

**Etapa județeană/a sectoarelor municipiului București a olimpiadelor naționale școlare  
- 2025 -**

**Probă scrisă**

**Profilul: Servicii**

**Domeniul: Turism și alimentație**

**Clasa: a XI-a**

**BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE**

- **Se punctează orice formulare/modalitate de rezolvare corectă a cerințelor.**
- **Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem.**
- **Nu se acordă fracțiuni de punct.**
- **Se acordă 10 puncte din oficiu.**

**SUBIECTUL I. (20 de puncte)**

**I.1. 10 puncte**

1 – c; 2 – b; 3 – d; 4 – a; 5 – c; 6 – b; 7 – c; 8 – b; 9 – d; 10 – a.

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (10x1 punct=10 puncte).*

**I.2. 5 puncte**

a – F; b – A; c – A; d – F; e – F.

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (5x1 punct=5 puncte).*

**I.3. 5 puncte**

1 – f; 2 – e; 3 – b; 4 – a; 5 – d.

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (5x1 punct=5 puncte).*

**SUBIECTUL II. (30 de puncte)**

**II.1. 10 puncte**

(1) – sacrificare; (2) – formarea; (3) – regenerarea/înlocuirea; (4) – verbale; (5) – clocotită; (6) – înmuia; (7) – timpul; (8) – maturare; (9) – frăgezirea; (10) – întreg.

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (10x1 punct=10 puncte)*

**II.2. 20 de puncte**

**a.** Caracterizarea restaurantului dietetic.

Restaurantul dietetic este o unitate gastronomică în care preparatele sunt pregătite sub îndrumarea unui medic dietetician.

*Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte.*

**b.** Prezentarea a patru sortimente de preparate culinare și băuturi oferite de restaurantul tip "zahana":

- specialități din carne de porc, batal, miel;
- subproduse din carne neporționată (ficat, rinichi, inimă, splină, măduvioare etc.);
- mici, cârnați, pregătiți la grătar;
- băuturi alcoolice (aperitive și vinuri);

*Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte (4x2 puncte=8 puncte).*

**c.** Precizarea elementelor de decor care alcătuiesc ambientul restaurantului pescăresc:

- obiecte sugestive din activitatea de pescuit;

*Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte.*

d. Menționarea a două categorii de preparate culinare din meniul unui restaurant lacto-vegetarian:

- preparate culinare pe bază de:
  - ✓ lapte și produse lactate;
  - ✓ ouă, paste făinoase, orez;
  - ✓ salate din legume.
- dulciuri de bucătărie;
- produse de patiserie.

*Pentru oricare două categorii de preparate culinare menționate corect și complet se acordă câte 2 puncte (2x2 puncte=4 puncte).*

e. Prezentarea caracteristicilor restaurantului vânătorec:

- este unitate gastronomică specializată în producerea și servirea preparatelor culinare din vânat;
- ținuta personalului este clasică sau adecvată specializării.

*Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte (2x2 puncte=4 puncte).*

### **SUBIECTUL III.**

**(40 de puncte)**

a. **Clasificarea pensiunilor turistice rurale în funcție de gradul de confort.**

În funcție de gradul de confort, pensiunile turistice rurale se clasifică de la 1 la 5 margarete.

*Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte.*

b. **Prezentarea caracteristicilor constructive și arhitecturale ale pensiunii turistice rurale:**

- clădiri situate în gospodăriile localnicilor sau construcții independente, având arhitectura zonei;
- pot dispune de amenajări în aer liber, pentru odihnă și recreere, parcări, garaje.

*Pentru prezentarea corectă și completă a fiecărei caracteristici constructive și arhitecturale se acordă câte 4 puncte (2x4 puncte=8 puncte).*

c. **Menționarea locului de amplasare.**

Pensiunile turistice rurale sunt amplasate în zonele rurale, cu potențial turistic ridicat.

*Pentru răspuns corect și complet se acordă 2 puncte.*

d. **Precizarea capacității maxime de cazare a pensiunii turistice rurale.**

- maximum 10 camere;
- maximum 30 paturi.

*Pentru precizarea corectă a numărului maxim de camere și a numărului maxim de paturi se acordă câte 2 puncte (2x2 puncte=4 puncte).*

e. **Precizarea duratei medii a sejurului la o pensiune turistică rurală.**

Durata medie a sejurului la o pensiune turistică rurală este de la 1-2 zile la 6-7 zile.

*Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte.*

f. **Prezentarea a două segmente de clientelă care apelează la serviciile pensiunilor turistice rurale.**

Segmentele de clientelă care apelează la serviciile pensiunilor turistice rurale sunt:

- familii cu sau fără copii care doresc:
  - ✓ să-și petreacă vacanța într-un cadru natural, nepoluat;
  - ✓ să beneficieze de o alimentație naturală.
- persoane care doresc o altă experiență turistică;

- persoane cu venituri mai mici.

*Pentru prezentarea corectă a oricăror două segmente de clientelă se acordă câte 4 puncte (2x4 puncte=8 puncte).*

**g. Enumerarea a șase categorii de servicii oferite clienților de pensiunea turistică rurală.**

Servicii oferite clienților:

- cazare în camere cu 2-3 paturi;
- alimentație tradițională având la bază produse proaspete din gospodărie (mese la stână, mese câmpenești);
- inițiere în practicarea unor meșteșuguri tradiționale (olărit, țesut, încondeierea ouălor);
- participarea la târguri, sărbători locale, agrement specific, plimbări cu sania sau căruța, turism ecvestru;
- agrement, piscină, saună, terenuri de sport;
- efectuarea unor drumeții, practicarea schiului;
- pescuit, vânătoare;
- practicarea unor tratamente balneare în zonele care dispun de astfel de resurse.

*Pentru enumerarea corectă a oricăror șase categorii de servicii se acordă câte 2 puncte (6x2 puncte=12 puncte).*