

OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ "TEHNOLOGII"
DOMENIUL / DISCIPLINA: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
Etapa NAȚIONALĂ – 2024

PROBA PRACTICĂ

Profilul: Servicii

Clasa: a XI-a

- ◆ **Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.**
- ◆ **Timp de lucru 2 ore.**

Subiectul I

TOTAL: 40 puncte

Sunteți managerul unui hotel de 5 stele situat în centrul orașului Slobozia în care funcționează un restaurant clasic.

- a) Precizați segmentul de cliență specific hotelului 8 puncte
- b) Identificați sortimentul de preparate și băuturi servite în cadrul restaurantului clasic 14 puncte
- c) Prezentați ținuta personalului de servire din restaurantul clasic. 8 puncte
- d) Specificați lucrările de curățenie efectuate zilnic în salonul restaurant 6 puncte
- e) Menționați 4 obiecte de inventar textil care se păstrează la consolă 4 puncte

Subiectul II

TOTAL: 50 puncte

Să se calculeze valoarea energetică/calorică pentru o porție de "Piure de cartofi", formată din:

- 15 g unt;
- 250 g cartofi maturi;
- 100 ml lapte de vacă integral.

Conținutul în substanțe nutritive la 100 g produs:

Denumirea produsului	Gramaj	Proteine %	Lipide %	Glucide %
<i>Unt</i>	100 g	6,0	74,0	2,0
<i>Cartofi maturi</i>	100 g	2,0	0,15	19,0
<i>Lapte de vacă integral</i>	100 ml	3,5	3,5	4,5

Se cere:

- Indicarea formulei de calcul a valorii calorice/energetice cu explicarea elementelor din formulă 10 puncte
- Calcularea valorii calorice/energetice pentru preparatul mai sus menționat 40 puncte

Nota: Se va lua în considerare orice variantă corectă de calcul aleasă.



OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ "TEHNOLOGII"
DOMENIUL / DISCIPLINA: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
Etapa NAȚIONALĂ – 2024

PROBA PRACTICĂ

Profilul: Servicii
Clasa: a XI-a

Barem de corectare și notare

Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu

Subiectul I

TOTAL: 40 puncte

a) 8 puncte

- vacanțieri
- clientela de afaceri
- persoane care doresc s-și îngrijească sănătatea
- persoane aflate în tranzit

Se acordă câte 2 puncte pentru fiecare răspuns corect și complet.
Se acordă 0 puncte pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia.

b) 14 puncte

- gustări calde, gustări reci, preparate lichide calde, mâncăruri, minaturi, salate, dulciuri de bucătărie, dulciuri de cofetărie, dulciuri de patiserie, înghețată, fructe, băuturi nealcoolice, băuturi alcoolice, produse de tutun

Se acordă câte 1 punct pentru fiecare răspuns corect și complet.
Se acordă 0 puncte pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia.

c) 8 puncte

- pantaloni / fustă neagră
- cămașă / bluză albă
- vestă / sacou negru
- cravată / papion.

Se acordă câte 2 puncte pentru fiecare răspuns corect și complet.
Se acordă 0 puncte pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia.

d) 6 puncte

Zilnic, în salonul restaurant se curăță :

- pardoselile;
- mobilierul;
- aplicele;
- lambriurile;
- oglinzile;
- plantele.

Se acordă câte 1 punct pentru fiecare răspuns corect și complet.



Se acordă 0 puncte pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia.

e) 4 puncte

Obiectele de inventar textil care se păstrează la consolă sunt:

- fețe de masă;
- naproane;
- șervete;
- moltoane;
- cârpe de șters;
- șorțuri.

Se acordă câte 1 punct pentru oricare răspuns corect și complet. (4 x 1p = 4 p)

Se acordă 0 puncte pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia.

