

**Etapa județeană/a sectoarelor municipiului București a olimpiadelor naționale școlare
- 2026 -
Probă scrisă**

Profilul: Servicii

Domeniul: Turism și alimentație

Clasa: a XI-a

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

SUBIECTUL I.

20 de puncte)

I.1. Pentru fiecare din cerințele de mai jos (1-10), scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect:

10 puncte

1. În funcție de momentul întocmirii, documentele de evidență contabilă pot fi:
 - a. documente primare;
 - b. documente interne;
 - c. documente externe;
 - d. documente tipizate.
2. În marketing, îmbunătățirea permanentă a capacității de adaptare a întreprinderii la cerințele mediului sau de piață, corespunde funcției:
 - a. premisă;
 - b. mijloc;
 - c. obiectiv;
 - d. maximizarea profitului.
3. Botelul este:
 - a. hotel pe roți;
 - b. hotel plutitor;
 - c. hotel pentru tineret;
 - d. hotel apartament.
4. Energia eliberată prin arderea oxidativă a 1 gram de lipide este:
 - a. 4,1 kcal;
 - b. 4,3 kcal;
 - c. 9,1 kcal;
 - d. 9,3 kcal.
5. Unitatea de alimentație realizată în amfiteatru este caracteristică pentru:
 - a. grădina de vară;
 - b. snack-bar;
 - c. bar de noapte;
 - d. crama.
6. Coagulul compact, cu aspect de porțelan la rupere, fără bule de gaz și eliminare de zer este caracteristic pentru:
 - a. iaurt;
 - b. chefir;
 - c. sana;
 - d. lapte bătut.
7. Acoperirea cărnii cu felii de slănină în vederea frigerii sau coacerii în tavă se numește:
 - a. parare;
 - b. fezandare;
 - c. bridare;
 - d. bardare.

8. Parcela de campare este caracteristică pentru:

- a. hotel;
- b. motel;
- c. hostel;
- d. camping.

9. Camera pentru păstrare valori este un spațiu hotelier situat în:

- a. front-desk;
- b. back-office;
- c. spații pentru telecomunicații;
- d. garsonieră.

10. Pizzeria este o structură de primire cu funcțiune de alimentație care face parte din categoria:

- a. restaurante cu specific;
- b. restaurante clasice;
- c. unitățile de tip fast-food;
- d. restaurante specializate.

I.2. Scrieți pe foaia de concurs, litera corespunzătoare fiecărui enunț (a, b, c, d, e) și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat sau litera F, dacă apreciați că răspunsul este fals. 5 puncte

- a. Valoarea nutritivă este dată de numai de conținutul de proteine, lipide, glucide.
- b. Hotelurile de sănătate pot fi: de tratament, wellness/spa, pentru tranzit.
- c. Picurile se utilizează pentru servirea laptelui pasteurizat sau pentru frișcă lichidă.
- d. Marmita este un utilaj folosit în bucătărie pentru prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare.
- e. În spațiile de servire, curățenia se efectuează zilnic sau periodic.

I.3. În coloana A sunt enumerate tipuri utilaje din bucătăriile profesionale, iar în coloana B utilizările acestora. Scrieți, pe foaia de concurs, asocierile corecte dintre fiecare cifră din coloana A și litera corespunzătoare din coloana B. 5 puncte

Coloana A Utilaje din bucătăriile profesionale	Coloana B Utilizarea utilajelor
1. salamandă 2. mixer 3. broeza 4. rotisor 5. bain-marie	a. păstrarea la cald a preparatelor culinare b. frigerea cărnii și încălzirea preparatelor c. frigerea puilor și a altor fripturi d. pregătirea preparatelor lichide e. tocarea legumelor și brânzeturilor, baterea albușurilor, cremelor sau spumelor f. măcinarea și omogenizarea semințelor oleaginoase

SUBIECTUL II.

(30 de puncte)

II.1. Scrieți, pe foaia de concurs, informația corespunzătoare fiecărei cifre (1-10), astfel încât enunțul să fie corect din punct de vedere științific. 10 puncte

- a. Fețele de masă folosite la recepții, mese festive, banchete se numesc ...(1)....
- b. Carafele se utilizează pentru aducerea și servirea vinurilor ...(2)... precum și la operația de ...(3)....
- c. Consolele se amplasează la îndemâna ...(4)... pe lângă stâlpii de ...(5)... ai sălii sau pe marginea pereților, astfel încât să nu incomodeze ...(6)... la mesele de servire. .

- d. Cabana este amplasată în zonele ...(7)..., pe principalele ...(8)... turistice, în rezervații ...(9)....
- e. Segmentul de clientelă pentru satul de vacanță este preponderent ...(10)....

II.2. Structurile de primire cu funcțiune de cazare și de alimentație oferă servicii de calitate clienților. În acest context, răspundeți următoarelor cerințe: 20 de puncte

- a. Caracterizați camera cu pat matrimonial.
- b. Precizați patru servicii oferite de hotelul de tratament.
- c. Precizați trei utilaje mecanice utilizate în bucătărie pentru prelucrarea primară a alimentelor.
- d. Menționați două roluri ale moltoanelor (huselor).
- e. Prezentați caracteristicile braseriei.

SUBIECTUL III. (40 de puncte)

Realizați un eseu structurat cu titlul „Hotelul specializat pe wellness” după următoarea structură de idei:

- a. Precizarea categoriei de clasificare.
- b. Menționarea locului de amplasare a acestei structuri de primire.
- c. Prezentarea caracteristicilor constructive și arhitecturale ale hotelului wellness.
- d. Prezentarea a nouă elemente care definesc hotelul wellness.
- e. Precizarea segmentului de clientelă care apelează la serviciile hotelului wellness.
- f. Enumerarea a șase categorii de servicii oferite clienților hotelului wellness.