

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

**Probă scrisă**

**Profilul: Servicii**

**Domeniul: Turism și alimentație**

**Clasa: a XII-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 – a; 2 – d; 3 – b; 4 – d; 5 – c; 6 – c; 7 – b; 8 – d; 9 – a; 10 – b.**

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

**I.2. 5 puncte**

**a – A; b – F; c – F; d – A; e – A**

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

**I.3. 5 puncte**

**1 – b; 2 – e; 3 – d; 4 – f; 5 – a;**

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

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

**II.1. 10 puncte**

- (1) – veniturile
- (2) – exercițiului
- (3) – consumatorul
- (4) – achiziționarea
- (5) – analizează
- (6) – indicatori
- (7) – bilanț
- (8) – viitoare
- (9) – consens
- (10) – părți

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

**II.2. 20 de puncte**

**a. 7 puncte**

Măsuri de reducere a solicitărilor fizice:

- Depinderea unor tehnici de lucru care să asigure: economia mișcărilor; respectarea succesiunii logice a mișcărilor; dozarea efortului;
- Programarea unor pauze care să asigure un raport optim efort-pauză;
- Utilizarea corectă a utilajelor și echipamentelor;
- Depinderea tehnicilor de ridicare, coborâre, tragere a obiectelor grele.

*Pentru oricare două răspunsuri corecte se acordă câte 2 puncte (2x2 puncte=4 puncte).*

Dozarea efortului ortostatic se poate face prin:

- Alternarea activității cu pauze;
- Eliminarea curselor inutile;
- Utilizarea echipamentelor moderne;
- Organizarea și dimensionarea spațiilor de lucru (prin modul de așezare a meselor) astfel încât să permită servirea clienților fără efort sau mișcări suplimentare;
- Întreținerea condiției fizice prin exerciții de întărire a mușchilor.

*Pentru oricare trei răspunsuri corecte se acordă câte 1 punct (3x1 punct=3 puncte).*

**b. 7 puncte**

Structura și consistența cărnii de porc: fibre musculare fine; consistență mai moale decât la vită; în funcție de starea de îngrășare poate fi grasă, semigrasă, slabă; la frecare dă senzație de unsuros.

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

*Pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă 2 puncte.*

Utilizări culinare ale cărnii de porc:

- Salate
- Preparate lichide
- Preparate de bază cu legume/fructe
- Tocături
- Fripturi (la frigare, grătar, tavă)

*Pentru oricare trei răspunsuri corecte se acordă câte 1 punct (3x1 punct=3 puncte).*

**c. 6 puncte**

Rezervele din reevaluare:

- reprezintă plusuri create în urma reevaluării activelor imobilizate;
- pot fi micșorate, dacă în urma unor reevaluări ulterioare valoarea activelor scade;
- sunt menținute cât timp bunurile la care se referă nu au fost amortizate sau vândute;
- diminuarea rezervelor din reevaluare poate fi efectuată numai în limita soldului creditor existent, aferent imobilizării respective;
- rezervele din reevaluarea imobilizărilor corporale au caracter nedistribuibil.

Diminuarea rezervelor din reevaluare se poate efectua numai cu respectarea prevederilor privind „Reevaluarea imobilizărilor corporale”.

*Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte.*

*Pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă 3 puncte.*

---

**SUBIECTUL III.**

**(40 de puncte)**

**III. 1. (15 puncte)**

**a. 6 puncte**

Factori principali care acționează în procesul de producție:

- Cercetare și proiectare
- Materii prime și materiale
- Procesul tehnologic
- Resursa umană
- Asigurarea și controlul calității
- Standarde și norme tehnice

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (6x1 punct=6 puncte).*

**b. 9 puncte**

Se acordă 6 puncte pentru caracterizarea calității facilităților, care se distribuie astfel:

- Cerințe de confort, igienă, funcționalitate, securitate, fiabilitate, estetice și ergonomice;

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

*Pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă 1 punct.*

- Adaptare la segmentele principale de clientelă;

