## CONCURSUL PE MESERII

## Etapa judeteana martie 2023

**Domeniul de pregătire: TURISM ŞI ALIMENTAȚIE**

**Calificarea profesională: OSPĂTAR (CHELENER) VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE**

**Clasa A XI-A ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL**

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

**Subiectul. I. TOTAL: 20 puncte** **I.1Scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect**  **10 puncte**

1. Sistemul de servire la gheridon prezintă avantajul:

1. este rapid;
2. nu necesită personal cu înaltă calificare;
3. nu se deranjează clienții;
4. efortul lucrătorilor este mai redus deoarece preparatele sunt transportate cu ajutorul gheridonului.

2.Vinurile roşii se servesc la temperaturi de:

1. 8 – 10 °;
2. în frapieră, la gheaţă;
3. 19 - 20°;
4. 5 - 6°.

3. La stabilirea structurii meniurilor se va ţine seama de:

1. numărul de clienţi din grup;
2. componenţa formaţiei de lucru care realizează servirea;
3. sistemele de servire folosite în unitate;
4. regulile gastronomice care să evite monotonia.

4. La servirea ceaiului, plicul de ceai se desface:

1. de către ospătar, înainte de a turna apa în ceaşcă;
2. de către client, după ce s-a turnat apă în ceaşcă;
3. de către ospătar după ce s-a turnat apă în ceaşcă;
4. cum doreşte clientul;

5. La alcătuirea unui meniu se va evita:

a. folosirea unor materii prime de bază diferite;

b. folosirea unor tratamente termice diferite;

c. folosirea aceluiași sortiment de carne;

d. folosirea alimentelor de sezon.

**10 puncte**

**I.2.** **Transcrieti, 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. 5 puncte**

a) Pentru servirea preparatelor montate în piese mari se utilizează servirea la gheridon.

b) Pentru servirea preparatelor lichide se folosesc farfurii adânci neîncălzite.

c) Paharul pentru vin alb este mai mic decât paharul pentru vin roşu.

d) Sistemul de servire indirect se caracterizează prin faptul că toate operaţiile sunt efectuate de personalul de servire.

e) Preparatele cu sos se servesc la cină.

**I.3.** **Stabiliti, în foaia de concurs, corelaţiile între preparatele din coloana A cu băuturile din coloana B : 5 puncte**

A B

1) ciulama cu carne de pasăre a) vin dulce

2) supă cu găluște b) vin alb

3) muşchi de vită la grătar c) ţuică

4) roşii umplute cu pastă de brânză d) vin roşu

5) clătite cu dulceață de afine e) apă minerală

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

**II.1. Scrieţi pe foaia de concurs informaţiile corecte corespunzatoare spaţiilor libere din urmatoarele enunţuri:** **12 puncte**

a)Șervețelele de hârtie se împăturesc sub formă de triunghi , introducându-se cu vârful sub ......(1)........., baza triunghiului fiind paralelă cu mânerul acestora.

b)Paharele se apucă cu mâna dreaptă de bază sau de picior și se așează pe tavă , pe care a fost așezat în prealabil ........(2)..................... , care se ține în mâna stângă, prinsă între degetul mare ,deasupra, și celelalte degete , dedesubt.

c)Sosurile sunt aduse în sosiere , pe un suport de farfurie , însoțite de ........(.3.)..................... și așezate la mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă clienților.

d)Servirea la ........(4).................... se folosește în cazul fripturilor pregătite în piese mari (mușchi de vită, pui la frigare, la grătar sau la cuptor, mușchi de porc împănat) ce urmează a fi tranșate și porționate în fața consumatorilor.

e)Prepararea amestecurilor de băuturi (coctailuri) presupune următoarele metode și tehnici în funcție de caracteristicile lor, după cum urmează : ........(.5)..........., amestec și ...........(6)......................

**II.2. Enumerați patru elemente de care se ține cont la întocmirea meniurilor.**  **8 puncte**

**II.3 Aranjați preparatele în ordinea servirii lor în meniu.**  **10 puncte**

* + 1. 1. curcan la tavă; 2. sufleu de broccoli; 3. negresă de ciocolată.
    2. 1. mămăliguţă cu brânză şi smântână; 2. chiftele marinate; 3. budincă de orez cu mere
    3. 1. mușchi de vacă la tavă și legume mexicane; 2. terină de căprioară; 3. tartă cu fructe de pădure.
    4. 1. friptură de vită la tavă cu cartofi țărănești; 2. supă de carne de pasăre și tăiței; 3. crap rasol cu garnitură

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

**III.1. 20 puncte**

A fost întocmit următorul meniu pentru dejun: ”Clătite cu carne de pui”; ”Ciorbă de legume”; ”Piept de pui la grătar cu garnitură de legume sotate”; ”Salată de murături asortate”; ”Savarină”; chiflă; apă minerală; cafea, vin alb, vodcă. Realizați un minieseu cu următoarea structură:

a) tipul de dejun

b) greșelile efectuate la alcătuirea meniului

c) realizarea unui meniu corect conform structurii tipului de meniu

d) obiectele de inventar selectate pentru servirea meniului corectat, dacă dejunul va fi servit de 40 persoane și se vor rezerva 10 mese a câte 4 locuri.

.

**III. 2** **20 puncte**

Realizați un eseu cu tema: „Servirea preparatelor lichide în restaurante”, având următoarele elemente obligatorii: tipuri / sortimente și sisteme de servire recomandate, descrierea în detaliu a sistemului de servire direct cu ajutorul lușului pentru sortimentul „Ciorbă de perișoare”.