CONCURSUL NAȚIONAL PE MESERII 2023
Etapa Națională, 11 aprilie 2023

Domeniul de pregătire:Turism și Alimentație
Calificarea profesională: Ospătar, (chelner) vânzător în unități de alimentație
Clasa a XI-a

Barem de corectare şi notare

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

Subiectul I. TOTAL: 20 puncte

I.1. Scrieţi pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect:
(1 punct /item x 8 = 8 puncte)

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

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.
Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

I.2. Stabiliţi valoarea de adevăr, a următoarelor enunţuri. Notați cu A enunțurile adevărate și cu F pe cele false. (1 punct/item x 8 = 8 puncte)

1.- F, 2.-A, 3.-A, 4.-A, 5.-A, 6.-A, 7.-F, 8.-F.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.
Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

I.3. În coloana A sunt enumerate sisteme de servire folosite în unitățile de alimentație, iar în coloana B caracteristicile acestora. Realizați asocierile dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B. (1 punct/item x 4 = 4 puncte)

1.-d, 2.-c, 3.-b, 4.-a.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct.
Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

Subiectul II. TOTAL: 30 puncte

II.1. Completaţi spaţiile punctate din următoarele propoziţii cu cuvintele corespunzătoare astfel încât propoziţia să respecte adevărul ştiinţific. (10 puncte)
(2 puncte/item x5 = 10 puncte)

a.- (1)- servesc, (2)- principale, (3)- organizate
b. – (4) – agitării
c. – (5) - desert
Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

II.2. **Răspundeți următoarelor cerințe: (20 puncte)**
a). Enumerați două avantaje și un dezavantaj ale sistemului de servire cu realizat cu ajutorul căruciorului. (6 puncte)
(2 puncte/ raspuns corect x 3 = 6 puncte)

- Avantaje :

- Asigură o servire mai rapidă;
- Nu necesită o calificare deosebită a lucrătorilor: eforturile lucrătorilor care servesc sunt mai reduse deoarece preparatele sunt transportate cu ajutorul căruciorului.

- Dezavantaj :
- Lucrătorul care servește trebuie să memoreze numărul de preparate care au fost servite la fiecare masă.

Pentru fiecare răspuns scris corect și complet se acordă câte 2 puncte.
Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

b). Descrieți modul de servire a fripturilor prin sistemul de servire indirect . (8 puncte)

- Servirea indirectă se practică în cazul fripturilor reci, asortate și în cazul fripturilor calde asortate. În acest caz, platoul este oferit pe partea stângă a clientului, cleștele fiind îndreptat înspre consumator, dându-se posibilitatea să se servească singur, după preferință. După ce platoul a fost oferit tuturor persoanelor și când pe acesta a rămas din sortimentul de fripturi calde servite, platoul se așează pe spirtieră, urmând să mai fie oferit, încă o dată după ce s-au consumat, cele servite anterior. În același mod se procedează și cu platoul cu fripturi reci.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 8 puncte.
Pentru răspuns incomplet sau parțial corect se acordă 4 puncte.
Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

c). Precizați trei reguli de care trebuie să se țină cont la servirea gustărilor (6 puncte)
(2 puncte/item x 3 = 6 puncte)

- Preparatele porționate în tranșe mai mari sau care se taie mai greu, înainte de a fi consumate se așează primele spre marginea farfuriei dinspre client;
- Celelalte preparate se așează spre marginea dinspre emblemă începând din dreapta spre stânga;
- Să se păstreze, pe cât posibil, ordinea și aspectul de pe platou;
- Când la tăierea preparatelor se folosește mai mult cuțitul, se vor ridica farfuriile suport, deoarece în caz contrar farfuria de pe care se consumă ar aluneca pe cealaltă farfurie, îngreunând operațiile de tăiere și s-ar produce zgomot;
- În timpul când clienții servesc gustările, se va urmări să se aducă la masa, chiar dacă nu se solicită, apă minerală, care se toarnă în pahare de apă, iar servirea se va face din sticlă, pe partea dreaptă a clientului.

