**Itemi cu alegere multiplă**

**Modul iv: Producția gastronomică**

**Domeniul de pregătire profesională:** Turism și alimentație

**Domeniul de pregătire generală:** Alimentație

**Clasa:** a XI - a

**URÎ 15: Organizarea producţiei în gastronomie**

Pentru fiecare dintre cerinţele de mai jos scrieţi, pe foaia de lucru, litera corespunzătoare răspunsului corect.

**1.** Elaborarea planului zilnic de producție culinară este coordonată şi controlată de:

a) bucătarul șef;

b) şeful de partidă;

c) şeful de unitate;

d) şeful de sală.

**2.** Necesarul de materii prime pentru alimentele perisabile se întocmeşte pentru o perioadă de:

a) 1 - 2 zile;

b) 2 - 3 zile;

c) 3 - 5 zile;

d) 3 - 6 zile.

**3.** Principalul dezavantaj al aprovizionării cu materii prime de la un furnizor unic constă în:

a) creşterea gradului de dependenţă faţă de furnizor;

b) creşterea gradului de disponibilitate al furnizorului;

c) valorificarea oportunităţilor furnizorului;

d) valorificarea oportunităţilor producătorului.

**4.** Una dintre atribuţiile bucătarului şef este aceea de a:

a) participa activ la întreţinerea echipamentelor de lucru;

b) participa activ la igienizarea spaţiilor de lucru;

c) realizeaza elemente de finisare estetică;

d) realizează prelucrări primare specifice.

**5.** Comunardul este lucrătorul din bucătărie care desfăşoară următoarea activitate:

a) asigură serviciul în zilele libere ale săptămânii;

b) distribuie produsele când brigada este în repaus;

c) realizează îngheţate şi specialităţi de bomboane;

d) realizează preparatele pentru personalul angajat.

**Barem de corectare şi notare**

Se acordă câte 5 puncte pentru fiecare răspuns corect.

|  |  |
| --- | --- |
| **Subiectul** | **Răspuns corect** |
| **1.** | a |
| **2.** | c |
| **3.** | a |
| **4.** | c |
| **5.** | d |

**Modul iv: Producția gastronomică**

**Domeniul de pregătire profesională:** Turism și alimentație

**Domeniul de pregătire generală:** Alimentație

**Clasa:** a XI - a

**URÎ 15: Organizarea producţiei în gastronomie**

Pentru fiecare dintre cerinţele de mai jos scrieţi, pe foaia de lucru, litera corespunzătoare răspunsului corect.

**1.** Rolul preparatelor lichide în cadrul meniului se referă la:

a) asigurarea conţinutului optim de vitamine pentru organism;

b) completarea pierderilor de proteine al preparatelor;

c) mărirea puterii de saţietate a preparatelor din meniu;

d) uşurarea digestiei celorlalte preparate din meniu.

**2.** După adăugarea elementelor de adaos la preparatele lichide se continuă fierberea pentru:

a) completarea factorilor nutritivi;

b) creşterea volumului preparatului;

c) pătrundere accentuată a acestora;

d) uniformizarea gustului preparatului.

**3.** Operaţia de „fierbere extractivă a cărnii” constă în:

a) fierberea în apă cu sare până la pătrundere;

b) fierberea în saramură a cărnii cu miros specific;

c) fierberea în suc propriu cu condimente;

d) fierberea în vapori cu menţinerea vitaminelor.

**4.** O alimentaţie echilibrată se referă la:

a) asigurarea unui meniu sărac în grăsimi animale dar bogat în vitamine;

b) asigurarea unui meniu zilnic în cu cel puţin un aliment din fiecare grupă;

c) asocierea preparatelor de origine animală cu cele de origine vegetală;

d) asocierea zilnică a preparatelor culinare cu băuturile corespunzătoare.

**5.** Varietatea meniurilor are rolul de a:

a) asigura factorii nutritivi necesari organismului;

b) favoriza digestia completă a preparatelor;

c) reface pierderile energetice ale organismului;

d) stimula permanent apetitul consumatorilor.

**Barem de corectare**

|  |  |
| --- | --- |
| **Subiectul I** | **Răspuns corect** |
| **1.** | d |
| **2.** | d |
| **3.** | a |
| **4.** | b |
| **5.** | d |

**Modul iv: Producția gastronomică**

**Domeniul de pregătire profesională:** Turism și alimentație

**Domeniul de pregătire generală:** Alimentație

**Clasa:** a XI - a

**URÎ 15: Organizarea producţiei în gastronomie**

Pentru fiecare dintre cerinţele de mai jos scrieţi, pe foaia de lucru, litera corespunzătoare răspunsului corect.

**1.** Grăsimile animale utilizate în catering sunt:

a) grăsimea de pasăre, seul, uleiul de soia;

b) uleiul de floarea soarelui rafinat, seul, untul;

c) uleiul măsline, seul, grăsimea de pasăre;

d) untul, untura, seul, grăsimea de pasăre.

**2.** Congelarea este metoda de conservare a alimentelelor în intervalul de temperaturi:

a) -1…-10 grade Celsius;

b) -11…-15 grade Celsius;

c) -16…-18 grade Celsius;

d) -18…- 25 grade Celsius.

**3.** Batracienii au ca părți anatomice comestibile:

a) Picioarele inferioare cu piele;

b) Picioarele inferioare fără piele;

c) Picioarele superioare cu piele;

d) Picioarele superioare fără piele.

**4.** În timpul păstrării, în preparatele culinare pot avea loc:

a) modificări biochimice și microbiologice;

b) modificări fizice, chimice și biochimice;

c) modificări fizice, chimice, biochimice si microbiologice;

d) modificări organoleptice, biochimice și microbiologice.

**5.** În tehnologia culinară de preparare a legumelor, tratamentele termice, îndeplinesc un rol important în:

a) determinarea caracteristicilor organoleptice ale preparatului;

b) determinarea valorii nutritive a preparatului culinar;

c) stabilirea aspectului, gustului, digestibilitaţii şi gradului de asimilare;

d) stabilirea caracteristicilor fizico-chimice ale preparatului.

**Barem de corectare**

|  |  |
| --- | --- |
| **Subiectul I** | **Răspuns corect** |
| **1.** | d |
| **2.** | d |
| **3.** | b |
| **4.** | c |
| **5.** | c |