

Proiectul Erasmus+ de mobilitate KA1-VET
„Stagii de practică fără frontiere, un pas mare spre succes ”

Numărul proiectului: 2023-1-RO01-KA121-VET-000 122998

ACREDITARE ERASMUS VET

CONCURS SELECȚIE PARTICIPANȚI

DOMENIUL: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

CALIFICAREA: BUCĂȚAR/OSPĂȚAR (CHELNER) VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE

Conținuturi tematice:

- Calitatea produselor și a serviciilor;
- Caracteristicile organoleptice ale grupelor de mărfuri alimentare;
- Marcarea, etichetarea și ambalarea produselor (componentele și formele marcării - etichetării produselor);
- Unități de cazare (clasificarea unităților de cazare, caracteristicile unităților de cazare);
- Dotări specifice spațiilor de servire (clasificarea dotărilor din spațiile de servire: mobilier, echipamente și obiecte de inventar necesare servirii consumatorilor);
- Operații de ambientare a spațiilor de servire (operații de curățenie curente, operații de aranjare a mobilierului din dotare și de completare a consolei cu obiecte de inventar necesare procesului de servire a consumatorilor);
- Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație (operații de prelucrare termică - opărire, fiere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație);
- Sortimentele de preparate culinare și produse de patiserie cofetărie (gustări calde și reci, preparate lichide, antreuri, preparate pe bază de legume și sos, dulciuri de bucătărie);
- Sisteme de servire – caracteristici, avantaje, dezavantaje, criterii de selectare a sistemului: direct, indirect, autoservirea, servirea la domiciliu;
- Realizarea mise – en-place-ului (obiecte de inventar necesare mise – en-place-ului);
- Tehnici specifice de debarasare;
- Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite.

Proiectul Erasmus+ de mobilitate KA1-VET
„Stagii de practică fără frontiere, un pas mare spre succes ”
Numărul proiectului: 2023-1-RO01-KA121-VET-000 122998
ACREDITARE ERASMUS VET

BIBLIOGRAFIE

1. Brumar Constanța, ș.a. – *Procese de bază în alimentație, auxiliar pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2019
2. Brumar Constanța, ș.a. – *Sisteme de servire. Manual pentru clasa a X-a*, Editura CD PRESS, București, 2019
3. Brumar Constanța, ș.a. – *Sortimentul de preparate și băuturi. Manual pentru clasa a X-a*, Editura CD PRESS, București, 2019
4. Brumar Constanța, ș.a. – *Calitatea în turism și alimentație. Manual pentru clasa a IX-a*, Editura CD PRESS, București, 2019
5. Brumar Constanța, ș.a. – *Structuri de primire turistică. Manual pentru clasa a X-a*, Editura CD PRESS, București, 2019
6. Mihai Ștefania - *Manual pentru clasa a IX-a, profil: Servicii, Turism și alimentație*, Editura CD Press, București, 2010
7. Mihai Ștefania - *Manual pentru clasa a X-a, profil: Servicii, Turism și alimentație*, Editura CD Press, București, 2011
8. Stavrositu Stere - *Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni*, Editura Arta serviciilor în turism, București, 2006
9. Stavrositu Stere – *Tehnica servirii consumatorilor*, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2003.

Proiectul Erasmus+ de mobilitate KA1-VET
„Stagii de practică fără frontiere, un pas mare spre succes ”
Numărul proiectului: 2023-1-RO01-KA121-VET-000 122998
ACREDITARE ERASMUS VET

MODELE SUBIECTE:

Încercuți litera corespunzătoare răspunsului corect:

1. Caracteristicile sanogenetice:
 - a. influențează costurile de utilizare la beneficiar;
 - b. influențează mediul înconjurător după utilizarea produselor;
 - c. exprimă gradul de perfecționare al acestora;
 - d. influențează sănătatea oamenilor.
2. Caracteristicile organoleptice se stabilesc:
 - a. în funcție de agentul economic;
 - b. cu ajutorul celor cinci simțuri;
 - c. în funcție de amplasarea produsului;
 - d. cu ajutorul vânzătorului.
3. Valoarea nutritivă a produselor alimentare este dată de:
 - a. substanțele nutritive;
 - b. aminoacizi;
 - c. substanțele chimice;
 - d. aspectul produselor.
4. Calcularea valorii energetice a unui produs alimentar se face pornind de la procentul de:
 - a. lipide, glucide, proteine din alimente;
 - b. lipide din alimente;
 - c. glucide din alimente;
 - d. proteine din alimente.
5. Pâinea trebuie să aibă un aspect:
 - a. neregulat, neturtită, cu coaja netedă;
 - b. regulat, turtită, cu coaja netedă;
 - c. neregulat, turtită, cu coaja netedă;
 - d. regulat, neturtită, cu coaja netedă.
6. Laptele se caracterizează prin:
 - a. consistență neuniformă;
 - b. consistență neomogenă;
 - c. consistență fluidă;
 - d. consistență solidă.

Proiectul Erasmus+ de mobilitate KA1-VET
„Stagii de practică fără frontiere, un pas mare spre succes ”
Numărul proiectului: 2023-1-RO01-KA121-VET-000 122998
ACREDITARE ERASMUS VET

7. Farfuria jour și cuțitul pentru unt se pot așeza astfel:
 - a. farfuria jour în dreapta farfuriei suport și cuțitul pe farfurie oblic;
 - b. farfuria jour în stânga farfuriei suport și cuțitul pe farfurie oblic;
 - c. farfuria jour pe centrul mesei și cuțitul în dreapta farfuriei suport a clientului;
 - d. farfuria jour pe centrul mesei și cuțitul pe farfurie, oblic.
8. Nerespectarea regulilor de igienă de către personalul din alimentația publică poate conduce la următoarele consecințe asupra consumatorilor:
 - a. toxiinfecții alimentare, accidente prin tăiere sau lovire;
 - b. toxiinfecții alimentare, afecțiuni virale și afecțiuni parazitologice;
 - c. intoxicații alimentare, accidente provocate prin cădere, arsuri;
 - d. toxiinfecții și intoxicații alimentare, apariția unor boli profesionale.
9. Tratamentul utilizat pentru obținerea preparatelor lichide este:
 - a. frigerea
 - b. sotarea
 - c. fierberea
 - d. blanșarea
10. În cadrul mise-en-place-ului pentru masa de mic dejun, farfurioara suport pentru ceașcă se așează:
 - a. în stânga farfuriei suport;
 - b. în stânga paharului pentru apă;
 - c. în fața farfuriei suport, în stânga emblemei;
 - d. în dreapta lamei cuțitului pentru gustare.
11. Distanța minimă dintre două farfurii suport trebuie să fie de:
 - a. 30 – 40 cm;
 - b. 20 – 30 cm;
 - c. 40 – 50 cm;
 - d. 50 cm.
12. La debarasarea paharelor, așezarea acestora pe tava de serviciu se face:
 - a. începând de la palmă spre antebraț;
 - b. începând de la antebraț spre palmă;
 - c. pe partea dreaptă a tăvii, spre palmă;
 - d. pe partea stângă a tăvii, spre palmă.

Proiectul Erasmus+ de mobilitate KA1-VET
„Stagii de practică fără frontiere, un pas mare spre succes ”
Numărul proiectului: 2023-1-RO01-KA121-VET-000 122998
ACREDITARE ERASMUS VET

13. În funcție de regimul de folosire, unitățile de cazare pot fi:

- a. cu activitate permanentă;
- b. de cazare de bază;
- c. de nivel mediu;
- d. cu servicii complete.

14. Spațiile destinate consumatorilor cuprind:

- a. cafeteria;
- b. garderoba;
- c. oficiu;
- d. spălătoria.

15. Curățenia sălii de servire se realizează:

- a. săptămânal;
- b. zilnic;
- c. o dată la două zile;
- d. ori de câte ori este nevoie.