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

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

Subiectul. I. TOTAL: 20 puncte

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

1. Antreurile sunt preparate culinare care:
a). se servesc ca preparate de bază;
b). nu ocupă întotdeauna locul întâi în meniu;
c). se servesc ca desert;
d). însoțesc preparatele de bază (fripturile).

2. Pentru efectuarea servirii directe a preparatelor lichide cu ajutorul bolului special sunt necesare:
a). Boluri, farfurioare suport, linguri, platou, clește ospătarului;
b). Boluri, farfurioare suport, linguri, supieră, luș;
c). Boluri, farfurioare suport, linguri, sosieră, osieră;
d). Boluri, farfurioare suport, linguri, tavă, șervet.

3. Vermutul este o băutură aromatizată cu o concentrație alcoolică de:
a). 16-18 grade ;
b). 45-50 grade;
c). 10-12 grade;
d). 16-25 grade.

4.La debarasarea paharelor, așezarea acestora pe tava de serviciu se face:
a). Începând de la palmă spre antebraț;
b). Începând de la antebraț spre palmă;
c). De la antebraț spre vârful degetelor;
d). pe partea stângă a tăvii, spre palmă.

5. Servirea cu ajutorul tăvii se practică atunci când gustările sunt montate în:
a). Cupe, cești sau pahare;
b). farfurie mijlocie întinsă;
c). farfurioară jour;
d). salatieră.

6. Nerespectarea regulilor de igienă de către personalul din alimentația publică poate conduce la următoarele consecințe asupra consumatorilor:
a). Toxiinfecții alimentare, accidente prin tăiere sau lovire;
b). Intoxicații alimentare, accidente provocate prin cădere, arsuri;
c). Toxiinfecții alimentare, afecțiuni virale și afecțiuni parazitologice;
d). Toxiinfecții și intoxicații alimentare, apariția unor boli profesionale.

7. Salatierele se așează pe masă astfel:
a). În fața farfuriei suport;
b). Pe partea dreaptă, lângă cuțit;
c). Pe partea stângă, la 2-3 cm de dinții furculiței mari;
d). După tacâmurile pentru desert.

8. La alcătuirea unui meniu se va evita:
a). folosirea unor materii prime de bază diferite;
b). folosirea unor tratamente termice diferite;
c). folosirea materiilor prime de bază asemănătoare;
d). folosirea alimentelor de sezon.

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. Servirea cu ajutorul cleștelui se practică în cazul în care numărul clienților este mai mare și sortimentul de gustări este mai simplu.
2. Servirea preparatului lichid cu ajutorul bolului sau supierei se face pe partea stângă a consumatorului.
3. Pentru servirea spaghetelor lingura mare se așează în stânga, iar furculița mare în dreapta.
4. Naproanele se așează peste fața de masă, depășind laturile acesteia cu 5-10 cm.
5. Cuțitul pentru unt se așează pe farfuria mică întinsă (jour), cu mânerul spre client, cu tăișul lamei spre farfurie.
6. Curățenia pardoselii se face de către personalul de îngrijire, în mod diferit, în funcție de, materialul din care este confecționată aceasta și perioada în care se execută.
7. După terminarea programului de funcționare a unității, fețele de masă se strâng pe două categorii, în funcție de starea în care se găsesc.
8. Fructele sunt servite din fructiere, pe partea dreaptă a clientului cu ajutorul cleștelui.

1.3. 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)

A Sisteme de servire	B Caracteristici
1. Servirea la domiciliu 2. Autoservirea totală 3. Servirea de tip room service 4. Servirea directă	a. Operațiile de transport, prezentarea și servirea preparatelor și a băuturilor se efectuează de către chelner. b. Servirea în cameră a celor trei mese principale precum și a altor comenzi solicitate de către clienți. c. Preparatele și băuturile sunt expuse în vitrine frigorifice, termice sau neutre, formând o linie continuă de prezentare și servire. d. Clienții solicită prin telefon, în scris sau verbal, meniurile pe care le doresc indicând domiciliul. e. Se folosesc aparate de o construcție specială, acționate electric în urma introducerii unei monede sau a unei fise.

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 x 5 = 10 puncte)
a). Băuturile se recomandă și se .....(1)....., fie încluse în structura meniurilor, la mesele .....(2)..... obișnuite și .....(3)..... în cursul zilei.

b). Milk-shake-urile sunt băuturi lungi, pe bază de lapte, componente alcoolice și nealcoolice pregătite prin metoda .....(4)..... .
c). Șampania se servește, în general, la .....(5)..... frapată cu gheață sau păstrată în spații frigorifice, înainte de servire.

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)
b). Descrieți modul de servire a fripturilor prin sistemul de servire indirect (8 puncte)
c). Precizați trei reguli de care trebuie să se țină cont la servirea gustărilor. (6 puncte)

Subiectul. III. TOTAL: 40 puncte

Realizați un eseu structurat cu tema: *"Servirea deserturilor"* respectând următoarea structură:

1. Definiți deserturile. (2 puncte)
2. Clasificați deserturile și dați câte un exemplu din fiecare categorie. (8 puncte)
3. Alcătuiți un meniu pentru un dejun simplu care să conțină un desert de cofetărie. (6 puncte)
4. Precizați obiectele de inventar necesare realizării mise-en-place-ului pentru meniul întocmit. (12 puncte)
5. Descrieți modul de servire al înghețatei. (6 puncte)
6. Indicați operațiile de debarasare a obiectelor de inventar, utlizate la servirea înghețatei. (6 puncte)