

OLIMPIADA – ARIA CURRICULARĂ “TEHNOLOGII”
Etapa Județeană, 2022
BAREM DE CORECTARE SI NOTARE

Profil: Servicii

Domeniul/Calificarea: 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.

♦ Nu se acordă punctaje intermediare decât cele precizate în barem

♦ **Subiectul. I**

TOTAL: 20 puncte
(10 puncte)

I.1

I.1.1-d

I.1.2-b

I.1.3-c

I.1.4-b

I.1.5-d

I.1.6-c

I.1.7-c

I.1.8-c

I.1.9-a

I.1.10-d

*Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă **1 punct**, iar pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0 puncte**.*

I.2

(6 puncte)

I.2.1- A

I.2.2- A

I.2.3- A

I.2.4- F

I.2.5- F

I.2.6- F

*Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă **1 punct**, iar pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0 puncte**.*

I.3

(4 puncte)

1 - „b,,

2 - „c,,

3 - „a,,

4 - „e,,

*Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă **1 punct**, iar pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia **0 puncte**.*

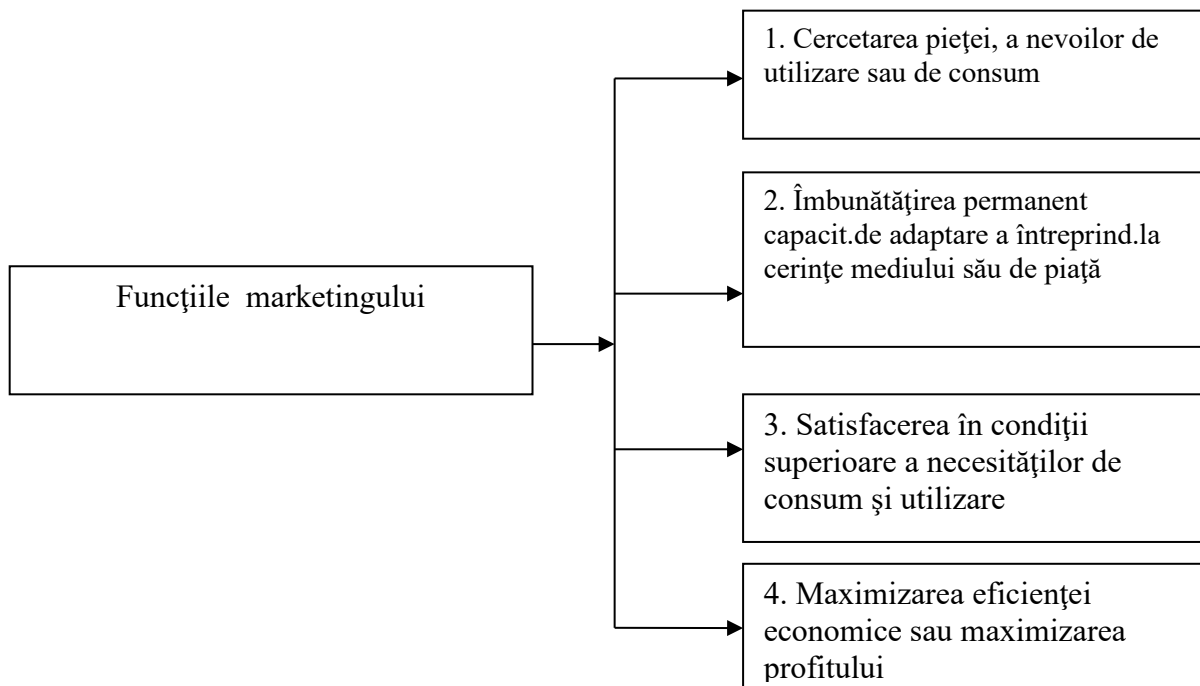
♦ **Subiectul. II**

TOTAL: 30 puncte

II.1

8 (puncte)

II.1



*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte **2p**, iar pentru fiecare răspuns incorrect sau lipsa acestuia, **0p**.*

II.2

9 (puncte)

a) Funcția premisă urmărește obținerea informațiilor cu privire la piețele efective și potențiale, la ansamblul necesităților de consum solvabile și insolvabile, dar și la comportamentul consumatorului.

