

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

Profilul: Servicii
Clasa: A XI-a

- ♦ **Minden tétel kötelező. Hivatalból jár 10 pont.**
- ♦ **Munkaidő 2 óra.**

I.Tétel

összesen: 50 pont

Egy fiatal vállalkozó vagy, aki vissza nem térítendő euopai uniós alapokat pályázott meg, egy közélelmezési egység létrehozására.

A portfólió megvalósítására kötelező a közélelmezési egységben lévő helységeknek berendezésének megtervezése, úgy, hogy biztosítsa az optimális technológiai folyamatot, a vendégek és a személyzet közlekedésének valamint az előállítási, termelési és felszolgálati tevékenységek elvégzését jó, megfelelő körülmények között.

Mutassátok be a közélelmezési egységben létező következő helységek építési tulajdonságait:

1. Vendégeknek szánt helységek
2. Termelési helységek
3. Hozzákapcsolt helységek anexák
4. Tároló helységek
5. Személyzetnek szánt helységek
6. Mellékhelységek

II.Tétel

összesen: 40 pont

A felhasznált alapanyagok ártalmatlansága egy feltétele a kulináris készítmények minőségének. Mint szakács a "Miorita" vendéglőben a munkaköri leírásnak megfelelően az a felelősséged hogy elvégezd a henteshús szenzorális, érzékszervi ellenőrzését, egy minőségi kulináris készítmény előállításához.

Ezért határozzatok meg és írjátok le a henteshús 5 organoleptikus tulajdonságát.