

CONCURS PROFESIONAL
Faza națională – 9.04.2010
Proba scrisă

Domeniul: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație

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. Sistemul de servire la gheridon prezintă avantajul:
 - a. este rapid;
 - b. nu necesită personal cu înaltă calificare;
 - c. nu se deranjează clienții.
 - d. efortul lucrătorilor este mai redus deoarece preparatele sunt transportate cu ajutorul gheridonului.
2. Vinurile de calitate superioară seci au un conținut de zahăr:
 - a. între 5-12 g/l;
 - b. până la 4 g/l;
 - c. între 13-50 g / l;
 - d. peste 50 g / l.
3. Prăjiturile porționate, se servesc:
 - a. la farfurie desert (jour), însoțite de linguriță;
 - b. la platou;
 - c. la gheridon;
 - d. cu cleștele.
4. Ospătarul realizează operații de porționare, tranșare, filetare/flambare în cazul:
 - a. servirii la farfurie;
 - b. servirii la gheridon;
 - c. servirii de către 2 lucrători;
 - d. servirii indirecte.
5. La alcătuirea unui meniu se va evita:
 - a. folosirea unor materii prime de bază diferite;
 - b. folosirea unor tratamente termice diferite;
 - c. folosirea aceleiași sortiment de carne;
 - d. folosirea alimentelor de sezon.
6. Fripturile pregătite în piese mari se servesc:
 - a. la gheridon;
 - b. indirect;
 - c. la tavă;
 - d. la farfurie.
7. Lista pentru meniuri și băuturi este folosită în cazul prezentării:
 - a. scrise;
 - b. verbale;
 - c. vizuale;
 - d. verbale și vizuale.

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. La preparatele din pește se recomandă vinuri roșii. **(2p)**
2. Bonul de marcaj se completează în trei exemplare. **(2p)**
3. După numărul de preparate servite, meniurile pot fi simple sau complete. **(2p)**

4. Meniul a la carte este acel meniu care se stabilește atunci când consumatorii sunt la masă și solicită preparatele sau băuturile consultând lista pentru meniuri. (2p)
5. Întâmpinarea clienților se face, de regulă, de către ospătar, sau, în lipsa acestuia de către șeful de sală. (2p)

Subiectul. III.

TOTAL: 6 puncte

În **coloana A** sunt enumerate preparate culinare, iar în **coloana B** obiecte de inventar corespunzătoare servirii lor. Scrieți pe foaia de concurs, asocierile dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A. preparate culinare	B. obiecte de inventar
1. salată boeuf	a. cocotieră
2. ouă	b. cupă
3. fructe și brânzeturi asortate	c. ravieră
4. frișcă	d. cremieră
5. crudități	e. ceașcă
6. înghețată	f. platou
	g. salată

Subiectul. IV.

TOTAL: 30 puncte

1. Caracterizați „Servirea în unitățile de transport navale”. (12 puncte)
2. Prezentați avantajele și dezavantajele sistemului de servire direct (englez). (6 puncte)
3. Enumerați metodele de obținere a băuturilor amestec. Caracterizați metoda agitării. (12 puncte)

Subiectul. V.

TOTAL: 30 puncte

Realizați un eseu cu tema „Principii de bază ale asocierii preparatelor cu băuturi”, urmărind:

- Enumerarea principiilor de asociere a preparatelor cu băuturi;
- Caracterizarea a minim șase principii de asociere;
- Asocierea băuturilor cu principalele grupe de preparate (minim șase grupe de preparate);

CONCURS PROFESIONAL
Faza națională – 09.04.2010
Proba scrisă

Domeniul: Turism și alimentație

Calificarea profesională: Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație

Anul de completare

Barem de corectare și notare

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

Subiectul. I.

TOTAL: 14 puncte

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

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2p.

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

Subiectul. II.

TOTAL: 10 puncte

1. – F; 2. – F; 3. – A; 4. – A; 5. – F.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2p.

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

Subiectul. III.

TOTAL: 6 puncte

1. – c; 2. – a; 3. – f; 4. – d; 5. –g; 6.-b.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1p.

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