

**Etapa județeană/a sectoarelor municipiului București a olimpiadelor naționale școlare  
- 2020 -**

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

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (10x1p=10 puncte)*

**I.2. 5 puncte**

a – A; b – F; c – A; d – A; e – A.

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (5x1p=5 puncte)*

**I.3. 5 puncte**

1 – b; 2 – a; 3 – e; 4– f; 5– d.

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (5x1p=5 puncte)*

**SUBIECTUL II. (30 de puncte)**

**II.1. 10 puncte**

(1) - independente; (2) - specifică; (3) - viticole; (4) - subsolul; (5) - autoservire; (6) - omogenizarea; (7) – ușoară; (8) - rapidă; (9) - enzime; (10) - mediu.

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (10x1p=10 puncte)*

**II.2. 20 de puncte**

**a. 2 puncte**

Echipamentul hotelier are următoarele roluri:

- permite desfășurarea procesului de producție;
- contribuie la crearea atmosferei și la asigurarea confortului din punct de vedere estetic.

*Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct (2x1p=2 puncte).*

**b. 5 puncte**

Spațiile de la nivelul holului recepției sunt:

- spații pentru primire și așteptare;
- spații pentru lectură;
- spații pentru întruniri și discuții;
- spațiile recepției (front-office);
- spații comerciale;
- garderobă;
- cabina telefonică;
- grupuri sanitare.

*Pentru oricare 5 răspunsuri corecte și complete se acordă câte 1 punct (5x1p=5 puncte).*

**c. 5 puncte**

Dotările spațiilor de la nivelul holului recepției:

- *spații pentru primire și așteptare*: canapele, fotolii, scaune, taburete, mese, măsuțe, rafturi cu reviste, aranjamente florale, corpuri de iluminat;
- *spații pentru lectură*: canapele, fotolii, scaune, taburete, mese, măsuțe, rafturi cu reviste, aranjamente florale, corpuri de iluminat;
- *spații pentru întruniri și discuții*: canapele, fotolii, scaune, taburete, mese, măsuțe, rafturi cu reviste, aranjamente florale, corpuri de iluminat;
- *spațiile recepției (front-office)*: desk-ul;
- *spații comerciale*: rafturi, vitrine, teighele;
- *garderobă*: cuiere, umerase, suport pentru umbrele;
- *cabina telefonică*: telefon public;
- *grupuri sanitare*: însemne pentru marcarea sexului, lumină pe timpul nopții, cuier pentru haine, covoraș împotriva alunecării, oglindă, portprosop, dozator pentru săpun, uscător de mâini, etc.

*Pentru oricare dotare precizată corect, corespunzătoare fiecăruia dintre cele 5 spații menționate la punctul b, se acordă câte 1 punct (5x1p=5 puncte).*

**d. 8 puncte**

Principalele funcții ale unui spațiu de cazare sunt:

- odihnă;
- igienă;
- servirea mesei;
- comunicații;
- lucru
- primire oaspeți;
- divertisment;
- informații.

*Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct (8x1p=8 puncte).*

**SUBIECTUL III.**

**(40 de puncte)**

Studiu comparativ între „Restaurantul cu specific local” și „Restaurantul cu program artistic”:

<b>Caracteristicile restaurantului cu specific local</b>	<b>Caracteristicile restaurantului cu program artistic</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- unitate gastronomică care pune în valoare bucătăria specifică unor zone geografice din țară sau unor tipuri tradiționale de unități (crame, colibe, șuri);</li><li>- uniforma personalului este în concordanță cu specificul unității (costume de daci, de romani, ciobănițe, etc.).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- unitate gastronomică caracterizată în special prin faptul că mesele sunt așezate de regulă în amfiteatru, în mijloc existând o scenă.</li></ul>
<i>Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 4 puncte (3x4p=12 puncte); Pentru fiecare răspuns corect dar incomplet se acordă câte 2 puncte (3x2p=6 puncte).</i>	
<b>Sortimentul de preparate și băuturi</b>	<b>Sortimentul de preparate și băuturi</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- gama sortimentală a mâncărurilor tradiționale;</li><li>- vinuri și alte băuturi din regiunea respectivă, servite în ulcioare, carafe, cani.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- sortiment mai redus de preparate culinare dar foarte diversificat în băuturi fine.</li></ul>
<i>Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 4 puncte (3x4p=12 puncte); Pentru fiecare răspuns corect dar incomplet se acordă câte 2 puncte (3x2p=6 puncte).</i>	
<b>Ambientul/decorul</b>	<b>Ambientul/decorul</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- îmbinarea cadrului natural cu cel arhitectural în construcție;</li><li>- finisaje inspirate după modelul popular;</li><li>- mobilierul și obiectele de inventar sunt din piatră, bolovani de râu, lemn, cărămidă, trestie, stuf, răchită, etc.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- prin dotare și amenajare asigură derularea unor programe de divertisment de gen spectacol (muzică, balet, recitaluri, etc.).</li></ul>
<i>Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 4 puncte (4x4p=16 puncte); Pentru fiecare răspuns corect dar incomplet se acordă câte 2 puncte (4x2p=8 puncte).</i>	