

**CONCURS PROFESIONAL**  
**Faza națională – 09.04.2010**

**Domeniul: Industrie alimentară**  
**Calificarea profesională: Preparator produse din carne și pește**  
**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. Operația de împărțire a carcaselor în porțiuni anatomice mari se numește:
  - a. dezosare;
  - b. alegere;
  - c. mărunțire;
  - d. tranșare.
2. Azotații și azotiții din amestecul de sărare acționează în carne asupra:
  - a. bacteriilor de putrefacție;
  - b. lipidelor;
  - c. mioglobinei;
  - d. glucidelor.
3. Temperatura în interiorul batoanelor de preparate la afumarea caldă este de circa:
  - a. 45°C;
  - b. 65°C ;
  - c. 55°C;
  - d. 70°C .
4. Șrotul reprezintă carnea de porc tăiată în bucăți de:
  - a. 100 –200g;
  - b. 200 – 300g;
  - c. 300 – 400g;
  - d. 400 – 500g.
5. La fabricarea bratului se adaugă gheață sau apă răcită cu gheață în scopul :
  - a. mării capacității de hidratare;
  - b. menținerii culorii pastei;
  - c. scăderii temperaturii pastei;
  - d. ameliorării capacității de conservare.
6. Grupa preparatelor tip „semiafumate” cuprinde preparatul:
  - a. salam Victoria;
  - b. salam Sibiu;
  - c. mușchi țigănesc;
  - d. ceafă afumată.
7. Modificările din timpul conservării cărnii au drept scop:
  - a. stabilizarea culorii cărnii și prevenirea alterării materiilor prime;
  - b. scăderea în greutate a semifabricatelor;
  - c. creșterea în greutate a semifabricatelor;
  - d. dezvoltarea microorganismelor de alterare.

**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. Semifabricatele sunt: capul de porc, plămâni, ficatul, rinichii, splina, inima. (2p)
2. Sarea se adaugă pentru modificarea culorii în roz-roșu. (2p)
3. Alesul cărnii constă în îndepărtarea din carne a cartilajelor, a flaxurilor și a resturilor de oase. (2p)
4. Scopul operației de fasonare este de a îndepărta unele bucăți de carne sau slănină care formează franjuri. (2p)
5. Condimentele se adaugă în cantități mai mari la carnea cu mirosuri neplăcute. (2p)

**Subiectul. III.**

**TOTAL: 6 puncte**

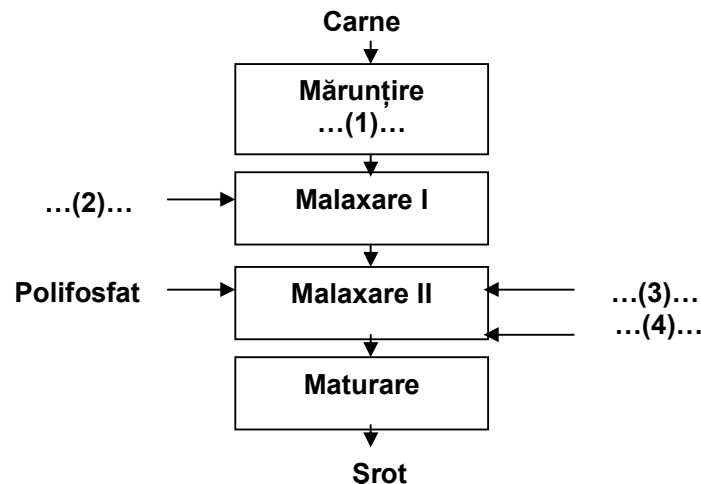
În coloana A sunt enumerate denumirile pieselor tranșate la bovine, iar în coloana B delimitările anatomice. Scrieți pe foaia de concurs, asocierile dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A. Denumirea pieselor tranșate la bovine	B. Delimitările anatomice
1. Rasolul din spate	a. Musculatura din regiunea dorsolombară sub apofizele transverse, reprezentată de mușchii psoasul mare, psoasul mic și iliacul
2. Mușchiul	b. Osul stern și treimea inferioară a primelor 5 coaste cu musculatura aferentă
3. Gâtul	c. Osul scapulum cu musculatura aferentă
4. Antricotul	d. Vertebrele cervicale 1-6 cu musculatura aferentă
5. Fleica cu os	e. Musculatura aferentă oaselor tibia și peroneu. Zona de la articulația femuro-tibială și articulația tarso-metatarsiană
6. Capul de piept	f. Vertebrele dorsale 6-11 și treimea superioară a coastelor cu musculatura aferentă
	g. Peretele abdominal cu musculatura aferentă

**Subiectul. IV.**

**TOTAL: 30 puncte**

1. Priviți cu atenție următoarea schemă tehnologică.



- a. precizați denumirea schemei tehnologice;
- b. completați spațiile libere;
- c. enumerați trei modificări care intervin în perioada de maturare;
- d. precizați parametrii operației de maturare (temperatură și timp).

(22p)

2. Completați spațiile libere din afirmațiile de mai jos:

- a. Pentru omogenizarea compoziției se folosesc utilajele numite ...(1)...
- b. Preparatele de tip ...(2)... au, în final, un procent mai ridicat de apă.
- c. La preparatele semiafumate, materia primă este ...(3)... mai grosier (3-22 mm).
- d. Transformarea azotatului în azotit are loc sub acțiunea reducătoare a bacteriilor ...(4)...

(8p)

**Subiectul. V.**

**TOTAL: 30 puncte**

Rețeta de fabricație pentru 100 kg materii prime, la obținerea salamului „București” este:

- carne vită integrală 50 kg/brat
- carne porc lucru 30 kg/ Ø 13 mm
- slănină 20 kg/ Ø 10 mm

- a. Calculați cantitatea de compoziție necesară pentru a obține 300 kg salam „București” cunoscând consumul specific de 1,2;
- b. Calculați necesarul de carne de vită integrală, carne porc lucru și slănină;
- c. Precizați semnificația termenului Ø 13 mm și denumiți utilajul folosit la mărunțirea cărnii de porc.