

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

Profilul: Servicii

Clasa: a XI- a

- ♦ Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- ♦ Timpul efectiv de lucru este de 3 ore.

Subiectul. I.

TOTAL: 20 puncte

**I.1 Scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect:
(10x1p= 10 puncte)**

1.În funcție de capacitatea de primire, unitățile de cazare cu capacitate mijlocie, oferă un număr de locuri de cazare între:

- a) 25-50 locuri de cazare;
- b) 20-50 locuri de cazare;
- c) 50-150 locuri de cazare;
- d) 150-300 locuri de cazare.

2. În funcție de locul întocmirii alegeți documentul contabil corespunzător:

- a) documente primare;
- b) documente interne;
- c) documente cu regim special;
- d) documente tipizate.

3.Un drept al salariatului, conform codului muncii, este:

- a) folosirea în scop personal a bunurilor sau capacităților organizației;
- b) părăsirea locului de muncă fără aprobarea șefului ierarhic;
- c) dreptul la negociere colectivă și individuală;
- d) folosirea calității de salariat pentru obținerea de avantaje în scop personal.

4.Mașina de tocat carne face parte din dotările specifice:

- a) cofetăriei;
- b) bucătăriei reci;
- c) bucătăriei calde;
- d) laboratorului de patiserie-cofetărie.

5.Unitatea gastronomică care este amenajată în aer liber și dotată cu mobilier ușor este:

- a) berăria;
- b) grădina de vară;
- c) crama;
- d) barul de zi.

6.Hostelul este unitatea de cazare, care se adresează următorului segment de clientelă:

- a) tineret;
- b) predominant tineret;
- c) persoane cu venituri relativ reduse;
- d) amatori de drumeție, sporturi de iarnă sau alpinism.

7. Maximizarea eficienței economice a profitului este funcția:

- a) obiectiv;
- b) mijloc;
- c) premisă;
- d) subiectiv.

8. Prelucrarea termică a produselor într-o cantitate mică de apă și grăsime, în vase neacoperite, este:

- a) înăbușirea;
- b) brezarea;
- c) sotarea;
- d) blanșarea.

9. Flambarea este operația specifică pentru:

- a) carnea de vită;
- b) carnea de pasăre;
- c) carnea de pește;
- d) carnea de vânat.

10. Gheridonul este utilizat pentru:

- a) transportul bagajelor;
- b) depozitarea veselei murdare;
- c) pregătirea sau prezentarea preparatelor în fața clientului;
- d) încasarea banilor la recepție.

I.2. Citiți afirmațiile următoare. Dacă afirmația este adevărată, scrieți pe foaia de concurs litera A, dacă este falsă, scrieți pe foaia de concurs litera F (5x 1p= 5 puncte):

- 1. Front desk-ul nu este un spațiu al recepției.
- 2. Garful este o carne tare care are multă grăsime.
- 3. Raviera se utilizează pentru montarea și servirea gustărilor reci, salate, în special în unitățile cu servire rapidă.
- 4. Stabilirea obiectivelor concurenților este o etapă a analizei concurenței.
- 5. Curățenia periodică se realizează o dată pe lună.

I.3. Stabiliți corelații între unitățile de cazare aflate în coloana A și caracteristicile acestora aflate în coloana B, asociind cifra corespunzătoare tipului de unitate de cazare cu litera corespunzătoare caracteristicilor acestora. (5x1p=5puncte)

A. Unitate de cazare	B. Caracteristica
1. Hotelul de vacanță	a. amplasate în perimetrul campingurilor, satelor de vacanță;
2. Hotelul de tranzit	b. funcționează în clădiri independente cu arhitectură specifică;
3. Vila	c. amplasat în zone de mare, munte, zone cu potențial turistic;
4. Motelul	d. amplasat în apropierea gărilor, aeroporturilor, porturi, etc;
5. Bungalow-ul	e. amplasat în apropierea arterelor intens circulate;
	f. amplasat în zone cu tradiție sportivă;

Subiectul. II.

TOTAL: 30 puncte

II. 1. Completați spațiile libere cu termenii care lipsesc pentru a obține un enunț corect: (10x1p=10p) 10p

- a) Restaurantul specializat servește un sortiment (1) de preparate culinare și băuturi, care se află (2) , în lista de meniu, în condițiile unor amenajări și dotări (3) sau adecvate structurii sortimentale, care formează obiectul specializării.
- b) Aprecierile privind potențialul (4)..... și (5) fiecărui salariat sunt (6) și se fac de către șeful direct împreună cu șeful următorului nivel ierarhic.
- c) Operația de (7)și de împărțire a cărnii pe (8).....și (9) poartă denumirea de (10).....

II.2. Pentru următoarele cerințe, scrieți răspunsurile pe foaia de concurs: (20 puncte)

- a) Precizați oricare cinci etape ale analizei concurenței. **10 p**
- b) Enumerați oricare cinci elemente care se pot constitui în oportunitățile analizei SWOT a firmei. **10p**

Subiectul. III.

TOTAL: 40 puncte

Realizați un eseu structurat cu titlul "Hotelul de afaceri – unitate de cazare" urmărind:

- a. Amplasare; **2p**
- b. Caracteristici constructive și arhitecturale; **14p**
- c. Perioada de funcționare; **2p**
- d. Segmentul de clientelă și particularitățile cererilor acestui segment; **8p**
- e. Serviciile oferite. **14p**