

OLIMPIADA – DISCIPLINE TEHNOLOGICE
Faza națională – 30.IV.2008

Profil: Servicii

Calificare profesională: Tehnician în gastronomie

Clasa: a XII-a

Barem de corectare și notare

♦ **Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.**

Subiectul. I.

TOTAL: 17puncte

1. - 6p.

1.1. - b.

1.2. - c

1.3. - d

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2p. Pentru răspuns incorect se acordă 0p.

2. - 6p.

a – A

b – F

c - F

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2p. Pentru răspuns incorect se acordă 0p.

3. - 5p.

1 – f

2 – a

3 – d

4 – b

5 - e

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1p. Pentru răspuns incorect se acordă 0p.

Subiectul. II.

TOTAL: 33puncte

1. - 9p

Amabilitate - politețe exprimată colegilor, clienților și altor persoane cu care vine în contact angajatul.

Sociabilitate - stabilirea unor relații permanente cu cei din jur, apropiere, prietenie.

Diplomație - abilitate în rezolvarea de probleme la locul de muncă, dovadă de subtilitate în relațiile interpersonale.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 3p. Pentru răspuns parțial complet se acordă câte 1p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p Orice alta variantă corectă se va puncta corespunzător.

2. - 6p

(1) - mesaje relevante

(2) - cum gândesc angajații.

(3) - transformarea comunicării într-un obicei

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2p. Pentru răspuns parțial complet se acordă câte 1p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p

3. - 18p

a. marketingul are rolul de a asigura un mod sistematic de conducere a întreprinderii orientate către piață

Pentru răspuns corect se acordă 2p. Pentru răspuns parțial complet se acordă 1p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p

b. funcțiile marketingului

- cercetarea pieței, a nevoilor de utilizare sau consum constituie funcția premisă, urmărind obținerea informațiilor privind piețele efective și potențiale, ansamblul necesităților de consum, comportamentul consumatorului;

- îmbunătățirea permanentă a capacității de adaptare a întreprinderii la cerințele său de piață-este funcția mijloc prin care se asigură îndeplinirea obiectivelor strategice ale agentului economic;

- satisfacerea în condiții superioare a necesităților de consum și utilizare-este funcția obiectiv sau scop prin care se vizează producerea și oferirea acelor produse și servicii necesare consumului productiv și personal;

- maximizarea eficienței economice sau maximizarea profitului-este tot funcție obiectiv deoarece scopul final al activității economice a agentului economic este obținerea de profit.

Pentru fiecare funcție identificată corect se acordă câte 4p. Pentru răspuns parțial complet se acordă câte 2p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p

Subiectul. III.

TOTAL: 40 puncte

1. Condițiile de calitate prin examen organoleptic (8p)

- Supe-creme

- *aspect*: opalescent, la suprafață crutoane de pâine sau legume fierte tăiate diferit;
- *culoare*: alb-gălbuie sau nuanța slabă a culorii legumelor de bază;
- *consistența*: semifluidă-omogenă;
- *gust și miros*: plăcut, specific legumei de bază, fără gust și miros străin, condimentare corespunzătoare, gust dulceag.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte. Pentru răspuns parțial complet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

- Ciorbe și borșuri

- *aspect*: opalescent, legume tăiate specific preparatului, să-și mențină forma, să nu fie sfărâmate; bucățile de carne cu os sau fără os uniform porționate, cu formă definită;
- *culoare*: alb-gălbuie, pentru cele cu ou; roșiatică, pentru cele cu pastă de tomate sau roșii;
- *consistență*: lichidă;
- *gust și miros*: gust acrișor, plăcut, caracteristic componentelor, fără gust și miros străin, condimentare corespunzătoare.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte. Pentru răspuns parțial complet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

2. „Decorarea preparatelor culinare” (32p)

- ustensile și utilaje necesare; (7p)

- ustensile: pasoar, răzătoare, forme pentru decupat legume, cuțite, duiuri, șprițuri;
- utilaje: robotul de bucătărie.

Pentru enumerarea fiecărei ustensile/utilaj se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

- materii prime utilizate la realizarea decorurilor;

- elemente de decor din legume și fructe proaspete și conservate: (6p)

- ✓ legume rădăcinoase proaspete: morcov, pătrunjel, țelină, ridichi – rondele uniforme; sfecla roșie – fâșii sau lame;
- ✓ legume frunzoase: salata verde – direct pe platoul de servire;
- ✓ legume frunzoase condimentare: pătrunjel, mărar – frunze tocate și/sau întregi, la majoritatea preparatelor culinare;
- ✓ legume bulboase: ceapa – peștișori sau rondele;
- ✓ legume cu fruct: roșii – floare, stea; castraveți – rondele, fâșii drepte, fâșii ondulate; ardeii – rondele sau fâșii;
- ✓ fructe: mere, pere, gutui – tăiate rondele sau felii; vișine, cireșe – ca atare; struguri, prune – întregi sau tăiate; nuci, alune – miezul.

Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte. Pentru răspuns parțial complet se acordă 3 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

- elemente de decor din produse lactate, ouă și compoziții: (4p)

- ✓ ouăle – rondele;
- ✓ cașcaval, brânză telemea – cubulețe, date pe răzătoare;
- ✓ smântână sau diverse compoziții – turnate cu poșul cu șpriț;
- ✓ unt – filigran;

Pentru răspuns corect și complet se acordă 4 puncte. Pentru răspuns parțial complet se acordă 2 puncte. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

- operații specifice executării decorurilor. (15p)

La executarea operațiilor de decor se efectuează următoarele operații: tăiere, decupare, asamblare, montare, turnare.

Pentru enumerarea fiecărei operații de decor se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

- *tăierea*: este operația care se realizează cu ajutorul cuțitelor și formelor tăietoare. Aceasta se aplică materiilor prime, obținându-se elemente de decor sub formă de runde, felii, fâșii, lame, cubulețe;
- *decuparea*: este operația prin care, cu ajutorul unor forme tăietoare, din materii prime se obțin diferite forme, folosite ca elemente de decor;
- *asamblarea*: este operația prin care elementele de decor obținute din materii prime se îmbină între ele, formând astfel decorul dorit;
- *montarea*: constă în așezarea propriu-zisă a elementelor de decor pe suprafața preparatelor culinare obținându-se decorul dorit;
- *turnarea*: este operația prin care elementele de decor, din categoria semipreparatelor sau a compozițiilor diverse se așează pe preparatele culinare cu ajutorul unor ustensile speciale (șprîț, folosit la sosuri; luș mic, utilizat la aspicuri pentru napare).

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte. Pentru fiecare răspuns parțial complet se acordă câte 1 punct. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.