ANEXA 4

CONCURSUL PE MESERII
Etapa Națională

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

Javítókulcs

- **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**

Minden helyes válasz 1p (10x1p=10p) ;hibás vagy részleges válasz esetén 0p .
B. 1. I, 2. I, 3. H, 4. H, 5. H. **5 puncte**
Minden helyes válasz 1p (*5x1p=5p*); hibás vagy részleges válasz esetén 0p.
C. 1. d, 2. e, 3. b, 4. c, 5. a. **5 puncte**
Minden helyes válasz 1p (*5x1p=5p*); hibás vagy részleges válasz esetén 0p.

Subiectul. II. **TOTAL: 30 puncte**
A.Răspundeți în scris pe foaia de concurs la următoarele cerințe 20p
1. Négy hiba amely a túrófánk (Papanasi) elkészítésénél következhet be: eltérő/ egyenletlen méret, nyers/ átsületlen készítmény , laza vagy kemény állagú tészta, túlsült, megégett . **4p**
Minden helyes válasz 1p *;* hibás vagy részleges válasz esetén 0p.

2. A segédanyagok technológiai szerepe a darálthúsból készült ételek előállításánál.
- rizs - biztosítja a kötését és lazítását
- tojás- összekütő szerepe
- hagyma- ízminőség javítása, kiemelése
- szódabikarbónát -lazító és lédúság fentartó szerepe van

Minden helyes válasz 1p *;* hibás vagy részleges válasz esetén 0p.

3. Az alaplevek olyan folyékony félkész termékek amelyeket hosszasan tartó kifözéssel után nyerünk. **4p**
Minden helyes válasz **1p** *;* hibás vagy részleges válasz esetén **0p**

4. Saláták kategóriája,csoportosítása: **4p**
- nyers saláták
- főtt saláták
- sült saláták
- öszetett, kombinált saláták

Minden helyes válasz 1p *;* hibás vagy részleges válasz esetén 0p

5. Hiba- a majonéz mártás kicsapódása, elvágása
Javítási lehetőség- nyers tojássárga hozzáadása, egy kanálnyi mustár hozzákeverése , pár csepp citromlé vagy ecet hozzáadása, pár csepp hideg víz hozzáadása.
Minden helyes válasz 1p *;* hibás vagy részleges válasz esetén 0p.

B. Egészítse ki az állításokat a megfelelő kifejezésekkel úgy, hogy az állítás tiszteletben tartsa a tudományos igazságot, és írja a vizsgalapra, a szám mellé az azonosított kifejezést (szót).

10p

1- ecet 3- fehérje 5- bársonyos
2- só 4- folyékony

Minden helyes válasz **10p (*5x2p=10p*)**; hibás vagy részleges válasz esetén **0p**

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

a) Meghatározása- az ízelitők olyan konyhai készítmények amelyeket különböző formákban, vonzó megjelenéssel és kis mennyiségben szolgálnak fel . **4 p**

b) Az ízelítők csoportosítása : **10p**
- hideg ízelítők -példa
- meleg ízelítők -példa

Helyesen azonosított csoport és helyesen azonosított választék 5 puncte. (2x5p=10p).
Minden helyes válasz 2p *;* hibás vagy részleges válasz esetén 0p.

c) A meleg ízelítők fontosak mivel nyeranyag összetételük válozatós, gazdagok tápanyagokban és könnyen emészthetőek.
A meleg ízelítőket általában a vacsoránál kínálják és szolgálják fel különféle változatban és formában. **(2x3p=6p)**
Helyes meghatározások esetén, válaszonként 3p-3p, részleges válasz esetében 1p, hibás válasz esetén 0p.

d) Az ízelítők elkészítésének tehnologiai folyamata egyszerű, a folyamat során három fő alapműveletet veszünk figyelemben éspedig :
- a zöldségek és tojás előkészítése töltésre
- a töltendő krémek elkészítése
- a zöldségek és tojás töltése
- sültestálakon,platokon mutatjuk be válozatós formában és esztétikusan elrendezve, díszítve.

Helyes válasz esetén 10p, részleges válasz esetén 5p, helytelen vagy hibás válasz esetében 0p.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)
Külalak: elrendezése vonzó, változatós és esztétikus, a dekórelemek jól rőgzitve legyenek..
Íz és illat: kellemes, jellegzetes legyen a használt nyeranyagra vonatkozóan , idegen íz és illatmentes, megfelelő füszerezéssel.
Állaga: a felhasznált nyersanyagnak megfelelő legyen.
Adaghányad/mennyiség: a receptnek megfeleő.
Szín: a felhasznált nyersanyagnak megfelelő, jellegzetes.

Helyes válasz esetén 10p,.
Minden pontos és teljes válasz esetén 2p, részleges válasz esetén 2p, hibás vagy hianyzó válasz esetén 0p. **(2x5p=10p)**