

CONCURS PROFESIONAL
Faza națională – 09.04.2010

Domeniul: Industrie alimentară

Calificarea profesională: Brutar – patiser, preparator produse făinoase

Anul de completare

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

Subiectul. I.

TOTAL: 14 puncte

Scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect:

1. Componentele amidonului sunt:
 - a. amilopectina si amiloza
 - b. amiloza si amilopectina
 - c. arabani si xilani
 - d. proteaza si amilaza **(2p)**
2. Pentru pregătirea fainii se efectueaza urmatoarele operatii tehnologice:
 - a. amestecare si cernere
 - b. framantare si depozitare
 - c. coacere si amestecare
 - d. cernere si fermentare **(2p)**
3. Din dozatoarele enumerate mai jos alegeti pe cel care dozeaza lichide:
 - a. dozator vibrator
 - b. dozator semi-automat
 - c. dozator tip snec
 - d. automat **(2p)**
4. Legarea apei de proteine la framantare se face in cea mai mare parte prin:
 - a. adsortie
 - b. osmoza
 - c. adsortie
 - d. adsortie si osmoza **(2p)**
5. La obținerea aluatului opărit se folosesc în cantități egale:
 - a. lichidul și grăsimea;
 - b. ouăle și făina;
 - c. făina și lichidul;
 - d. grăsimea și făina. **(2p)**
6. Făina cu gluten slab se utilizează pentru obținerea:
 - a. aluatului foietaj;
 - b. aluatului opărit;
 - c. aluatului fraged;
 - d. compozițiilor fluide; **(2p)**
7. Oțetul folosit la aluatul foietaj are ca scop:
 - a. îmbunătățirea calității glutenului
 - b. mărirea vâscozității aluatului;
 - c. favorizarea procesului de afânare
 - d. menținerea dimensiunilor preparatelor; **(2p)**

Subiectul. II.

TOTAL: 10 puncte

Transcrieți, pe foaia de concurs, litera corespunzătoare fiecărui enunț și notați în dreptul ei litera **A**, dacă apreciați că enunțul este adevărat și litera **F**, dacă apreciați că enunțul este fals.

1. Foile de plăcintă uscate sau lipite au drept cauză suprasolicitarea la întindere. **(2p)**
2. Pierderile în greutate sunt cu atât mai mari cu cât preparatele sunt mai mici. **(2p)**
3. Aluatul pentru foaia de plăcintă grecească se bate de planșetă prin ridicare – coborâre. **(2p)**
4. Maiaua preparată anterior și maturizată se numește poliș. **(2p)**
5. Metoda directă de preparare a aluatului are ca dezavantaj ciclul de fabricație de lungă durată. **(2p)**

Subiectul. III.

TOTAL: 6 puncte

În coloana **A** sunt enumerate utilaje folosite în panificație, iar în coloana **B** caracteristicile acestor utilaje. Scrieți pe foaia de concurs, asocierile dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B:

A. Utilaje folosite în panificație	B. Caracteristicile utilajelor
1. Bascula cu cadran	a. este prevăzut cu un indicator de nivel și termometru
2. Timocul amestecător	b. este alimentat de un elevator sau prin curgere liberă
3. Dizolvatorul cu agitator	c. are drept scop îndepărtarea impurităților grosiere
4. Dozatorul semiautomat pentru lichide	d. este format din două recipiente din oțel
5. Dozatoarele continue pentru făină	e. este de construcție simplă și manipulare ușoară
6. Cernătorul vertical cu sită rotitoare	f. deservește malaxoarele cu funcționare continuă
	g. este dotat cu un dispozitiv de curățire format din trei lamele

Subiectul IV

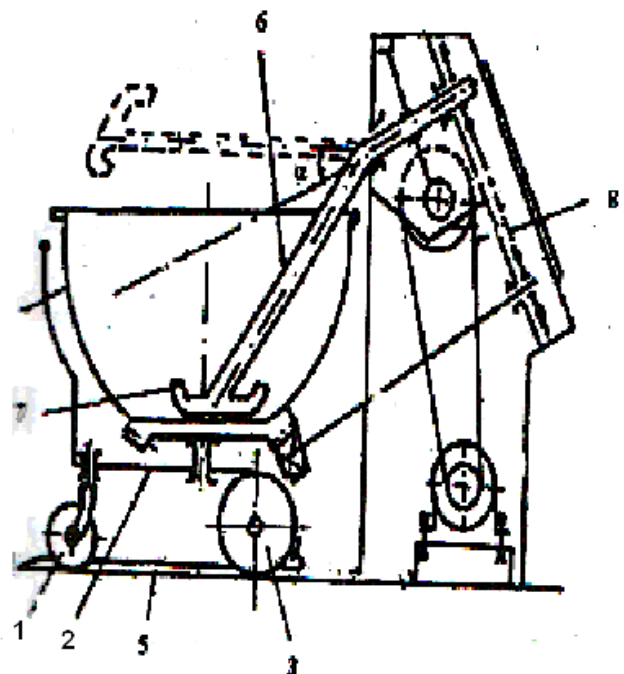
TOTAL 30

puncte

A. Scrieți pe foaia de concurs:

- a. Denumirea instalației prezentate în imaginea alăturată și precizați utilizările ei.
- b. Identificarea reperelor: 2,3,5,6,7,8.
- c. Descrierea modului de funcționare a instalației.
- d. Indicați două avantaje ale instalației

20 puncte



B. Scrieti pe foaia de concurs termenii corecti corespunzatori cifrelor din spatiile libere, din urmatoarele enunturi:

Aluatul opărit este un.....1.....obținut prin procesul de2.....
a făinii, într-un amestec de.....3.....
Cantitatea de făină și4.....este.....5.....

Foaia de plăcintă românească are la bază.....6.....din.....
.....7.....care după relaxare se.....8.....parțial cu
merdeneaua pe masa.....9.....apoi prin rotire pe baza forței.....10...

10 puncte

Subiectul V

TOTAL 30 PUNCTE

A. Calculați cantitatea procentuală corespunzătoare fiecărui lot, știind că se amestecă două loturi de făină cu cantități diferite de gluten, iar amestecul format trebuie să aibă un conținut de gluten de 25%.

Se dau: lotul I cu un conținut de gluten de 28%, iar lotul II de 20%

20 puncte

B. Formula de mai jos se utilizează pentru a calcula masa bucatei de aluat. Precizați ce reprezintă termenii: Mp, Sc si Sr si care sunt valorile normale.

10 puncte

$$Ma = \frac{Mp}{\left(1 - \frac{Sc}{100}\right) \left(1 - \frac{Sr}{100}\right)} \text{ (kg),}$$