# 

## 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**

### Barem de corectare şi notare

1. **Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.**

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

**Toate subiectele sunt obligatorii. Se acorda 10 puncte din oficiu.**

**Subiectul. I.**

**I.1**. **TOTAL: 10 puncte**

1. – c; 2. – c; 3. – d; 4. – b; 5. – c;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2p.

Pentru fiecare răspuns incorect sau lipsa acestuia, se acordă câte 0p.

### I.2. 5 puncte

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| a.A | b.F | c.A | d.F | e.F |

Pentru fiecare raspuns corect se acorda câte **1 punct.**

Pentru fiecare răspuns incorect sau lipsa acestuia, se acordă **0 puncte**.

### I.3. 5 puncte

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.b | 2.e | 3.d | 4.c | 5.a |

Pentru fiecare raspuns corect se acorda câte **1 punct.**

Pentru fiecare răspuns incorect sau lipsa acestuia, se acordă **0 puncte**.

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

**II.1 12 puncte**

a. 1 –furculițe b. 2- un șervet

c.3- lingură d.4- la gheridon. e.5-agitare 6-dresare

Se acordă 2 puncte pentru raspuns corect. Pentru raspuns incorect sau lipsa acestuia se acorda 0 puncte. **6x2p=12puncte**

*Pentru oricare patru materii prime se acordă* ***câte 1 punct fiecare****, 4* ***x 1 punct =4 puncte***

*Pentru răspuns incorect se acordă* ***0 puncte****.*

**II.2 8 puncte**

Enumerarea a patru elemente de care se ține cont la întocmirea meniurilor:

- structura consumatorilor,

- anotimpul în care se pregătesc,

- timpul destinat pregătirii și servirii meniului,

- tipul de masă la care se servește,

- valoarea nutritivă și calorică,

- preferințele culinare și tradiția de consum,

- sursele de aprovizionare cu materii prime,

- reguli gastronomice, acoperirea necesarului fiziologic,

- repartizarea valorii calorice pe mesele zilei, etc.

Pentru oricare patru elemente menționate corect se acordă câte ***2 puncte***. ***4 x 2 puncte = 8 puncte.*** *Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, se acordă* ***0 puncte.***

**II.3 10 puncte**

a 213

b 123

c 213

d 231

*Pentru respectarea ordinii de servire a preparatelor se acordă câte* ***2,5 puncte* pentru fiecare. *4x2,5 puncte= 10 puncte.***

*Dacă nu se respectă ordinea pentru toate cele trei preparate se acordă* ***0 puncte****.*

**Subiectul. III.**

**TOTAL: 40 puncte**

III.1 **20 puncte**

a) Tipul de dejun: dejun semicomplet *–*

*Se acordă 2 puncte pentru indicarea corectă a tipului de dejun și 0 puncte pentru indicare incorectă*

*b*) Greșeli efectuate la întocmirea meniului:

* sunt incluse 2 preparate din carne de pui, gustările și preparatul de bază
* în cazul meniului semicomplet desertul este un dulce de bucătărie, s-a trecut greșit prăjitura ”Savarină”
* în meniul pentru dejun semicomplet nu se includ băuturi aperitiv, vodca este trecută greșit

*Se acordă câte 2 puncte pentru fiecare greșeală indicată corect. Punctaj total = 3 x 2 = 6 puncte*

*c*) Exemplu de meniu pentru dejun semicomplet:

* se poate înlocui gustarea ”Clătite cu piept de pui” cu o altă gustare rece sau caldă sau se poate înlocui friptura cu un alt sortiment din carne de porc sau vită
* prăjitura ”Savarină” se înlocuiește cu un dulce de bucătărie
* din meniu se scoate votca
* Un meniu pentru dejun semicomplet: ”Crochete din cașcaval”; ”Ciorbă de legume”; Piept de pui la grătar cu legume sotate”; ”Salată de murături asortate”; ”Papanași”; apă minerală, cafea, chiflă, vin alb.

*Se acordă 4 puncte pentru un meniu corect și complet întocmit și 2 puncte pentru meniu dejun semicomplet parțial corect.*

d) Obiecte de inventar selectate:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Obiectul de inventar | Număr de obiecte pentru mise-en-place | Număr de obiecte de rezervă – pe consolă |
| Moltoane | 10 | - |
| Fețe de masă | 10 | - |
| Naproane | 10 | - |
| Farfurii suport | 40 | 4 |
| Cuțite pentru gustări | 40 | 4 |
| Furculițe pentru gustări | 40 | 4 |
| Linguri | 40 | 4 |
| Cuțite pentru preparat de bază | 40 | 4 |
| Furculițe pentru preparat de bază | 40 | 4 |
| Cuțite pentru desert | 40 | 4 |
| Furculițe pentru desert | 40 | 4 |
| Pahare pentru apă | 40 | 4 |
| Pahare pentru vin | 40 | 4 |
| Șervete | 40 | 4 |
| Farfurioare jour | 40 | 4 |
| Serviciu de condimente | 10 | 1 |
| Element de decor | 10 | - |
| Număr de masă | 10 | - |
| Blister ”REZERVAT” | 10 | - |

*Se acordă 4 puncte pentru enumerarea completă a obiectelor de inventar necesare pentru realizarea mise-en-place-ului, 2 puncte pentru indicarea corectă a numărului de obiecte de inventar necesare pentru mise-en-place și 2 puncte pentru indicarea corectă a obiectelor de ionventar de rezervă așezate pe consolă. Punctaj total + 8 puncte. Pentru răspunsuri parțial corecte și incomplete se adordă 4 puncte.*

*Punctaj total Subiect III.1. = 2 + 6+ 4 + 8 = 20 puncte*

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

* Tipuri de preparate lichide cu sortimente: supe ; supe cremă ; ciorbe; borșuri

– minim 4

Pentru oricare răspuns corect se acordă câte 2 puncte. 2 puncte x 4 = **8 puncte**

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

* Sisteme de servire pentru preparate lichide corect recomandate: la farfurie adâncă, cu ajutorul ceștii, la bol special, direct cu ajutorul lușului, indirect, la doi lucrători - minim 4

Pentru oricare răspuns corect se acordă câte 1 punct. 1 punct x 4 = **4 puncte**

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

* Descrierea în detaliu a sistemului de servire direct cu ajutorul lușului.

Pentru răspuns corect și complet se acordă **8 puncte**:

* + reguli de transport – 4 puncte
  + reguli de servire - 4 puncte

Pentru răspuns incomplet se acordă 4 puncte

* + reguli de transport – 2 puncte

- reguli de servire - 2 puncte

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

**.**

**.**