



Co-funded by
the European Union



**Tematica pentru concursul de selecție a grupului țintă,
ORGANIZATOR BANQUETING - clasa a X a**

1. Calculare valoare calorică a unui aliment/preparat.
2. Tratamente termice și operații de prelucrare primară a alimentelor.
3. Legume, carne- proprietăți organoleptice, structurale.
4. Fonduri, sosuri- tipuri, proces tehnologic.
5. Obiecte de inventar folosite în salonul de servire.
6. Ustensile, utilaje folosite în bucătărie.
7. Tipuri de mise-en-place-uri.