Subiectul II

TOTAL: 50 puncte

$$1. V_n = P \times 4,1 + L \times 9,3 + G \times 4,1$$

10 puncte

- unde V_n – valoare calorică a produsului n
P – cantitatea de proteine în grame
L – cantitatea de lipide în grame
G – cantitatea de glucide în grame
4,1 – kcal rezultate prin arderea unui gram de proteine
9,3 – kcal rezultate prin arderea unui gram de lipide
4,1 – kcal rezultate prin arderea unui gram de glucide

Se acordă 3 puncte pentru scrierea corectă a formulei de calcul al valorii energetice / calorice.

Se acordă câte 1 punct pentru fiecare explicație corectă și completă a termenilor din formulă. (7 x 1 p = 7 p)

Se acordă 0 puncte pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia.

2.

40 puncte

Calculul valorii calorice pentru 15 g unt

6 puncte

$$\text{Proteine în 15 g unt } (15 \times 6) / 100 = 0,9 \text{ g}$$

$$\text{Lipide în 15 g unt } (15 \times 74) / 100 = 11,1 \text{ g}$$

$$\text{Glucide în 15 g unt } (15 \times 2) / 100 = 0,3 \text{ g}$$

Se acordă câte 2 puncte pentru fiecare răspuns corect și complet.

Se acordă 0 puncte pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia.

$$V_{\text{unt}} = (4,1 \times 0,9) + (9,3 \times 11,1) + (4,1 \times 0,3)$$

$$V_{\text{unt}} = 3,69 + 103,23 + 1,23$$

$$V_{\text{unt}} = 108,15 \text{ kcal / 15 g unt}$$

Se acordă 2 puncte pentru înlocuirea corectă în formulă.

Se acordă 4 puncte pentru calculul corect al valorii energetice la unt.



Se acordă 0 puncte pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia.

Calculul valorii calorice pentru 250 g cartofi maturi	6 puncte
Proteine în 250 g cartofi maturi	$(250 \times 2) / 100 = 5 \text{ g}$
Lipide în 250 g cartofi maturi	$(250 \times 0,15) / 100 = 0,37 \text{ g}$
Glucide în 250 g cartofi maturi	$(250 \times 15) / 100 = 37,5 \text{ g}$

Se acordă câte 2 puncte pentru fiecare răspuns corect și complet.

Se acordă 0 puncte pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia.

$$V_{\text{cartofi maturi}} = (4,1 \times 5) + (9,3 \times 0,37) + (4,1 \times 37,5) \quad 6 \text{ puncte}$$
$$V_{\text{cartofi maturi}} = 20,5 + 3,44 + 153,75$$
$$V_{\text{cartofi maturi}} = 177,69 \text{ kcal} / 250 \text{ g cartofi maturi}$$

Se acordă 2 puncte pentru înlocuirea corectă în formulă.

Se acordă 4 puncte pentru calculul corect al valorii energetice la cartofi maturi.

Se acordă 0 puncte pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia.

Calculul valorii calorice pentru 100 g laptele integral de vacă 6 puncte

$$V_{\text{lapte integral de vacă}} = (4,1 \times 3,5) + (9,3 \times 3,5) + (4,1 \times 4,5)$$
$$V_{\text{lapte integral de vacă}} = 14,35 + 32,55 + 18,45$$
$$V_{\text{lapte integral de vacă}} = 65,35 \text{ kcal} / 100 \text{ g lapte integral de vacă}$$

Se acordă 2 puncte pentru înlocuirea corectă în formulă.

Se acordă 4 puncte pentru calculul corect al valorii energetice la laptele integral de vacă.

Se acordă 0 puncte pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia.

Calcularea valorii calorice / energetice pentru preparat 10 puncte

$$V_{\text{pireu}} = 108,15 \text{ kcal unt} + 177,69 \text{ kcal cartofi maturi} + 65,35 \text{ kcal lapte}$$
$$V_{\text{pireu}} = 351,19 \text{ kcal preparat}$$

Se acordă 10 puncte pentru calculul corect al valorii energetice al preparatului.

Se acordă 0 puncte pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia.

* Se va puncta orice variantă corectă de calcul

