

OLIMPIADA – DISCIPLINE TEHNOLOGICE
Faza națională – 30.IV.2008

Profil: Servicii

Calificare profesională: Tehnician în gastronomie

Clasa: a XIII-a

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

Subiectul I.

TOTAL: 15 puncte

1. Scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect: 5p

1. Semipreparate din ouă și făină sunt:
 - a) blat, foi, coji indiene, pișcoturi de șampanie
 - b) blat, aluat, coji indiene
 - c) foi, pișcoturi, creme, siropuri
 - d) siropuri, fondant, barot, zahăr ars
 - e) fondant, marțipan, pralină, coji africane
2. Din aluat fraged **nu** se obțin:
 - a) corăbioare
 - b) rondele cu gem
 - c) baclava
 - d) tarte cu fructe
 - e) plăcintă cu vișine
3. Următoarele atribute constituie puncte tari ale firmei:
 - a) slabă imagine pe piață
 - b) calitatea
 - c) pătrunderea pe piețe noi
 - d) schimbări demografice
 - e) recesiune economică
4. Criterii de selecție a ofertelor furnizorilor sunt:
 - a) creșterea profitului
 - b) progresul tehnologic
 - c) economie de scară
 - d) concurenți direcți
 - e) caracteristicile produselor
5. Puterea cumpărătorilor este dată:
 - a) gradul de informare al cumpărătorilor
 - b) numărul alternativelor
 - c) costurile de redirectionare
 - d) concurenții diverși
 - e) identitatea mărcii

2. Scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare fiecărui enunț și treceți în dreptul ei **A dacă apreciați enunțul ca fiind adevărat sau **F** dacă apreciați enunțul ca fiind fals: 5p**

- a) Sursele proprii sunt surse gratuite de capital.
- b) Sursele proprii sunt purtătoare de dobândă.
- c) La obținerea torturilor, grosimea blatului nu trebuie să fie egală cu grosimea stratului de cremă.
- d) Împrumuturile din emisiuni de obligațiuni sunt împrumuturi obligatoare.
- e) Autofinanțarea corespunde unui surplus monetar degajat de întreprindere în urma activității desfășurate.

3. Asociați elementele din structura capitalurilor proprii din coloana A cu modul de constituire al acestora din coloana B,:

5p

A. Capitaluri proprii	B. Mod de constituire
1. Capital individual sau social	a. profit nerepartizat sau pierdere rămasă neacoperită din exerciții financiare precedente
2. Rezultatul reportat	b. sursă pusă la dispoziția agentului economic de către proprietari la înființare.
3. Rezultatul exercițiului	c. plusuri create în urma reevaluării activelor imobilizate;
4. Rezerve din reevaluare	d. diferența dintre veniturile și cheltuielile corespunzătoare exercițiului financiar
5. Rezerve	e. profit net sau brut (în raport cu cotele afectate prin lege sau act constitutiv), alte resurse capitalizate de întreprindere până la o decizie contrară
	f. creează capacitatea de rambursare a datoriilor

Subiectul. II.

TOTAL: 35 puncte

1. Scrieți pe foaia de concurs cifrele 1, 2, 3, 4, 5 și asociați-le cuvintele care completează spațiile libere astfel încât enunțul să fie corect și complet.

10p

a. Scopul creșterii capitalului social prin noi aporturi este:

- (1) de noi resurse în vederea finanțării operațiilor de investiții.
- consolidarea situației(2).....

b. Autofinanțarea se realizează prin reinvestirea unei părți din.....(3)..... net

c. Marțipanul se prezintă sub formă de(4)..... albă/colorată care se poate(5)..... cu ușurință.

2. Precizați 5 (cinci) indici de calitate pentru blaturi.

10p

3. Indicați condițiile de calitate pentru produsul „*Paleuri cu cremă de cacao glasate în fondant*”

15p

Subiectul. III.

TOTAL: 40 puncte

Realizați un eseu cu tema „*Relansarea activității unui laborator de cofetărie*”, după următoarea structură de idei:

- descrierea unității (încadrarea în categoria de unitate) 2p
- sortimentul produselor ce pot fi obținute în laboratorul de cofetărie 15p
- cauze care duc la reducerea vânzărilor 10p
- modalități de identificare a soluțiilor de relansare a activității și mijloace utilizate în acest sens 5p
- metode de îmbunătățire a vânzărilor

OLIMPIADA – DISCIPLINE TEHNOLOGICE
Faza națională – 30.IV.2008

Profil: Servicii

Calificare profesională: Tehnician în gastronomie

Clasa: a XIII-a

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

Subiectul. I.

