Fișe de lucru și test pentru calificarea „Lucrător hotelier”

Prof Ile Florența Larisa

Colegiul Economic „Costin C. Kirițescu” București

Fișa de lucru: Operații de curățenie curentă

Filiera Tehnologică, Profil Servicii

Domeniu de pregătire profesională: Turism și alimentație

Modul – Procese de bază în alimentație, clasa a IX -a

Capitol: Operații de ambientare a spațiilor de servire

Lecția: Operații de curățenie curente desfășurate în cadrul spațiilor de servire

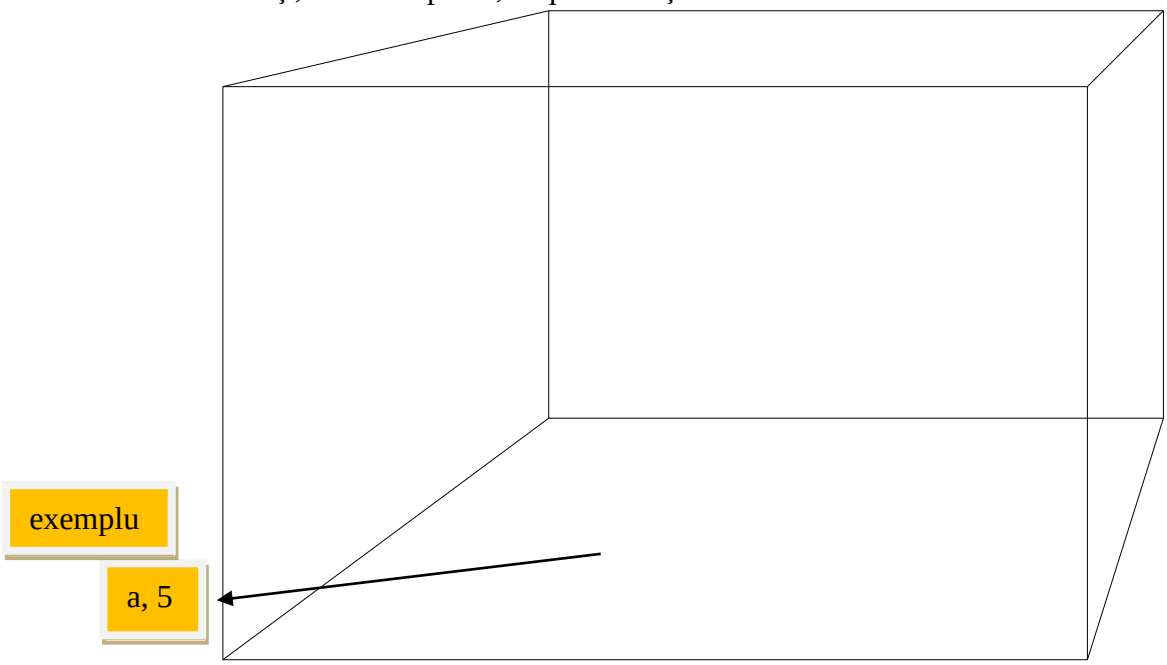
Având în vedere caracteristicile activității de curățenie zilnică, studiați castetele A și B

A) Curăţenia zilnică presupune curăţarea următoarelor suprafeţe;
a) pardoseli
b) mobilier
c) aplice
d) lambriuri
e) oglinzi
f) plante

B) Operaţiile efectuate în vederea igienizării spaţiilor de servire:
1.aerisirea încăperilor
2.curăţarea/perierea blatului meselor şi scaunelor
3.degajarea mobilierului
4.ștergerea prafului pe: tavan, pereţi, draperii
5.curăţarea pardoselii
6.ștergerea prafului de pe mobilier, plante ornamentale, lambriuri, corpuri de iluminat
7.ștergerea oglinzilor şi geamurilor
8.ordonarea mobilierului
9.pulverizarea de substanţe plăcut mirositoare

Se cere să:

1. Desenaţi, utilizând schiţa de mai jos, elementele care se curăţă zilnic.
2. Identificaţi, conform pct A, completările pe desen.
3. Numerotaţi, conform pct B, etapele curăţeniei



