

OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ "TEHNOLOGII"
DOMENIUL TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
Etapa națională – Buzău 2026
Proba practică

Profilul: Servicii
Clasa: a XII-a

- ♦ **Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.**
- ♦ **Timpul efectiv de lucru este de 2 ore.**

Sunteți un tânăr antreprenor, administratorul restaurantului pescăresc „Popasul Pescarilor”, restaurant situat în Delta Dunării. Deoarece însăși denumirea sugerează tradiție și prospețime, sunteți permanent preocupat de satisfacerea clienților la nivel înalt, prin calitatea preparatelor și serviciilor oferite, dar și de sănătatea personalului angajat și de atmosfera de lucru.

Subiectul. I.

TOTAL: 30 puncte

Întrucât materia primă de bază este carnea de pește, veți monitoriza împreună cu responsabilul cu aprovizionarea activitatea de recepție calitativă a peștelui și veți urmări modul în care se realizează analiza senzorială, utilizând o fișă de analiză cu următoarea structură:

Aspectul	- se apreciază de preferință la lumina naturală; - se verifică: ▪(1).....; ▪(2).....; ▪ aspectul pielii și al solzilor; ▪(3).....; ▪ aspectul mușchilor, atât la suprafață, cât și în straturile profunde; - se urmărește prezența de mucus pe suprafața peștelui.
Culoarea cărnii	▪ se determină pe o secțiune transversală a peștelui (secțiunea se face perpendicular pe coloana vertebrală, în partea cea mai groasă a corpului peștelui); ▪(4).....; ▪(5).....;
Consistența cărnii	- se determină prin apăsarea părților laterale ale peștelui, între degetul arătător și cel mare; •(6).....; • carnea de pește alterat este moale și neelastică;
Consistența spinării	-(7).....;
Mirosul	▪(8).....; ▪(9).....; ▪ la peștele mare, se face folosindu-se un cuțit rotund sau un bețișor ascuțit din lemn; - se curăță solzii la locul examinat, se face o incizie superficială, se împănă cuțitul sau bețișorul curate și uscate, se răsucesc de câteva ori, se scot și se determină mirosul imediat; - se urmărește lipsa mirosurilor străine (de alterat, putred, etc).

.....(10).....	▪ câteva bucăți de pește eviscerate se fierb în apă fierbinte și încercarea în continuare a gustului și a mirosului peștelui fiert poate da indicații prețioase asupra prospețimii.
----------------	---

Subiectul. II

TOTAL: 60 puncte

II.1. Într-o unitate de alimentație publică, calitatea produselor și serviciilor este direct influențată de întreținerea bazei tehnico-materiale. În acest context, precizați modul de întreținere a următoarelor spații și echipamente din restaurantul „Popasul Pescarilor”:

45 puncte

- a. 3 lucrări de întreținere a utilajelor și spațiilor frigorifice;
- b. 3 operații de întreținere a instrumentelor tăietoare utilizate în bucătăria restaurantului;
- c. 4 lucrări de întreținere a salonului restaurant;
- d. 3 operații de întreținere pentru obiectele de inventar destinate servirii;
- e. 2 lucrări de întreținere pentru grupurile sanitare.

II.2. Angajații din restaurant pot fi supuși la solicitări fizice care le pot afecta sănătatea, deci productivitatea. Menționați cinci măsuri de reducere a solicitărilor fizice pentru angajații din restaurantul dumneavoastră.

15 puncte