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

- Atmosferă optimă prestării serviciilor asigurată prin decoruri, colorit, intensitatea și culoarea luminii, confortul termic (temperatură, umiditatea aerului), prospețimea aerului, sonorizarea interioară;

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

*Pentru răspuns corect dar incomplet se acordă 1 punct.*

Se acordă 3 puncte pentru caracterizarea calității personalului, care se distribuie astfel:

- Nivel de profesionalism, caracterizat prin competență, politețe, respect, solitudine, onestitate;

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

*Pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă 1 punct.*

- Aspectul fizic și vestimentația;

*Pentru răspuns corect și complet se acordă 1 punct.*

### III.2. (25 de puncte)

#### a. 4 puncte

Legumele sunt alimente de origine vegetală cu rol important în alimentație, datorită gustului și aromei deosebite și datorită faptului că furnizează elemente nutritive prețioase: glucide simple, săruri minerale, vitamine.

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

*Pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă 1 punct.*

Importanța în alimentație a legumelor este dată de faptul că sunt alcaline, neutralizând aciditatea excesivă din organism și au efecte terapeutice distrugând bacteriile prin substanțele fitoncice.

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

*Pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă 1 punct.*

#### b. 9 puncte

Exemple de legume din categoria vărzoase: varză albă, varză roșie, varză creață, varză de Bruxelles, conopidă, gulie.

*Se acordă câte 1 punct pentru oricare trei răspunsuri corecte (3x1 punct=3 puncte).*

Exemple de legume din categoria fructoase: roșii, vinete, ardei, castraveți, dovlecei, pepeni.

*Se acordă câte 1 punct pentru oricare trei răspunsuri corecte (3x1 punct=3 puncte).*

Exemple de legume din categoria rădăcinoase: morcov, pătrunjel, păstârnac, țelină, sfeclă roșie, ridichi

*Se acordă câte 1 punct pentru oricare trei răspunsuri corecte (3x1 punct=3 puncte).*

#### c. 6 puncte

	Ceapă uscată	Ceapă verde	Usturoi	Praz
Aspect	Bulb rotund, turtit, oval, alungit, acoperit cu foi subțiri	Bulg alungit, cu frunze verzi lucioase peste 25 cm lungime	Bulb (căpățână) format din mai mulți bulbi fixați pe un disc lemnos, acoperiți cu foițe subțiri	Bulb mai mic decât la ceapă și usturoi, alungit, cu o tulpină falsă, format din foi albe, subțiri și cărnoase

Culoare	Galben închis, galben-cărămiziu, roșu-vinețiu	Bulbul alb, frunze verzi	Albă sau roz	Albă cu frunze verzi
Valoare nutritivă	Bogate în substanțe nutritive: glucide, proteine și vitamine A, B și C			

Se punctează caracterizarea oricărei legume bulboase, dintre cele de mai sus.

Cele **6 puncte** se repartizează astfel:

- **3 puncte** pentru menționarea corectă și completă a **aspectului**;  
Pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă 2 puncte.
- **1 punct** pentru precizarea corectă și completă a **culorii**;
- **2 puncte** pentru prezentarea corectă și completă a **valorii nutritive**.

**d. 6 puncte**

Legumele congelate se obțin prin congelarea legumelor la temperaturi cuprinse între  $-35^{\circ}\text{C}$  și  $-40^{\circ}\text{C}$ , ceea ce sporește durata de păstrare la 10-12 luni.

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

Pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă 1 punct.

Legumele congelate se păstrează în spații frigorifice, la temperaturi de  $-20^{\circ}\text{C}$  și umiditate relativă a aerului de 90%.

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

Pentru răspuns corect, dar incomplet se acordă 1 punct.

Sortimentul legumelor congelate cuprinde: mazăre, fasole verde, dovlecei, roșii, ardei gras, vinete.

Pentru oricare două exemple de legume se acordă câte **1 punct (2x1 punct=2 puncte)**.