Fișă de lucru: Ambientarea salonului de servire

Filiera Tehnologică, Profil Servicii

Domeniu de pregătire profesională: Turism și alimentație

Modul – Procese de bază în alimentație, clasa a IX -a

Capitol: Operații de ambientare a spațiilor de servire

Lecția: Ambientarea, iluminarea, decorarea și intimizarea sălii de servire

1. În vederea ambientării salonului de servire, putem folosi diferite aranjamente. Daţi exemple de materiale ce pot fi folosite pentru realizarea acestor aranjamente care sunt specifice anotimpului în care ne aflăm: .....
   a) .....
   b) .....
   c) .....
   d) .....
   e) .....

2. Gândiţi-vă la un aranjament specific acestui anotimp. Desenaţi mai jos ideea voastră: Denumiți aranjamentul:.....

TEST

Filiera Tehnologică, Profil Servicii

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Modul – Structuri de primire turistică, clasa a IX -a

Capitolul: Clasificarea unităților de alimentație

Lecția: Caracteristicile principalelor tipuri de unități de alimentație

Subiectul nr. 1

Asociați caracteristicile din coloana A cu tipurile de unități din coloana B (5 pct)

Caracteristici	Unitatea/Clasificarea
1. Unitate cu desfacere rapidă in care consumatorii își aleg și se servesc singuri cu preparatele culinare calde și reci	a) braseria
2. unitate in care uniforma personalului este in concordanță cu specificul unității (costume de daci, ciobănițe, etc)	b) crama
3. unitate care asigură servirea consumatorilor tot timpul zilei și are o capacitate de 120 – 140 de locuri	c) restaurant cu program artistic
4. unitate in care se servesc crenvursti, cârnăciori, pui fripți, sandvișuri	d) restaurant autoservire
5. unitate gastronomică ce poate funcționa și pe bază de abonament	e) restaurant familial sau pensiune
6. unitate gastronomică amplasată de regulă la subsolul sau demisolul clădirilor vechi	f) snack - bar
7. prin dotare și amenajare asigură derularea unor programe de divertisment gen spectacol	g) rotiserie
8. organizează banchete, recepții, etc	h) restaurant cu specific local
9. unitate gastronomică care servește kebab cu garnituri	i) restaurant clasic
10. unitate gastronomică care servește subproduse din carne neporționată	j) zahana

Subiectul nr. 2

Completati spațiile libere: 1 p (5x0.2)

Restaurantul cu specific este o unitate gastronomică care pune în valoare.....[a] . ..... ale unei .....[b]..... care vizează, alături de funcția de nutriție și funcțiile de .....[c]..... și .....[d].....sau chiar de.....[e].....

Subiectul nr. 3

Menționați diferențele de ambient și decor dintre: 1p

a) Berărie și cramă (0.5)

Berărie	Cramă

b) Rotiserie și restaurant vânătoresc (0.5)

Rotiserie	Restaurant vânătoresc

Subiectul nr. 4

Menționati diferențele de preparate culinare dintre: 2 p

Restaurantul clasic	Braserie

Se acordă 1 punct din oficiu.

Barem de corectare si notare

Subiectul 1. (5 puncte, 10 x 0,5 pct)

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
d	h	a	f	e	b	c	i	g	j

Subiectul 2 1 punct (5x0.2p)

a.	b.	c.	d.	e.
Tradițiile culinare,	Națiuni sau zone geografice	Convivialitate	Loisir/divertisment	Afaceri

3 Menționați diferențele de ambient și decor dintre: (1 punct)

a) berărie / cramă (0,5 p)

tejghea bar cu distribuitoare de bere	mobilier din lemn masiv pereții decorați cu vase de lut, scoarțe, ștergare

b) rotiserie si restaurant vânătoresc (0,5 p)

rotisor	blănuri de animale, trofee, arme

4. Menționati diferențele de preparate culinare dintre (2 puncte)

Restaurantul clasic	Braserie
Gustari calde Preparate lichide calde Dulciuri de bucatarie Înghețată, fructe	minuturi, 1-2 specialități ale zilei