

OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ "TEHNOLOGII"
Etapa națională

Profil: Servicii

Domeniul: Turism și alimentație

Clasa: a XI-a

- ♦ **Minden tétel kötelező. Hívatalból 10 pont.**
- ♦ **Munkaidő 3 óra.**

I.Tétel

Összesen: 20 pont

I.1. Az alábbi követelményeknek megfelelően (1-10), írd a vizsgalapra a helyes válasznak megfelelő betűt.

10 pont

1. A hagyományos önkiszolgáló vonalat használják:
 - a) a konyhai készítmények és italok szállítására, elosztására és megfelelő hőmérsékleten tartására;
 - b) a konyhai készítmények és italok bemutatására, elosztására, megfelelő hőmérsékleten tartására;
 - c) a tartalék leltári eszközök, háztartási tárgyak, különböző kiegészítők, készítmény és ital listák megőrzésre;
 - d) bemutatásra, kiszolgálásra, szállításra és lerámolásra.
2. A nyersanyagok és kiegészítő anyagok elsődleges feldolgozására használt berendezések:
 - a) elektromos főzőüst;
 - b) fritőz;
 - c) mixer;
 - d) pirító.
3. A nemtökéletes konkurencia, amelyben egy adott gazdasági terméknek kevés eladója létezik a:
 - a) monopson;
 - b) oligopson;
 - c) oligopólium;
 - d) monopólium.
4. A szálloda megfelelő működése feltételezi a három alapvető részleg jelenlétét:
 - a) recepció, emelet és technikai;
 - b) recepció, könyvelés és technikai;
 - c) recepció, emberi erőforrás és emelet;
 - d) marketing, recepció és beszerzés.
5. A fogyasztási és használati szükséglet magasfokú kielégítése:
 - a) cél funkció;
 - b) előtételi funkció;
 - c) közép funkció;
 - d) pszichológiai funkció.

B. Az alábbi kijelentéseket jelöljétek I-vel ha igaznak és H-val ha a kijelentést hamisnak találjátok.

10 puncte

1. A blansírozás, a nyersanyag könnyű és gyors forrázása maximum 1 perces forróvízben való elsűlyesztés álltal.

2. A billenőserpenyőt a szotézott készítmények előállítására, egyes termékek sütésére és mártásos készítmények elkészítésre használják.

3. A munkahely vezetőjének értesítése bármilyen rendbontást vagy kárt okozó helyzetről a munkaadó joga.

4. A SWOT elnevezés angol eredetű, román nyelvre lefordítva erősségeket, gyengeségeket, lehetőségeket, előnyöket jelent.

5. A belső dokumentumok, az egység által vannak kiállítva és azon belül közlekednek.

II. Tétel

Összesen: 30 pont

1.Egészítsétek az üress helyeket úgy, hogy a kijelentés helyes legyen. 14 pont

- a) A piackutatás, a fogyasztási szükségletek tanulmányozása(1).....funkció, amelynek célja minél több információ összegyűjtése az(2)..... és.....(3)..... piacokról, a fizetőképes és nemfizetőképes fogyasztói szükségletekről, valamint fogyasztói(4).....
- b) A tökéletes konkurencia a(5) elmélet modelje. Ez a model leírja a(6)..... egy olyan feltételezett formáját, amelyben egyetlen gyártó vagy(7)..... sem tudja befolyásolni a piaci árakat.

2.Válaszoljatok a következő követelményekre.

16 pont

- a) A könyviteli dokumentumok több kritérium szerint vannak osztályozva. Pontosítsátok a dokumentumok típusát azok kitöltési módja szerint.
- b) Pontosítsátok a gyümölcsök hat tartósítási módszerét.

III.Tétel

Összesen: 40 pont

Alkossatok egy esszét „*Étkezési és szálláshelyek változatossága – mint a kliens szükségletek kielégítésének fontos eleme*„ címmel, figyelembe véve a következő szempontokat:

- a. A szezonális tevékenységű szálláshelyek és a bár típusú étkezési egységek felsorolása. (6p)
- b. Az apartman hotel építkezési és architekturális jellemzőinek és szolgáltatásainak leírása. (12p)
- c. A motellekre jellemző átlagos tartózkodási idő, a kliens szegmentum és területi elhelyezkedés bemutatása. (6p)
- d. A cukrászda jellemzőinek, jellegzetes készítmény és ital kínálatának leírása.(12p)
- e. A helyi jellegű vendéglő belső díszítésének és hangulatának bemutatása.(4p)

