



Co-funded by
the European Union



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

1. Calcul valoare calorică a unui aliment/preparat.
2. Tratamente termice și operații de prelucrare primară a alimentelor.
3. Legume, carne – proprietăți organoleptice.
4. Fonduri, sosuri- tipuri, proces tehnologic.
5. Antreuri și gustări – sortimente, indici de calitate
6. Tipuri de mise-en-place-uri.