Ştefania Mihai

coordonator

Valentina Capotă
Carmen Ioneşti

Aurelia Turcescu
Florentina Costea

Turism şi alimentaţie

Manual pentru clasa a IX-a

Liceu tehnologic

Profil Servicii

EDITURA CD PRESS

www.cdpress.ro

Editor: Costin DIACONESCU

Redactare, corectură şi tehnoredactere: SC TABIR SRL

Grafică şi copertă: Valeriu STIHI

© Copyright CD PRESS, 2010

Editat şi distribuit de Editura CD PRESS
Bucureşti, str. Logofătul Tăutu nr. 67, sector 3
Cod 031212
Tel.: 021.337.37.17, 021.337.37.27, 021.337.37.37
Fax: 021.337.37.57
e-mail: office@cdpress.ro
www.cdpress.ro

Descrierea CIP a Bibliotecii Naţionale a României
Turism şi alimentaţie : manual pentru clasa a IX-a /
Ştefania Nicoleta Mihai, Carmen Mihaela Ioneşti,
Aurelia Turcescu, ... - Bucureşti : CD PRESS, 2010
ISBN 978-606-528-062-5
I. Mihai, Ştefania Nicoleta
II. Ioneşti, Carmen Mihaela
III. Turcescu, Aurelia
641.55:664.68(075.736)

Tipărit la C.N.I. „CORESI" S.A.

Manualul a fost realizat în conformitate cu programa pentru clasa a IX-a, Liceu Tehnologic, profilul *Servicii*, Domeniul pregătirii de bază: *Turism şi alimentaţie*, cuprinsă în anexa 2 la OMECI nr. 4857 din 31.08.2009.

Editura CD PRESS este recunoscută de Consiliul Naţional al Cercetării Ştiinţifice din Învăţământul Superior (CNCSIS)
www.cncsis.ro

Modul I BAZELE RESTAURAȚIEI

PARTEA I: ACTIVITĂȚI SPECIFICE PRODUCȚIEI CULINARE	
	La terminarea acestui modul vei fi capabil:
1. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație 1.1. Materii prime vegetale 1.2. Materii prime de origine animală 1.3. Grăsimi alimentare 1.4. Condimente, stimulente și alte adaosuri	*Să evidențiezi* • principalele grupe de materii prime și auxiliare folosite în alimentație • importanța cunoașterii caracteristicilor diferitelor materii prime și auxiliare folosite în alimentație în vederea asigurării calității preparatelor culinare *Să înțelegi* • importanța cunoașterii condițiilor de calitate a materiilor prime și auxiliare *Să poți* • să identifici materiile prime de origine vegetală și animală aflate în gestiunea magazionerului.
2. Preluarea materiilor prime din magazie și prelucrarea primară a acestora 2.1. Eliberarea mărfurilor din depozit 2.2. Verificarea calității materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație 2.3. Prelucrarea primară a materiilor prime	*Să evidențiezi* • documentele folosite pentru preluarea materiilor prime și auxiliare de la magazie • etapele analizei senzoriale • operațiile de prelucrare primară a materiilor prime și auxiliare • principalele utilaje și ustensile folosite în bucătărie *Să înțelegi* • importanța verificării calității materiilor prime și auxiliare • modul de funcționare a principalelor utilaje folosite în bucătărie • importanța efectuării corecte a operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime și auxiliare *Să poți* • să întocmești documentele specifice de preluare a materiilor prime. • să verifici organoleptic calitatea produselor alimentare/materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație • să efectuezi operațiile de prelucrare primară în ordinea prezentată în schema tehnologică; • să prelucrezi primar materiile prime ,utilizind în condiții de securitate ustensilele, utilajele, echipamentele specifice.
Partea a-II-a: ACTIVITĂȚI SPECIFICE SERVIRII PREPARATELOR CULINARE ȘI BĂUTURILOR	
1. Sala de servire 1.1.Echipamente din dotarea restaurantelor 1.2. Ambientarea, iluminarea, decorarea și intimizarea a sălii de servire 1.3. Activitatea de curățenie și întreținere a spațiilor de servire	*Să evidențiezi* • principalele elemente care contribuie la crearea ambientului în cadrul salonului de servire • etapele igienizătii sălii de servire. • principalele etape ale pregătirii salonului în vederea primirii consumatorilor să evidențiezi ordinea operațiilor specifice mise-en-place-ului *Să înțelegi* • modul în care se desfășoare activitățile specifice în vederea primirii consumatorilor *Să poți* • să decorezi și să intimizezi sala de servire • sa identifici obiectele de inventar necesare efectuării mise-en-place-ului; • să efectuezi diferite tipuri de mise-en-place-uri
2. Pregătirea salonului pentru primirea clienților 2.1. Aranjarea salonului după terminarea programului de funcționare 2.2. Pregătirea salonului de servire înaintea sosirii clienților. Pregătirea serviciilor	
3. Calitatea produselor și serviciilor 3.1. Ipostazele calității 3.2. Factorii ce determină și influențează calitatea produselor și a serviciilor 3.3. Componentele calității produselor și a serviciilor 3.4. Indicii de calitate ai produselor și ai serviciilor 3.5. Particularități ale caracteristicilor serviciilor 3.6. Asigurarea și controlul calității produselor și a serviciilor	*Să evidențiezi* • componentele calității produselor și serviciilor • factorii ce influențează calitatea produselor și serviciilor; • principalele tipuri de standarde și rolul lor în asigurarea calității *Să înțelegi* • rolul standardizării • care sunt responsabilitățile prestatorilor de servicii *Să poți să* • să respecți normele de calitate privind produsele și serviciile • să identifici elementele din legislație referitoare la calitatea produselor și serviciilor; • să utilizezi standardele și normele tehnice de calitate în aprecierea calității produselor și serviciilor.

NOŢIUNI INTRODUCTIVE

Succesul unui restaurant depinde de o sumă de factori.

- Unii consideră că mâncarea, specificul acesteia şi modul ei de pregătire reprezintă cel mai important lucru.
- Alţii spun că, atunci când mergem la restaurant, o facem pentru experienţa în sine, nu doar pentru a mânca.
- Simţul estetic este esenţial atunci când vine vorba de prezentarea produselor pentru că, indiferent cât efort s-a depus în realizarea preparatelor, dacă acestea nu sunt expuse sau prezentate în aşa fel încât să îl atragă pe cumpărător, truda a fost în zadar.

Sau mai bine toate acestea la un loc şi puţin mai mult...

Viaţa modernă impune un alt tip de comportament social. Astfel, tot mai multe persoane apelează **la servicii de alimentaţie specializate, mai mult sau mai puţin pretenţioase** pentru masa de prânz, pentru o întâlnire de afaceri sau cu prietenii, pentru o cină romantică sau în vacanţe...

Alimentaţia publică/restauraţia cuprinde ansamblul activităţilor generate de pregătirea preparatelor culinare şi a produselor de patiserie-cofetărie, servirea şi desfacerea acestora în cadrul restaurantelor, al cafenelelor şi al altor tipuri de unităţi de alimentaţie publică similare.

Activitatea desfăşurată în cadrul unui restaurant este foarte complexă, fiind rezultatul îmbinării a două categorii de activităţi:

- **producţia** preparatelor culinare;
- **servirea şi comercializarea** preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie şi a băuturilor.

La rândul său, fiecare dintre aceste categorii de activităţi include o serie de activităţi specifice.

Este bine să ştii

Având în vedere faptul că restaurantul este cel mai reprezentativ tip de unitate, în ultimii ani, o serie de autori au impus termenul de *restauraţie*, cu varianta sa *restaurare*, care desemnează, în mod special, activităţile desfăşurate în unităţi de categorie superioară.

Producţia preparatelor culinare presupune:

- Verificarea calitativă a materiilor prime şi auxiliare
- Dozarea materiilor prime şi auxiliare
- Prelucrarea preliminară (primară) şi termică
- Montarea, decorarea
- Păstrarea la rece sau la cald
- Servirea

Servirea şi desfacerea preparatelor culinare de patiserie-cofetărie şi a băuturilor include:

- Pregătirea salonului de servire
- Primirea clienţilor
- Servirea clienţilor folosind diferitele sisteme de servire
- Debarasarea
- Prezentarea notei de plată şi încasarea contravalorii acesteia
- Despărţirea de consumator

Aveţi acum ocazia să păşiţi într-o lume fascinantă a formelor, a culorilor, a gusturilor, a aromelor, a rafinamentului şi a eleganţei...

Partea I: ACTIVITĂȚI SPECIFICE PRODUCȚIEI CULINARE

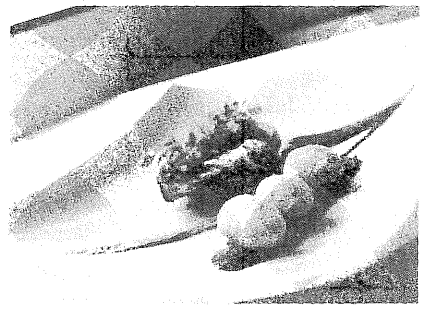
Capitolul 1 – MATERII PRIME ȘI AUXILIARE FOLOSITE ÎN ALIMENTAȚIE

A găti este o artă!

- **Unul dintre secretele succesului bucătăriei** unui restaurant de renume constă în faptul că fiecare **mișcare trebuie gândită: combinația de ingrediente, de mirosuri și gusturi, frăgezimea cărnii și a legumelor, culoarea sosurilor, succesiunea specialităților servite pe masă.**
- Nu este suficient doar să respecți rețeta „iei 200 de grame de asta și 300 de grame de aia, amesteci și coci", sau ce mai scrie în rețetar. „Trebuie să vezi ceea ce pregătești cu ochii celui ce va mânca".
- **Zeci și zeci de rețete, combinații de gusturi, arome, așezarea pe platou, culori, succesiunea de gusturi, asortarea cu ceea ca va urma, fel principal sau desert, ori cu vinul, totul trebuie gândit și verificat separat.** Muncă elaborată, aproape ca la construcția unei case! Și asta nu o dată, ci iar și iar, pentru fiecare fel în parte, fiindcă „nu există două mâncăruri identice, așa cum nu sunt nici doi oameni identici".
- Și ar mai fi ceva care asigură succesul unei preparat: **dragostea.**

În zadar orice efort, în bucătărie sau în viață, dacă nu pui dragoste în tot ceea ce faci!

Materiile prime și auxiliare (în alimentație) – sunt **alimente** utilizate în cantități diferite la obținerea preparatelor culinare, de patiserie și cofetărie, care influențează caracteristicile nutritive și/sau organoleptice ale produsului finit.



În funcție de implicarea lor în procesul de producție culinară, se împart în două grupe:
- materiile prime;
- materiile auxiliare.

Materiile prime – sunt alimente folosite în cantități mari, care se regăsesc în produsul finit și influențează caracteristicile nutritive și organoleptice ale acestuia.

Materiile prime se grupează în:
- **de origine vegetală:** *cerealele și produsele cerealiere, legumele, fructele, produsele zaharoase, grăsimile vegetale;*
- **de origine animală**: *carnea, subprodusele și produsele din carne, laptele și produsele din lapte, ouăle și grăsimile animale.*

Materiile auxiliare – sunt alimente folosite în cantități mici, care influențează numai proprietățile organoleptice ale preparatului culinar, putând lipsi din compoziția acestuia.

În categoria meteriilor auxiliare se includ: *stimulente, condimente, coloranți alimentari, afânători și substanțe gelifiante.*

Știați că ... ?

În alimente se găsesc în combinații și cantități diferite peste 50 de substanțe nutritive, dintre care aproximativ 45 sunt esențiale – acestea neputând fi sintetizate în organism –, precum vitamina C, aminoacizii.

Importanța alimentelor

Alimentele – sunt produsele care intră în alcătuirea hranei organismului, satisfăcându-i necesitățile de substanțe nutritive.

Principalele substanțe nutritive conținute de alimente sunt: **glucidele, lipidele, proteinele, sărurile minerale, vitaminele, acizii organici, enzimele, apa ș.a.**

O parte importantă a acestor substanțe este adusă în organism numai prin aport alimentar, ele nefiind sintetizate de organism.

Rolul principalelor substanțe nutritive în organism

Proteine	Glucide	Lipide	Vitamine, săruri minerale, acizi	Apa
▪ **Rol plastic:** participă la formarea celulelor și la regenerarea celulelor uzate ▪ **Rol energetic:** 1 g de proteine oxidate produce 4,1 Kcal (doar în situații speciale) ▪ **Rol fiziologic:** apără organismul de bolile infecțioase (formarea anticorpilor)	▪ **Rol energetic:** 1 g de glucide oxidate produce 4,1 Kcal ▪ **Rol fiziologic:** măresc rezistența organismului față de substanțele toxice	▪ **Rol energetic:** prin ardere, 1 g de lipide asigură 9,3 Kcal ▪ **Rol plastic:** unele lipide complexe sunt constituenți structurali ai celulelor (celule nervoase și hepatice)	▪ Participă la reacțiile celulare din organism, având rol biocatalitic, favorizând metabolizarea subsanțelor din componența alimentelor	▪ component indispensabil al materiei vii ▪ solubilizează și transportă substanțele organice și anorganice ▪ creează mediul de reacție pentru componentele organice și anorganice

Din punct de vedere nutritiv, alimentele se clasifică în mai multe grupe:
- carnea și derivatele sale;
- laptele și produsele lactate;
- ouăle;
- cerealele și derivatele lor;
- legumele, fructele și derivatele lor;
- grăsimile alimentare;
- zahărul și produsele zaharoase.

Fiecare dintre aceste grupe are un conținut diferit de substanțe nutritive; de aceea, o alimentație echilibrată presupune combinarea acestora.

Este bine să știi

PROTEINELE se găsesc în:
- lapte, carne, ouă, pește (acestea conțin proteine complete);
- leguminoase: soia, fasole etc., cereale, (proteine parțial complete);
- oase, tendoane, cartilagii (proteine incomplete).

GLUCIDELE se găsesc:
- *în proporție mare* în alimentele de origine vegetală (grâu, porumb, orez, fructe, legume, zahăr, miere);
- *în cantitate mai mică* în alimentele de origine animală (lapte, ficat, mușchi).

LIPIDELE se găsesc în proporție mare:
- în alimentele de origine animală (lapte integral; unt; ouă; uleiuri; carne (în special de porc,
- în unele fructe (alune, nuci) și în semințe.

EMZIMELE se găsesc:
- în legume și în fructe.

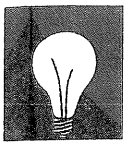
VITAMINELE principale conținute de diferite alimente se grupează în:
- *vitamine liposolubile* (solubile în grăsimi): A, D, E, K, F;
- *vitamine hidrosolubile* (solubile în apă): complexul de vitamine B (B1, B2, B6, B12), vitaminele C, P, PP etc.

SUBSTANȚELE MINERALE conținute de alimente sunt: calciul, fosforul, magneziul, fierul, iodul, fluorul.

APA există în cantități mari în:
- produsele vegetale, cele mai bogate în apă fiind fructele și legumele, cum ar fi castraveți – 95%; pepeni – 89%; struguri 79% etc.
- unele produse de origine animală, cum ar fi: 80% în pește, 75% în carne, 87% în lapte.

