

**Etapa județeană/a sectoarelor municipiului București a olimpiadelor naționale școlare  
- 2024 -  
Probă scrisă**

**Profilul: Servicii**

**Domeniul: Turism și alimentație**

**Clasa: a XI-a**

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

**SUBIECTUL I. (20 de puncte)**

**I.1. Pentru fiecare din cerințele de mai jos (1-10), scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect: 10 puncte**

1. Documentele contabile justificative, care formează principala componentă a sistemului de documente informaționale al contabilității, sunt de două feluri:
  - a. documente de înregistrare cronologică și documente de înregistrare sistematică;
  - b. documente primare și documente justificative centralizatoare;
  - c. documente de sinteză și de raportare contabilă;
  - d. documente de înregistrare cronologică și documente de sinteză.
2. Operația de prelucrare termică a alimentelor realizată în vas acoperit, într-o cantitate mică de grăsime și o cantitate egală de lichid fierbinte (apă sau supă), poartă denumirea de:
  - a. brezare;
  - b. blanșare;
  - c. sotare;
  - d. înăbușire.
3. Una dintre formele comunicării verbale este:
  - a. procesul verbal;
  - b. minuta;
  - c. discursul;
  - d. expresia feței.
4. Funcția mijloc a marketingului este:
  - a. formularea strategiei de piață;
  - b. maximizarea profitului;
  - c. adaptarea la cerințele consumatorilor;
  - d. crearea structurii organizatorice optime.
5. Consola sau masa de serviciu din dotarea saloanelor de servire ale restaurantelor se utilizează în scopul:
  - a. păstrării rezervei de inventar necesar, a obiectelor de menaj și a accesoriilor diverse;
  - b. realizării unor servicii spectaculoase în fața clienților (tranșări, filetări, flambări);
  - c. debarasării rapide a meselor atunci când numărul consumatorilor este mare;
  - d. servirii rapide a consumatorilor.
6. Substanțele cu rol catalitic, care favorizează reacțiile biochimice de la nivelul celulei sunt:
  - a. glucidele;
  - b. lipidele;
  - c. proteinele;
  - d. vitaminele.
7. Structura de primire turistică destinată automobiliștilor aflați în tranzit sau în week-end se numește:
  - a. bungalow;
  - b. popas turistic;
  - c. hostel;
  - d. motel.

8. Cantina – restaurant se încadrează în categoria:
- unități de alimentație cu caracter comercial;
  - unități de alimentație cu caracter social;
  - restaurante cu servire rapidă;
  - restaurante specializate.
9. Din categoria utilajelor pentru prelucrări mecanice folosite în bucătăriile restaurantelor, fac parte:
- mixerul, blenderul, malaxorul pentru aluat, robotul multifuncțional;
  - friteuza, rotisorul, grătarul, marmita;
  - feliatorul, mașina de curățat cartofi, cuptorul, mașina de gătit;
  - soteuza, salamandra, combina frigorifică, grătarul.
10. Spațiul de cazare este compus din următoarele încăperi distincte:
- garderobă, camera propriu-zisă, baie, bucătărie;
  - front-office, cameră propriu-zisă, baie, balcon;
  - vestibul, cameră propriu-zisă, baie;
  - cameră propriu-zisă, baie, bucătărie.

**I.2. Scrieți pe foaia de concurs, litera corespunzătoare fiecărui enunț (a, b, c, d, e) și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat sau litera F, dacă apreciați că răspunsul este fals. 5 puncte**

- Societatea comercială care asigură garantarea obligațiilor societății cu capital social, asociații răspunzând numai în limita cotei lor sociale, se numește societate pe acțiuni (SA).
- Carnea proaspătă se caracterizează prin consistență fermă, elastică, la apăsare cu degetele nu rămân urme.
- Prin arderea în organism a 1 g de glucide rezultă 4,1 kcal, prin arderea a 1 g de lipide rezultă 4,1 kcal și prin arderea a 1 g de proteine rezultă 9,3 kcal.
- Oficiul este spațiul special amenajat în restaurant pentru desfășurarea careului ospătarilor.
- Legumele se sortează după mărime, formă, grad de maturitate, culoare.

**I.3. În coloana A sunt enumerate diferite tipuri de spații de cazare, iar în coloana B caracteristici ale acestora. Scrieți pe foaia de concurs asocierile corecte dintre fiecare cifră din coloana A și litera corespunzătoare din coloana B. 5 puncte**

<b>Coloana A Tipuri de spații de cazare</b>	<b>Coloana B Caracteristicile spațiilor de cazare</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Camera single</li><li>2. Camera cu pat matrimonial</li><li>3. Camera cu pat dublu</li><li>4. Suita</li><li>5. Camera comună</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>a. Spațiul destinat folosirii de către una sau două persoane, lățimea patului este de minim 140 cm;</li><li>b. Spațiul destinat folosirii de către două persoane, lățimea patului este de minim 160 cm;</li><li>c. Spațiu destinat folosirii de către o singură persoană, lățimea patului este de minim 90 cm;</li><li>d. Un ansamblu alcătuit din două camere, care pot funcționa împreună sau separat;</li><li>e. Spațiu cu patru paturi individuale;</li><li>f. Spațiu cu mai mult de patru paturi individuale.</li></ol>

**SUBIECTUL II.**

**(30 de puncte)**

**II.1. Scrieți, pe foaia de concurs, informația corespunzătoare fiecărei cifre (1-10), astfel încât enunțul să fie corect din punct de vedere științific. 10 puncte**

- a. La prelucrarea primară a ouălor se verifică integritatea cojii, oul se ... (1)..., se dezinfectează în soluție de ... (2)... și se ... (3). ... cu apă rece.
- b. Aranjarea salonului de servire înainte de începerea programului de funcționare a unității, cuprinde etapele: pregătirea ... (4)..., efectuarea ... (5) ... și așteptarea ... (6) .....
- c. Operația de tăiere și împărțire a cărnii pe sorturi și calități poartă denumirea de ... (7)... ; partea anatomică a corpului animalului cu o delimitare precisă se numește ... (8).....
- d. Obiectul de inventar destinat transportului, prezentării și servirii ouălor fierte moi se numește ... (9).....
- e. Proteinele de clasa I conțin toți ... (10).....esențiali, în proporțiile optime asimilării în organism.

**II.2. Restaurantele pot fi de mai multe tipuri, ținând cont de oferta de produse și servicii oferite. În acest context răspundeți următoarelor cerințe : 20 de puncte**

- a. Definiți restaurantul cu specific;
- b. Descrieți restaurantul cu specific de crămă, făcând referire la caracteristici, sortimentul de preparate și băuturi, ambient / decor;
- c. Menționați alte două categorii de restaurante cu specific.

**SUBIECTUL III.**

**(40 de puncte)**

**Concepeți un eseu structurat cu titlul „Campingul” după următoarea structură de idei:**

- a. Încadrarea campingului în categoria corespunzătoare de unități de cazare, clasificate în funcție de regimul de funcționare;
- b. Clasificarea campingurilor în funcție de nivelul de confort;
- c. Enumerarea a cinci elemente caracteristice care se află în perimetrul campingului;
- d. Precizarea denumirii și descrierea elementului de bază al campingului;
- e. Menționarea a două zone de amplasare a campingurilor;
- f. Menționarea segmentului de clientelă căruia i se adresează;
- g. Enumerarea a cinci servicii oferite clienților.