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte **2p**, iar pentru fiecare răspuns incorrect sau lipsa acestuia, **0p**.*

- b)-** bucătăria cu secțiile ei
- laboratorul de cofetărie
 - carmangeria
 - spălătoria
 - curățătoria chimică
 - centrala telefonică
 - croitoria lenjeria

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte **1p**, iar pentru fiecare răspuns incorrect sau lipsa acestuia, **0p**.*

II.3

13 (puncte)

- 1-întreprinderii
- 2-notarial
- 3-bancă
- 4-natură
- 5-taxei
- 6-firmei
- 7-comerțului
- 8-fiscal
- 9-autorizațiilor
- 10-funcționării
- 11 -manageriala,
- 12.- asigura,
- 13.- întreprinderii.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1p, iar pentru fiecare răspuns incorect sau lipsa acestuia, 0p.

Subiectul III

TOTAL: 40 puncte

- unități de alimentație de tip fast-food: *restaurant autoservire, restaurantul expres (bistrou), catering, pizzerie.*

8 (puncte).

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

- prezentarea caracteristicilor fiecărui tip de unitate

16 (puncte).

- *Restaurantul cu autoservire* - unitate cu desfacere rapidă în care consumatorii își aleg și se servesc singuri preparatele culinare calde sau reci și băuturile alcoolice și nealcoolice. Acestea sunt așezate în linii de autoservire cu flux dirijat și cu plata imediată după alegerea produselor.
- *bufetul tip expres (bistrou)* - unitate cu desfacere rapidă, în care fluxul consumatorilor nu este dirijat, servirea se face de către vânzător, iar plata se face anticipat.
- *catering* – servirea se poate realiza sub forma serviciului in-house sau a comercializării pentru consum ex house, în următoarele variante: serviciu take-away(la pachet), home delivered (livrare la domiciliu), automat de vânzare. Servirea se face de către vânzător, iar plata se face anticipat la personal sau la automatul de vânzare.
- *pizzeria* - unitate specializată în desfacerea sortimentelor de pizza și paste făinoase. Suplimentar se pot oferi gustări, salate, servirea se face de către vânzător.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 4 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

- evidențierea sortimentului de preparate și băuturi servite în unitate

8(puncte)

- *restaurant autoservire* - gustări, produse lactate, băuturi calde nealcoolice, supe-ciorbe-creme, preparate din pește, antreuri, preparate de bază, salate, deserturi, fructe, băuturi alcoolice (bere) și nealcoolice, la sticlă.

- *bufetul tip expres (bistrou)* - gustări, produse lactate, băuturi calde nealcoolice, supe-ciorbe-creme, preparate din pește, antreuri, preparate de bază, salate, deserturi, fructe) și băuturi alcoolice (bere) și nealcoolice, la sticlă.
- *catering* –preparate culinare (gustări, produse lactate, supe/ciorbe, mâncăruri) sandviciuri, salate, deserturi de bucătărie-cofetărie, fructe, unele preparate cu specific, asociate cu băuturi nealcoolice calde și reci și băuturi alcoolice în sortiment redus.
- *pizzeria* –servește un sortiment variat de pizza dar și gustări, minaturi, salate, produse de patiserie- cofetărie, băuturi răcoritoare, bere, vin la pahar sau băuturi slab alcoolizate.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.

- descrierea ambientului fiecărui tip de unitate.

8 (puncte)

- *restaurant autoservire* – are caracter utilitar, primează elementele funcționale, față de cele estetice, cu finisaje simple, ușor de întreținut, mese cu blat rezistent la umezeală și căldură, prevăzute cu scaune. Servire preparatelor se realizează rapid.
- *bufetul tip expres (bistrou)* – se aseamănă cu restaurantul autoservire, cu deosebire că este dotat cu mese tip "expres" destinate servirii mesei în picioare.
- *unitatea de catering-* este dotată și amenajată cu mese cu blat rezistent la umezeală și căldură, prevăzute cu scaune în sistem clasic sau mese și scaune tip expres cu profil specific, ușor de întreținut. Decorul este realizat din aranjamente florale.
- *pizzeria* – este dotată cu mese cu scaune, uneori, prepararea și coacerea pizzei poate fi văzută de către consumatori din salonul de servire.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2 puncte.

Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă câte 1 punct.

Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 puncte.