Sfaturi

- În principiu, un raport corespunzător între glucide, proteine și lipide este 10:2:1.
- Grăsimile vegetale au valoare biologică superioară grăsimilor animale, pentru că nu conțin colesterol, contribuind chiar la reducerea acestuia.



Cu siguranță te preocupă sănătatea ta și a celor apropiați și vrei să știi cât mai multe despre ce și cum trebuie să mănânci.

Dă frâu curiozității și caută să completezi informațiile primite.

- *Te-ai gândit ce înseamnă să nu-ți asiguri aportul necesar de substanțe nutritive?*
- *Informează-te/caută pe internet:*
  - *care sunt principalele alimente utilizate la obținerea preparatelor culinare și de patiserie cofetărie;*
  - *care este necesarul zilnic de proteine, lipide, glucide, săruri minerale, vitamine etc. și care sunt efectele în cazul în care nu este asigurat un aport optim de astfel de substanțe;*
  - *care este necesarul zilnic de calorii în funcție de vârstă, sex, ocupație/efort.*
- *Pe măsură ce înveți fiecare dintre grupele de alimente, completează fișele de documentare propuse urmărind compoziția chimică a fiecărui aliment, avantajele și dezavantajele nutriționale, grupele de alimente cu care trebuie să se asocieze în consum pentru a asigura o alimentație echilibrată.*
- *Organizați un concurs de întrebări și răspunsuri, o întrecere pe grupe, cu 20 de întrebări pentru fiecare grupă.*

Cereale

FIȘĂ DE DOCUMENTARE

Pe măsură ce parcurgi acest modul, pentru fiecare dintre tipurile de materii prime și auxiliare studiate, întocmește o fișă de documentare în care să precizezi:

1. Caracteristicile generale ale produsului (ale materiei prime sau auxiliare).
2. Valoarea nutritivă (conținut de proteine, lipide, glucide, vitamine, săruri minerale, apă etc.).
3. Punctele tari/avantajele nutriționale ale produsului și punctele slabe (carențele, lipsurile).
4. Cu ce alte materii prime sau auxiliare ar trebui să se asocieze în consum pentru a asigura o alimentație echilibrată, cunoscând avantajele și dezavantajele nutriționale ale acestei materii prime.
5. Oferta comercială existentă în magazine, de minimum 5 produse, precizând denumirea comercială, producătorul și avantajele față de celelalte produse.
6. Condimente care îmbunătățesc gustul preparatelor obținute.
7. Utilizări culinare, cu precizarea a minimum 5 sortimente de preparate culinare realizate din materia primă respectivă.
8. Condiții de calitate.
9. Valoarea energetică pentru 100 de grame de produs, pe care o poți calcula cunoscând compoziția chimică a produsului și formula de calcul prezentată mai jos:

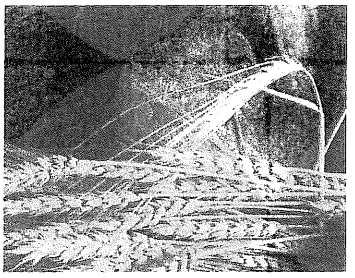
$$VE = TP \times 4{,}1 + TL \times 9{,}3 + TG \times 4{,}1$$

unde: TP – total proteine (%);

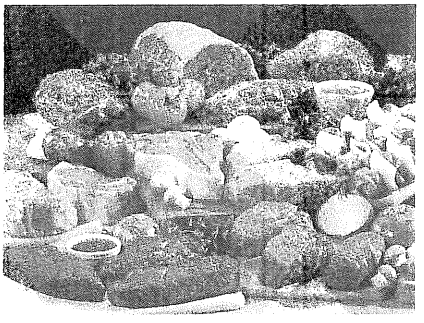
TL – total lipide (%);

TG – total glucide (%).

Succes!



Cereale



Carne și produse din carne

1.1. Materii prime de origine vegetală

1.1.1. Produse cerealiero-făinoase

Produse cerealiero-făinoase

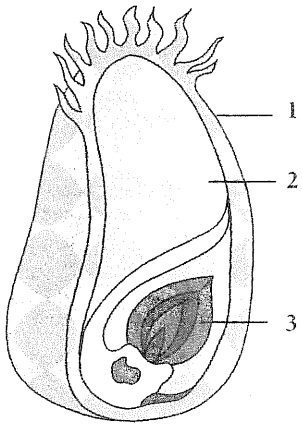
Din secretele unei alimentații sănătoase...

- Cerealele asigură o alimentație echilibrată care te ajută să faci față provocărilor din timpul zilei.
- Ele furnizează organismului energia și substanțele nutritive necesare desfășurării activităților cotidiene.
- Vitaminele pe care le conțin măresc energia și puterea organismului.
- Fierul fortifică sistemul imunitar, iar calciul întărește oasele și te ajută să ai o dantură sănătoasă.
- Magneziul asigură buna funcționare a sistemului cardiovascular, crește rezistența corpului la infecții și îmbunătățește randamentul intelectual.
- Fibrele scad colesterolul, îmbunătățesc digestia și ajută la stabilirea unei diete echilibrate.

În concluzie: ai grijă să consumi zilnic cereale și derivate ale acestora, pe cât posibil, integrale.

Cerealele și produsele cerealiere ocupă un loc important în alimentația omului, datorită următoarelor caracteristici:

- au valoare nutritivă ridicată (conținut mare de proteine și glucide);
- sunt ușor asimilabile și accesibile organismului uman;
- sunt gustoase;
- au o durată de prelucrare scurtă;
- se pot prepara ușor și diversificat.



Structura bobului de cereale

1. Înveliș
2. Endosperm
3. Embrion

• CEREALELE •

Cerealele – sunt plante cultivate pentru boabe, care ocupă un rol important în alimentația omului.

Principalele cereale folosite în alimentație sunt: *grâul, porumbul, orezul, secara, orzul, ovăzul.*

Boabele de cereale au o **structură comună**:

1. Învelișul
- este partea exterioară, lemnoasă, a bobului, care are un rol protector;
- este bogat în celuloză, substanțe minerale și vitamine;
- se îndepărtează în procesul de prelucrare prin decorticare, sub formă de tărâțe.

2. Endospermul
- miezul făinos este format din granule de amidon și substanțe proteice.
- în prezența apei, substanțele proteice formează glutenul, cu rol major în panificație.

3. Embrionul
- este germenele din care va lua naștere viitoarea plantă prin germinare;
- este bogat în lipide și enzime.

Știați că...?

- **Cerealele** au jucat dintotdeauna un rol deosebit în alimentație, debutul culturilor cerealiere având loc cu peste 10.000 ani în urmă.

Compoziția chimică a cerealelor este asemănătoare, dar diferă de la o cereală la alta prin proporția componentelor.

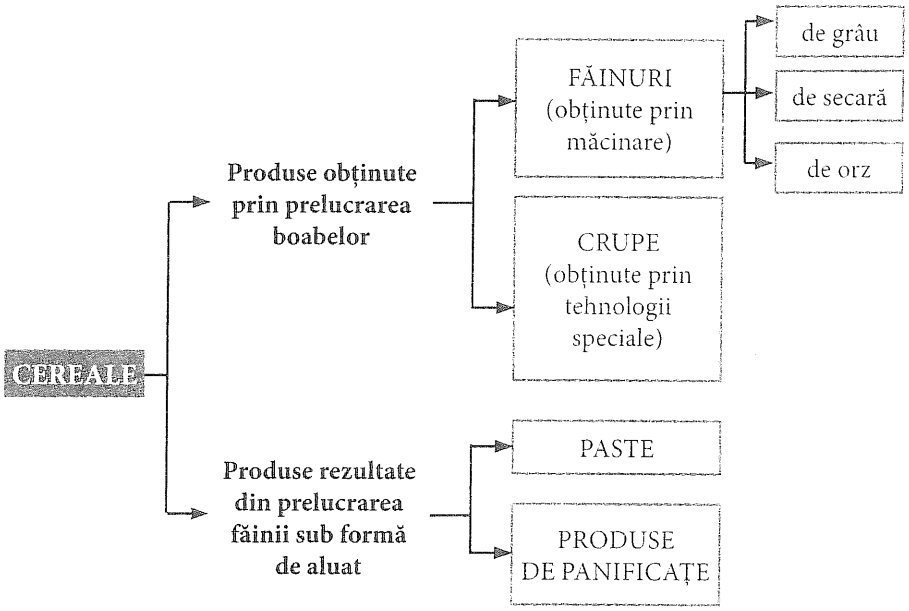
Orez

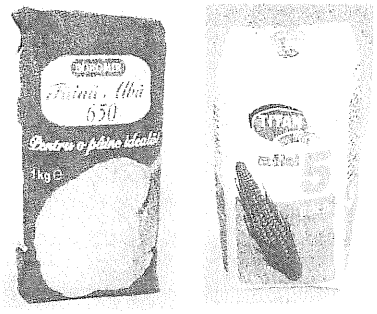
Proporția diferitelor componente chimice conținute de cereale:

Substanțe proteice	Glucide (amidon)	Lipide	Apă	Săruri minerale
7,5 – 20,4%	23 – 76 %	0,0 – 8 %	7,8 – 16,50 %	1 – 6 %

Cerealele nu se consumă ca atare; în vederea utilizării în alimentație, ele sunt supuse unui proces de prelucrare, rezultând: făinuri, crupe, paste ș.a.

Clasificarea produselor din cereale




Făinuri

Pentru a obține un preparat de calitate, este important să te aprovizionezi cu materii prime pe măsură.
Aceasta presupune însă să cunoști și să selectezi foarte bine furnizorii în funcție de criteriile dorite.
De aceea îți propunem să realizezi o fișă de documentare pentru fiecare grupă de produse/materii prime studiate.

Succes!

FIȘĂ DE LUCRU

- Organizați-vă pe grupe de câte 4-5 elevi și căutați pe internet și în magazine produsele principalilor furnizori/ producători din România.
- Culegeți informații și realizați, pentru fiecare grupă de materii prime studiate, o prezentare, după modelul de mai jos:

Nr. crt.	Producătorul	Tipuri de produse comercializate	Caracteristici	Recomandări	Preț unitar

- În final, concluzionați și luați decizia **cu ce tip de materie primă și de la ce producător** ar fi bine să vă aprovizionați, în următoarele situații:
  - sunteți bucătarul-șef din cadrul restaurantului Riviera;
  - sunteți șeful laboratorului de patiserie-cofetărie din cadrul restaurantului Elite.
- Motivați fiecare alegere.
- Realizați o prezentare PowerPoint cu informațiile culese, într-un mod cât mai atractiv (alternând informațiile cu imagini reprezentative și argumente) și încercați să-l convingeți pe managerul unității (în cazul vostru, pe profesorul coordonator) să aprobe cumpărarea materiilor prime propuse.

FĂINURILE

Făina – se obține prin **măcinarea boabelor de cereale** (*grâu, secară, orz*), în diferite granulații, urmată de **separarea particulelor rezultate,** prin cernere, cu ajutorul sitelor.

Cea mai utilizată în alimentație este **făina de grâu.**

În funcție de ***gradul de extracție***[1], aceasta poate fi de mai multe tipuri:

- făină albă (extracție 30%), obținută din miezul bobului;
- făină semialbă (extracție de 75%), cu eliminarea parțială a tărâțelor;
- făină intermediară (extracție 85%), cu particule de tărâțe;
- făină neagră (extracție 90 – 95%).

Este bine să știi

- Între culoarea făinii și gradul de extracție există întotdeauna concordanță.
- Cu cât conținutul de gluten este mai mare, cu atât făina este de calitate mai bună.

Condiții de calitate ale făinii de grâu:

Caracteristici \ Tipuri	FĂINA ALBĂ	FĂINA SEMIALBĂ	FĂINA INTEGRALĂ ȘI NEAGRĂ	FĂINA DIETETICĂ
Aspect	pulbere cu granule fine	pulbere cu o granulație fină, urme vizibile de tărâțe	pulbere, conține particule de tărâțe	pulbere, conține particule de tărâțe și endosperm
Culoare	alb-gălbui, slab cenușiu	alb-gălbui, cu nuanțe cenușii	cenușiu-deschis, cu nuanță albă sau gălbuie	roșcat
Miros	plăcut, specific de făină de grâu, fără miros de mucegai încins sau alt miros străin			
Gust	dulceag, plăcut, specific, puțin dulceag, fără gust amar sau acru, fără scrâșnet la mestecare			
Infestare	nu se admite prezența insectelor, în niciun stadiu de dezvoltare			

Este bine să știi

- **Amidonul** ajută la **formarea și coacerea** aluaturilor; el se găsește în proporție mai mare în făina cu grad de extracție mai mic.
- **Glutenul** formează structura produsului finit, asigură menținerea formei și a înălțimii, dă viscozitate aluatului, permițând modelarea și tragerea lui în foi; în timpul dospirii, aluatul înglobează gazele și, prin coacere, se formează un miez poros.

DE REȚINUT!

Alegerea făinii pentru diferite utilizări culinare se face în funcție de conținutul în **amidon și gluten, substanțe** care au un rol diferit în formarea și coacerea aluaturilor.

Pentru patiserie-cofetărie, aluat fraged, fursecuri, plăcintărie și pentru aluatul dospit cu adaosuri, cele mai folosite tipuri sunt 000 și 680, corespunzătoare făinii albe.

Dar trebuie să mai aveți în vedere și următoarele:

- **pentru aluatul fraged**, este necesară făina cu extracție 30%, dar cu un gluten de calitate inferioară;
- **pentru foaia de plăcintă românească** – făină tip 000 cu gluten puternic, elastic, nelipicios.
- **pentru aluatul dospit** – făină cu extracție 30%, dar cu gluten puternic, elastic (**conținut gluten 30%**)
- **pentru aluat franțuzesc** – făină cu extracție 30%, dar cu un conținut de gluten umed, între 26-32%, dar bine legat, elastic, deschis la culoare.
- **pentru produse de panificație** – făină cu conținut ridicat de gluten, de calitate superioară.
- **pentru paste făinoase** – făină din grâu dur, cu sticlozitate ridicată, gluten umed peste 32%.

