

Nr.	Item	I eval	II eval																		
1	<p style="text-align: center;">Definitii de termeni culinari. (5x3=15 p.)</p> <p>Defineste urmatoarele operatii culinare si descrie obiectivele operatiei corespunzatoare</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th data-bbox="212 371 268 465">N</th> <th data-bbox="268 371 507 465">Denumirea operatiei culinare</th> <th data-bbox="507 371 1329 465">Definitia si obiectivele operatiei culinare</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="212 465 268 595">1</td> <td data-bbox="268 465 507 595">A sorta</td> <td data-bbox="507 465 1329 595"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="212 595 268 752">2</td> <td data-bbox="268 595 507 752">A pana</td> <td data-bbox="507 595 1329 752"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="212 752 268 909">3</td> <td data-bbox="268 752 507 909">A pasa</td> <td data-bbox="507 752 1329 909"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="212 909 268 1039">4</td> <td data-bbox="268 909 507 1039">A opari</td> <td data-bbox="507 909 1329 1039"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="212 1039 268 1160">5</td> <td data-bbox="268 1039 507 1160">A desosa</td> <td data-bbox="507 1039 1329 1160"></td> </tr> </tbody> </table>	N	Denumirea operatiei culinare	Definitia si obiectivele operatiei culinare	1	A sorta		2	A pana		3	A pasa		4	A opari		5	A desosa		L 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15	L 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15
N	Denumirea operatiei culinare	Definitia si obiectivele operatiei culinare																			
1	A sorta																				
2	A pana																				
3	A pasa																				
4	A opari																				
5	A desosa																				
2	<p style="text-align: center;">Diverse (5x1 = 5 p)</p> <p>Bifează răspunsul corect si complet (o singura afirmatie la fiecare intrebare) :</p> <p>2.1 Semifabricatul de bază utilizat în patiserie este:</p> <p><input type="checkbox"/> a. blatul;</p> <p><input type="checkbox"/> b. siropul;</p> <p><input type="checkbox"/> c. aluatul;</p> <p><input type="checkbox"/> d. crema.</p> <p>2.2. Semipreparatele culinare sunt:</p> <p><input type="checkbox"/> a) preparate culinare servite la micul dejun</p> <p><input type="checkbox"/> b) preparate culinare parțial procesate</p> <p><input type="checkbox"/> c) alimente prelucrate utilizate la pregătirea altor preparate</p> <p><input type="checkbox"/> d) alimente prelucrate care se consuma ca atare</p> <p>2.3. Operații termice aplicate la prepararea antreurile calde pe bază de paste făinoase sunt:</p> <p><input type="checkbox"/> a) prăjire-brezare</p> <p><input type="checkbox"/> b) coacere-gratinare</p> <p><input type="checkbox"/> c) fierbere-gratinare</p> <p><input type="checkbox"/> d) înăbușire-coacere</p> <p>2.4. Supele limpezi se obțin prin:</p> <p><input type="checkbox"/> a) fierbere, adaos legume condimentare și elemente de acrire</p> <p><input type="checkbox"/> b) fierbere extractivă, separare legume, strecurare-limpezire</p> <p><input type="checkbox"/> c) fierbere și condimentare</p>	L 0 1 2 3 4 5	L 0 1 2 3 4 5																		

	<input type="checkbox"/> d) fierbere extractivă, separare legume, condimentare 2.5. Sfârșitul tratamentului termic la obținerea fripturilor se recunoaște : <input type="checkbox"/> a) după miros <input type="checkbox"/> b) după culoare <input type="checkbox"/> c) după aspectul în secțiune <input type="checkbox"/> d) după gust																										
3	<p align="center">Tratamente termice / Tratamentul termic “fierberea la aburi” (15 p.)</p> <p>Describe tratamentul termic „fierbere la aburi” dupa cum urmeaza:</p> <p>3.1. Tehnica si condiții de realizare:</p> <p>3.2. Avantajele tratamentului:</p> <p>3.3. Exemple de preparate culinare pregătite prin „fierbere in abur”</p>	L 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15	L 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15																								
4	<p align="center">Preparate din carne tocată (5x2=10 p.)</p> <p>Completează tabelul de mai jos indicând rolul tehnologic și operațiile de prelucrare primară a fiecărei materii prime (menționate in tabelul de mai jos), utilizate pentru pregătirea unor tocături din carne:</p> <table border="1" data-bbox="225 1339 1316 1960"> <thead> <tr> <th>Nr. ord.</th> <th>Denumirea materiei auxiliare</th> <th>Rolul tehnologic</th> <th>Operații de prelucrare primară</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Miezul de franzelă</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Ouăle</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Orezul</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Legumele, cartofi, morcovi, ceapa</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Bicarbonatul de sodiu</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Nr. ord.	Denumirea materiei auxiliare	Rolul tehnologic	Operații de prelucrare primară	1.	Miezul de franzelă			2.	Ouăle			3.	Orezul			4.	Legumele, cartofi, morcovi, ceapa			5.	Bicarbonatul de sodiu			L 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	L 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
Nr. ord.	Denumirea materiei auxiliare	Rolul tehnologic	Operații de prelucrare primară																								
1.	Miezul de franzelă																										
2.	Ouăle																										
3.	Orezul																										
4.	Legumele, cartofi, morcovi, ceapa																										
5.	Bicarbonatul de sodiu																										

