

CONCURS PROFESIONAL
Faza națională – 09.04.2010

Domeniul: Turism și alimentație
Calificarea profesională: Bucătar
Anul de completare

Barem de corectare și notare

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

Subiectul I.

TOTAL: 14 puncte

1. – a; 2. – c; 3. – b; 4. –b; 5. –a; 6. – c; 7. – b.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2p.

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

Subiectul II.

TOTAL: 8 puncte

1. –A; 2. – F; 3. – F; 4. – F

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2p.

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

Subiectul III.

TOTAL: 8 puncte

1. – d; 2. – c; 3. – a; 4. – b.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1p.

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

Subiectul IV.

TOTAL: 30 puncte

1. Menționați cele 5 caracteristici ale regimului alimentar în obezitate 10 puncte

- hipocaloric 2p
- hiperprotidic 2p
- hipolipidic 2p
- hipoglucidic 2p
- hiposodat 2p

Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 p.

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

2. Precizați rolul și importanța preparatelor culinare din carne de vânat. 12 puncte

- conținut mare de proteine, substanțe extractive cu azot și conținut scăzut de lipide;
- aport caloric și nutritiv deosebit;
- greu digerabile, de aceea se consumă ocazional.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 p.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 2p.

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

3. Menționați minim două utilizări ale aspiciului. 8 puncte

- pentru decorare sub formă de crutoane sau tocat;
- pentru napat;
- protejarea produselor contra oxidării
- îmbunătățirea proprietăților organoleptice;
- îmbunătățirea valorii nutritive.

Pentru oricare două din cele 5 răspunsuri corecte se punctează cu câte 4 puncte

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 2 p.

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

Subiectul. V.

TOTAL: 30 puncte

Definiție. Preparatele lichide sunt acele preparate culinare care au un conținut mare de lichid.

Pentru menționarea corectă și completă a răspunsului, se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1 punct.

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

Rolul preparatelor lichide în organism

-stimulează secrețiile gastrice,

Pentru menționarea corectă și completă a răspunsului, se acordă 1 punct.

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

-deschide apetitul și ușurează digestia celorlalte preparate din meniu

Pentru menționarea corectă și completă a răspunsului, se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1 punct.

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

-înlocuiesc pierderile de lichid din organism.

Pentru menționarea corectă și completă a răspunsului, se acordă 1 punct.

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

Locul în meniu

-Se servesc la dejun sau uneori și la cină.

Pentru menționarea corectă și completă a răspunsului, se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1 punct.

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

Valoarea nutritivă și digestibilitatea în funcție de materiile prime (carne, legume, elemente de adaos) și procesul tehnologic;

Preparatele lichide au o valoare nutritivă ridicată, determinată de factorii nutritivi din componentele ce le formează.

Prelucrarea termică modifică valoarea nutritivă a componentelor, aspectul, consistența, gustul, culoarea, digestibilitatea. O serie de factori nutritivi trec din componente în lichidul de fierbere, care capătă un gust plăcut și o aromă specifică.

Pentru menționarea corectă și completă a răspunsului, se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1 punct.

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

➤ **carnea** este sursă de proteine din grupa I, vitamine (B1, B2, A și D), macroelemente-P și Fe. Carnea cu un conținut mare de țesut conjunctiv bogat în collagen și elastină precum și substanțele gelatinoase din pielea cârnii, din oase și tendoane dau consistență lichidului de fierbere. Categoriile de carne utilizate la obținerea preparatelor lichide sunt: calitatea I (carne de vită, mânzat, porc); calitate superioară (carne de porc); cap de piept cu os (carne de vită, mânzat) și piept cu os (carne de porc); coadă (vită, mânzat) și oase cu și fără măduvă și sită (vită, mânzat, porc); subproduse din carne de bovine (picioare, burtă) și din carne de porcine (cap, picioare, orici); carne de ovine cal. II (spată, fleică, gât, greabăn, cap de piept); carne de pasăre și carne de pește. Carnea poate fi proaspătă, refrigerată sau congelată.

Pentru menționarea corectă și completă a răspunsului, se acordă 10 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 5 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, se acordă 0 puncte

Legumele utilizate în preparatele lichide sunt surse de glucide cu moleculă mică, dar asimilabile (glucoză, fructoză, zaharoză), surse de macroelemente (Na, K, Ca, P) și surse de vitamina A, introdusă în organism sub formă de provitamină (caroten). *Verdețurile condimentare* sunt bogate în vitamine și uleiuri eterice și se adaugă în preparatele lichide după prelucrarea termică. Pentru a completa pierderile de vitamine din legume și a le oferi o aromă deosebită și un gust plăcut. Legumele și verdețurile condimentare se pot utiliza în stare proaspătă sau conservată.

Pentru menționarea corectă și completă a răspunsului, se acordă 6 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 3 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia, se acordă 0 puncte

➤ *elementele de adaos* sunt surse de amidon (crupele, pastele făinoase, făina) precum și surse de fosfolipide și săruri de calciu (ouăle, smântâna, laptele).

Pentru menționarea corectă și completă a răspunsului, se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1 punct.

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

➤ Pentru a menține câți mai mulți factori nutritivi în preparat, se aplică cel mai avantajos procedeu de prelucrare termică, și anume, fierberea în aburi sub presiune în marmită sau oală sub presiune. Se asigură astfel o fierbere uniformă, în timp scurt și la o temperatură constantă, cu pierderi minime de factori nutritivi.

Pentru menționarea corectă și completă a răspunsului, se acordă 2 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1 punct.

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