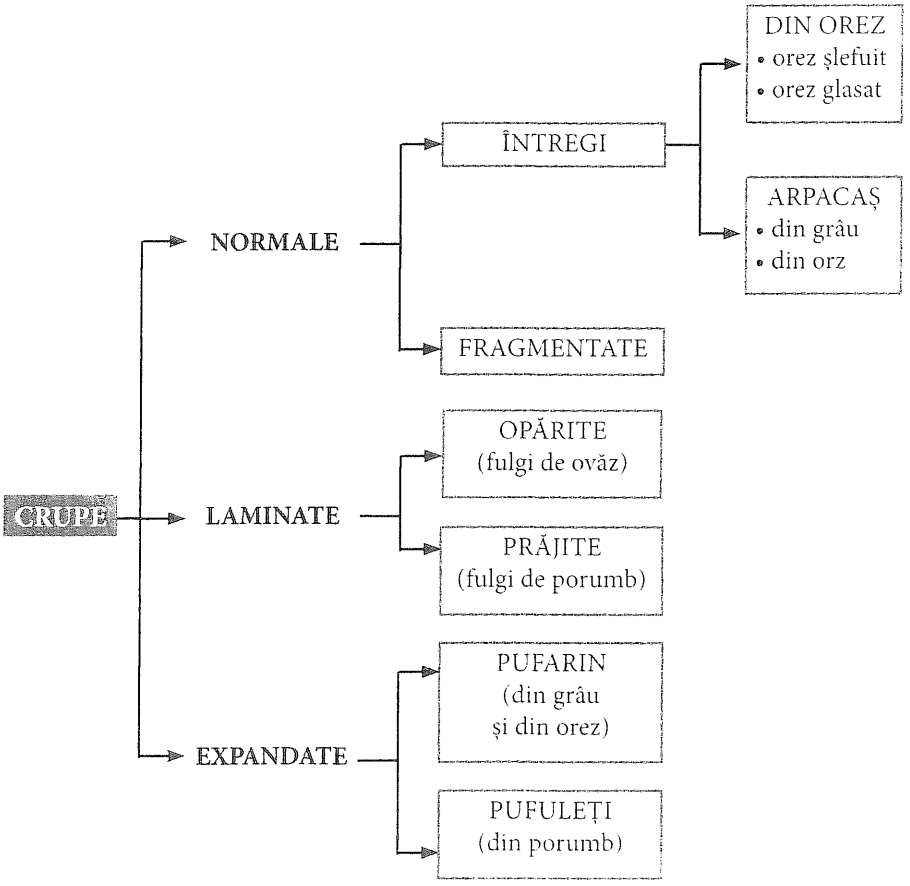
1 Prin gradul de extracție al făinii se înțelege cantitatea de făină, în kilograme sau procentual, obținută din 100 kg boabe (exemplu: dacă din 100 kg de grâu s-au obținut 30 kg de făină, atunci gradul de extracție este de 30 %).

Depozitarea făinii:
- în depozite sau camere uscate, curate, aerisite, fără rozătoare sau insecte;
- **ambalată** în saci de material textil sau în pungi de hârtie, stivuite astfel încât să poată circula aerul;
- **condiții de depozitare:** temperaturi de 10 °C, umiditate relativă a aerului 70-75 %, timp de 60 de zile vara și de 120 de zile iarna.

• CRUPELE •

Crupele – sunt produse obținute prin prelucrarea boabelor de cereale prin tehnici speciale.

În funcție de aceste tehnici, crupele se clasifică conform schemei de mai jos:



MĂLAIUL

Mălaiul – este o crupă care se obține prin măcinarea boabelor de porumb, în mori.

În funcție de granulație și culoare, acesta se clasifică în:
- **mălai grișat** (mălai extra);
- **mălai superior;**
- **mălai obișnuit.**

Știați că ... ?

- 100 g de crupe asigură 350 - 370 de calorii.
- Datorită **valorii lor, predominant calorică,** se recomandă **asocierea crupelor cu alimente bogate în proteine, vitamine, săruri minerale.**
- La fierbere, pastele își **măresc volumul de 2-3 ori.**
- **Crupele sunt** recomandate în alimentația tuturor grupelor de vârstă, inclusiv în alimentația dietetică.

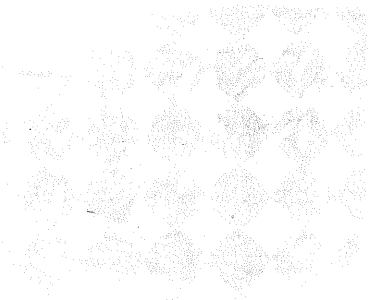
Este bine să știi

- La prepararea crupelor se recomandă folosirea unei cantități de **2,5-3 volume lichid la un volum de crupă.**

Crupe

Mici secrete din bucătărie

- pentru **mămăliguța pripită** se folosește ***mălaiul grișat;***
- pentru **mămăliguța românească,** ***mălai superior, obișnuit*** – pentru autenticitate.

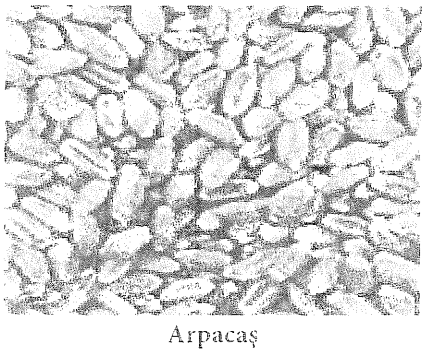


Orez Basmati

Este bine să știi

- Orezul conține 7% proteine inferioare ca valoare biologică și 70 % amidon. Conținutul său în sodiu îl indică în regimurile hiposodice.
- **Basmati,** care înseamnă *parfumat* este adesea numit „regele" orezului, datorită excelentelor sale calități: boabele foarte lungi și subțiri, care rămân afânate după fierbere, aroma deosebită. El este cultivat doar în **nordul Indiei și în Pakistan**, și nici un alt tip de orez nu poate fi etichetat ca *basmati*.

Griș



Arpacaș

OREZUL

Orezul – se obține prin *decorticarea* (îndepărtarea învelișului), *șlefuirea*, polizarea și *glasarea* orezului brut.

DE REȚINUT!

Este bine să știi ce orez să folosești!

- **pentru supe** – orezul cu bobul mai lung, cu formă rotunjită (**Padano**);
- **pentru budinci** – orezul cu bobul scurt, care absoarbe bine savorile, dar rezistă greu la fierbere (**Japonica**);
- **pentru risotto** – orezul cu bobul mediu, rotunjor sau oval și de culoare albă; exemplu: **Arborio** (cel mai cunoscut), **Carnaroli** și **Vialone**;
- **pentru salate, garnituri (boabele nu trebuie să se lipească)** se recomandă orezul cu bobul lung; exemplu: *orez basmati;*
- **la salate, cu carne de vânat sau cu pește,** se recomandă **orezul roșu**-integral, cu gust de nucă și o textură ușor elastică la mestecat; cea mai bună calitate de orez roșu provine din regiunea franceză Camargue;
- **pentru preparatele asiatice,** se folosește **orezul parfumat Thai,** care are o consistență tare și este ușor lipicios, și „**orezul chinezesc**" sau „**orezul lipicios**"; boabele sale sunt aproape rotunde și albe precum creta; metoda obișnuită de a-l găti este să fie înmuiat și apoi fiert în aburi, după care boabele se lipesc unele de altele, ca și cum ar fi unse cu clei; aceasta înseamnă că pot fi mâncate ca mici bile, desprinse cu degetele sau cu bețișoarele;
- **orezul prefiert (parboiled)** – este un orez integral care a fost înmuiat, fiert în aburi și uscat înainte de procesare și lustruire;
- **orezul dulce** – numit **mochi** în Japonia, are gust dulce, este lipicios și are un conținut mare de amidon. Se folosește la prepararea turtițelor de orez sau a altor dulciuri.

GRIȘUL

Grișul – este o crupă cu o compoziție aproximativ identică cu cea a făinii albe, mai bogat însă în proteine;
– este obținut concomitent cu făina albă.

ARPACAȘUL

Arpacașul – se obține prin **decorticarea și șlefuirea boabelor de grâu sau de orz.**

În funcție de natura boabelor de cereale din care este obținut, arpacașul poate fi:

- arpacaș din grâu;
- arpacaș din orz.

Condițiile de calitate ale crupelor

Caracteristici \ Tipuri	Mălai extra superior	Mălai superior	Griș	Orez	Arpacaș
Aspect	granule mari, fără urme vizibile de tărâțe	granule cu ușoare urme de tărâțe	granule uniforme	boabele trebuie să fie sănătoase uniforme ca mărime	**de grâu** – boabe rotunde, **de orz** – boabe ovale, decorticate și șlefuite
Culoare	culoare galben-portocaliu	galben	alb-gălbui	alb, până la alb-gălbui	**de grâu** – alb-gălbui, cu nuanță roșcată, **de orz** – alb-gălbui
Miros	plăcut, caracteristic, fără miros de mucegai sau alt miros străin				
Gust	plăcut, specific		specific, ușor dulceag	plăcut, specific	plăcut, dulceag, specific
Infestare	fără impurități sau infestare				

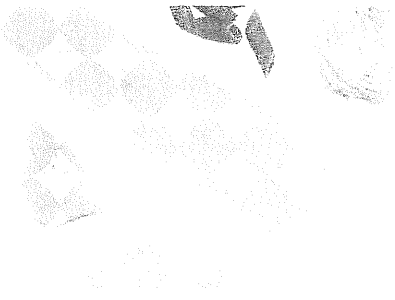
Utilizarea culinară a crupelor

Mălai	Orez	Griș	Arpacaș
la prepararea mămăligii simple sau cu diverse adaosuri, folosită drept garnitură la diferite preparate la panetat	la pregătirea garniturilor la obținerea dulciurilor de bucătărie ca adaosuri la preparate lichide (supe, ciorbe) ca adaosuri la tocături etc.	la obținerea găluștelor din griș la obținerea „garniturii de griș" la obținerea dulciurilor de bucătărie (griș cu lapte, budincă de griș etc.)	se folosește ca înlocuitor al orezului sau în amestec cu acesta, în special la obținerea tocăturilor

Depozitarea crupelor normale:

- **în locuri uscate, dezinfectate și bine aerisite**, respectând condițiile de vecinătate, deoarece primesc ușor mirosuri străine;
- **ambalate în saci de material textil sau în pungi de hârtie**, stivuite astfel încât să poată circula aerul;
- **temperatura 16-20 °C, umiditate 70-75 %.**

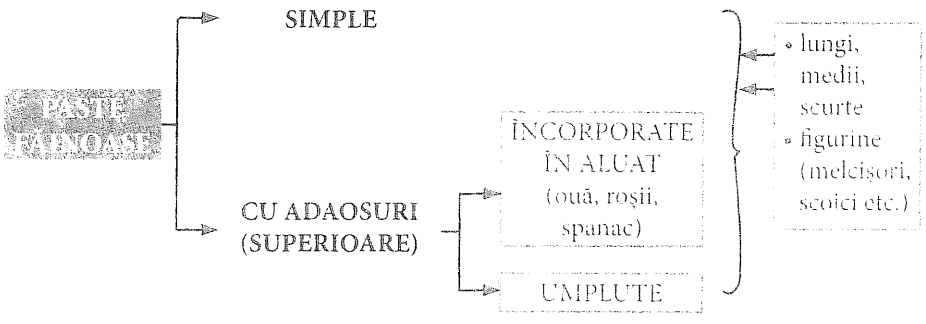
• PASTELE FĂINOASE •



Paste

Pastele făinoase – sunt produse obținute dintr-un aluat crud, nedospit (nefermentat), modelat în diferite forme și uscat până la o umiditate de 12–13 %.

Aluatul este preparat din făină de grâu și apă, cu sau fără adaosuri (ouă, pastă de tomate, spanac, sare etc.).



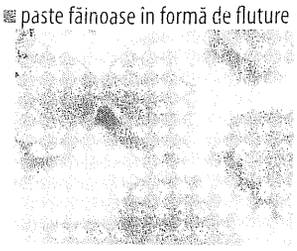
Bucătăria italiană câştigă din ce în ce mai mult teren în România.
De aceea îţi propunem un „dicţionar de paste".

PASTE FĂINOASE SCURTE

Chifferi
- paste făinoase scurte, în formă de corn, curbate şi găurite în interior

Conchiglie
- paste făinoase mici, în formă de boltă

Farfalle
- paste făinoase în formă de fluture



Penne
- paste făinoase scurte, tăiate oblic şi găurite în interior

Rigatoni
- paste făinoase scurte, tăiate drept şi găurite în interior

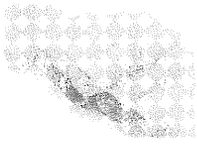
Tortiglioni
- paste făinoase scurte în formă de spirală

Gnochi
- paste făinoase scurte răsucite în formă de melc

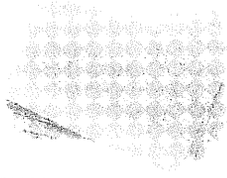
Fusilli
- paste făinoase care au forma unor şuruburi

PASTE FĂINOASE PLATE ŞI UMPLUTE

Cannelloni
- paste făinoase în forma de tub pentru umplut

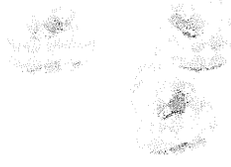


Lasagne plate
- foi de aluat masurând circa 10 X 20 cm
- se comercializeaza fierte dinainte sau crude



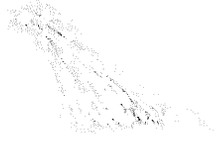
Ravioli
- pătrate, umplute cu spanac sau cu carne tocată
- aluatul este în forma de tăşcute

Tortellini
- aluaturi în forma de inele de diferite mărimi, umplute

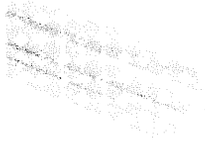


PASTE FĂINOASE LUNGI

Linguine
- asemănătoare spaghetelor, dar ceva mai groase



Macaroane
- paste făinoase lungi, tip pai



Spaghetti
- sunt cele mai cunoscute paste făinoase din lume
- sunt lungi, subţiri şi nu sunt găurite

Tagliatelle
- paste fainoase clasice italieneşti, sub formă de panglică/fâşii înguste, cu o lăţime de 0,6-1 cm

Condițiile de calitate ale pastelor

Caracteristică	Paste făinoase obișnuite	Paste făinoase superioare	Paste făinoase cu adaosuri
Aspect	▪ suprafață netedă, fără urme de făină ▪ se admit mici asperități, îndoituri ușoare sau deformări neînsemnate	▪ suprafață netedă, fără urme de făină, nesfărmată, translucidă, în ruptură cu aspect sticlos ▪ se admite o foarte ușoară încovoiere	▪ specific sortimentului
Culoare	▪ albă uniformă	▪ alb-gălbuie sau gălbuie-aurie, uniformă	▪ roză sau verzuie, în funcție de adaos
Gust și miros	▪ caracteristic, fără gust și miros străin		
Comportare la fierbere	▪ după fierbere în apă, trebuie să fie elastice, să nu se lipească între ele, să nu formeze cocoloașe		
Creștere în volum la fierbere (minimum)	▪ de 2,5 ori	▪ de 4 ori	▪ de 4 ori

Utilizare culinară:
- la pregătirea unor garnituri, a unor antreuri;
- la obținerea unor dulciuri de bucătărie;
- ca adaosuri la unele preparate lichide (supe, ciorbe etc.).

Condiții de păstrare
- **spațiile de depozitare:** curate, uscate, aerisite, dezinfectate;
- se păstrează **ambalate în pungi de celofan, hârtie pergamentată sau polietilenă, cutii de carton, saci de hârtie, lăzi de lemn;**
- **condiții de depozitare:** temperatura de păstrare 20 °C, umiditatea de maximum 85%.

Știați că ...?

Pastele făinoase sunt foarte apreciate în bucătărie, pentru că:
- au o mare întrebuințare, datorită varietății sortimentale și valorii lor nutritive mari (în asociere cu alte alimente ca: brânzeturi, carne, sosuri, legume, pește etc.);
- au o conservabilitate ridicată (termen mare de valabilitate 6 luni-1 an);
- se pregătesc în timp scurt.