Pentru oricare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte.
Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

Subiectul III. TOTAL: 40 puncte
Realizați un eseu structurat cu tema: *"Servirea deserturilor"* respectând următoarea structură:

1. Definiți deserturile. (2 puncte)

Deserturile sunt produse dulci, recomandate în servire la sfârșitul meselor principale, conferind senzația de sațietate sau servite între mese, însoțite de băuturi nealcoolice (răcoritoare), sau băuturi alcoolice dulci.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte.
Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 1 punct.
Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

2. Clasificați deserturile și dați câte un exemplu din fiecare categorie. (8 puncte)

- Deserturi de bucătărie:
  - Pe bază de crupe și lapte : orez cu lapte, griș cu lapte, etc;
  - Pe bază de ouă și lapte: cremă de zahăr caramel, lapte de pasăre, etc. ;
  - Pe bază de aluaturi: clătite, papanași, colțunași, etc.;
  - Pe bază de fructe: compoturi, salate de fructe, etc. ;
  - Budinci, sufleuri, etc.
- Deserturi de patiserie: cozonac, tarte cu fructe, chec, ștrudel, etc;
- Deserturi de cofetărie: sortimente de prăjituri cu blat,prăjituri cu foi ruladă, prăjituri cu coji de ecler, prăjituri cu fructe, torture, fursecuri;
- Deserturi din fructe: fructi proaspete, conservate.

Pentru fiecare răspuns corect și complet (grupă precizată) se acordă 1 punct.
Pentru fiecare răspuns corect și complet (exemplu dat) se acordă 1 punct.
Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

3. Alcătuiți un meniu pentru un dejun simplu care să conțină un desert de cofetărie. (6 puncte)

Dejun simplu: preparat lichid, preparat de bază, desert de cofetărie (prăjitură, tort, înghețată) apă minerală, pâine;

Pentru răspuns corect se acordă 6 puncte.
Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

4. Precizați obiectele de inventar necesare realizării mise-en-place-ului pentru meniul întocmit. (12 puncte)

1- farfurie suport;
2-farfurie adâncă;
3- cuțit obișnuit;
4- lingură;
5- furculiță obișnuit;
6- pahar de apă minerală;
7- farfurie jour;
8- linguriță pentru desert;
9- șervet de pânză;
10- număr de masă;
11- serviciu de condimente;
12- element decorativ.

Pentru fiecare răspuns corect și complet (obiect de inventar precizat) se acordă 1 punct;
Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

5. Descrieți modul de servire al înghețatei. (6 puncte)

Înghețata se servește în cupe, așezate pe tava acoperită cu un șervet de pânză. Cupele sunt însoțite de farfurioarele- suport puse unele peste altele și de linguriţele pentru înghețată când nu se găsesc la masă. Tava se transportă pe antebraț și palma stângă, acoperite cu ancărul împăturit.

Servirea se realizează în felul următor: chelnerul ajuns la masa consumatorului ia cu mâna dreaptă cupa de înghețată și o așează pe prima farfurie suport din setul de pe tavă, apoi cu aceeași mână va apuca farfurioara- suport, cu cupa de înghețată deasupra și o va așeza prin partea dreaptă a consumatorului, pe blatul mesei în fața acestuia.

Linguriţa se va așeza fie pe marginea farfuriei suport, fie sprijinind căușul de marginea acesteia și de blatul mesei.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte.
Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte.
Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

6. Indicați operațiile de debarasare a obiectelor de inventar, utlizate la servirea înghețatei.

(6 puncte)

Farfurioarele- suport, cupa și linguriţa folosite la consumarea înghețatei se ridică împreună, cu mâna dreaptă, pe partea dreaptă a consumatorului și se așează pe tava de servit care se află pe antebraţul și palma stângă, acoperită cu ancărul împăturit în felul următor: Lângă antebraț se așează farfuria- suport, lângă aceasta, spre palmă cupa iar pe marginea tăvii dintre bustul ospătarului, linguriţa cu mânerul îndreptat spre palmă. Aceste operații se realizează în spatele consumatorului respectiv, a doua farfurie- suport se așează peste prima, cupa și linguriţa lângă celelalte, până se acoperă toată suprafața tăvii sau se debarasează toată masa.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte.
Pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte.
Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.