

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

Profilul: Servicii

Domeniul: Turism și alimentație

Clasa: a XI-a

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul efectiv de lucru este de 3 ore.

SUBIECTUL I. (20 de puncte)

I.1. Pentru fiecare din cerințele de mai jos (1-10), scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect: 10 puncte

- După funcția pe care o îndeplinesc, documentele de evidență contabilă se clasifică în:
 - documente primare;
 - documente interne;
 - documente de execuție;
 - documente externe.
- În marketing, cercetarea pieței, a nevoilor de utilizare sau de consum, corespunde funcției:
 - mijloc;
 - premisă;
 - obiectiv;
 - maximizarea profitului.
- Utilajele destinate prezentării și păstrării la cald sau la rece a produselor sunt:
 - liniile de autoservire;
 - cărucioarele;
 - loveratoarele;
 - vitrinele de prezentare.
- Energia eliberată prin arderea oxidativă a 1 gram de glucide este:
 - 4,1 kcal;
 - 4,3 kcal;
 - 9,1 kcal;
 - 9,3 kcal.
- Consola este un element de mobilier din dotarea:
 - spațiului de producție;
 - oficiului;
 - salonului de servire;
 - barului.
- Camera de bagaje este un spațiu hotelier situat în:
 - front-desk;
 - back-office;
 - garderobă;
 - garsonieră.
- Filetarea este o operație de prelucrare primară specifică pentru:
 - leguminoase;
 - pasăre;
 - pește;
 - crupe.
- Culoarea alb-gălbuie cu nuanțe cenușii este caracteristică pentru:
 - făina albă;
 - făina semialbă;
 - făina integrală;
 - făina neagră.

9. Cabana este o structură de primire turistică cu funcții de cazare, amplasată:
- în zone de litoral;
 - în centrul orașelor;
 - în zone balneare;
 - în zone montane.
10. Operația termică care are loc la temperaturi relativ scăzute (80-90°C) este:
- opărirea;
 - înăbușirea;
 - fierberea;
 - coacerea.

I.2. Scrieți pe foaia de concurs, litera corespunzătoare fiecărui enunț (a, b, c, d, e) și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat sau litera F, dacă apreciați că răspunsul este fals. 5 puncte

- Valoarea calorică este dată de conținutul de proteine, glucide, lipide, vitamine, săruri minerale, apă.
- Mașina menajeră universală este un utilaj folosit în bucătărie pentru prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare.
- Bufetul tip expres bistrou este o unitate cu desfacere rapidă.
- Camera cu pat dublu reprezintă spațiul destinat folosirii de către două sau mai multe persoane.
- Sărurile minerale pot fi sintetizate de organismul uman.

I.3. În coloana A sunt enumerate grupe de ustensile și utilaje folosite la prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație, iar în coloana B exemple de ustensile și utilaje. Scrieți, pe foaia de concurs, asocierile corecte dintre fiecare cifră din coloana A și litera corespunzătoare din coloana B. 5 puncte

Coloana A Grupe de ustensile și utilaje	Coloana B Exemple de ustensile și utilaje
1. Utilaje pentru prelucrare primară	a. Vase de gătit
2. Utilaje termice	b. Refrigeratoare multicompartimentate
3. Utilaje frigorifice	c. Ravieră
4. Ustensile și echipamente mici	d. Cafetieră
5. Echipamente auxiliare	e. Marmita
	f. Malaxorul

SUBIECTUL II. (30 de puncte)

II.1. Scrieți, pe foaia de concurs, informația corespunzătoare fiecărei cifre (1-10), astfel încât enunțul să fie corect din punct de vedere științific. 10 puncte

- Prelucrarea primară a cărnii include toate operațiile aplicate cărnii după ...(1)..., până în momentul tratamentului termic.
- Proteinele au rol plastic întrucât participă la ...(2)... celulelor și la ...(3)... celulelor uzate.
- Conferința este o formă a comunicării ...(4)....
- Fierberea constă în introducerea legumelor în apă ...(5)... cu sare, cu scopul de a ...(6)... textura legumelor și a scurta ...(7)... de fierbere.
- Fezandarea naturală este procesul de ...(8)... mai îndelungată, cu scopul de a asigura ...(9)... cărnii de vânat și se aplică vânatului ...(10)... în blană sau penaj.

II.2. Restaurantele specializate servesc un sortiment specific de preparate culinare și băuturi, care se află permanent în lista meniu. În acest context, răspundeți următoarelor cerințe: **20 de puncte**

- a. Caracterizați restaurantul dietetic.
- b. Prezentați patru sortimente de preparate culinare și băuturi oferite de restaurantul tip "zahana".
- c. Precizați elementele de decor care alcătuiesc ambientul restaurantului pescăresc.
- d. Menționați două categorii de preparate culinare din meniul unui restaurant lacto-vegetarian.
- e. Prezentați caracteristicile restaurantului vânătoresc.

SUBIECTUL III. **(40 de puncte)**

Realizați un eseu structurat cu titlul „Pensiunea turistică rurală” după următoarea structură de idei:

- a. Clasificarea pensiunilor turistice rurale în funcție de gradul de confort.
- b. Prezentarea caracteristicilor constructive și arhitecturale ale pensiunii turistice rurale.
- c. Menționarea locului de amplasare a acestei structuri de primire.
- d. Precizarea capacității maxime de cazare a pensiunii turistice rurale.
- e. Precizarea duratei medii a sejurului la o pensiune turistică rurală.
- f. Prezentarea a două segmente de clientelă care apelează la serviciile pensiunilor turistice rurale.
- g. Enumerarea a șase categorii de servicii oferite clienților de pensiunea turistică rurală.