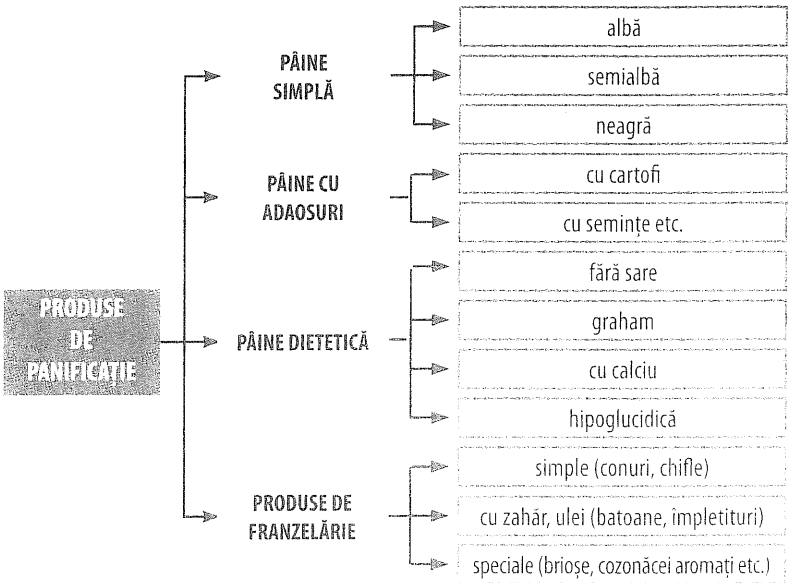
• PRODUSELE DE PANIFICAȚIE •

Produsele de panificație – sunt obținute prin fermentarea și coacerea unui aluat dospit, obținut din făină de grâu, apă, drojdie și sare.

În funcție de sortiment, acest aluat poate primi unele adaosuri (făină de secară, făină de cartofi, ceapă, semințe diferite etc.).

Pâinea este principalul produs de panificație, care furnizează organismului proteine de clasa a II-a de calitate nutrițională, vitamine din complexul B și substanțe minerale (Mg, P, Fe).

Clasificarea produselor de panificație este realizată în schema de mai jos.



Produse de panificație

Știați că ...?

Pâinea nu trebuie exclusă din alimentație în timpul dietelor pentru slăbit, una-două felioțe de pâine de secară fiind recomandate la dietă. În plus, pâinea ne poate inhiba pofta de dulce.

Dicţionar

Al dente – termen împrumutat din bucătăria italienească; face trimitere la felul în care sunt fierte pastele, astfel încât acestea să nu fie nici foarte tari, dar nici foarte moi.

Antreu – după regulile clasice ale gastronomiei, antreul este felul care se serveşte după gustare (sau supă) şi peşte (sau după preparatul care îl înlocuieşte), înainte de felul principal din meniu (de obicei, friptura);

Crutoane – mică bucată de pâine rumenită în cuptor sau prăjită în grăsime, care se serveşte în supă.

Decorticare – operaţie de desprindere şi de înlăturare a cojilor de pe unele seminţe, în vederea consumului sau prelucrării ulterioare a acestora.

Glasarea – operaţia de acoperire a boabelor cu un strat subţire de glazură formată din sirop de glucoză sau miere, talc, amidon etc. Are drept scop crearea unui aspect plăcut, îmbunătăţirea calităţii şi creşterea rezistenţei la păstrare.

Condiţii de calitate

Aspect	▪ formă regulată, neturtită
Coajă	▪ netedă, lucioasă, fără lipituri
Culoare	▪ uniformă, specifică fiecărui tip (brun-deschis, auriu), nearsă, dar nici palidă
Miezul	▪ porozitate uniformă, elastic, fără urme de făină, fără straturi compacte sau corpuri străine
Gustul şi mirosul	▪ plăcute, caracteristice, fără miros sau gust de mucegai sau rânced, fără scrâşnet la mestecare cauzat de impurităţile minerale
Semne de alterări microbiene	▪ lipsă (prin ruperea pâinii să nu se formeze fire mucilaginoase)

Păstrare şi depozitare

▪ în spaţii dezinfectate, uscate, aerisite, bine ventilate, aşezate pe paleţi
▪ condiţii de depozitare: la 10-18 °C, umiditate 60-70 %.

Utilizări în producţia culinară:

▪ pâinea se utilizează ca atare (în stare proaspătă ori tost);
▪ la obţinerea pesmetului;
▪ intră în compoziţia unor preparate sub formă de crutoane,
▪ intră în componenţa unor tocături (umpluturi) ca material de legătură.

APLICAŢII, TESTE, TEME...

I. Completaţi spaţiile libere astfel încât enunţurile următoare să fie corecte şi complete.

Făina de grâu se obţine prin .....1..... în diferite .....2..... şi prin separarea particulelor rezultate prin .....3..... cu ajutorul sitelor.

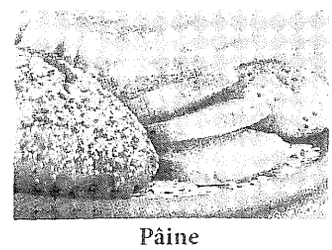
Mălaiul este o .....4..... care se obţine prin măcinarea .....5....., în mori.

Crupele sunt produse obţinute prin prelucrarea .....6....., prin tehnici speciale.

Orezul se obţine prin decorticarea (îndepărtarea învelişului), şlefuirea, polizarea şi glasarea orezului brut.

II. Scrieţi pe caiete litera corespunzătoare răspunsului corect.

1. Pentru obţinerea aluatului fraged se recomandă:
   a. făină cu extracţie 30%, dar cu un gluten de calitate inferioară;
   b. făină cu extracţie 30%, dar cu gluten puternic, elastic;
   c. făină cu conţinut ridicat de gluten, de calitate superioară;
   d. făină fără gluten.
2. Condiţiile optime de depozitare pentru făină sunt:
   a. la temperaturi de 0 °C, umiditatea relativă a aerului 80-95%;
   b. la temperaturi de 10 °C, umiditatea relativă a aerului 70-75%;
   c. la temperaturi de 4-5 °C, umiditatea relativă a aerului 70-75%;
   d. la temperaturi de 20 °C, umiditatea relativă a aerului 60-65%.
3. Orezul este o crupă:
   a. expandată; b. laminată; c. normală.
4. Pentru obţinerea risotto-ului se foloseşte:
   a. orezul cu bobul potrivit/mediu, rotunjor sau oval şi de culoare albă;



Pâine

b. orezul cu bobul lung (ex. *Orez basmati*);
c. orezul integral, cu coajă exterioară roșie, cu gust de nucă;
d. orezul Thaicare are o consistență tare și este ușor lipicios.

5. Pâinea graham este:
a. pâine dietetică; b. pâine simplă; c. pâine cu adaosuri; d. pâine hipocalorică.

III. Rezolvați pe caiete exercițiile de mai jos.

1. În coloana A sunt menționate principalele tipuri de făinuri folosite în alimentație, iar în coloana B, caracteristicile acestora.
Scrieți pe caiete asocierile dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

Făinuri	Caracteristicile lor
▪ făină albă ▪ făină intermediară ▪ făină semialbă ▪ făină neagră	▪ conține particule de tărâțe ▪ se obține din miezul bobului ▪ se obține prin eliminarea parțială a tărâțelor

2. În coloana A sunt menționate principalele tipuri de crupe folosite în alimentație, iar în coloana B, clasificarea acestora.
Scrieți pe caiete asocierile dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

Crupe	Clasificarea crupelor
▪ Normale ▪ Laminate ▪ Expandate	▪ Fulgi de porumb ▪ Pufarin ▪ Mălai ▪ Produse de panificație

IV. Copiați pe caiete tabelul de mai jos și completați condițiile de calitate pentru:

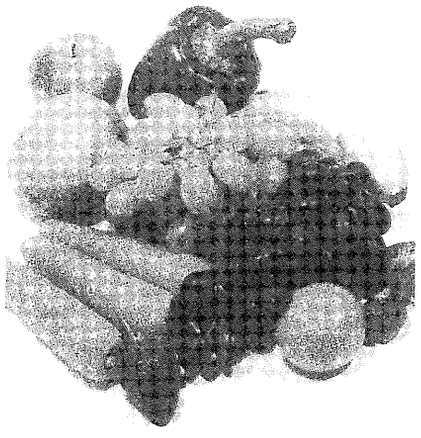
• Făină • Mălai • Orez • Griș • Paste făinoase

Denumirea produsului/materiei prime	
Aspect	
Culoare	
Miros	
Gust	
Infestare	

VI. Transcrieți pe caiete următoarele enunțuri. Stabiliți valoarea de adevăr a acestora și notați în dreptul fiecărui enunț „A", dacă apreciați că enunțul este corect sau „F", dacă apreciați că acesta este fals.

1. Materiile prime și auxiliare folosite în alimentație influențează atât caracteristicile nutritive, cât și calitățile organoleptice ale preparatelor culinare.
2. Materiile prime influențează numai proprietățile organoleptice și nu pot lipsi din preparatul culinar.
3. Printre materiile prime utilizate în procesul de producție culinar se numără: stimulente, condimente, coloranți alimentari.
4. Pastele făinoase sunt produse rezultate prin prelucrarea făinii sub formă de aluat.
5. Crupele nu au un conținut mare de amidon.
6. Pentru prepararea crupelor se recomandă utilizarea unui procent de 2,5-3 volum de lichid la un volum de crupă.
7. Pastele făinoase sunt produse obținute dintr-un aluat dospit.

1.1.2. Legume și fructe. Produse rezultate din prelucrarea lor



Codul culorilor în alegerea legumelor și a fructelor

Consumul a cinci sau chiar a mai multe mese pe zi de fructe și legume colorate constituie o parte din planul unei vieți sănătoase.

Aceasta, pentru că fructele și legumele colorate **asigură necesarul de vitamine, minerale și fibre** pentru o bună funcționare a organismului și un aport de energie optimă, protejează împotriva efectelor îmbătrânirii și reduc riscul de cancer și boli cardiovasculare.

Este esențial să consumi legume și fructe de diverse culori pentru a te bucura din plin de beneficiile acestor alimente:

- albastru/roșu închis, pentru a învinge efectele îmbătrânirii;
- roșu și alb, pentru a-ți asigura sănătate și vitalitate;
- verde, pentru o sănătate de fier;
- galben și portocaliu, pentru un aport de antioxidanți foarte puternici.

Ai grijă, deci, să-ți asiguri zilnic porția de sănătate!

- Consumul mediul anual de legume și de produse din legume este de 170-185 kg, de leguminoase boabe este de 3-4 kg, iar de cartofi 70-90 kg.

Este bine să știi

Partea comestibilă a legumelor este diferită: bulbi, fructe, frunze, inflorescențe, muguri, rădăcini, tuberculi sau tulpini, acestea reprezentând și criteriul de clasificare a legumelor.

Legumele și produsele rezultate din prelucrarea lor

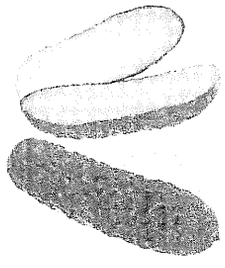
Principalele grupe de legume folosite în alimentație

Legumele – sunt alimente de origine vegetală, cu un rol important în alimentație, datorită **caracteristicilor** acestora:
- au însușiri de gust și aromă deosebite;
- furnizează elemente nutritive prețioase: glucide simple, săruri minerale, vitamine.

Importanță:
- sunt alcaline, neutralizând aciditatea excesivă din organism ca urmare a consumului ridicat de carne și de alte produse de origine animală;
- au efecte terapeutice, distrugând bacterii patogene prin substanțele fitoncide conținute de țelină, ceapă, usturoi, hrean.

Compoziția chimică medie a legumelor

Apă	Proteine	Lipide	Glucide	Săruri minerale	Vitamine
70–95%	0,5–7%	0,1–0,7% și 18–20% la semințe oleaginoase (soia)	1–22%	0,3–2% fosfor, potasiu, fier, sodiu, magneziu, sulf	C, B1, B2, polivitamina A, proporțiile variind în funcție de specie



Castraveți

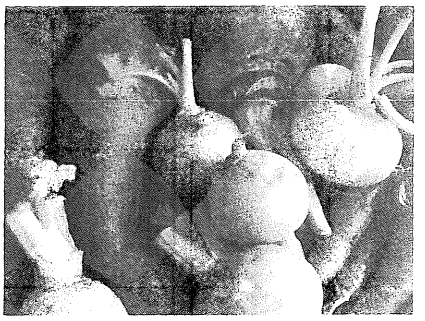
Conopidă

Dovlecei

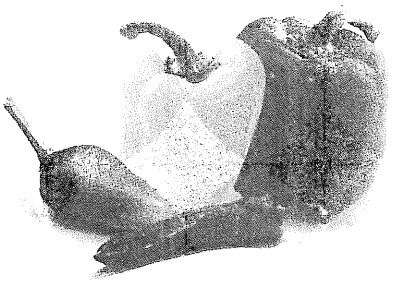
Clasificarea legumelor

LEGUME

- **RĂDĂCINOASE** → morcov, țelină, pătrunjel, sfeclă roșie, păstârnac, ridichi
- **TUBERCULIFERE** → cartof
- **BULBIFERE** → ceapă – arpagic, – ceaclama, – de apă; praz; usturoi
- **VĂRZOASE** → varză – albă, – roșie, – creață, – de Bruxelles; conopidă; gulii
- **FRUCTOASE** → roșii, castraveți, vinete, dovlecei, ardei, pepeni
- **PENTRU PĂSTĂI** → fasole, mazăre, linte
- **FRUNZOASE** → spanac, lobodă, salată, cicoare
- **CULTURI SPECIALE** → ciuperci
- **CONDIMENTARE** → aromatizante: frunze de țelină, leuștean; perene: hrean

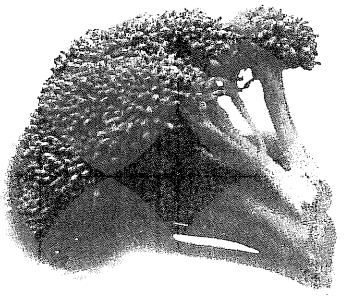


Legume rădăcinoase



Ardei

Andive



Broccoli

LEGUMELE RĂDĂCINOASE

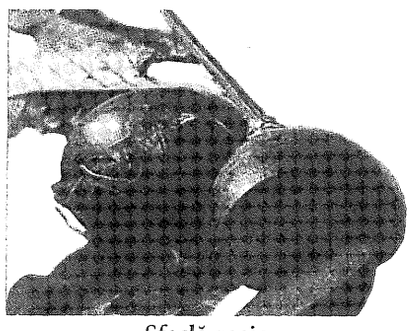
Legumele rădăcinoase – sunt plantele de la care se consumă rădăcina, iar în unele cazuri, și frunzele lor aromate.

Acestea au o valoare alimentară ridicată, datorită substanțelor minerale de rezervă.

