite a materiilor prime sau condimentelor, fie depășirii duratei de prelucrare termică sau a perioadei de păstrare. Aceste defecte nu se pot remedia.

1 punct pentru fiecare răspuns corect

0,5 puncte pentru fiecare răspuns corect dar incomplet