

**Etapa județeană/a sectoarelor municipiului București a olimpiadelor naționale școlare
- 2024 -**

Probă scrisă

Profilul: Servicii

Domeniul: Turism și alimentație

Clasa: a XII-a

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul efectiv de lucru este de 3 ore.

SUBIECTUL I. (20 de puncte)

I.1. Pentru fiecare din cerințele de mai jos (1-10), scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect: 10 puncte

1. Capitalurile proprii cuprind:

- a) aporturile de capital, primele de capital, rezervele, rezultatul reportat și creditele bancare;
- b) aporturile de capital, primele de capital, rezervele, rezultatul reportat și rezultatul exercițiului financiar;
- c) aporturile de capital, dividendele, primele de capital, rezervele, rezultatul reportat și rezultatul exercițiului financiar;
- d) aporturile de capital, primele de capital, rezervele, rezultatul reportat și creditele comerciale.

2. Acidul citric se obține:

- a) din sucul de lămâie;
- b) prin prelucrarea tescovinei;
- c) prin fermentația acetică a unor materii prime (vin, fructe);
- d) diluarea cu apă a acidului acetic pur.

3. Cicoarea face parte din categoria legumelor:

- a) condimentare;
- b) vărzoase;
- c) frunzoase;
- d) fructoase.

4. Arpacașul din grâu sau din orz fac parte din categoria:

- a) crupelor normale întregi;
- b) crupelor normale fragmentate;
- c) crupelor laminate opărite;
- d) crupelor laminate prăjite.

5. Capitalul subscris nevărsat:

- a) este o sursă pusă la dispoziția agentului economic de către proprietari la înființare;
- b) reprezintă valoarea nominală a acțiunilor sau părților sociale subscrise de acționari sau asociați;
- c) este capitalul promis sau datorat de asociați în momentul constituirii societății;
- d) poate fi majorat sau diminuat pe parcursul existenței societății.

6. Caracteristicile funcționale privind calitatea produselor:

- a) sunt determinate de calitatea procesului tehnologic;
- b) influențează costul utilizării la beneficiar;
- c) influențează sănătatea oamenilor;
- d) se referă la comportarea în utilizare a produselor.

7. Din grupa păsărilor columbiene fac parte:

- a) bibilica;
- b) porumbelul;
- c) gâsca;
- d) curca.

8. Nivelul valorilor individuale ale caracteristicilor produselor înscrise în standarde, în norme tehnice, în specificații este exprimat prin:

- a) calitatea prescrisă;
- b) calitatea omologată;
- c) calitatea contractată;
- d) calitatea reală.

9. Din categoria subproduselor din carne din țesut glandular fac parte:

- a) inimă, limbă;
- b) creier, măduvă;
- c) burtă, cozi;
- d) ficat, rinichi.

10. Castanele sunt fructe:

- a) exotice;
- b) sămburoase;
- c) nucifere;
- d) semințoase.

I.2. Transcrieți, pe foaia de concurs, litera corespunzătoare fiecărui enunț (a, b, c, d, e) și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat sau litera F, dacă apreciați că răspunsul este fals. 5 puncte

- a. Funcția previzională a bilanțului contabil se bazează pe posibilitatea oferită de bilanț de a orienta activitatea economică viitoare a entității.
- b. Condițiile de creditare sunt variabile specifice factorului plasament al mixului de marketing.
- c. Rezervele statutare sau contractuale se constituie anual din profitul brut al entității.
- d. Caracteristicile tehnice sunt proprietățile intrinseci ale mărfurilor.
- e. Intangibilitatea face imposibilă verificarea calității unui serviciu înainte de cumpărare sau chiar de consum.

I.3. În coloana A sunt indicate componentele structurale ale oului, iar în coloana B, caracteristicile acestora. Scrieți pe foaia de concurs asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B. 5 puncte

| Coloana A Componentele structurale ale oului | Coloana B Caracteristicile componentelor oului |
|--|---|
| 1. coaja (cochilia) 2. cuticula 3. membrana cochiliferă 4. albușul 5. gălbenușul | a) separă interiorul oului de cochilie, formând în interior camera de aer b) mată, calcaroasă, poroasă, permite schimbul de gaze și aer cu mediul extern c) are greutatea de 50-60 g d) este o peliculă subțire care acoperă suprafața cojii e) este o masă transparentă, semifluidă, gelatinoasă, de culoare alb-verzuie f) este învelit într-o membrană numită membrană vitelină |

SUBIECTUL II.

(30 de puncte)

II.1. Scrieți, pe foaia de concurs, informația corespunzătoare fiecărei cifre (1-10), astfel încât enunțul să fie corect din punct de vedere științific. 10 puncte

- a. Promovarea reprezintă acțiunile firmei legate de(1)..... cu privire la(2)..... și la promovarea acestuia pe piața țintă.
- b. Operația de etichetare se referă la aplicarea etichetei sau înscrierea elementelor de(3)..... pe produs, pe ambalajul de vânzare, pe dispozitivul de(4)..... care însoțește produsul.
- c. Capitalul social este divizat în părți egale, numite(5)....., în cazul societăților de capitaluri și părți(6)....., în cazul societăților de persoane.
- d. Informațiile de pe etichetă trebuie să fie(7)..... și(8).....
- e. Smântâna fermentată se obține din smântâna(9)....., supusă unui proces de fermentație(10)....., în urma căruia prezintă gust acrișor și capătă consistență.

II.2. Răspundeți, pe foaia de concurs, următoarelor cerințe: 20 de puncte

- a. Enumerați cinci tipuri de societăți de capitaluri și societăți de persoane după modul de divizare a capitalului social.
- b. Precizați patru variabile specifice factorului produs, element component al mixului de marketing.
- c. Menționați cinci sortimente de pește după modalitatea de conservare a acestora.
- d. Enumerați trei categorii de produse de mezelărie din grupa prospături și menționați, pentru fiecare categorie, câte un exemplu de produs.

SUBIECTUL III.

(40 de puncte)

Specificul activității desfășurate în cadrul sectorului hoteluri și restaurante implică o serie de solicitări de natură fizică, ortostatică, neuropsihică, termică ș.a., care pot genera boli și accidente profesionale.

Realizați un eseu cu tema „**Măsuri de reducere a solicitărilor fizice și a efortului ortostatic**”, respectând următoarea structură:

- a. Precizați câte trei activități desfășurate de cameristă și de chelner, ca angajați în sectorul hoteluri și restaurante, care implică diferite solicitări fizice.
- b. Prezentați modul în care poziția de lucru verticală a personalului din turism și alimentație produce solicitări ortostatice și enumerați patru categorii de personal afectate.
- c. Prezentați trei modalități de reducere a solicitărilor fizice.
- d. Enumerați bolile și efectele oboselii care pot apărea la efort ortostatic prelungit.
- e. Prezentați modalitățile de reducere a solicitărilor ortostatice și patru metode de dozare a efortului ortostatic.