

OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ "TEHNOLOGII"

Etapa națională

Proba practică

Brăila, 2023

Profil: Servicii

Domeniul: Turism și alimentație

Clasa: a XII-a

- ◆ Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- ◆ Timpul efectiv de lucru este de 90 minute.

Subiectul. I.

TOTAL: 90 de puncte

1. Sunteți administratorul unei pensiuni turistice. În această calitate sunteți preocupat atât de starea de bine și eficiența personalului din subordine cât și de condițiile igienico-sanitare din structura de primire administrată. Completați pe foaia de examen răspunsurile pentru cerințele de mai jos .

60 de puncte

- a. Scrieți pe foaia de concurs noțiunile corecte asociate cifrelor care înlocuiesc unele dintre activitățile desfășurate, problemele ce pot să apară și măsurile de reducere a solicitărilor fizice pentru personalul din subordine.

(30 de puncte)

Categoria de personal	Activități desfășurate	Probleme care pot să apară	Măsuri de reducere a solicitărilor
Cameristă	- ridicarea somierei / saltelei; - (1); - curățarea obiectelor aflate la înălțime; - (2)	- (6); - suprasolicitarea / lezarea coloanei ca urmare a ridicării, coborării, tragerii unor obiecte grele;	- deprinderea unor tehnici de lucru care să asigure: • (8) • respectarea succesiunii logice a mișcărilor • (9)
Spălătoreasă	- (3); - transportul și spălarea lenjeriei; - (4)	- suprasolicitarea (stresul) ligamentelor și articulațiilor, ca urmare a menținerii corpului în poziții incomode;	- programarea unor pauze care să asigure un raport optim efort – pauză; - (10);
Chelner	- transportul veselei; - (5); - servirea clienților; - efectuarea lucrărilor de igienizare.	- lovături / răni; - (7); - oboseală din cauza unor mișcări repetate.	- deprinderea tehnicilor de ridicare, coborâre, tragere a obiectelor grele.

- b. Enumerați 3 lucrări de întreținere din bucătăria pensiunii; **(9 puncte)**
- c. Enumerați 2 lucrări de întreținerea a utilajelor de prelucrare a materiilor prime; **(6 puncte)**
- d. Enumerați 5 lucrări de întreținere aferente salonului de servire din pensiune. **(15 puncte)**

2. Persoana desemnată să recepționeze materiile prime pentru bucătăria pensiunii, trebuie să verifice senzorial un lot de pește. În calitate de administrator îi puneți la dispoziție o Fișă de analiză senzorială la care să se raporteze.

Scrieți pe foaia de concurs noțiunile corecte aferente cifrelor din următoarea Fișă de analiză.

30 de puncte

Caracteristici	Criterii de examinare
Aspect	- se apreciază la lumina naturală - se verifică: • aspectul ochilor • aspectul branhiilor • (1) • aspectul anusului • aspectul mușchilor - (2)
Culoarea cărnii	- (3) - se examinează și viscerele - (4)
Consistența cărnii	- se determină prin apăsarea părților laterale ale peștilor • se urmărește dacă suprafața comprimată revine sau nu în urma compresiei • (5)
Consistența spinării	- se determină prin apăsare cu degetul
Mirosul	- (6) - la carnea peștelui mic se examinează asupra tăieturii transversale proaspăt efectuate - la peștele mare se face folosindu-se un cuțit rotund sau un bețișor ascuțit din lemn - se urmărește lipsa mirosurilor străine.