TOTAL: 15 puncte

1. Irjátok a vizsgalapra a helyes válasznak megfelelő betűt:

1. Tojásból és lisztből készült félkésztermékek csoportjába tartoznak:

- a. piskotalap, lapok, babapiskota, tésztaformák
- b. piskotalap, tészták, tésztaformák
- c. lapok, babapiskota, krémek, szirupok
- d. szirup, fondant, törmelékek, karamell
- e. fondant, marcipán, pralin, merenqu formák

2. A felsorolt termékek közül melyek nem poronyó tésztából készülnek:

- a. husörlős keksz
- b. linzer karika
- c. baclava
- d. gyümölcsös kosárcák
- e. meggyes lepény

3. A következő jelzők a vállalat erősségét képezik:

- a. gyenge piaci kép
- b. minőség
- c. új piacokra való betörés
- d. demográfiai változások
- e. gazdasági visszaesés

4. A szállítók kiválasztásának kritériumai:

- a. a nyereség növelése
- b. technológiai fejlődés
- c. lépcsős gazdaság
- d. közvetlen versenytársak
- e. a termékek jellemzői

5. A vásárlók erejét meghatározza:

- a. a vásárlók információs szintje
- b. az alternatívák száma
- c. az átirányítási költségek
- d. különböző versenytársak
- e. a márka identitása

2. Irjátok a vizsgalapra a kijelentéseknek megfelelő betűt és irjátok melléjük az A betűt, ha a kijelentés igaz és az F betűt, ha a kijelentés hamis:

- a. A saját források ingyenes tökeforrások
- b. A saját források kamathordozók.

- c. A torták készítésekor a lap és a krém vastagsága nem kell egyforma legyen.
- d. A kötvényes kölcsönök kötvényes adosságok.
- e. Az önfinanszírozás a vállalat egy plussz pénzkibocsátását jelenti, az elvégzett tevékenység következtében.

3. Az A oszlopban található saját tőke elemeket egyeztessétek a B oszlopban található létesülési formákkal:

A Saját tőke	B Létesülési módok
1.Saját vagy szociális tőke	a. Elnem osztott eredmény vagy fedezetlenül maradt veszteség
2.Elmarasztalt eredmény	b. a vállalkozó rendelkezésére bocsájtják a tulajdonosok, létesüléskor
3.Az év eredménye	c. olyan plusszok amelyek a befagyasztott követelések újraértékelésekor létesülnek,
4.Ujraértékelési tartalékok	d. a bevételek és a kiadások közti különbség egy év fojamán
4.Tartalékok	e. a bruttó és a nettó nyereséget jelenti (a törvény vagy a létesülési iratok előírása szerint), más tőkésített források egy ellenkező döntésig
	f. az adosságok visszafizetési képességét kelti

Subiectul. II.

TOTAL: 35 puncte

1. Irjatok a vizsgalapra a számokat 1,2,3,4,5 és melléjük a hiányzó szavakat:

a. A tőke növelésének célja új hozzájárulásokkal:

- új források...1.....a befektetési tevékenységek finanszírozásának céljával

- a .2..... helyzet megerősítése.

b. Az önfinanszírozás a nettó3..... egy részének az ujrabefektetésével történik.

c. A marcipán fehér vagy színes.....4..... Amely könnyen.....5.....

2. Soroljátok fel a piskotalapok 5 minőségi jellemzőjét.

3. Milyen érzékszervi jellemzőknek kell eleget tegyenek a „Kakaókrémmel töltött,csokoládéval bevont tea sütemények (paleuri)”

Subiectul. III.

TOTAL: 40 puncte

Irjatok egy fogalmazást a következő témával: „Egy cukrászlaboratóium termelésének fellendítése”.

Elvárások:

- A vállalat leírása (Milyen kategóriába tartozik)

- Soroljátok felmilyen termékeket készítenek

- milyen tényezők vezetnek az eladások csökkenéséhez

- milyen módszerekkel lehet felmérni a tevékenység fellendítésének módját és milyen eszközöket használnak

- az eladások javításának módszerei.

B