

Etapă județeană/sectoarelor municipiului București a olimpiadelor naționale școlare - 2019

Probă scrisă

Profilul: Servicii

Domeniul: Turism și alimentație

Clasa: a XI-a

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

- **Se punctează orice formulare/modalitate de rezolvare corectă a cerințelor.**
- **Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem. Nu se acordă fracțiuni de punct.**
- **Se acordă 10 puncte din oficiu.**

SUBIECTUL I

(20 de puncte)

I.1. 10 puncte

1. – b; 2. – d; 3. – c.; 4. – d; 5. – c; 6. – a; 7. – d; 8. – b; 9. – a; 10. – c.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte **1 punct**.

I.2. 5 puncte

a. – F; b. – A; c. – F.; d. – A; e. – F.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte **1 punct**.

I.3. 5 puncte

1. – d; 2. – b; 3. – a.; 4. – e; 6. – c;

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte **1 punct**.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

II.1. 10 puncte

(1) – parcela de câmpare; (2) – marcată; (3) – psihosenzorială; (4) – biologică; (5) – cernere;
(6) – perele/citricele; (7) – loje pergamentoase; (8) – aspect; (9) – opalescent; (10) – impurități.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte **1 punct**.

II.2. 20 de puncte

- în funcție de culoare și specie:
 - păsări cu carne albă: pui, găină, curcă;
 - păsări cu carne roșie: rață, gâscă

Pentru răspuns corect și complet se acordă **4 puncte**; pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă **2 puncte**.

• caracteristicile organoleptice ale cărnii de pasăre:

12 puncte

Caracteristici	Carnea de pasăre
Structură și consistență	<ul style="list-style-type: none"> - structura este mai fină decât a cărnii de măcelărie și de vânat; - consistența specifică speciei - țesutul muscular este mai dezvoltat, mai ales în regiunea pieptului și a membrilor inferioare; - țesutul conjunctiv este mai puțin dezvoltat; - grăsimea se află subcutanat și în jurul organelor interne; - țesutul epitelial este comestibil.
Pentru răspuns corect și complet se acordă 6 puncte ; pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3 puncte .	
Culoare	<ul style="list-style-type: none"> - la galinacee: <ul style="list-style-type: none"> • carnea este albă în jurul pieptului; • roșiatică în celelalte regiuni. - la palmipede: <ul style="list-style-type: none"> • colorația mușchilor este roșu intens, fibrele musculare fiind mai groase.
Pentru răspuns corect și complet se acordă 5 puncte ; pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2 puncte .	
Miros	- specific plăcut.
Pentru răspuns corect și complet se acordă 1 punct .	

• Carnea de pasăre se utilizează în alimentație la:

4 puncte

- salate;
- preparate lichide;
- preparate de bază cu legume/fructe;
- tocături;
- fripturi.

Pentru oricare patru răspunsuri corecte se acordă câte **1 punct**.

SUBIECTUL al III-lea

(40 de puncte)

Studiu comparativ între „Rotiserie” și „Zahana”:

Caracteristici rotiserie	Caracteristici zahana
<ul style="list-style-type: none"> - restaurant specializat în oferirea preparatelor pregătite la rotisor; - are capacitate mică (20-50 locuri la mese). 	<ul style="list-style-type: none"> - unitate gastronomică unde preparatele sunt alese de consumatori din vitrinele de expunere sau din platourile prezentate de ospătar la masă.
Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 puncte ; pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct .	
Sortimentul de preparate și băuturi	Sortimentul de preparate și băuturi
<ul style="list-style-type: none"> - carne la rotisor sau la frigare (pui, mușchi de vacă sau de porc, specialități din carne); - kebab cu garnituri; - gustări reci (pe bază de ouă, brânză, legume), salate; - deserturi, băuturi răcoritoare, cafea; - vin, băuturi alcoolice fine. 	<ul style="list-style-type: none"> - specialități din carne de porc, vacă, batal, miel; - subproduse din carne neporționată (ficat, rinichi, inimă, splină, măduvioare); - mici, cârnați pregătiți la gătar; - băuturi alcoolice (aperitive și vinuri)
Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 3 puncte ; pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct .	
Ambientul/decorul	Ambientul/decorul
Rotisorul cu spațiul de producție se află chiar în interiorul sălii de consumație și creează o ambianță specifică	Vitrina sau platoul de prezentare fac parte din ambient
Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte ; pentru fiecare răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct .	