

ANEXA 4

**CONCURSUL PE MESERII
Etapa județeană**

Domeniul de pregătire: Turism și alimentație

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

Clasa a XI-a

Barem de corectare și notare

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

Subiectul I.

TOTAL: 20 puncte

I.A. Pentru fiecare răspuns corect se acordă **1 punct**, pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă **0 puncte**

1.b, 2.d, 3.b, 4.d, 5.b, 6.a, 7.a, 8.c, 9.c, 10.a

I.B. Pentru fiecare răspuns corect se acordă **1 punct**, pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă **0 puncte**

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

I.C. Pentru fiecare răspuns corect se acordă **1 punct**, pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă **0 puncte**

1.d, 2.f, 3.b, 4a, 5d

Subiectul II

TOTAL: 30 puncte

Subiectul II.1.....11 puncte

Etapele efectuării mise-en-place-ului de întâmpinare(în așteptare) sunt:

1. Aerisirea sălii
2. ștergerea prafului
3. Aranjarea meselor
4. Aranjarea scaunelor
5. Așezarea moltonului
6. Așezarea feței de masă
7. Așezarea napronului
8. Așezarea farfuriilor suport
9. Așezarea tacâmurilor:cuțit și furculiță mari obișnuite
10. Așezarea paharelor:pahar de apă, pahar de vin alb
11. Așezarea vazei cu flori și a numărului de masă

II.2.....5 puncte

- servirea la farfurie,servirea la gheridon, servirea cu ajutorul lușului, servirea cu ajutorul ceștii speciale, servirea la doi lucrători

II.3.....4 puncte

- pahar de apă, pahar de vin roșu, pahar de vin alb, pahar de băutură aperitiv

Subiectul III.

TOTAL:40 puncte

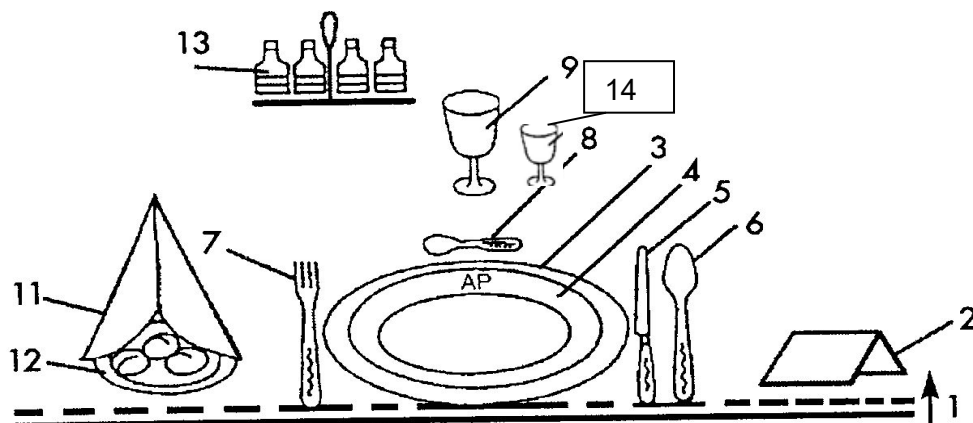
1. Definirea mise-en-place-ului.....10 puncte

Mise-en-place-ul reprezintă totalitatea operațiunilor ce se efectuează pentru pregătirea, aranjarea mobilierului și a obiectelor de inventar pentru serviciul destinat servirii diferitelor mese și categorii de consumatori.

2. Identificați mobilierul, materialele textile și obiectele de servire necesare pentru servirea și consumarea preparatelor din meniu.....10 puncte

- Mese
- Molton
- Față de masă
- Napron
- Scaune
- Farfurie suport
- Farfurie adâncă
- Lingură
- Farfurie întinsă mijlocie
- Cuțit și furculiță mari obișnuite
- Farfurie de desert
- Linguriță
- Farfurioară pentru produse de panificație
- Pahar de apă
- Pahar de vin alb
- Tava
- Ancăr
- Șervețele
- Vază de flori
- Olivieră
- Număr de masă

3. Desenul mise-en-place-ului.....10 puncte



4.Descrierea servirii preparatului lichid cu ajutorul lușului.....10 puncte

- - supiera cu preparatul lichid se așează pe o farfurie suport acoperită cu un șervețel (pt a absorbi umiditatea sau pt a nu aluneca)
- -acestea se aduc la masă cu mâna stângă, degetele fiind desfăcute în forma de evantai sub farfuria suport, iar degetul mare deasupra marginii farfuriei suport.
- Lușul se așează în diagonală, deasupra bolului, cu causul în jos, cu mânerul îndreptat spre mâna dreaptă a chelnerului. Sau pe farfuria suport cu căușul în sus, cu mânerul înspre bustul ospătarului
- Pentru servirea și consumarea preparatelor culinare lichide, se folosesc farfurii adânci încălzite, (în loverator)care vor fi transportate înainte sau concomitent cu bolul sau supiera.
- Transportul farfuriilor adânci se face pe mâna stângă acoperită cu ancarul.. Farfuriile se așează la masa pe partea dreaptă a consumatorului, peste farfuria suport, folosindu-se mâna dreaptă pentru efectuarea acestei operațiuni.
- Servire: Chelnerul se apropie de consumator, corpul fiind aplecat puțin în față, cu greutatea, pe piciorul stâng puțin fandat. Se apropie bolul sau supiera de farfuria adâncă, în așa fel ca marginea suportului bolului să se petreacă puțin peste aceasta. Cu mâna dreaptă se prinde lușul, cu care se ia mai întâi tranșa de carne care se așează în mijlocul farfuriei. Se agită apoi conținutul, folosindu-se mșcări lente circulare și se trece preparatul lichid în farfuria clientului înclinând lușul spre centrul mesei pentru a evita stropirea clientului. Cu aceeași grijă se pune putina față luându-se din partea de deasupra a lichidului. După servirea primei persoane, lușul se introduce în supieră, continuându-se servirea celorlalte persoane