

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

Profilul: Servicii
Clasa: A XI-a

- ♦ Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- ♦ Timpul efectiv de lucru este de 2 ore.

Subiectul. I.

TOTAL: 50 puncte

Sunteți un tânăr antreprenor care a aplicat pentru obținerea unor fonduri europene nerambursabile, în vederea realizării unei unități de alimentație publică.

Pentru realizarea portofoliului este obligatoriu să proiectați amenajarea spațiilor existente într-o unitate de alimentație, astfel încât să asigure un flux tehnologic optim pentru circulația clienților, a personalului, precum și pentru desfășurarea în bune condiții a activităților de producție și servire.

Prezentați pentru următoarele spații existente într-o unitate de alimentație publică caracteristicile constructive ale acestora:

1. Spațiile destinate consumatorilor
2. Spațiile de producție
3. Spațiile anexe
4. Spațiile de depozitare
5. Spațiile destinate personalului
6. Spațiile auxiliare

Subiectul. II.

TOTAL: 40 puncte

O condiție a calității preparatelor culinare o reprezintă inocuitatea materiilor prime utilizate. Ca bucătar în restaurantul "*Miorița*" aveți responsabilitatea conform "Fișei postului" să realizați verificarea senzorială a cărnii de măcelărie, în vederea obținerii unor preparate culinare de calitate.

Pentru aceasta identificați și descrieți cele 5 caracteristici organoleptice ale cărnii de măcelărie.