

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

Profilul: Servicii

Clasa: a XII-a

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

Sunteți administratorul restaurantului cu specific local "Ialomița". Astăzi v-ați propus să vă concentrați atenția pe activitatea de aprovizionare – recepție marfă și pe activitatea de întreținere a bazei tehnico-materiale a restaurantului.

Subiectul. I.

TOTAL: 40 puncte

Referitor la întreținerea bazei tehnico-materiale, enumerați:

- a. 7 activități de întreținere zilnică în saloanele restaurant; 28 puncte
- b. 3 activități de întreținere a grupurilor sanitare. 12 puncte

Subiectul. II

TOTAL: 50 puncte

Pentru evenimentul de Paști, organizat în restaurantul pe care îl conduceți, se recepționează un lot de ouă.

1. Anunțați responsabilul cu aprovizionarea că veți monitoriza activitatea de recepție a ouălor și veți urmări modul în care se realizează analiza senzorială pe următoarea structură a fișei de analiză:

Verificarea marcării	▪ se face vizual 1
2	▪ se face prin cântărirea individuală a 5 – 10 ouă (dintre cele mai mici din proba de analizat); rezultatul este media aritmetică a cântărilor efectuate
Aspectul exterior	Se efectuează la lumină, în camere obscure. Se observă: 3 4 ▪ poziția și mobilitatea gălbenușului 5
Proba în soluția de sare 10%	▪ oul se introduce în soluția de sare 6
Examinarea oului spart	Oul spart se așază într-o farfurie și se observă: 7 8 9 ▪ dezvoltarea embrionului
Proba de fierbere	10

Scrieți pe foaia de concurs informațiile corecte corespunzătoare reperelor 1 – 10 din tabelul de mai sus.



2. Pentru siguranță, solicitați unui lucrător să realizeze verificarea unui eșantion de 10% din lotul de ouă prin proba cu soluție de sare 10%. Realizați schițele pentru cele 4 ipostaze de prospețime a ouălor.

- a. ou de o zi;
- b. ou de patru zile;
- c. ou de peste patru zile;
- d. ou de peste 15 zile.

20 puncte

