ANEXA 4

CONCURSUL PE MESERII
Etapa Națională

Domeniul de pregătire: Turism și alimentație
Calificarea profesională: Bucătar
Clasa a XI-a

Barem de corectare și notare

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

Subiectul. I. **TOTAL: 20 puncte**

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

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte **1p (10x1p=10p)**; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p .

B. 1. A, 2. A, 3. F, 4. F, 5. F. **5 puncte**

Pentru fiecare răspuns corect *se acordă câte* **1p (*5x1p=5p*)***; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă* **0p**

C. 1. d, 2. e, 3. b, 4. c,5. a. **5 puncte**

Pentru fiecare răspuns corect *se acordă câte* **1p (*5x1p=5p*)***; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă* **0p .**

Subiectul. II. **TOTAL: 30 puncte**

A. Răspundeți în scris pe foaia de concurs la următoarele cerințe 20p

1. Cele patru defecte ce pot apărea la obținerea preparatului "Papanași" sunt: inegali ca și dimensiune, insuficient pătrunși, consistență mare (neafânați), prea rumeniți. **4p**

Pentru răspuns corect și complet se acordă 1p, pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

2. Rolul tehnologic la obținerea tocăturilor pentru ouă, orez, ceapă, bicarbonat este: **4p**

- orezul: asigură legarea și afânarea tocăturii
- ouă: asigură legarea tocăturii
- ceapa: asigură calitățile gustative
- bicarbonatul: asigură afânarea tocăturii și menținerea sucolenței

Pentru răspuns corect și complet se acordă 1p, pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

3. Fondurile de bază sunt semipreparate culinare, de consistență lichidă, realizate prin fierbere extractivă. **4p**

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4p, pentru răspuns incomplet se acordă 2p, pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p

4. Cele patru categorii de salate sunt: **4p**

- salate din legume crude
- salate din legume fierte
- salate din legume coapte
- salate din legume combinate

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă 1p, pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

5. Defectul pentru sosurile emulsionate rece stabile: tăierea sosului maioneză

Remedieri: încorporare în maioneză a unui gălbenuș crud, o lingură de muștar, câteva picături de oțet sau zeamă de lămâie, câteva picături de apă rece.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 1p, pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

B. Completați enunțurile cu termenii corespunzători astfel încât enunțul să respecte adevărul științific și treceți pe foaia de concurs, în dreptul cifrei, termenul identificat (2x5p=10p) 10p

1- Oțetul
2- Sarea
3- Proteinelor
4- Lichidă
5- vâscoasă

Subiectul. III. **TOTAL: 40 puncte**

a) Pentru răspuns corect se acordă **4p,** pentru răspuns incorect se acorda **0 puncte**
Definiție.
Gustările sunt preparate culinare prezentate în forme variate, cu aspect atrăgător și volum mic. **10p**

b) - Clasificarea gustărilor:
- Gustări reci
- Gustări calde

Pentru oricare grupă enumerată și sortiment identificat corect se acordă câte **5 puncte.** (**2x5p=10p**).
Pentru răspuns parțial se acordă **2p**, *pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, se acordă* ***0p.***

c) Gustările calde sunt importante pentru aportul nutritiv și digestibilitate ușoară favorizate de materiile prime utilizate.
Gustările calde se servesc de obicei la cină, în sortimente și forme variate. Au rolul de a stimula apetitul. **(2x3p=6p)**

Pentru precizarea corectă a importanței se acordă 3p, pentru precizarea corectă a rolului gustărilor calde se acordă 3p, pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p. Pentru răspuns parțial se acordă 1p.

d) Gustările au un proces tehnologic simplu. La obținerea lor se disting trei operații de bază:
- pregătirea legumelor și ouălor pentru umplere
- obținerea pastelor de umplere
- umplerea legumelor sau ouălor
- se prezintă în raviere și platouri, în forme variate, cât mai estetic aranjate.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 10p, pentru răspuns parțial se acordă 5p, pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p. (2x5p=10p)

e) Aspect: atrăgător, variat și estetic, elemente de decor bine fixate.
Gust și miros: plăcute, specifice componentelor utilizate, fără gust și miros străin, potrivit de condimentate.
Consistența: corespunzătoare materiilor utilizate.
Gramaj: corespunzător rețetei.
Culoare: specifică materiilor prime utilizate.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă 2p, pentru răspuns parțial se acordă 2p, pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p.
Pentru răspuns corect și complet se acordă 10p (2x5p=10p)