

**Etapa județeană/a sectoarelor municipiului București a olimpiadelor naționale școlare
- 2023 -**

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

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (10x1 punct=10 puncte)

I.2. 5 puncte

a – F; b – A; c – F; d – A; e – F.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (5x1 punct=5 puncte)

I.3. 5 puncte

1 – d; 2 – e; 3 – a; 4 – b; 5 – f.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (5x1 punct=5 puncte)

SUBIECTUL II. (30 de puncte)

II.1. 10 puncte

(1) - intrapersonală; **(2)** - sotare; **(3)** - grăsime; **(4)** - neacoperite; **(5)** - absența; **(6)** - paraziților; **(7)** – procesului; **(8)** - confortului; **(9)** - termic; **(10)** - lichide

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (10x1 punct=10 puncte)

II.2. 20 de puncte

a. 6 puncte

Spațiile de producție specifice unei unități de alimentație sunt:

- Spații pentru prelucrarea primară a materiilor prime;
- Bucătăria caldă;
- Bufetul (bucătăria rece);
- Laboratorul de cofetărie – patiserie;
- Cafeteria;
- Barul de serviciu;

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct (6x1 punct=6 puncte).

b. 6 puncte

Spațiile de producție sunt utilizate la:

- Spații pentru prelucrarea primară a materiilor prime - pentru sortarea, spalarea, porționarea materiilor prime și auxiliare;
- Bucătăria caldă - pentru pregătirea preparatelor care necesită prelucrarea la cald;
- Bucătăria rece - pentru pregătirea preparatelor reci;

- Laboratorul de cofetărie – patiserie – destinat pentru prepararea și finisarea produselor de patiserie – cofetărie;
- Cafeteria- destinată pregătirii micului dejun, precum și a cafelei și a ceaiului;
- Barul de serviciu- pentru porționarea și prepararea băuturilor, distribuirea băuturilor alcoolice îmbuteliate.

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 1 punct (6x1 punct=6 puncte).

c. 8 puncte

Pentru întreținerea spațiilor de producție:

- Se îndepărtează reziduurile;
- Se spală pardoseala cu apă caldă (45 grade C) și adaos de detergenți sau sodă caustică;
- Se dezinfectează pereții și săptămânal se șterg ușile și ferestrele;
- La fiecare 3 luni se face dezinsecție, dezinfecție și deratizare;

Pentru fiecare răspuns corect și complet se acordă câte 2 puncte (4x2 puncte=8 puncte)

SUBIECTUL III.

(40 de puncte)

a. Caracteristici constructive și arhitecturale:

(6 puncte)

- arhitectura hotelului este adaptată zonei în care este amplasat;
- clădirea acestuia se dezvoltă mai mult pe orizontală;
- are un aspect vesel;
- hotelul este proiectat și amenajat astfel încât să ofere turiștilor multiple condiții și facilități pentru petrecerea timpului liber în incinta sa: dispune de o gamă variată de spații de agrement și animație, dispune de balcon, orientat spre principalul obiectiv turistic natural, holurile, camerele sunt mai bine dimensionate și mai elegante, existând o preocupare evidentă pentru ambientarea spațiilor hoteliere;
- există, de regulă, o diversitate de spații de alimentație: unul sau mai multe restaurante, braserie, baruri, cofetărie care, pe lângă rolul de alimentație, îndeplinesc și rol de spațiu pentru socializare, întâlniri, discuții și chiar divertisment.

Pentru precizarea corectă a oricăror trei caracteristici se acordă câte 2 puncte (3x2 puncte=6 puncte)

b. Locuri / zone de amplasare:

(4 puncte)

- zonă de litoral, munte, deltă;
- pe malul unui lac, la marginea unei păduri sau în alte zone cu potențial turistic bogat;
- în apropierea zonelor de agrement ale marilor orașe.

Pentru menționarea corectă a oricăror două locuri / zone de amplasare se acordă câte 2 puncte (2x2 puncte=4 puncte).

c. Clasificarea după capacitatea de cazare:

(3 puncte)

- mare;
- mijlocie;
- mică.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (3 x1 punct=3 puncte)

d. Clasificarea după gradul de confort:

(3 puncte)

- De categorie modestă -1 stea;
- De nivel mediu 2 - 3 stele;
- De lux 4 - 5 stele.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (3x1 punct=3 puncte)

e. Perioada de funcționare: (2 puncte)

- sezonier – pe litoral;
- permanent în rest.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (2 x1 punct=2 puncte)

f. Segmentul de clientelă: (2 puncte)

- vacanțieri;
- persoane aflate în week – end.

Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 1 punct (2 x1 punct=2 puncte)

g. Categoriile de servicii oferite clienților: (20 de puncte)

- **Servicii de cazare** în camere adaptate diferitelor segmente de turiști: familii, persoane singure, grupuri de prieteni.

*Pentru prezentarea corectă și completă a serviciilor de cazare se acordă 2 puncte.
Pentru răspuns corect, dar incomplet (numai menționarea categoriei de servicii) se acordă 1 punct.*

- **Servicii de alimentație**, care trebuie să asigure:

- preparate gustoase, aspectuoase, variate, reprezentative pentru zonă, echilibrate din punct de vedere nutrițional, dar și al costurilor;
- evitarea repetării preparatelor la aceeași serie, listele de preparate fiind concepute pe cicluri săptămânale sau bilunare;

Pentru prezentarea corectă și completă a serviciilor de alimentație se acordă 5 puncte, care se distribuie astfel:

- *menționarea categoriei de servicii (1 punct)*
- *câte 2 puncte pentru prezentarea fiecărei cerințe specifice serviciilor de alimentație (2x2 puncte=4 puncte)*

- **Servicii de agrement:**

- sportiv – cursuri de tenis, înot, schi, gimnastică aerobică;
- organizarea de drumeții, punerea la dispoziția turiștilor a materialelor și a echipamentelor sportive;
- de divertisment: în cazinouri, discoteci, săli de jocuri;
- cultural – artistice: organizarea de spectacole, expoziții;
- animație în hotel: organizări de jocuri, concursuri, seri distractive;

Pentru prezentarea corectă și completă a serviciilor de agrement se acordă 11 puncte, care se distribuie astfel:

- *menționarea categoriei de servicii (1 punct)*
- *câte 2 puncte pentru prezentarea fiecărui tip de activitate specifică serviciilor de agrement (5x2 puncte=10 puncte)*

- **Servicii de supraveghere a copiilor**

Pentru răspuns corect și complet se acordă 1 punct.

- **Oferirea de informații turistice și posibilități de petrecere a timpului liber.**

Pentru răspuns corect și complet se acordă 1 punct.