

**Etapa județeană/a sectoarelor municipiului București a olimpiadelor naționale școlare  
-2026-  
Probă scrisă**

**Profilul: Servicii**

**Domeniul: Turism și alimentație**

**Clasa: a XII-a**

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul efectiv de lucru este de 3 ore.

**SUBIECTUL I. (20 de puncte)**

**I.1. Pentru fiecare din cerințele de mai jos (1-10), scrieți pe foaia de concurs litera corespunzătoare răspunsului corect: 10 puncte**

1. În categoria problemelor care pot să apară datorită solicitărilor ortostatice, se identifică:
  - a) afecțiuni dermatologice;
  - b) boli circulatorii (varice);
  - c) lovituri / răni;
  - d) oboseală cronică.
2. Din categoria factorilor secundari care determină și influențează calitatea produselor și serviciilor face parte:
  - a) asigurarea și controlul calității;
  - b) cercetarea și proiectarea;
  - c) depozitarea și păstrarea;
  - d) resursa umană.
3. Caracteristicile produselor care influențează în mod hotărâtor sănătatea consumatorilor, sunt caracteristicile:
  - a) ecologice;
  - b) economice;
  - c) estetice;
  - d) sanogenetice.
4. Caracteristica serviciilor de a nu putea fi desprinse de prestator, atât spațial cât și temporal este:
  - a) intangibilitatea;
  - b) inseparabilitatea;
  - c) perisabilitatea;
  - d) variabilitatea.
5. Făina albă are gradul de extracție:
  - a) 30%;
  - b) 75%;
  - c) 85%;
  - d) 90%.
6. Păstruga face parte din categoria peștilor:
  - a) de apă dulce;
  - b) de apă sărată;
  - c) migratori;
  - d) oceanici.
7. În mixul de marketing marca este o variabilă specifică:
  - a) plasamentului;
  - b) prețului;
  - c) produsului;
  - d) promovării.

8. Sursa de finanțare internă creată ca diferență între prețul de emisiune de noi acțiuni sau părți sociale și valoarea nominală a acestora, reprezintă:

- a) capital social;
- b) prime de capital;
- c) rezerve din reevaluare;
- d) rezultat reportat.

9. Deprinderea tehnicilor de ridicare, coborâre, tragere a obiectelor grele este o măsură de reducere a solicitărilor:

- a) fizice;
- b) neuropsihice;
- c) ortostatice;
- d) termice.

10. Seul este o grăsime animală, solidă, provenită de la:

- a) bovine;
- b) pasăre;
- c) pește;
- d) porc.

**I.2. Transcrieți, pe foaia de concurs, litera corespunzătoare fiecărui enunț (a, b, c, d, e) și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat sau litera F, dacă apreciați că răspunsul este fals. 5 puncte**

a. În cazul produselor alimentare, o etichetă poate să cuprindă, ca element, locul de proveniență a produsului.

b. Pentru turism, inovația reprezintă un criteriu important de diferențiere, de individualizare a ofertei față de concurență.

c. Pentru realizarea mixului de marketing, în practică, este obligatorie prezența tuturor elementelor.

d. Funcția previzională a bilanțului se bazează pe corelațiile obligatorii dintre posturile bilanțului sau dintre bilanț și celelalte componente ale situațiilor financiare anuale, stabilind un diagnostic al situației financiare și al rentabilității entității.

e. Negocierea reprezintă cel mai eficient mijloc de comunicare, deoarece realizează în cel mai scurt timp efectul dorit.

**I.3. În coloana A este inclusă structura capitalurilor proprii, iar în coloana B este precizat modul de constituire ca sursă de finanțare a întreprinderii. Scrieți, pe foaia de concurs, asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B. 5 puncte**

Coloana A Structura capitalurilor proprii	Coloana B Modul de constituire ca sursă de finanțare a întreprinderii
1. Capital individual sau social 2. Rezerve 3. Rezerve din reevaluare 4. Rezultatul exercițiului 5. Rezultat raportat	a) plusuri create în urma reevaluării activelor imobilizate. b) prețul de emisiune de noi acțiuni sau părți sociale și valoarea nominală a acestora. c) se constituie din profit sau din alte resurse capitalizate de întreprindere până la o decizie contrară. d) se constituie la înființarea societății comerciale fiind condiție esențială a existenței și funcționării acesteia. e) profitul, ca sursă proprie de finanțare până în momentul distribuirii sale. f) diferența dintre veniturile și cheltuielile corespunzătoare exercițiului financiar.

## **SUBIECTUL II.**

**(30 de puncte)**

**II.1. Scrieți, pe foaia de concurs, informația corespunzătoare fiecărei cifre (1-10), astfel încât enunțul să fie corect din punct de vedere științific.** **10 puncte**

- a. Funcția de .....(1)....., are la bază rolul fundamental al bilanțului în .....(2)..... informațional economic.
- b. Ridicarea și .....(3)..... bagajelor în portbagaj, transportul bagajelor sunt activități care solicită .....(4)..... bagajistul.
- c. Eticheta reprezintă orice .....(5)..... scris, imprimat, litografiat, gravat sau ilustrat, care conține elemente de .....(6)..... a produsului și care însoțesc produsul sau se află pe .....(7)..... acestuia.
- d. Perisabilitatea reprezintă .....(8)..... serviciilor de a nu putea fi .....(9)..... și păstrate în vederea unui .....(10)..... ulterior.

**II.2. Răspundeți, pe foaia de concurs, următoarelor cerințe:**

**20 de puncte**

- a. Definiți mixul de marketing.
- b. Enumerați câte două solicitări fizice pentru următoarele categorii de angajați din sectorul hoteluri restaurante: bagajist, cameristă, spălătoreasă și chelner.
- c. Descrieți pudra de cacao și ceaiul și, pentru fiecare dintre ele, menționați câte două caracteristici.

## **SUBIECTUL III.**

**(40 de puncte)**

**III.1. Realizați un eseu cu tema „Ipostazele calității”, după următoarea structură de idei:**

**16 puncte**

- a. Definirea ipostazelor calității;
- b. Enumerarea ipostazelor calității în funcție de stadiul de dezvoltare al produsului;
- c. Precizarea a șase caracteristici/factori care determină calitatea comercială a produsului (punctul de vedere al consumatorului);
- d. Prezentarea percepțiilor prestatorului de servicii și ale clientului față de calitatea unui serviciu.

**III.2. Alcătuiți un eseu cu tema „Laptele și produsele lactate – alimente recomandate tuturor vârstelor”, după următoarea structură de idei:**

**24 de puncte**

- a. Prezentarea a trei beneficii ale consumului de lapte pentru organismul uman;
- b. Menționarea a două utilizări culinare ale laptelui;
- c. Caracterizarea produselor lactate acide (dietetice);
- d. Enumerarea a trei sortimente de brânzeturi de vacă și a trei sortimente de brânzeturi de oaie;
- e. Descrierea brânzeturilor frământate.