

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

Profilul: Servicii

Clasa: a XII-a

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

Sunteți administratorul restaurantului cu specific local "Ialomița". Astăzi v-ați propus să vă concentrați atenția pe activitatea de aprovizionare – recepție marfă și pe activitatea de întreținere a bazei tehnico-materiale a restaurantului.

Subiectul. I.

TOTAL: 40 puncte

Referitor la întreținerea bazei tehnico-materiale, enumerați:

- a. 7 activități de întreținere zilnică în saloanele restaurant; 28 puncte
- b. 3 activități de întreținere a grupurilor sanitare. 12 puncte

Subiectul. II

TOTAL: 50 puncte

Pentru evenimentul de Paști, organizat în restaurantul pe care îl conduceți, se recepționează un lot de ouă.

1. Anunțați responsabilul cu aprovizionarea că veți monitoriza activitatea de recepție a ouălor și veți urmări modul în care se realizează analiza senzorială pe următoarea structură a fișei de analiză:

Verificarea marcării	▪ se face vizual 1
2	▪ se face prin cântărirea individuală a 5 – 10 ouă (dintre cele mai mici din proba de analizat); rezultatul este media aritmetică a cântărilor efectuate
Aspectul exterior	Se efectuează la lumină, în camere obscure. Se observă: 3 4 ▪ poziția și mobilitatea gălbenușului 5
Proba în soluția de sare 10%	▪ oul se introduce în soluția de sare 6
Examinarea oului spart	Oul spart se așază într-o farfurie și se observă: 7 8 9 ▪ dezvoltarea embrionului
Proba de fierbere	10

Scrieți pe foaia de concurs informațiile corecte corespunzătoare reperelor 1 – 10 din tabelul de mai sus.



2. Pentru siguranță, solicitați unui lucrător să realizeze verificarea unui eșantion de 10% din lotul de ouă prin proba cu soluție de sare 10%. Realizați schițele pentru cele 4 ipostaze de prospețime a ouălor.

- a. ou de o zi;
- b. ou de patru zile;
- c. ou de peste patru zile;
- d. ou de peste 15 zile.

20 puncte



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

Profilul: Servicii

Clasa: a XII-a

Barem de corectare și notare

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

Subiectul. I.

TOTAL: 40 puncte

a. 28 puncte

Activități de întreținere zilnică în saloanele restaurant:

- aerisirea;
- curățarea (perierea) blatului meselor și a scaunelor;
- mutarea mobilierului din spațiile care urmează să fie curățate;
- ștergerea prafului de pe tavan, pereți;
- aspirarea;
- spălarea pardoselilor, lustruirea parchetului;
- ștergerea prafului de pe mobilier și de pe plantele ornamentale;
- ștergerea oglinzilor, a geamurilor;
- așezarea mobilierului;
- odorizarea.

Pentru oricare 7 activități de întreținere zilnică în saloanele restaurant, enumerate corect, se acordă câte 4 puncte.

(7x4p = 28p)

b. 12 puncte

Activități de întreținere a grupurilor sanitare:

- se spală pardoseala cu detergent și apă caldă;
- se curăță oglinda;
- se curăță și se dezinfectează WC-ul;
- se spală podeaua conform procedurilor;
- se înlocuiesc consumabilele.

Pentru oricare 3 activități de întreținere a grupurilor sanitare enumerate corect, se acordă câte 4 puncte.

(3x4p = 12p)

Subiectul. II.

TOTAL: 50 puncte

II.1. 30 puncte

Verificarea marcării	<ul style="list-style-type: none">▪ se face vizual <p>1 se urmăresc: numărul de identificare al producătorului, data ouatului, modul de furajare al găinilor ouătoare, regiunea de origine a ouălor</p>
----------------------	--



2 Verificarea masei	▪ se face prin cântărirea individuală a 5 – 10 ouă (dintre cele mai mici din proba de analizat); rezultatul este media aritmetică a cântărilor efectuate
Aspectul exterior	Se efectuează la lumină, în camere obscure. Se observă: 3 curățenia, integritatea și forma cojii 4 înălțimea cojii ▪ poziția și mobilitatea gălbenușului 5 discul germinativ
Proba în soluția de sare 10%	▪ oul se introduce în soluția de sare 6 se observă poziția oului în vasul respectiv (unghiul pe care îl face oul cu fundul vasului)
Examinarea oului spart	Oul spart se așază într-o farfurie și se observă: 7 consistența și straturile albușului 8 dimensiunea și poziția, bombajul gălbenușului 9 lipsa petelor de sânge și a corpilor străini ▪ dezvoltarea embrionului
Proba de fierbere	10 se fierb două ouă, se taie unul pe lungime și unul pe lățime și observă poziția gălbenușului

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 3 punct.

(10x3p = 30 p)

II.2. 20 puncte



a.

ou de o zi



b.

ou de patru zile



c.

ou de peste patru zile



d.

ou de peste 15 zile

Pentru fiecare schiță corect realizată se acordă câte 5 punct.

(4x5p = 20p)

