CONCURSUL PE MESERII
Etapa Națională, 11 aprilie 2023

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

- **Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.**
- **Timpul efectiv de lucru este de 3 ore.**

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

A. Scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect:

1. Bușeurile cu ciuperci au la bază:
a. aluat fraged;
b. coji pentru tarte;
c. aluat foitaj;
d. foi de clătite.

2. Prelucrarea primară a fructelor presupune:
a. sortarea, spălarea;
b. opărirea, înăbușirea;
c. gelificarea, răcirea;
d. confierea, sotarea.

3. Fondurile au rolul de a participa la pregătirea altor preparate:
a. antreuri;
b. preparate din pește;
c. preparate lichide;
d. preparate de bază.

4. Boabele de muștar se folosesc la conservarea legumelor in scopul de a oferi:
a. gust ușor picant;
b. culoare aurie;
c. aromă;
d. gust astringent.

5. Marmita este folosită pentru:
a. prăjirea alimentelor;
b. coacerea alimentelor;
c. fierberea alimentelor;
d. curățarea alimentelor.

6. Tratamentul termic aplicat dulciurilor de bucătărie pe baza de făinoase este:
a. coacere ;
b. fierberea;
c. fierberea extractivă;
d. prăjirea.

7. La obținerea gelatinelor nu se folosesc materii prime ca:
a. materii prime vegetale cu un conținut ridicat de apă (fructe);
b. gelatină și zahăr;
c. elemente de decor (morcovi, roșii);
d. gelatină.

8. O proprietate organoleptică importantă a produselor alimentare o reprezintă:
a. gustul;
b. compoziția chimică;
c. valoarea nutritivă;
d. ph-ul.

9.Flambarea este operația specifică pentru:
b. carne de vită;
c. carne de pește;
d. carne de pasăre;
e. carne de vânat.

10. Preparatul “Ghiveci de legume” se montează pentru prezentare în:
a. bol;
b. graten;
c. legumieră;
d. soteuză.

B. Transcrieţi, pe foaia de concurs, litera corespunzătoare fiecărui enunţ şi notaţi în dreptul ei litera A, dacă apreciaţi că enunţul este adevărat şi litera F, dacă apreciaţi că enunţul este fals. ***(5x1p=5p) 5p***

1. Aspicul are rolul de a proteja produsele de contactul cu aerul, constituind și elementul de decor.
2. Sufleurile sunt antreuri calde care au la bază sosul alb de lapte, cu consistență mai îngroșată în care se încorporează legume mărunțite, cașcaval ras, brânză.
3. Conopida este o legumă bulboasă.
4. Cartoful și napul fac parte din categoria legumelor rădăcinoase.
5. Consomeurile sunt preparate lichide obținute prin pasarea legumelor prelucrate termic.

C. În coloana A sunt enumerate *Tratamentele termice* iar în coloana B *Modul de realizare*. Scrieţi pe foaia de concurs, asocierile dintre cifrele din coloana A şi literele corespunzătoare din coloana B ***(5x1p=5p) 5p***

A. Tratamente termice	B. Modul de realizare
1. Fierberea	a. Mod de expunere directă la radiații calorice.
2. Opărirea	b. Mod de a prepara un aliment prin introducerea în grăsime încinsă.
3. Prăjirea	c. Mod de a prepara legumele prin prăjire rapidă în puțină grăsime.
4. Sotarea	d. Mod de a prepara un aliment într-un lichid
5. Frigerea	e. Introducere pentru un timp foarte scurt în apă clocotită
	f. Mod de a prepara un aliment in cantitate mică de apă și grăsime.

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

A. Răspundeți în scris pe foaia de concurs la următoarele cerințe (5x4p=20p) 20p

1.Enumerați cele patru defecte ce pot apărea la obținerea preparatului "Papanași". **4p**

2. Precizați rolul tehnologic a următoarelor materii auxiliare utilizate la obținerea tocăturilor: ouă, orez, ceapă, bicarbonat. **4p**

3. Definiți fondurile de bază. **4p**

4. Precizați cele patru categorii de salate. **4p**

5. Precizați un defect și trei posibile remedieri ale sosurilor emulsionate reci stabile. **4p**

B. Completați enunțurile cu termenii corespunzători astfel încât enunțul să respecte adevărul științific și treceți pe foaia de concurs, în dreptul cifrei, termenul identificat (5x2p=10p) 10p

La preparatul "Ouă românești".....(1.).....și .....(2).....se introduc în apa de fierbere cu rolul de a grăbi coagularea.....(3)....., evitându-se astfel împrăștierea acestuia în apă. Sosurile sunt semipreparate de consistență.....(4)..... sau.....(5)....., utilizate în pregătirea diferitelor preparate culinare.

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

1. Realizați un eseu cu tema: „Gustări" având în vedere următoarea structură de idei:
   a) Definiția gustărilor **4 puncte**
   b) Clasificarea gustărilor (câte un exemplu pentru fiecare); **10 puncte**
   c) Precizați rolul și importanța gustărilor calde; **6 puncte**
   d) Precizați tehnologiile generale de obținere a gustărilor; **10 puncte**
   e) Prezentați analiza calitativă a gustărilor. **10 puncte**