Morcovi

Caracteristicile generale ale principalelor legume rădăcinoase

	Morcov	Pătrunjel	Păstârnac	Țelină	Sfeclă	Ridiche
Aspect	rădăcina ovală, rotundă sau conică, în funcție de soi	rădăcină lemnoasă, lipsită de suculență	rădăcină spongioasă, cu pulpa fibroasă, suculentă	rădăcină sferică, acoperită cu o pieliță; pulpa spongioasă, aromată	rădăcină cărnoasă, suculentă, de formă sferică sau fusiformă	**de lună/de vară** formă rotund-turtită, conică sau alungită cu miez fraged, suculent **de iarnă** au rădăcina mare, cărnoasă, de formă lunguiață sau sferică cu pulpa suculentă
Culoare	de culoare portocalie sau roșiatică	rădăcină alb-gălbuie sau alb-roșie	rădăcină albă sau gălbuie	alb-gălbuie, alb-cenușie sau albă cu dungi cafenii	culoarea variază în funcție de soi, de la roșu închis la roșu deschis	**de lună / de vară** culoare albă până la roșie, cu miezul alb sau roz **de iarnă** de culoare neagră cu miezul alb gălbui
Miros	specific	specific	specific	specific	specific	specific
Gust	dulceag, plăcut	dulce, aromat, datorită uleiurilor eterice	ușor dulceag, ușor picant, aromă specifică	dulceag și aromat	dulce, plăcut	plăcut, specific cele de iarnă au gust înțepător, datorită compușilor cu sulf
Conținut în substanțe nutritive	conținut mare de glucide, vitamine, provitamina A (caroten), substanțe minerale: Fe, Cu, Ca, P	glucide, substanțe extractive neazotate, minerale, provitamina A, vitamine B, C	bogat în vitaminele B1, B2, C și uleiuri eterice.	bogată în provitamina A, vitaminele E, B, C, PP, minerale (Ca)	conținut bogat în glucide, minerale (K, Ca, P), vitamine (B1, B2, C), pigmenți	**de lună / de vară** bogat în glucide, uleiuri eterice, vitamine și alte substanțe nutritive. **de iarnă** puțin bogat în vitamine conțin compuși cu sulf
Utilizare culinară	în stare crudă: în salate de cruditați suc de morcovi în diferite preparate culinare: preparate lichide (supe, ciorbe) preparate de bază (ghiveci, soteuri, preparate din legume și carne)	preparate lichide (supe, ciorbe), sosuri preparate de bază (ghiveci, soteuri, preparate din legume și carne)	preparate lichide (supe, ciorbe), sosuri preparate de bază (ghiveci, soteuri, preparate din legume și carne).	crudă: în salate supe-ciorbe preparate de bază (ghiveci, soteuri, preparate din legume și carne)	în salată, fiartă sau coaptă	în stare crudă, ca atare în salate



Sfeclă roșie

Este bine să știi

Cele mai apreciate soiuri de morcovi sunt cele cu suprafață netedă, de culoare portocalie sau roșiatică, datorită conținutului ridicat de caroten și de zahăr și conținutului mai redus în celuloză.

Soiurile de sfeclă de culoare roșu-închis sunt mai suculente și mai gustoase, iar soiurile care în secțiune prezintă cercuri concentrice mai deschise (aproape albe) alternând cu cele mai închise sunt de calitate inferioară.

• LEGUMELE TUBERCULIFERE •

Legumele tuberculifere – sunt legumele cultivate pentru tuberculi.

Tuberculul – este o parte subterană, îngroșată a tulpinii, unde se acumulează substanțe de rezervă.

Cea mai importantă plantă din această categorie este ***cartoful.***

Cele mai cunoscute soiuri de cartofi de masă sunt: **Galben timpuriu, Roz de vară, Ghiulbaba, Săpunari, Maikonig, Viola, Roz de toamnă.**

Caracteristicile cartofilor

Aspect	tuberculi întregi, uniformi, cu suprafață netedă, cu forme diferite, în funcție de soi: rotunzi, ovali, alungiți, neîncolțiți
Culoare	corespunzătoare soiului
Miros	specific
Gust	nu se apreciază gustul în stare crudă
Conținut în substanțe nutritive	amidon (12-27%), vitaminele B, C, PP și provitamina A (numai în cei cu miez galben), având o valoare nutritivă mai mare decât a rădăcinoaselor

Este bine să știi

- Cartofii făinoși se folosesc pentru piureuri.
- Cartofii cu un conținut redus de amidon se folosesc pentru prăjire sau coacere.

Cartofi

Știați că... ?

- **Prazul** este o legumă apreciată pentru frăgezimea, suculența și calitățile laxative.
- **Ceapa**, prin însușirile sale gustative, stimulează secreția gastrică.

• LEGUMELE FRUNZOASE •

Legumele frunzoase – sunt legumele cultivate pentru frunze.

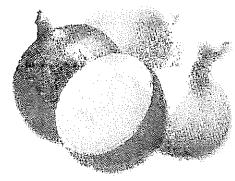
Caracteristicile legumelor frunzoase

	Salata verde	Spanacul	Andivele (cicoarea de grădină)
Aspect	căpățână cu frunze mai mult sau mai puțin îndesate frunze proaspete, zvântate, curate și sănătoase, fără urme de inflorescență	frunze proaspete fragede cărnoase zvântate, fără frunze rănite, pătate, fără pământ sau tulpini florale	frunze late, groase, cărnoase, formând o păpușă mare alungită, de consistență fragedă proaspete, fragede, fără frunze verzi sau desfăcute, neatacate de insecte, nepătate
Culoare	verde, de diferite nuanțe	verde, de diferite nuanțe	culoare albă
Miros	specific	specific	specific
Gust	caracteristic, ușor amărui	caracteristic	caracteristic, amărui
Conținut în substanțe nutritive	bogat în provitamina A, vitaminele B, C, săruri minerale conținut mare de apă (sunt foarte perisabile)	conținut ridicat în vitamine și fier	bogat în glucide, glucoză, fibre vegetale, vitamina C, substanțe tonic amare
Utilizări culinare	salate diferite	salate piureuri preparate de bază	în diferite salate, fiind apreciate pentru gustul specific

• LEGUMELE BULBOASE •

Legumele bulboase – sunt cele de la care se consumă atât bulbul (tulpina subterană), cât și frunzele, când sunt tinere.

Principalele legume bulboase folosite în alimentație sunt ceapa, usturoiul, prazul.



Ceapă

Caracteristicile legumelor bulboase

	Ceapa uscată	Ceapa verde	Usturoiul	Prazul
Aspect	bulbul rotund, turtit, oval, alungit, acoperit de foițe subțiri	bulbul alungit, cu frunze verzi, lucioase, peste 25 cm lungime	bulb (căpățâna) format din mai mulți bulbi fixați pe un disc lemnos, acoperiți cu foițe subțiri	bulbul mai mic decât la ceapă sau usturoi, alungit, cu o tulpină falsă, format din foi albe, subțiri și cărnoase.
Culoare	galben închis, galben-cărămiziu, roșu-vinețiu	bulbul alb, frunze verzi	culoare albă sau roz	culoare albă, cu frunze verzi
Miros	specific	specific	specific	specific
Gust	caracteristic, iute	caracteristic, iute	caracteristic, iute	caracteristic
Valoare nutritivă	bogate în substanțe nutritive: glucide 6-10%, proteine, vitamine (A, B, C)			
Utilizare culinară	intră în componența unei game largi de preparate: gustări, preparate lichide, sosuri, preparate de bază	salate sosuri reci la obținerea diferitelor preparate culinare	sosuri reci fripturi la tigaie sau la cuptor	în diferite preparate culinare, înlocuind ceapa uscată, în preparatele dietetice

Știați că... ?

Broccoli este un deliciu în combinație cu suc de lămâie, brânză și pătrunjel.

• LEGUMELE VĂRZOASE •

Legumele verzoase – sunt plante legumicole de la care se consumă:
- *frunzele* dispuse sub formă de căpățână: ***varza;***
- *tulpina îngroșată*: ***gulia;***
- căpățâna falsă (*inflorescență* incomplet dezvoltată): ***conopida.***

Au un conținut ridicat de substanțe nutritive: glucide 3-5%, substanțe proteice, săruri minerale, vitamine B1, B2, C, A.

Caracteristicile legumelor verzoase

	Varza albă	Varza roșie	Varza de Bruxelles	Gulia	Conopida	Broccoli
Aspect	căpățâni complet formate, bine îndesate frunze proaspete, sănătoase, zvântate	căpățâni mai mici și mai îndesate decât la varza albă frunze subțiri, fragede	căpățâni foarte mici, așezate în formă de ciorchine pe un lujer	tulpina îngroșată, care poate ajunge de la 200 g la 3 kg, in funcție de soi și de condițiile de creștere	căpățâni sub formă de inflorescență, proaspete, sănătoase, curate, zvântate complet formate, bine îndesate, fără frunzulițe	căpățâni sub formă de inflorescențe, susținute pe o tulpină de circa 15-30 cm Partea superioară a tulpinii trebuie să fie moale, iar cea inferioară, tare și lemnoasă
Culoare	alb-verzui	roșu-violaceu	verde	verde-deschis	albă (inflorescența cu frunze verzi)	verde închis (coroana)
Gust, miros	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic
Valoare	conținut bogat de vitaminele A și C sursă importantă de calciu, fibre și fier recunoscute ca aliment anticancerigen (în special broccoli)					
Utilizare în gastronomie	proaspătă în salate preparate de bază, tocături în foi, la murături	proaspătă în salate la murături	la garnituri, soteuri etc.	salate crude, în obținerea preparatelor lichide	piure budinci sufleuri	piure budinci sufleuri garnituri

• LEGUMELE FOLOSITE PENTRU FRUCT •

Legumele folosite pentru fruct (legume fructuoase) – sunt legumele cultivate pentru fructele lor gustoase.

au valoare nutritivă mare, datorită conținutului bogat în zaharuri, proteine, substanțe minerale, vitamine (C, B_1, B_2) și unor substanțe specifice speciei – solanina la roșii, capacina în ardei, substanțe tanate în vinete, pigmenți (care dau culoare).

Din această grupă fac parte: *roșiile* (*tomatele*), *vinetele, ardeii, castraveții, dovleceii, pepenii verzi și galbeni*. Particularitățile acestora diferă ca structură și gust, de la specie la specie.

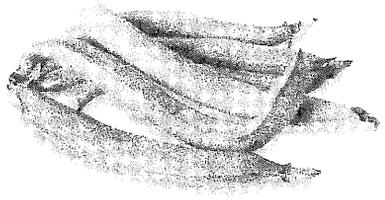
Știați că... ?

Vinetele au o valoare calorică redusă: 100 g vânătă furnizează numai 20 de calorii.

Caracteristicile principalelor legume fructuoase

	Tomatele	Ardeiul	Vinetele	Castraveții	Dovleceii	Pepenii
Aspect	fructul foarte zemos și cărnos, acoperit cu o pieliță subțire cerată cu forme diferite, în funcție de soi suprafață netedă sau cu muchii	fructul mai puțin cărnos, cu cavități interioare are consistența moale, mijlocie sau tare (crocantă), cu grosimea cuprinsă între 1și 4 mm are forme, dimensiuni diferite, suprafețe netede	fructe de diferite forme: ovală, sferică, cilindrică acoperite cu pieliță netedă, lucioasă consistență elastică	fructul de formă alungită, oval, cilindric; forma și diametrul diferă, în funcție de soi suprafața netedă sau acoperită cu perișori pulpa tare, miezul (carnea) fraged	fructul fraged, suculent, cu semințe mici (cei tineri) și albe formă cilindrică, suprafață netedă, uneori costată	**Pepenii galbeni** formă sferică, turtită, alungită, de mărimi diferite coaja netedă sau brăzdată miezul suculent, dulce, aromat **Pepenii verzi** coajă netedă, miezul suculent
Culoare	roșie sau galbenă	verde închis la început, apoi se diferențiază în funcție de soi, devenind verde albicioasă, alb-gălbuie, iar la maturitatea fiziologică, roșie sau portocalie	violetă, de diferite nuanțe, lucioasă fructele ajunse la maturitate de consum au culoare închisă	verde, de diferite nuanțe, trecând spre galben, pe măsură ce fructul se apropie de maturitatea fiziologică și miezul alb (îngălbenirea scade calitatea fructului)	culoare alb-lăptoasă până la verde	**Pepenii galbeni** coaja: galbenă, galben-verzuie sau roșiatică miezul: galben, galben-verzui până la portocaliu **Pepenii verzi** coaja: verde, de diferite nuanțe miezul: roșu, de diferite nuanțe
Miros	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic	caracteristic
Gust	plăcut, dulce-acrișor	dulce, iute sau mai puțin iute	plăcut (la unele soiuri poate fi fad sau amar), cu puține semințe	plăcut (la unele soiuri poate fi fad sau amar)	plăcut în urma preparării	plăcut, suculent, dulce aromat
Conținut în substanțe nutritive	vitamine și pigmenți (caroten) care dau preparatelor culinare un aspect atrăgător	cel mai mare conținut în vitamina C și provitamina A	calciu, potasiu, sodiu, magneziu fosfor, vitaminele A, C, B1, B2, B3, B6, PP și amidon	conținut mare de apă și redus de substanțe nutritive	bogați în hidrați de carbon, magneziu, potasiu, amidon, fosfor, calciu, vitamine (A, B, C, E), antioxidanți carotenoizi	bogat în glucide (6–9%), vitaminele C, B și provitamina A
Utilizări culinare	la salate la obținerea preparatelor lichide și a preparatelor de bază ca element de decor	în stare crudă copți, în salate în componența diferitelor preparate la murături	la salate (coapte) la diferite preparate de bază (ghiveci, vinete cu carne, vinete umplute, împănate, musaca)	în salate la obținerea murăturilor	la obținerea unor salate, antreuri la obținerea unor preparate de bază	**Pepenii galbeni** ca desert, simplu sau cu zahăr, înghețată, siropuri ca gustare (se asociază cu vin Madera, Porto, Marsala) **Pepenii roșii** ca desert coaja pentru confiat la murături

• LEGUMELE PĂSTĂIOASE •



Fasole verde

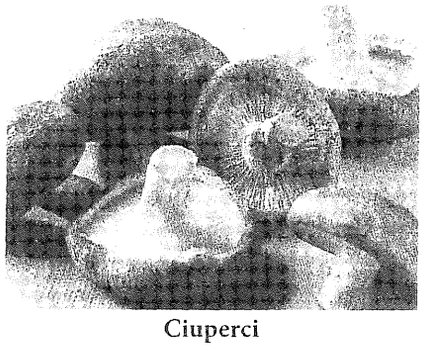
Legumele păstăioase – sunt legume care se cultivă pentru:
- păstăile lor (fasolea şi bamele);
- boabele verzi (mazărea);
- boabele uscate (fasolea).

Valoarea alimentară este dată de conţinutul în:
- zaharuri simple şi amidon (2,8-18%);
- substanţe proteice (legumină, faseolină);
- vitamine B1, B2, C, provitamina A;
- săruri de calciu, fosfor, fier ş.a.