5	<p style="text-align: center;">Preparate din pește (4x3=12 p.)</p> <p>Completează tabelul de mai jos, indicând cauzele apariției defectelor menționate și posibilele remedieri (sau excluderea din consum) ale preparatelor din pește:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">Nr.</th> <th style="width: 30%;">Defecte posibile</th> <th style="width: 30%;">Cauze</th> <th style="width: 35%;">Remediere</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Peștele rumenit la suprafață dar în interior crud</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Pește cu aspectul exterior neatractiv, cu rupturi</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Condimentare excesivă</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Legume și pește sfarimate, miros de ars</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Nr.	Defecte posibile	Cauze	Remediere	1.	Peștele rumenit la suprafață dar în interior crud			2.	Pește cu aspectul exterior neatractiv, cu rupturi			3.	Condimentare excesivă			4.	Legume și pește sfarimate, miros de ars			L 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	L 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
Nr.	Defecte posibile	Cauze	Remediere																				
1.	Peștele rumenit la suprafață dar în interior crud																						
2.	Pește cu aspectul exterior neatractiv, cu rupturi																						
3.	Condimentare excesivă																						
4.	Legume și pește sfarimate, miros de ars																						
6	<p style="text-align: center;">Preparate din carne (4x3=12p.)</p> <p>6.1. Descrie regulile de bază a decongelării cărnii</p> <p>6.2. Descrie operațiile de dezosare și deflaxare a cărnii</p> <p>6.3. Descrie tehnologia generală de pregătire a tocatului din carne</p> <p>6.4. Identifică particularitățile de pregătire și servire a Romstecului</p>	L 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	L 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12																				
7	<p style="text-align: center;">Sosuri (3x3=9)</p> <p>Identifică trei grupe de sosuri de bază (la alegere), descrie particularitățile specifice (rețeta și tehnica de realizare) ale fiecărei grupe identificate și numește 2-3 exemple de sosuri derivate pentru fiecare grupă de sosuri de bază.</p>	L 0 1 2 3 4 5	L 0 1 2 3 4 5																				

				6	6																										
				7	7																										
				8	8																										
				9	9																										
8	<p align="center">Preparate din aluat. (12 p.)</p> <p align="center">Studiu de caz</p> <p>La o întreprindere de alimentate publica turtile dulci au fost fabricate mai mult timp după rețeta și procesul tehnologic indicate mai jos :</p>			L	L																										
	<p align="center">Procesul tehnologic de fabricare a turtei dulci</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pregătirea materiilor prime și auxiliare <ul style="list-style-type: none"> • Frământarea aluatului • Odihna aluatului • Vălțuirea aluatului și modelarea <ul style="list-style-type: none"> • Coacerea și răcirea • Finisarea turtei dulci 																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Turtă dulce</th> </tr> <tr> <th>Ingrediente</th> <th>Cantitati</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Faina alba</td> <td>750 g</td> </tr> <tr> <td>Zahar</td> <td>350 g</td> </tr> <tr> <td>Grasime</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Scortisoara</td> <td>7,5 g</td> </tr> <tr> <td>Ghimbir macinat</td> <td>7,5 g</td> </tr> <tr> <td>Praf de copt</td> <td>5,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sare</td> <td>3,0 g</td> </tr> <tr> <td>Bicarbonat de sodiu</td> <td>2,5 g</td> </tr> <tr> <td>Vanilie</td> <td>2,5 g</td> </tr> <tr> <td>Smartana</td> <td>227 g</td> </tr> <tr> <td>Oua</td> <td>2 buc.</td> </tr> </tbody> </table>			Turtă dulce		Ingrediente	Cantitati	Faina alba	750 g	Zahar	350 g	Grasime	150 g	Scortisoara	7,5 g	Ghimbir macinat	7,5 g	Praf de copt	5,0 g	Sare	3,0 g	Bicarbonat de sodiu	2,5 g	Vanilie	2,5 g	Smartana	227 g	Oua	2 buc.		
Turtă dulce																															
Ingrediente	Cantitati																														
Faina alba	750 g																														
Zahar	350 g																														
Grasime	150 g																														
Scortisoara	7,5 g																														
Ghimbir macinat	7,5 g																														
Praf de copt	5,0 g																														
Sare	3,0 g																														
Bicarbonat de sodiu	2,5 g																														
Vanilie	2,5 g																														
Smartana	227 g																														
Oua	2 buc.																														
	<p>La un moment dat administrația întreprinderii a modificat rețeta (a redus conținutul de zahăr în jumătate) cu scopul de a micșora valoarea calorică (energetică) și prețul turtelor dulci. Rezultatul a fost mult sub nivelul așteptărilor. Cunoscând rolul zahărului în formarea calității produselor de patiserie - cofetărie deduceți și explicați impactul reducerii zahărului asupra următorilor indici de calitate a turtelor dulci finite:</p>																														
	<p>a) gust</p> <p>b) aroma</p> <p>c) starea de prospețime (învechire - înăsprire pe parcursul păstrării)</p> <p>d) incorporarea aerului (porozitate)</p> <p>e) culoare</p> <p>f) textura sau <i>consistenta (elastica ori sfărâncioasă) a turtelor dulci proaspete</i></p>																														
				0	0																										
				1	1																										
				2	2																										
				3	3																										
				4	4																										
				5	5																										
				6	6																										
				7	7																										
				8	8																										
				9	9																										
				10	10																										
				11	11																										
				12	12																										