



Co-funded by
the European Union



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

1. Calculare valoare calorică a unui aliment/preparat.
2. Tratamente termice și operații de prelucrare primară a alimentelor.
3. Antreuri și gustări.
4. Preparate de bază din carne de măcelărie.
5. Tipuri de mise-en-place-uri.
6. Sistem de servire direct- modalități: servire la farfurie, servire cu ajutorul cleștelui sau lușului, servire la ceașcă specială, servire de către doi ospătari, servire cu ajutorul căruciorului, servire la gheridon).
7. Sistem de servire indirect- modalități, avantaje, dezavantaje.