Caracteristicile de calitate ale legumelor păstăioase

	Fasole verde	Fasole uscată	Lintea boabe	Mazărea	Soia	Bamele
Aspect	păstăi fragede, cărnoase şi suculente forme diferite: turtite sau cilindrice, late sau înguste, groase sau subţiri	boabe de dimensiuni diferite (mari, mijlocii sau mici), ajunse la maturitatea deplină	boabe rotunde de dimensiuni diferite (mari, mijlocii sau mici)	boabe verzi, fragede, proaspete cele ajunse la maturitate au formă rotundă sau zbârcită	boabe asemănătoare cu cele de fasole	păstăi tinere cu fructul sub formă de capsulă cu suprafaţa acoperită de perişori asprii
Culoare	în funcţie de soi: verde, galbenă, verde cu pete violacee	albă, colorată şi pestriţă	culoare verde-gălbuie sau verde-brună de toate nuanţele	verde	galben-auriu, cu varietăţi de culoare neagră, verde sau roşie	verde
Miros	caracteristic, fără miros încins, de mucegai sau alt miros străin					
Gust	specific	gust caracteristic nici acru nici amărui	specific	dulce, plăcut	plăcut, specific	specific
Conţinut în substanţe nutritive	proteine de origine vegetală, vitamine, provitaminele A, D, vitamina C, celuloză	conţinut ridicat de proteine şi de celuloză	proteine de origine vegetală, vitamine, provitaminele A, D, vitamina C, celuloză	proteine de origine vegetală, vitamine, provitamina A D vitamina C, celuloză	proteine de origine vegetală, vitamine, provitamina A D vitamina C, celuloză	au un conţinut ridicat de grăsimi, proteine şi substanţe mucilaginoase
Utilizare culinară	la obţinerea preparatelor lichide (supe, ciorbe) la obţinerea unor preparate de bază la soteuri, creme, garnituri la conserve	la pregătirea preparatelor de felul I şi II la obţinerea conservelor	la obţinerea unor preparate lichide (supe)	la obţinerea preparatelor lichide (supe, ciorbe) la obţinerea unor preparate de bază la soteuri, creme, garnituri la conserve	preparate de bază, ca şi fasolea	la obţinerea unor preparate culinare: mâncare de bame, ghiveci la obţinerea conservelor

• CIUPERCILE •



Ciuperci

Ciupercile – sunt plante lipsite de clorofilă, apreciate pentru valoarea lor nutritivă, din acest motiv fiind numite şi *carne vegetală*.

Sortimentul ciupercilor include:
- *ciuperci cultivate*: ciuperca de câmp, ciuperca albă de bălegar, şampinioane
- *ciuperci de câmp*: bureţi lăptoşi, ghebe, mânătărci, zbârciogi ş.a.

Caracteristicile de calitate ale legumelor uscate

Aspect	pălării cărnoase, proaspete, fragede, curate, nepătate, neatacate
Culoare	alb-cenușiu
Gust/Miros	specific (sunt apreciate pentru gustul plăcut și aroma caracteristică)
Conținut de substanțe nutritive	substanțe azotoase, zaharuri, acizi organici, minerale: calciu, potasiu, fosfor, fier, vitamine B1, B2, D, tanin, substanțe ceroase
Utilizări culinare	se consumă, în stare proaspătă și conservate, în diverse preparate culinare

Depozitarea legumelor

- Legumele se păstrează în depozite, în funcție de perisabilitatea lor.
- Cele perisabile (verdețuri, dovlecei, ceapă, usturoi verde, ciuperci, tomate, cartofi timpurii) trebuie consumate imediat.
- Legumele mai puțin perisabile (cartofi de toamnă, ceapă uscată, usturoi, rădăcinoase) se păstrează, pe timpul iernii, la temperaturi de 0–5 °C, umiditate relativă 75–90%.

Știați că...?

Trufele sunt unele dintre cele mai scumpe materii prime folosite în restaurantele de lux. Ele sunt niște ciuperci mici, negre, ce cresc sub pământ. Trufele reprezintă un adevărat deliciu culinar, fiind extrem de apreciate în restaurantele marilor orașe ale lumii, fiind numite de către francezi «diamantele negre».

Produse industrializate obținute din legume

În vederea prelungirii duratei de păstrare, legumele sunt supuse unor metode de conservare ca:

- deshidratarea (uscarea sau concentrarea sucului de roșii);
- sterilizarea;
- congelarea;
- murarea;
- marinarea.

În alimentație se folosesc, în special, **legumele uscate, produsele din tomate, conservele din legume.**

• LEGUMELE USCATE •

Legumele uscate (deshidratate) – se obțin prin îndepărtarea parțială a apei din conținut (până rămâne cca 14% apă).

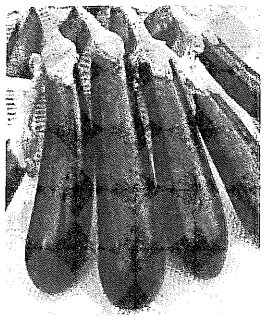
Sortimentul de legume uscate folosite în alimentație include: ceapă, cartofi, varză, morcovi, praz, fulgi de fasole.

Utilizare culinară:

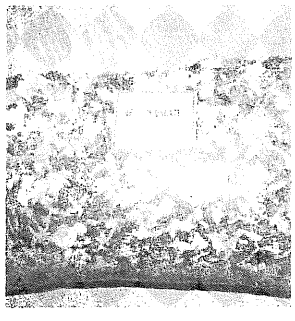
- la obținerea unor supe concentrate, sosuri, amestecuri de condimente, preparate pe bază de pește.

Condiții de calitate ale legumelor uscate

Aspect	rondele, tăieței, fulgi (în funcție de sortiment) să nu fie mucegăite sau putrezite
Culoare	diferă în funcție de sortiment
Gust, miros	specifice sortimentului
Consistență	tare, ușoară, friabilă și elastică



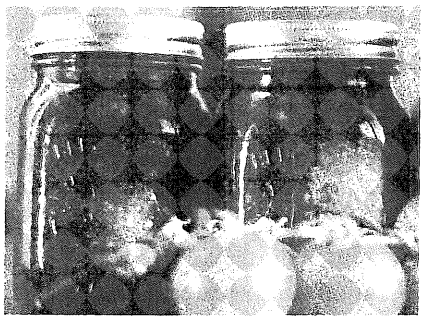
Vinete



Legume uscate

Varză

• CONSERVELE DE LEGUME •



Conserve de legume

Conservele de legume – se obțin prin sterilizarea (la 112–120 °C) a legumelor aflate în apă, ulei, bulion etc.

Sortimentul conservelor de legume include:

- **conserve de legume în apă/saramură**, fasole, păstăi, mazăre, dovlecei, zarzavat pentru ciorbe, spanac, conopidă;
- **conserve în ulei:** ghiveci, tocană, bame, dovlecei cu orez, vinete tocate etc.;
- **conserve în bulion**: ghiveci, roșii întregi, vinete, bame.

Utilizare culinară: la gătit.

• PRODUSELE OBȚINUTE DIN ROȘII •

Roșii

Produsele obținute din roșii – se obțin prin pasteurizarea și concentrarea sucului de roșii.

Sortimentul produselor obținute din roșii cuprinde:

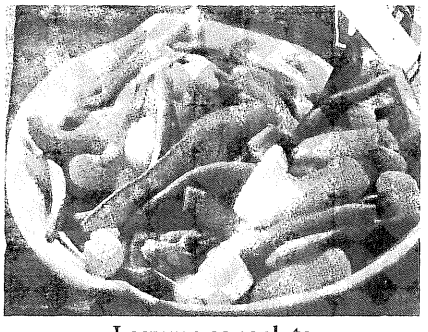
- sucul de roșii;
- bulionul;
- pasta de tomate.

Condiții de calitate ale produselor obținute din roșii

Aspect	masă omogenă, densă; fără semne de alterare, fermentație sau mucegai.
Culoare	roșu aprins până la roșu cărămiziu; uniformă în toată masa.
Gust și miros	specifice roșiilor, fără gust și miros de fermentare, caramelizare, mucegai.

Utilizare culinară: ca adaosuri la diferite preparate.

• LEGUMELE CONGELATE •



Legume congelate

Legumele congelate – se obțin prin congelarea legumelor la temperaturi cuprinse între –35 °C și –40 °C, ceea ce sporește durata de păstrare la 10–12 luni.

Sortimentul legumelor congelate cuprinde: mazăre, fasole verde, dovlecei, roșii, ardei gras, vinete etc.

Păstrare și depozitare

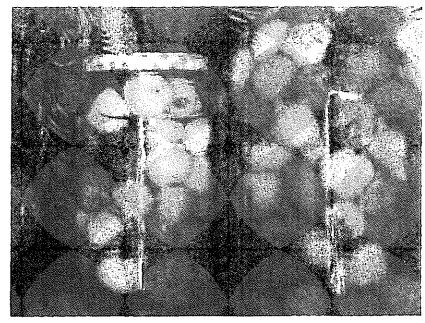
Legumele congelate se păstrează în spații frigorifice, la temperaturi de –20 °C și umiditate relativă a aerului de 90%.

Condiții de calitate ale legumelor congelate

Aspect	formă specifică soiului; consistență tare.
Culoare	caracteristică soiului.
Gust, miros	specifice, fără gust și miros străin.

• LEGUMELE MURATE •

Murarea – este un proces care are la bază fermentația lactică (glucidele din legume se transformă prin fermentație în acid lactic), împiedicând dezvoltarea microorganismelor și asigurând conservarea legumelor.



Murături

Sortiment: varză, castraveți, gogonele, pepeni verzi, ardei umpluți cu varză.
Utilizare culinară:
- ca salate;
- la diverse preparate culinare.

Condiții de calitate ale murăturilor

Aspect	mărime uniformă consistență tare, elastică, crocantă aspectul lichidului cât mai limpede
Culoare	cât mai apropiată de cea inițială
Gust, miros	specifice, fără gust și miros străin

Banane

Fructele și produsele rezultate din prelucrarea lor

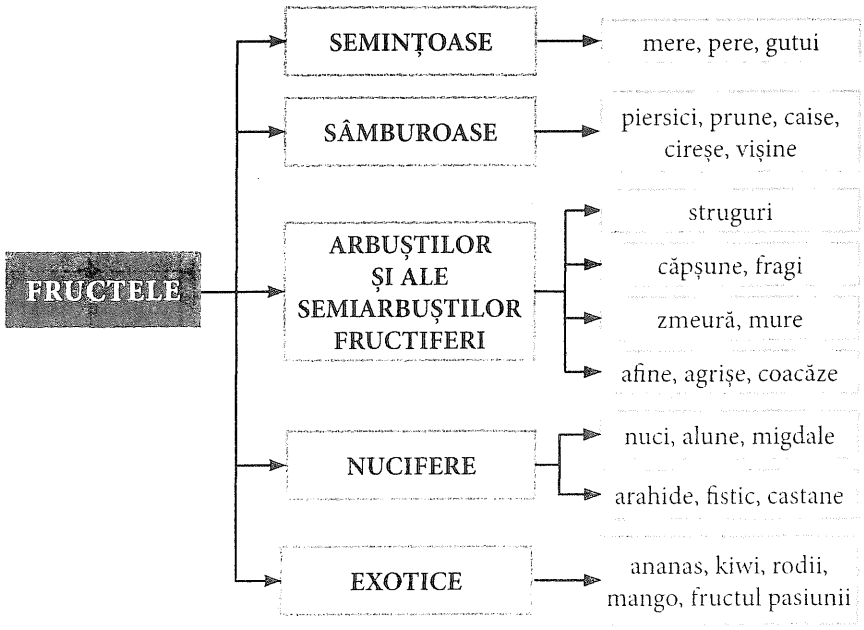
Principalele fructe folosite în alimentație

Fructele – sunt alimente de origine vegetală, cu un conținut bogat în glucide, săruri minerale, vitamine și acizi organici, care au digestibilitate ușoară.

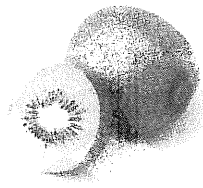
Curmale

Fructele se caracterizează printr-o mare varietate structurală, compoziție chimică și gust, ceea ce face dificilă o clasificare unică a acestora.

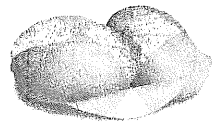
Fructele pot fi grupate în următoarele categorii:



Caracterizarea principalelor grupe de fructe



Kiwi



Mango

Grupa de fructe	Particularităţi structurale	Sortiment	Gust
Seminţoase	pieliţa colorată pulpa cărnoasă, densă seminţele în loje pergamentoase	mere, pere citrice gutui	acidulate aromă specifică sau pronunţată astringente foarte aromate
Sâmburoase	pieliţa puternic şi diferit colorată faţă de miez pulpă suculentă, verzuie sâmbure tare, care închide sămânţa	cireşe, vişine caise, piersici prune, curmale coarne	dulci-acidulate astringente nearomate
Fructe de arbuşti şi semiarbuşti	pulpă zemoasă seminţe mici, răspândite în pulpă sau situate spre suprafaţă	căpşuni, fragi zmeură, mure coacăze afine struguri	foarte aromate astringente zaharoase
Nucifere	pulpă necomestibilă seminţe comestibile închise în coajă lemnoasă	nuci alune	uleioase

Caracterizarea principalelor fructe din import

Fructele **din import**, numite şi **fructe tropicale şi mediteraneene**, sunt foarte utilizate în alimentaţie, atât datorită gustului deosebit, cât şi aspectului lor ce conferă preparatelor o prezentare atractivă (pentru consumatorii de toate vârstele).

Fructul	Caracterizare	Utilizări
Curmalele sunt fructele unui palmier	fructe ovale culoare galben-aurie sau brun-roşcată (la maturitate) gust dulce aromat	atât în stare proaspătă, cât şi uscate sunt servite atât ca felul întâi, cât şi ca desert
Ananasul este fructul unei plante erbacee	fruct cărnos, mare, înconjurat de o coajă groasă, având dimensiuni mari gust savuros, dulce acrişor	ca atare sub formă de sucuri, compoturi în cofetărie la prepararea tartelor şi la ornarea torturilor, a îngheţatei, precum şi ca garnitură la anumite feluri de mâncare cu carne
Bananele sunt fructele unui arbust tropical din specia *Husa Paradisiaca*	fructe alungite, acoperite cu o coajă galben-verzuie foarte valoroase sub aspect nutritiv, dar extrem de pretenţioase sub aspectul regimului de păstrare	folosite ca garnitură pentru peşte (bananele coapte) şi pentru produsele din carne de pui (prăjite) folosite în salate de fructe şi la tarte la obţinerea piureurilor şi a altor produse destinate copiilor între 4 luni şi 3 ani
Kiwi este fructul exotic comestibil al plantei *Actinidia chinesis*	fruct de formă ovală coajă de culoare verde-maronie, pulpă cărnoasă, de culoare verde, cu numeroase seminţe mici, dispuse circular către interiorul fructului gust dulce-acrişor	la tarte şi la salate de fructe
Rodiile sunt fructele arborelui denumit rodiu	fruct cu coajă groasă şi roşiatică, cu mai multe loje acoperite de o pieliţă tare, având în interior mai multe seminţe	ca desert şi în numeroase preparate de origine orientală
Stafidele sunt fructele unor varietăţi de struguri fără seminţe	boabe de struguri fără seminţe, uscate la soare sau în cuptoare speciale	la prepararea diverselor deserturi la obţinerea unor preparate cu carne sau umpluturi, la garnituri pentru peşte
Mango sunt fructele arborelui de mango	fruct oval, cu mărimea variind de la dimensiunea unui măr la cea a unui pepene are pulpa galben-rozie, fină, cu o aromă plăcută culoarea verde în exterior	ca atare, stropite cu suc de lămâie, zahăr sau ghimber la obţinerea salatelor de fructe

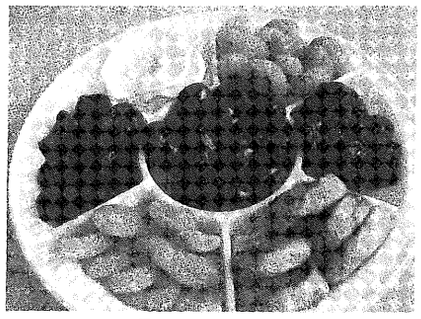
Fructul pasiunii numele vine de la floarea *Pasiunea lui Cristos*	fructe cu forma lunguiață, cu coaja groasă, considerate ca fiind printre cele mai delicioase fructe exotice culoarea diferă în funcție de specie, de la alb-verzui la purpuriu fructul cu miez roșu este mai aromat decât cel cu miez galben	ca desert ca garnitură la diverse preparate
Măslinele sunt fructele arborelui *Olea Europea Culta*	fructele mici, numite *drupe* au culoarea verde în perioada de creștere și nuanțe întunecate de purpuriu-negru, la maturitate	la salate, sosuri la obținerea preparatelor de bază
Smochinele sunt fructele arborelui *Ficus Cariod*	fructe ovale de dimensiuni variabile, în funcție de soi culoare și formă caracteristice soiului cele uscate – sănătoase,fără urme de mucegai	se consumă atât în stare proaspătă, cât și uscate sunt servite atât ca felul întâi, cât și ca desert la obținerea unor budinci
Portocala *(Citrius sinensus)*	fructe de formă rotundă, caracteristice soiului, suprafața netedă lucioasă de culoare portocalie și cu miezul zemos, aromat	se consumă în stare proaspătă la obținerea unor produse ca: marmeladă, sucuri concentrate, suc cu zahăr
Grapefruit *(Citrius paradisi)*	fructe de formă rotundă, caracteristice soiului, suprafața netedă lucioasă, cu miezul zemos, cu gust ușor amărui	ca atare la obținerea salatelor de fructe și a unor sucuri.

