

**Etapa județeană/a sectoarelor municipiului București a olimpiadelor naționale școlare
- 2023 -
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. Din punct de vedere al momentului întocmirii, documentele de evidență contabile pot fi:
 - a. documente întocmite cu ocazia inventarierii;
 - b. documente singulare, documente cumulative;
 - c. documente primare, documente secundare;
 - d. documente interne, documente externe;
2. Este considerată funcție premisă a marketingului:
 - a. satisfacerea cerințelor clienților;
 - b. investigarea nevoilor consumatorilor;
 - c. adaptarea la cerințele consumatorilor;
 - d. maximizarea profitului;
3. Prezența personală, ca element al comunicării nonverbale se concretizează prin:
 - a. a veni la timp sau a întârzia la o ședință;
 - b. expresia feței, gesturi, poziția corpului;
 - c. modul în care se utilizează spațiul personal, social, intim, public;
 - d. comunicarea prin vestimentație, igienă personală, accesorii vestimentare,.
4. Pe etichete sau ambalaje, termenul de valabilitate se înscrie ca:
 - a. garantarea calității;
 - b. durată medie de utilizare;
 - c. dată limită de consum și limită optimă de consum;
 - d. termen limită de remediere.
5. Mărunțirea materiilor prime este o operație de prelucrare primară:
 - a. fizică cu schimb de căldură;
 - b. fizică fără schimb de căldură;
 - c. mecanică;
 - d. biochimică.
6. Rolul plastic al proteinelor se referă la:
 - a. contribuția acestora la refacerea țesuturilor lovite;
 - b. asigurarea echilibrului acido bazic;
 - c. reglarea presiunii osmotice;
 - d. formarea și regenerarea celulelor.
7. În funcție de structura rețelei de cazare, unitățile de cazare se clasifică în:
 - a. popasuri turistice, moteluri;
 - b. unități de cazare de bază, unități complementare de cazare;
 - c. moteluri, hoteluri, sate de vacanță;
 - d. mici, mijlocii, mari.
8. În calculul valorii energetice se utilizează :
 - a. conținutul în proteine, glucide, lipide;
 - b. conținutul în proteine, glucide, lipide și vitamine;
 - c. conținutul în proteine, lipide;
 - d. conținutul în aminoacizi esențiali.

9. Blanșarea este:

- procesul de opărire ușoară și rapidă prin scufundarea materiei prime în apă fiartă maximum un minut;
- introducerea alimentelor în apă rece ;
- procesul de scufundarea a materiei prime în apă fiartă;
- introducerea produselor direct în apă la temperatura de fierbere.

10. Snack-barul este o unitate de alimentație:

- de tip restaurant clasic;
- de tip fast-food;
- de tip restaurant specific;
- de tip bistrou.

I.2. Transcrieți, 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

- Ca spații de cazare, camerele comune sunt cele cu un număr mai mic de 4 paturi individuale.
- Prelucrarea primară a materiilor prime se realizează în încăperi special amenajate numite secții de prelucrare .
- Pensiunile turistice rurale pot fi de 1,2,3,4,5 stele.
- Tăierea „Jardinier” presupune tăierea legumelor sub formă de bastonașe de 4 mm x 1,5 cm;
- Folosirea, în cadrul serviciilor prestate, a unor produse și proceduri nesigure sau netestate nu reprezintă abatere pentru nerespecarea drepturilor consumatorilor.

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

Coloana A Tipuri de hoteluri	Coloana B Locuri de amplasare
1. Hotel de afaceri 2. Hotel de tranzit 3. Hotel balnear 4. Hotel pentru sportivi 5. Hotel de vacanță	a. Stațiuni balneare; b. În zone cu tradiție sportivă; c. În toate zonele; d. În orașe; e. În apropierea gărilor, aeroporturilor, porturilor, agențiilor de voiaj; f. În zonele de mare, munte sau alte zone cu potențial turistic bogat;

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

- Comunicarea ... (1)... este comunicarea cu sine însuși.
- Prelucrarea termică de tip... (2)... constă în prelucrarea produselor într-o cantitate foarte mică de apă sau în prezența unei cantități mici de apă și ... (3)... în vase ... (4)...
- Normele sanitare veterinare prevăd ...(5)... microorganismelor patogene și producătoare de toxinfecții alimentare și a ...(6)...
- Echipamentul hotelier permite desfășurarea ...(7)... de producție și contribuie la crearea atmosferei și la asigurarea ...(8)... din punct de vedere estetic.
- Marmita este un utilaj ...(9)... destinat pregătirii preparatelor ...(10)...

Profilul: Servicii
Domeniul: Turism și alimentație
Clasa: a XI-a

II.2. Spațiile de producție sunt spații specifice unităților de alimentație. În acest context răspundeți următoarelor cerințe : **20 de puncte**

- a. Enumerați spațiile de producție specifice unităților de alimentație.
- b. Menționați utilizarea fiecărui spațiu de producție.
- c. Descrieți modul de întreținere a spațiilor de producție.

SUBIECTUL III. **(40 de puncte)**

Concepeți un eseu structurat cu titlul „Hotelul de vacanță” după următoarea structură de idei:

- a. precizarea a trei caracteristici constructive și arhitecturale; **(6 puncte)**
- b. menționarea a două locuri / zone de amplasare; **(4 puncte)**
- c. clasificarea după capacitatea de cazare; **(3 puncte)**
- d. clasificarea după gradul de confort; **(3 puncte)**
- e. precizarea perioadei de funcționare; **(2 puncte)**
- f. menționarea segmentului de cliență căruia i se adresează; **(2 puncte)**
- g. prezentarea categoriilor de servicii oferite clienților. **(20 de puncte)**