

OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ "TEHNOLOGII"
DOMENIUL / DISCIPLINA: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
Etapa NAȚIONALĂ – 2024

PROBA PRACTICĂ

Profilul: Servicii

Clasa: a XI-a

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

Subiectul I

TOTAL: 40 puncte

Sunteți managerul unui hotel de 5 stele situat în centrul orașului Slobozia în care funcționează un restaurant clasic.

- a) Precizați segmentul de clientelă specific hotelului 8 puncte
- b) Identificați sortimentul de preparate și băuturi servite în cadrul restaurantului clasic 14 puncte
- c) Prezentați ținuta personalului de servire din restaurantul clasic. 8 puncte
- d) Specificați lucrările de curățenie efectuate zilnic în salonul restaurant 6 puncte
- e) Menționați 4 obiecte de inventar textil care se păstrează la consolă 4 puncte

Subiectul II

TOTAL: 50 puncte

Să se calculeze valoarea energetică/calorică pentru o porție de "Piure de cartofi", formată din:

- 15 g unt;
- 250 g cartofi maturi;
- 100 ml lapte de vacă integral.

Conținutul în substanțe nutritive la 100 g produs:

Denumirea produsului	Gramaj	Proteine %	Lipide %	Glucide %
Unt	100 g	6,0	74,0	2,0
Cartofi maturi	100 g	2,0	0,15	19,0
Lapte de vacă integral	100 ml	3,5	3,5	4,5

Se cere:

1. Indicarea formulei de calcul a valorii calorice/energetice cu explicarea elementelor din formulă 10 puncte
2. Calcularea valorii calorice/energetice pentru preparatul mai sus menționat 40 puncte

Nota: Se va lua în considerare orice variantă corectă de calcul aleasă.