Compoziția chimică medie a fructelor

Apă	Proteine	Lipide	Glucide	Săruri minerale	Vitamine
70–95%	0,5–7%	0,06 - 2,3% și 24% la fructele nucifere	3–20%	0,25 – 2,5%	C, B1, B2, polivitamina A, acidul pantotenic, proporțiile variind în funcție de specie

Condițiile de calitate ale legumelor și ale fructelor proaspete

Forma	variază în funcție de specie, soi, grad de maturitate, fiind: ovală, rotund-neregulată, oval-alungită, oval-piriformă, oval-turtită, cilindro-conică, tronconică etc.
Mărimea	se definește prin diametrele transversale sau prin înălțime, la sămânțoase, și prin lungime, lățime, grosime, la sâmburoase standardele precizează dimensiunile legumelor și ale fructelor pe clase de calitate
Culoarea	depinde de specie, soi, grad de maturare și factori externi: lumină, temperatură, bogăția soiului în substanțe nutritive etc. în general, pentru fructele și legumele consumate în stare proaspătă se ține seama de culoarea epidermei, iar pentru prelucrarea lor se ține seama de culoarea pulpei
Consistența	poate fi compactă, crocantă, fină
Gustul	este caracteristic pentru fiecare specie și soi, fiind determinat de compoziția chimică; poate fi: dulce, dulce-acrișor, acru, iute, plăcut
Aroma	există ca atare sau se formează după recoltare; poate fi: bine pronunțată, fină, specifică
Autenticitatea soiului	se apreciază pe baza proprietăților fizice și senzoriale ale legumelor și ale fructelor din lot, prin comparare cu cele etalon; standardele prevăd soiurile care trebuie să intre la o anumită cantitate
Starea de prospețime	se apreciază după „aspectul viu" și gradul de turgescență
Starea de sănătate și curățenie	este o noțiune dinamică, determinată de anumite proprietăți ale legumelor și ale fructelor
Prezența pedunculului (codiței)	este o caracteristică de calitate pentru unele specii de legume (ardei, bame, castraveți, vinete) sau fructe (căpșuni, cireșe, vișine, pere etc.)



Fructe uscate

Principalele produse industrializate obţinute prin conservarea fructelor

În vederea prelungirii duratei de păstrare, fructele sunt supuse unor metode de conservare ca: *fierberea; deshidratarea; congelarea; sterilizarea*. Fructele sunt conservate sub formă de: pulpe, fructe uscate, congelate, sucuri, compoturi, gemuri, jeleuri, dulceţuri etc.

- **Pulpele de fructe** – sunt semifabricate de fructe conservate temporar cu ajutorul conservanţilor chimici (ca bioxidul de sulf). Sunt **utilizate** pentru fabricarea unor produse ca: marmeladă, gem, sirop.
- **Fructele uscate** – se obţin prin uscare naturală sau artificială. **Se pot usca: piersicile, caisele, prunele, merele, strugurii.**
- **Fructele congelate** – se obţin prin congelarea fructelor la care se foloseşte zahăr tos sau sirop, pentru protecţia fructelor împotriva fenomenelor de oxidare, menţinându-le culoarea plăcută şi aroma.
- **Dulceaţa de fructe** – este produsul rezultat din fructe întregi sau din bucăţi fierte în sirop de zahăr, cu adaos de acizi alimentari şi arome. Sortimentul de dulceaţă de fructe include: vişine, cireşe, caise, căpşune, afine, portocale, gutui, nuci verzi.
- **Gemul** – este un produs gelificat, care se fabrică din fructe bogate în pectină.
- **Marmelada** – se obţine prin fierberea fructelor proaspete sau conservate cu zahăr, acizi alimentari şi pectină.

  Sortimentul de marmeladă cuprinde: marmeladă din portocale, caise, corcoduşe sau amestec.
- **Jeleul** – se obţine prin fierberea sucurilor de fructe bogate în pectină, cu zahăr şi adaos de acizi alimentari.

  Sortiment: din căpşune, caise, coarne, gutui, portocale.
- **Siropul de fructe** – este siropul pregătit din suc natural de fructe aromate şi zahăr, cu sau fără încălzire (uneori se adaugă glucoză şi acizi alimentari). Sortimentul include: sirop din vişine, zmeură, căpşune, mure, afine, lămâi, portocale etc.
- **Compoturile** – se pregătesc din fructe proaspete, sănătoase, de mărime uniformă.

Fructele şi siropul de zahăr sunt sterilizate în recipiente de sticlă sau de tablă.

Sortimentul de compot cuprinde: compot din caise, cireşe, vişine etc.

Utilizări culinare

Fructele se utilizează:

- în stare naturală (desert);
- ca materie primă în arta culinară, în special la produsele de patiserie şi cofetărie, sub formă de:
  - umpluturi, la produsele de patiserie (dovleac, nuci, morcovi, mere, vişine);
  - adaos în componenţa blaturilor, a foilor, a cremelor (nuci, alune, migdale);
  - elemente de decor, în stare proaspătă sau confiată (struguri, vişine, nuci, alune etc.)
- ca materie primă pentru prelucrarea gemurilor, a dulceţurilor şi a băuturilor răcoritoare.

Dicţionar

Astringente – alimente care au un gust ce provoacă uscarea gurii.

Confiate (glasate) – fructe conservate prin fierbere în sirop de zahăr şi prin uscare.

Fitoncidele – substanţe volatile, sintetizate de unele plante superioare (îndeosebi plantele din familiile *Liliaceae*, *Cruciferae*) cu proprietăţi bacteriostatice, antibactericide şi antifungice.

Ghimber – condiment cu gust puternic, picant, sub formă de rădăcină.

Soteuri – preparate culinare obţinute din legume fierte, peste care se toarnă unt.

Sterilizare – metodă de conservare a alimentelor care constă în aplicarea unor temperaturi de peste 120 °C.

Tanin – acid tanic.

Tofu – pastă preparată din „lapte" de soia fiert şi coagulat, presată în diverse forme, având aspect de brânză telemea, de culoare gălbuie sau roşie; se foloseşte ca înlocuitor de carne în preparatele vegetale, fiind foarte bogat în proteine.

Turgescenţă – umflătură.

1.1.3. Zahărul, mierea, glucoza și amidonul

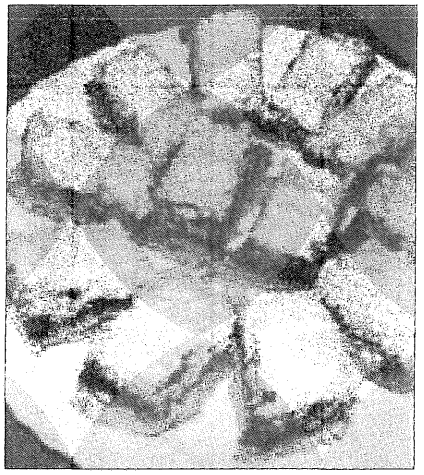
În bucătărie este ca în viață...

... dacă nu pui puțin zahăr, parcă-i lipsește ceva. Folosiți puțin zahăr în orice fel de mâncare! Combinația de sare cu zahăr face mâncarea mai gustoasă.

Mierea este un izvor natural de antioxidanți, concurând cu fructele și legumele. Valoarea alimentară a mierii constă în bogăția ei în zaharuri, ceea ce o face un aliment energetic.

Glucoza și fructoza din acest aliment sunt zaharuri simple, care nu mai necesită prelucrare prin digestie, acestea fiind direct asimilate și arse.

Folosiți însă zahăr nerafinat!



• ZAHĂRUL •

Zahărul – este un aliment rafinat (zaharoza) obținut industrial prin prelucrarea complexă a sfeclei de zahăr sau a trestiei de zahăr.

Zahăr

Caracteristicile zahărului:

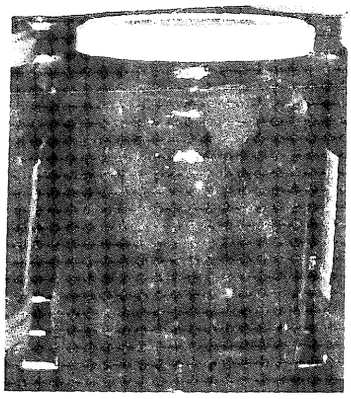
- valoare energetică ridicată;
- este solubil în apă;
- se topește la 160 °C;
- se caramelizează la 180 °C și se carbonizează la mai mult de 180 °C.

Tipuri de zahăr utilizate în alimentație:

- ***zahăr tos – cristale***;
- ***zahăr cubic – cristale*** – aglomerate prin turnare sau presare și apoi tăiate bucăți;
- ***zahăr farin – pudră*** – obținut prin măcinarea zahărului tos;
- ***zahăr vanilat*** – obținut prin adăugarea de vanilină la zahărul farin;
- ***zahăr candel*** (căpățâni) – cu cristale mari, albe sau colorate, obținut prin concentrarea la cald a siropului de zahăr rafinat, după care este lăsat să cristalizeze.

Condițiile de calitate ale zahărului

Tipuri / Caracteristici	Zahăr tos	Zahăr pudră	Zahăr cubic
Aspect	cristale uscate, uniforme, nelipicioase, fără aglomerări fără corpuri străine, fără puncte negre	pulbere fină, nelipicioasă fără puncte negre, fără impurități	bucăți curate, uscate, fără pete, uniforme
Culoare	alb lucios	alb mat	alb mat
Miros și gust	dulce, fără miros și gust străin		



Compot

Depozitare :

- în încăperi uscate, aerisite;
- ambalat în pungi de hârtie sau saci din material textil;
- **condiții de depozitare**: temperatura 15-18 °C, umiditatea relativă a aerului 70%.

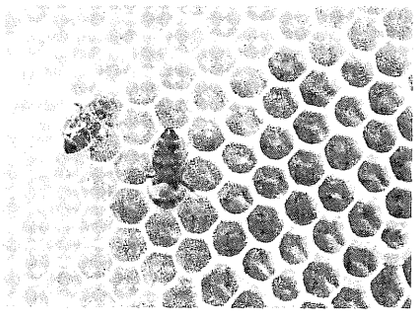
Utilizări culinare:

- la obținerea produselor zaharoase și a produselor de cofetărie-patiserie;
- la obținerea dulciurilor de bucătărie și ca adaos la diferite sosuri, ca regulator de aciditate (sosul tomat);
- la conservarea fructelor, la obținerea băuturilor răcoritoare și a altor băuturi (lichioruri, cocteiluri).

• MIEREA DE ALBINE •

Mierea de albine – este un aliment natural, dulce, produs de albinele domestice din nectarul cules de la unele flori.

Miere



Fagure

Caracteristicile mierii

- Este un aliment foarte complex din punct de vedere nutritiv, datorită conținutului său bogat în glucoză, fructoză, zaharoză, substanțe minerale, apă, vitamine (C, B1, B2, PP), enzime.
- Are o valoare calorică ridicată, 100 de grame de miere furnizând 300 de calorii.

Clasificare

După proveniență:

miere monofloră – provine din nectarul unei singure specii de flori: de tei, salcâm etc.;

miere poliflora – provine din nectarul mai multor specii de flori: ale pomilor fructiferi, ale florilor de câmp, de păduri etc.;

miere de mană – provine din prelucrarea sucurilor dulci ale părților unor plante, altele decât nectarul florilor (arbori ca frasin, arțar, plop); este inferioară celorlalte sortimente;

miere artificială – se obține pe cale industrială, dintr-o soluție de zaharoză cu adaos de acizi organici și substanțe aromatice și minerale. **(Este inferioară mierii naturale, atât prin aroma mai slabă, cât și prin lipsa vitaminelor și a enzimelor.)**

După modul de prelucrare:

- în fagure
- obținută prin scurgere liberă
- obținută prin centrifugare

După consistență:

- lichidă
- fluidă (siropoasă)
- cristalizată

Condițiile de calitate ale mierii

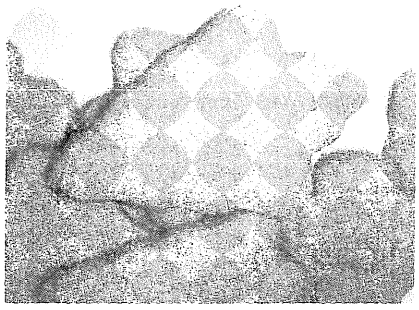
Aspect	clar, limpede, consistență vâscoasă, fluidă, uniformă

Știați că?

Mierea este recomandată și în profilaxia unor boli: afecțiuni cardiace, pulmonare, digestive, nervoase.

Mierea se obține dintr-o combinație a nectarului din flori, sub acțiunea sucurilor produse de unele glande digestive ale albinelor; mierea rezultată este depusă în căsuțele fagurilor de ceară.

Culoare	este variabilă de la incolor, galben, până la brun-roșcat: – galben-aurie, la mierea de salcâm – galben-roșcată sau galbenă-verzuie, la mierea de zmeură – galben-portocalie sau roșcată, la cea de tei – galben-portocalie, la mierea de floarea-soarelui – brun-închisă, la cea de pădure
Miros	plăcut, specific
Gust	dulce; nu se admite gustul acru care indică un proces de fermentare
Aromă	caracteristică, dată de specia florală care stă la bază



Turtă dulce

Depozitare:

- se păstrează în încăperi uscate, aerisite;
- în borcane de sticlă sau bidoane din material plastic;
- la temperaturi de 15-20 °C, până la 12 luni.

Utilizare culinară

- ca atare, la micul dejun;
- în componența unor produse alimentare: biscuiți, turtă dulce, produse zaharoase, bomboane, înghețate etc.

