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

- **Minden tétel kötelező. Hivatalból 10 pont.**
- **Munkaidő 3 óra.**

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

I.1. Írd le a vizsgalapra a helyes válasznak megfelelő betűt.

(1 pont /item x 8 = 8 pont)

1. Az előételek olyan étel készítmények, amelyek:
a) főételként szolgálják fel;
b) nem mindig foglalja el az első helyet a menüben;
c) desszertként szolgálják fel;
d) kíséri a főételeket (sülteket).

2. Ha a leves ételek közvetlen(direkt) módon szolgáljuk fel speciális tál segítségével szükségesek a következők:
a). speciális tálka, tartó csészealjak(alátét), kanalak, tál(plató), pincér csipesz;
b). speciális tálka, tartó csészealjak(alátét), kanalak, leveses tál, levesmerő;
c). speciális tálka, tartó csészealjak(alátét), kanalak, mártásos tál, csonttányér;
d). speciális tálka, tartó csészealjak(alátét), kanalak, tálca, szalvéta.

3. A vermut ízesített (aromatizált) ital, amelynek alkoholtartalma:
a). 16-18 fok ;
b). 45-50 fok;
c). 10-12 fok;
d). 16-25 fok.

4. A poharak lerámolása esetében, ezek felhelyezése a pincéri tálcára a következőképpen történik:
a). a tenyértől kezdve az alkarig ;
b). az alkattól kezdve a tenyér felé;
c). az alkartól kezdve az ujjhegyekig;
d). a tálca bal oldalától, a tenyér felé.

5.Az ízelitőket tálca segítségével is felszolgálhatjuk ez abban az esetben alkamazható ha előzetesen adagolva vannak a következő eszközökben.
a). kehely, csésze vagy pohár;
b). előételes tányér ;
c). jour tányér;
d). salátástál.

6. A higiéniai szabályok be nem tartása a vendéglátó-ipari személyzet körében, a következő következményekkel járhat a fogyasztók számára:
a). Ételmérgezés, vágással vagy ütéssel okozott balesetek;
b). Ételfertőzés, esés, égés okozta balesetek;
c). Élelmiszer-eredetű fertőzések, vírusos és élősködök okozta megbetegedések**;**
d). Ételfertőzés és ételmérgezés, szakmai megbetegedések kialakulása

7. A salátás tányér felhelyezése,helye az asztalon:
a). az alátétes tányér előtt;
b). jobb oldalon, a kés mellett;
c). bal oldalon, 2-3 cm-re a főételes villa fogaitól;
d). a desszertes evőeszközök elé.

8. Egy menü összeállításkor elkerülendő:
a) különböző alapú alapanyagok,nyersanyagok használata;
b) különböző hőkezelések alkalmazása;
c) hasonló alapú alapanyagok, nyersanyagok felhasználása;
d) szezonális élelmiszerek használata.

I.2. . Írd a vizsgalapra a számok mellé az I betűt ha a kijelentés Igaz, valamint a H betűt ha a kijelentést Hamisnak találod. (1 pont/item x 8 = 8 pont)
1. A csipesz segítségével történő felszolgálást/kiszolgálást akkor alkalmazzuk, ha a vendégek létszáma magasabb, és az ízelitők választéka egyszerűbb.
2. A levesek felszolgálása leveses tálból vagy speciális tálból a vendés bal oldalán történik.
3. A spagetti tálalásához/fogyasztásához a kanál a bal oldalra , a villa pedig a teríték jobb oldalára kerül.
4. Az asztalközép(napron) az abroszra van helyezve, meghaladva ennek 5-10 cm az oldalát.
5. A vajkést a zsemlés tányérra (jour) helyezzük, éllével a tányér felé, a nyelével a vendég felé.
6. A padló takarítását a takarító személyzet végzi különféle, más-más módon annak függvényében hogy milyen időszakban történik és milyen anyagból készült .
7. Zárás után az abroszokat két csoportba gyűjtik annak függvényében hogy milyen állapotban találhatóak/vannak.
8. A gyümölcsöket gyümölcstálból kínáljuk, szolgáljuk fel a vendégnek a jobb oldalán csipesz segítségével.

1.3. Az A oszlópban a vendéglátásban alkalmazott felszolgálási módok vannak felsorolva , a B oszlópban pedig ezek jellemzése. Társítsd a vizsgalapon az A oszlop számát a B oszlop betüjével. (1 pont/item x 4 = 4 pont)

A **Felszolgálási,kiszolgálási módok**	**B** **Jellemzése**
1. Házhoz szállítás 2. Teljes önkiszolgálás 3. Room service kiszolgálás 4. Közvetlen (direkt) kiszolgálás	a. Az ételek és italok bemutatását, felszolgálását és szervirozását a pincér végzi. b. A napi három fő étkezés felszolgálása a vendég szobájában, valamint más igényelt rendelések felszolgálása a szobában. . c. Az ételek és italok hűtövitrinekben, melegentartókban vagy lineálisan vannak kihelyezve bemutatásra és fogyasztásra. d. A vendég telefon, írásos vagy szóbeli rendelés alapján az adott címre kéri az ételt. e. Speciális gépezetek amelyek elektromos árammal müködnek miután érmét vagy pénzt helyeznek bele

Subiectul II. **TOTAL: 30 puncte**

II.1. Egészítse ki az állításokat a megfelelő kifejezésekkel,szavakkal úgy, hogy az állítás tiszteletben tartsa a tudományos igazságot, és írja a vizsgalapra, a szám mellé az azonosított kifejezést (szót). (10 pont)
(2 pont/ item x 5 = 10 pont)

a). Az italokat ajáljuk és .....(1)....., a menüsor keretén belül, vagy akár a ....(2).....menüsorok esetében és a nap .....(3).....szakaszában.
b). A Milk-shakek hosszú, tej alapú italok, ezek alkoholos és alkoholmentes összetevöi, változata pedig .....(4)..... készül.
c). A pezsgőt általában .....(5)..... szolgáljuk fel, amelyet jeges vödörben hüttünk vagy hideg helyen tárolunk felszolgálás előtt.

II.2. Válaszolj a következő követelményekre,kérdésekre: (20 pont)

a). Sorolja fel a felszolgaló kocsival történő kiszolgálás/felszolgálás két előnyét és egy hátrányát. (6 pont)
b). Írja le, a sültek felszolgálását közvetett (indirekt) tálalási rendszerrel/móddal. (8 pont)
c). Határozzon meg három szabályt, amelyeket figyelembe kell venni az ízelítők felszolgálásakor. (6 pont)

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

Alkoss egy esszét a „Desszertek felszolgálása ” címmel figyelembe véve a következő gondolatszerkezetet:

1.Desszertek meghatározása. (2 pont)
2. Csoportosítsd a desszerteket és adjál egy-egy példát minden csoportra(kategórijára). (8 pont)
3. Alkoss egy egyszerű ebédi menüsort, amely deszertként egy cukrászkészitményt tartalmazzon. (6 pont)
4. Mutasd be/ határozd meg az összeállított menüsor asztalterítéséhez szükséges / használt leltári tárgyakat,eszközöket. (12 pont)
5. Írd le a fagylalt felszolgálásának módját,módozatát. (6 pont)
6. Mutasd be a fagylalt fogyasztásánál használt eszközök lerámolásának lépéseit . (6 pont)