

OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ "TEHNOLOGII"
Etapa națională

Profil: 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.

TOTAL: 20 puncte

A. Scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect. (10 puncte)

1. Linia tradițională de autoservire este utilizată pentru:

- a) transportul, desfacerea și păstrarea la temperatura corespunzătoare a preparatelor culinare și a băuturilor;
- b) prezentarea, desfacerea și păstrarea la temperatura corespunzătoare a preparatelor culinare și a băuturilor;
- c) păstrarea rezervei de inventar necesar, a obiectelor de menaj, a accesoriilor diverse, a listelor de preparate și băuturi;
- d) prezentare, servire, transport și debarasare.

2. Utilajul folosit pentru prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare este:

- a) marmită;
- b) friteuză;
- c) mixer;
- d) toaster.

3. Forma concurenței imperfecte în care există un număr redus de vânzători ai unui bun economic este:

- a) monopson;
- b) oligopson;
- c) oligopol;
- d) monopol.

4. Buna funcționare a unității hoteliere presupune existența a trei compartimente de bază:

- a) recepția, etajul și tehnicul;
- b) recepția, contabilitatea și tehnicul;
- c) recepția, resursele umane și etajul;
- d) marketingul, recepția și aprovizionarea.

5. Satisfacerea în condiții superioare a necesităților de consum și utilizare, reprezintă:

- a) funcție obiectiv;
- b) funcție premisă;
- c) funcție mijloc;
- d) funcție psihologică.

B. Stabiliți valoare de adevăr pentru fiecare enunț și notați pe foaia de examen litera „A” dacă apreciați că enunțul este adevărat și litera „F” dacă apreciați că enunțul este fals. (10 puncte)

1. Blanșarea este procesul de opărire ușoară și rapidă prin scufundarea materiei prime în apă fiartă maximum 1 minut.

2. Tigaia basculantă este utilizată pentru prepararea mâncărilor sotate, prăjirea unor produse și pregătirea unor mâncăruri cu sos.
3. Informarea conducătorului locului de muncă despre orice situație perturbatoare sau generatoare de prejudicii reprezintă un drept al angajatului.
4. Acronimul SWOT provine din limba engleză, iar în limba română poate fi tradus prin: puncte tari, puncte slabe, oportunități, avantaje.
5. Documentele interne sunt întocmite în cadrul entității și circulă în interiorul acesteia.

Subiectul. II.

TOTAL: 30 puncte

1. Completați spațiile libere cu termenii potriviți: **(14 puncte)**
 - a) Cercetarea pieței, a nevoilor de utilizare sau de consum, constituie funcția(1)....., prin a cărei exercitare se urmărește obținerea informațiilor cu privire la piețele(2)..... și(3)....., la ansamblul necesităților de consum solvabile și insolubile, dar și la(4)..... consumatorului.
 - b) Concurența perfectă este un model al teoriei(5)..... . Acest model descrie o formă ipotetică a(6)....., în care nici un producător sau(7)..... nu are puterea de a influența prețurile de pe piață.
2. Răspundeți pe foaia de concurs, următoarelor cerințe. **(16 puncte)**
 - a) Documentele contabile pot fi clasificate după mai multe criterii. Precizați tipurile de documente în funcție de modul de completare.
 - b) Precizați șase metode de conservare a legumelor.

Subiectul. III.

TOTAL: 40 puncte

- Realizați un eseu structurat cu titlul „Diversitatea unităților de cazare și alimentație-element important pentru satisfacerea nevoilor clienților”, urmărind:
- a. Enumerarea unităților de cazare cu activitate sezonieră și a unităților de alimentație de tip bar. **(6 puncte)**
 - b. Descrierea caracteristicilor constructive și arhitecturale precum și a serviciilor oferite de hotelul apartament. **(12 puncte)**
 - c. Prezentarea duratei medii a sejurului, a segmentului de clientelă și a amplasării motelului. **(6 puncte)**
 - d. Descrierea caracteristicilor și a sortimentului de preparate și băuturi specifice cofetăriei. **(12 puncte)**
 - e. Prezentarea ambientului și decorului din cadrul restaurantului cu specific local. **(4 puncte)**

