**CONCURSUL PE MESERII**

**PENTRU ÎNVĂŢĂMÂNTUL PROFESIONAL**

**Etapa județeană – martie 2023**

**Domeniul: TURISM ŞI ALIMENTAȚIE**

**Calificarea profesională: BUCĂTAR**

**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.1 Scrieţi pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect:**

**(1x 10 p=10p)**

1. Sosul tomat este un sos:
   1. cald,vâscos, colorat
   2. rece, colorat, instabil
   3. cald, emulsionat
   4. cald vâscos
2. Blanșarea este un proces termic de:
   1. opărire ușoară
   2. fierbere
   3. evaporare
   4. înăbușire
3. Consomme-urile sunt:
   1. antreuri de consistenţă îngroşată
   2. gustări de consistenta lichidă, limpezi şi concentrate
   3. preparate lichide concentrate, limpezi şi degresate
   4. preparate lichide cu elemente pasate
4. Aspectul afânat al sufleurilor este conferit de:
   1. făinii turnate în bloc
   2. gălbenuşurilor bătute folosite în cantităţi mari
   3. albuşurilor bătute spumă folosite în cantităţi mari
   4. sosului béchamel de consistenţa îngroşată
5. Elementul lichid al supelor-creme este constituit din:
   1. apa caldă şi grăsime
   2. supa de oase
   3. supa rezultată de la fierberea legumelor
   4. supa rezultată de la fierberea cărnii

6. În categoria produselor lactate acide se includ:

1. iaurt,chefir, sana, lapte bătut
2. laptele condensat, laptele praf, lapte normalizat
3. brânza de vaci,caș, telemea
4. smântâna și frișca

7. Marmita este un echipament tehnologic pentru realizarea:

a. prăjirii

b. sotării

c. frigerii

d. fierberii

1. Înăbușirea se efectuează unor materii prime astfel :
   1. prin introducerea în apă adusă la fierbere
   2. prin introducerea în apă rece cu sare
   3. prin introducerea într-o cantitate egală de apă şi grăsime
   4. prin schimbarea repetată a apei de fierbere
2. Aspectul tulbure al preparatelor lichide are ca și cauză :
   1. fierberea în clocote mari
   2. proporție necorepunzătoare între ingrediente
   3. nespumarea la timp, neadăugarea sării la începutul fieberii și fierberea îndelungată
   4. toate cauzele prezentate mai sus
3. Tartinele cu brânză Brie sunt gustări:
   1. pe bază de aluat fraged
   2. pe bază de aluat foitaj
   3. pe bază de produse de panificație
   4. pe bază de brânzeturi

**I.2 Stabiliți valoarea de adevăr pentru următoarele afirmații (A/F) (5x1p=5p)**

**1.**  Cănile gradate au, de regulă, o dublă utilizare, atît pentru dozarea materiilor lichide, cât și pentru a celor solide.

**2.** Asezonarea este operația de formare a gustului salatelor, prin adăugarea de condimente și a sosului specific.

**3**. Prelucrarea primară a peștelui diferă în funcție de starea acestuia: proaspăt, congelat, sărat.

**4.** Consistenţa vâscoasă a unor sosuri este conferită de gelificarea amidonului din făina folosită, începând cu temperatura de 20 grade Celsius.

**5.** Prelucrarea termică a preparatelor din crupe și paste făinoase se realizează prin prăjire.

**I.3** In coloana **A**  sunt prezentate sortimente de sosuri, iar în coloana **B,** sosuri din care acestea fac parte.

Scrieţi pe foaia de examen asocierile dintre fiecare cifra din coloana A si litera corespunzătoare din coloana B **(5x1p=5p)**

|  |  |
| --- | --- |
| **A. Sortimente de sosuri** | **B. Sosuri** |
| 1.maioneza | a. sos cald vâscos alb |
| 2. sos bechamel | b. sos rece emulsionat instabil |
| 3. sos de oțet | c. sos cald vâscos colorat |
| 4. sos olandez | d. sos de unt |
| 5. sos brun | e. sos rece emulsionat stabil |
|  | f. sos cald emulsionat |

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

**II.1.** **Răspundeți, în scris, la următoarele cerințe:**

a) Indicaţi patru defecte ale sosurilor emulsionate **(4x2,5p=10p)**

b) Ordonaţi etapele procesului general de obţinere a supei de oase **(5x2p=10p)**

….. .fierberea extractivă

……verificarea calității materiilor prime

…... operaţii pregătitoare ale materiilor prime

……utilizare şi păstrare

….. .strecurare şi degresare

**II.2 Completați spațiile libere astfel încât următoarele afirmații şi definiții să fie corecte și complete. (5x2p =10p)**

1. Prin apăsarea cărnii cu degetul se verifică ………(1)……….

2. Umpluturile sunt semipreparate culinare omogene, compuse din elemente .....(2).......

3. Tocătorul de culoarea maro este utilizat pentru carne…(3)………..

4. Modalitatea de tăiere a cepei în felii pentru salate se numește tăiere ........(4)...........

5. Legarea tocăturii pentru chifteluțe speciale este asigurată de folosirea ……(5)………

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

**III.1.**Realizați un eseu structurat cu tema “Prelucrarea primară a legumelor”, respectând următoarea structură: **(20 p)**

* definirea prelucrării primare;
* enumerarea principalelor prelucrări primare;
* recomandări pentru efectuarea corectă a patru operaţii primare cu respectarea condițiilor de igienă;

**III.2** Alcătuiți un eseu structurat cu tema „Supe” respectând următoarea structură**:**

**(20p)**

- definirea supelor

* clasificarea supelor
* Consommé-urile - definiție, proces tehnologic