



**Tematica pentru concursul de selecție a grupului țintă,
calificarea TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE clasa a X-a**

1. Calculare valoare calorică a unui aliment/preparat.
2. Tratamente termice și operații de prelucrare primară a alimentelor.
3. Fonduri, sosuri.
4. Antreuri și gustări.
5. Preparate lichide.
6. Preparate de bază din legume.
7. Preparate de bază din carne de măcelărie.
8. Preparate de bază din carne tocată.
9. Tipuri de mise-en-place-uri.