# 

**CONCURSUL PE MESERII**

**PENTRU ÎNVĂŢĂMÂNTUL PROFESIONAL**

**Etapa județeană – martie 2023**

**Domeniul: TURISM ŞI ALIMENTAȚIE**

**Calificarea profesională: BUCĂTAR**

**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**

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.-a | 2.-a | 3.-c | 4.-c | 5.-b | 6.-a | 7.-d | 8.-**c** | 9.-c | 10.-**c** | Total |
| 1p | 1p | 1p | 1p | 1p | 1p | 1p | 1p | 1p | 1p | **10p** |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. – **A** | 2.-.**A** | 3.-**A** | 4.-**F** | 5.-**F** | Total |
| 1p | 1p | 1p | 1p | 1p | **5p** |

**I.3. Asociați corespunzător elementele coloanei A cu coloana B( 5x1p=5p)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | **e** | 1p |
| 2. | **a** | 1p |
| 3. | **b** | 1p |
| 4. | **f** | 1p |
| 5. | **c** | 1p |
| **Total** | **5 puncte** | |

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

**II.1.** **(4x2,5p=10p)**

1. - Gustul şi aroma denaturate*:* datorită dozării greşite a materiilor prime şi a condimentelor,

* Consistență neomogenă, cauzată de prelucrarea primară incorectă, a componentelor;
* Aspect de disociat
* Gust de fermentat
* Consistenţă prea lejeră sau prea îngroşată;

Se ia în considerare orice răspuns corect și complet - **2,5 puncte**

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

b. **(5x2p=10p)**

Ordonarea etapelor procesului general de obţinere a supei de oase**:** verificarea calității materiilor prime,operaţii pregătitoare ale materiilor prime, fierberea extractivă**,** strecurare şi degresare**,** utilizare şi păstrare**.**

Se ia în considerare orice răspuns corect - **2 puncte**

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

**II.2 5x2p=10puncte**

1 - elasticitatea, 2 – tocate, 3 - gătită, 4 - peștisori, 5 - ouălor

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

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

* definirea prelucrării primare; **(5p)**
* enumerarea principalelor prelucrări primare; **(5p)**
* recomandări pentru efectuarea corectă a prelucrărilor primare cu respectarea condițiilor de igienă; **(10p)**

Pentru răspuns corect şi complet, se acordă punctajul total. Se ia în considerare orice răspuns corect și complet.

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, se acordă 0 puncte

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

**(20p)**

- definirea supelor **(5p)**

* clasificarea supelor **(5p)**
* Consommé-urile - definiție, proces tehnologic **(10p)**

Supele sunt preparate lichide care au un conținut mare de lichid cu gust dulceag.

Clasificarea supelor

a. limpezi:

* cu elemente de adaos(supă cu găluște din gris)
* concentrate consommé-uri(cu legume, simplu)

b. îngroșate: creme(din legume, din carne de pui)

c. din legume:

d. din legume și supă de oase(supă de cartofi, supă de roșii cu orez)

Consommé-urile sunt preparate lichide concentrate şi degresate. Se realizează printr-un proces termic de lungă durată la care se disting două etape principale : prepararea supei sau fondului de bază şi limpezirea sau clarificarea.

Consommé-urile se realizează mai ales în unităţi speciale şi se servesc în meniuri pregătite pentru diverse ocazii.

La baza diferitelor sortimente stă consommé-ul simplu.

Schema tehnologică de obținere a consommé-ului este următoarea :

Operaţii pregătitoare

Oase Carne Ouă Legume Material pentru limpezire

Tratament termic

Limpezire

Strecurare şi degresare

Servire

Operațiile pregătitoare sunt :

- oasele se taie bucăţi, se opăresc, se spală ;

- legumele se curăţă, se spală; jumătate din cantitate se taie felii, restul se lasă întregi ;

- ouăle se spală, se dezinfectează, se spală din nou, se separă albuşul de gălbenuş;

- materialul pentru limpezit se pregătește din carnea tocată amestecată cu albușurile de ou, apă rece, legumele tăiate felii şi piper boabe.

**Tratamentul termic** constă în fierberea extractivă a oaselor în apă rece cu sare. În timpul fierberii se spumează de câte ori este nevoie, se adaugă legumele întregi. Fierberea durează 4 - 5 ore.

**Limpezire**. Materialul de limpezire se adaugă în consommé, se repune la fiert şi se continuă tratamentul termic o oră. În acest timp, proteinele din albuş şi carne, prin coagulare, antrenează particulele în suspensie şi limpezesc supa. Se realizează o nouă strecurare prin etamină umedă şi se degresează.

**Strecurarea şi degresarea se** efectuează după fierbere şi temperare prin trecere prin sită, după degresare.

Servirea consommé-urilor se face fierbinte sau rece.

Sortimentele de consommé-uri au la bază consommé-ul simplu la care se adaugă diverse componente în momentul consumării, direct în produs sau separat*.*

*Pentru menționarea corectă şi completă a răspunsului, se acordă* **20 puncte**

*Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă* **10puncte**

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