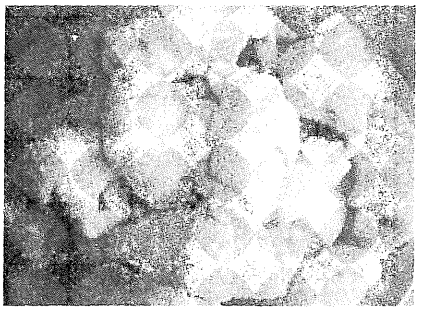
Amidon de porumb

AMIDONUL

Amidonul – este o substanță făinoasă obținută industrial din cartofi, grâu, porumb.

Condițiile de calitate ale amidonului

Aspect	pudră albă, fină, sau granule insolubile în apă rece prin fierbere are capacitatea de a forma geluri ireversibile
Culoare	albă; la temperaturi ridicate (peste 100 °C) se colorează în brun, de unde și culoarea de la suprafața produselor făinoase coapte
Miros, gust	fără miros, gust sau corpuri străine



Cornulețe cu rahat

Depozitare:

- se păstrează în încăperi uscate, aerisite.

Utilizări culinare

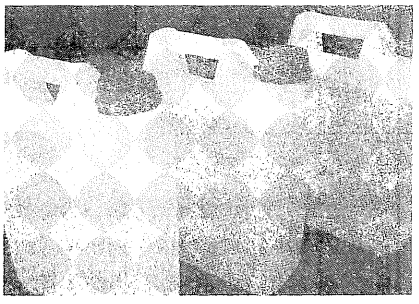
- în producția culinară, ca agent de îngroșare la unele sosuri și compoziții (creme, înghețate, jeleuri);
- în industrie, la obținerea rahatului;
- ca materie primă la fabricarea glucozei.

GLUCOZA

Glucoza – este un monoglucid este de culoare albă, alb-gălbui, solubilă în apă.

Se găsește în fructe, flori, miere, fiind cel mai important dintre zaharuri; industrial se obține prin hidratarea (hidroliza) parțială a amidonului din cartofi sau porumb.

Se prezintă în stare *lichidă* sau *solidă*.



Glucoză lichidă

Dicționar

Antioxidant – Substanță care împiedică sau întârzie acțiunea de oxidare; antioxigen.

Caramelizare – Transformarea zahărului în caramel prin încălzirea acestuia, într-un vas, la foc mic.

Hidroliză

1. Reacție chimică între ionii unei sări și ionii apei, care formează un acid slab sau o bază slabă.
2. Reacție chimică între un compus organic și apă, produsă în prezența unui catalizator.

Hârtie de pergament (hârtie pergaminată) – Hârtie translucidă care nu lasă să pătrundă grăsimile sau umezeala, folosită mai ales la ambalarea alimentelor.

Condițiile de calitate ale glucozei

	[illegible]	[illegible]
Aspect	lichid vâscos, transparent	masă solidă
Culoare	incolor sau ușor colorat în galben deschis	de culoare albă până la galben deschis
Miros	fără miros	fără miros
Gust	dulce, caracteristic	dulceag, ușor amărui sau specific esenței

Depozitare:

- în încăperi uscate, aerisite, fără mirosuri puternice;
- în bidoane metalice sau din material plastic (cea lichidă) sau în hârtie pergament și apoi în cutii de carton (cea solidă);
- la temperatura 8-12 °C, umiditatea 70%.

Utilizare culinară

Glucoza lichidă: se folosește ca îndulcitor în producția de cofetărie-patiserie la fondant și la siropul pentru confierea fructelor, având rol de anticristalizant al zahărului din soluții, la prepararea lichiorurilor și conservelor de fructe.

Glucoza solidă: se întrebuințează ca atare, la fabricarea biscuiților, la colorarea băuturilor alcoolice etc.

APLICAȚII, TESTE, TEME...

I. Scrieți pe caiet litera corespunzătoare răspunsului corect.

1. În categoria legumelor rădăcinoase se includ:
a. varza, gulia, conopida
b. ridichile, morcovii, păstârnacul
c. roșiile, vinetele, ardeii

2. Plantele lipsite de clorofilă sunt:
a. leușteanul
b. ridichile
c. ciupercile

3. Strugurii sunt fructe:
a. sâmburoase
b. nucifere
c. ale arbuștilor și semiarbuștilor fructiferi.

4. Pepenii se includ în categoria:
a. Fructelor semințoase
b. legumelor fructuoase
c. legumelor bulbifere

5. Curmalele sunt fructele:
a. unui arbust tropical
b. unei plante erbacee
c. unui palmier

6. Printre fructele tropicale și mediteraneene se numără:
a. banane, rodii, stafide
b. kiwi, alune, mere
c. ananas, curmale, cireșe

7. Fructele mici care se mai numesc și „drupe" sunt:
a. smochinele
b. măslinele
c. curmalele

8. Consistența fructelor proaspete este:
a. moale, friabilă și elastică
b. compactă, crocantă, fină
c. casantă, friabilă și elastică

II. Transcrieți pe caiete următoarele enunțuri, stabiliți valoarea de adevăr a acestora și notați în dreptul fiecărui enunț „A", dacă apreciați că enunțul este corect, sau „F", dacă apreciați că acesta este fals.

a. Legumele sunt importante în alimentație datorită alcalinității lor care, neutralizează aciditatea excesivă din organism, rezultată ca urmare a consumului ridicat de carne și de alte produse de origine animală

b. Soiurile de sfeclă care în secțiune prezintă cercuri concentrice mai deschise (aproape albe) alternând cu cele mai închise, sunt de calitate superioară.
c. Cartofii făinoși se folosesc se folosesc pentru prăjire sau coacere iar cei cu un conținut redus de amidon pentru piureuri.
d. Calitatea castraveților crește pe măsură ce fructul se apropie de maturitatea fiziologică, fapt evidențiat de (îngălbenirea acestora.
e. Prezența pedunculului (codiței) este o caracteristică de calitate pentru unele specii de legume (ardei, bame, castraveți, vinete) sau fructe (căpșuni, cireșe, vișine, pere etc.).
f. Legumele vărzoase sunt recunoscute ca aliment anticancerigen (în special broccoli).
g. Murarea este un proces care are la bază fermentația lactică.
h. Nucile au pulpa comestibilă și semințe necomestibile.
i. Printre fructele sâmburoase se numără: piersicile, prunele, nucile, cireșele, vișinele, piersicile, caisele.
j. Rodiile au pulpa cărnoasă, densă.
k. Gemul este un produs gelificat și se fabrică din fructe bogate în pectină.
l. Mierea de mană este un produs superior celorlalte sortimente de miere.
m. Gustul acru al mierii reprezintă o condiție de calitate a acesteia
n. Amidonul – este o substanță făinoasă obținută industrial din cartofi , grâu, porumb folosită în gastronomie ca agent de îngroșare la unele sosuri, creme, înghețate, jeleuri

III. Răspundeți, în scris următoarelor cerințe.

1. În coloana A sunt prezentate principalele criterii de clasificare a legumelor, iar în coloana B diferite legume. Scrieți pe caiete asocierile corecte dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A. Criterii de clasificare a legumelor	B. Legume
1. rădăcinoase 2. păstăioase 3. fructoase 4. vărzoase bulbifere 5. tuberculifere 6. frunzoase 7. condimentare	a. cartof b. leuștean c. linte d. ciuperci e. pepeni f. praz g. varză de Bruxelles h. ridichi

2. În coloana A sunt menționate principalele tipuri de legume rădăcinoase iar în coloana B caracteristicile acestora referitoare la aspect. Scrieți pe caiete asocierile dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A. Legume	B. Caracteristici
1. Morcovi 2. Pătrunjel 3. Țelină 4. Păstârnac 5. Sfeclă	a. rădăcina ovală, rotundă sau conică în funcție de soi b. rădăcină formă rotundă turtită, conică sau alungită c. rădăcină cărnoasă, suculentă, de formă sferică sau fusiformă; d. rădăcină spongioasă, cu pulpa fibroasă, suculentă; e. erădăcină sferică acoperită cu o pieliță; f. rădăcină lemnoasă, lipsită de suculență;

3. În coloana A sunt menționate principalele tipuri de fructe folosite în alimentație, iar în coloana B clasificarea acestora. Scrieți pe caiete asocierile dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A. Fructe	B. Clasificarea fructelor
1. semințoase 2. sâmburoase 3. ale arbuștilor și semiarbuștilor fructiferi 4. nucifere	a. struguri, căpșuni, fragi, mure b. alune, nuci, migdale, fistic c. ardei d. piersici, prune, caise, vișine, cireșe e. mere, pere, gutui

4. În coloana A sunt menționate fructe tropicale și mediteraneene, iar în coloana B caracterizarea acestora referitoare la gust . Scrieți pe caiete asocierile dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B

A. Fructe tropicale și mediteraneene	B. Caracterizare
1. Ananasul 2. Kiwi 3. Bananele 4. Stafidele 5. Rodiile 6. Mango 7. Măslinele	a. foarte valoroase sub aspect nutritiv, dar extrem de pretențioase sub aspectul regimului de păstrare b. coajă groasă și roșiatică, cu mai multe lojă acoperite de o pieliță tare,cu mai multe semințe interior c. mărimea variază de la dimensiunea unui măr la ale unui pepene; cu pulpa galben rozie, fină și aromă plăcută d. dimensiuni mari și gust savuros, dulce acrișor e. bobite de struguri uscate f. formă ovală, coajă de culoare verde – maronie, pulpă cărnoasă, de culoare verde, cu numeroase semințe mici dispuse circular către interiorul fructului

5. În coloana A sunt menționate principalele categorii de conserve din legume, iar în coloana B, tipuri de conserve. Scrieți pe caiete asocierile dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A. Categorii de conserve din legume	B. Tipuri de conserve
1. în apă/saramură 2. în ulei 3. în bulion	a. ghiveci, tocană, bame, dovlecei b. amestec de legume deshidratat c. fasole, păstăi, mazăre, dovlecei, etc d. ghiveci, roșii întregi, vinete, bame

6. În coloana A sunt menționate principalele sortimente de zahăr, iar în coloana B, caracteristicile acestora referitoare la aspect . Scrieți pe caiete asocierile dintre cifrele din coloana A și literele corespunzătoare din coloana B.

A. Sortimentul de zahăr	B. Aspectul
1. zahăr tos 2. zahăr pudră 3. zahăr cubic 4. zahăr candel	a. bucăți curate, fără pete, uniforme b. cristale uscate, uniforme, nelipicioase, fără aglomerări, c. pulbere fină, uscată, nelipicioasă

1.2. Materii prime de origine animală

Carnea - un aliment controversat

- Poate că niciunul dintre subiectele legate de alimentație nu este atât de controversat cum este cel al prezenței, al tipului și al cantității optime de carne în alimentație.
- Sunt nutriționiști care susțin necesitatea consumului de carne, considerând că absența acesteia poate determina dezechilibre alimentare.
- alții, din contră, recomandă limitarea consumului de carne, aceasta putând fi consumată ocazional, sau ca și un condiment. Cei mai mulți nutriționiști recomandă utilizarea în alimentație în special a cărnii de pasăre și a peștelui ori a fructelor de mare.
- Bineînțeles, „carnivorii" vor recomanda consumul cărnii după pofta inimii, în timp ce alții vor recomanda un regim ovo-lacto-vegetarian sau chiar vegetarian.
- Până la urmă, alegerea aparține fiecăruia, în funcție de cât de înrădăcinate sunt obiceiurile culinare, de propriile percepții, gusturi, principii...

Oricum, important este să ai măsură în tot ceea ce faci.

Materiile prime de origine animală, superioare celor de origine vegetală prin însușirile gustative, prin valoarea nutritivă și biologică crescute sunt elemente indispensabile în alimentația omului și, în special, a copilului.

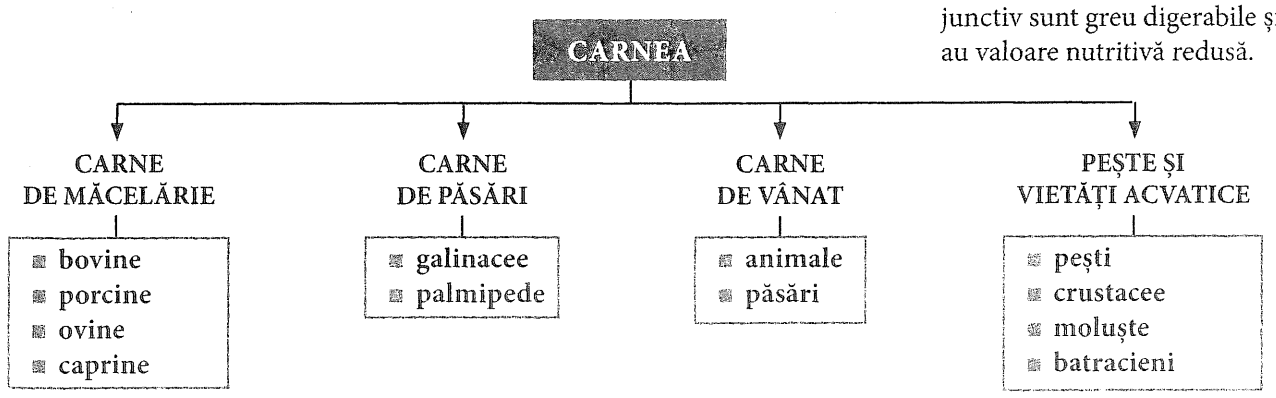
Este bine să știi

- Oasele cu sită și oasele cu măduvă de la bovine sunt folosite pentru obținerea supei de oase și a unor fonduri folosite la obținerea sosurilor.
- Raportul cantitativ dintre țesutul muscular și cel conjunctiv determină calitatea și valoarea nutritivă a cărnii.
- Proteinele care intră în componența țesutului muscular sunt proteine complete, ușor digerabile, iar cele care intră în componența țesutului conjunctiv sunt greu digerabile și au valoare nutritivă redusă.

1.2.1. Carnea, subprodusele și produsele din carne

Carnea constituie o **sursă alimentară de bază în hrana omului,** deoarece are **valoare biologică ridicată: proteine complete, grăsimi, substanțe minerale și vitamine, digestibilitate superioară și calități dietetico-culinare apreciabile.**

În funcție de proveniența sa, carnea destinată consumului alimentar se clasifică astfel:



Este bine să știi

- Organele interne sunt mai bogate în vitamine decât carnea propriu-zisă.
- Cea mai gustoasă și cea mai nutritivă este carnea care deține țesutul muscular **marmorat** (*grăsimea este repartizată între fascicolele musculare*) și **perselat** (*grăsimea este repartizată între fibrele musculare*), având o cantitate aproximativ egală de substanțe proteice și de grăsime.

Structura cărnii

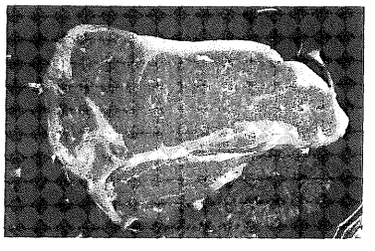
Carnea – este formată *din țesuturile muscular și conjunctiv.*

- ***Țesutul muscular*** este format din fascicule musculare învelite într-o membrană fină. Acesta reprezintă 50-60% din cantitatea de carne și variază în funcție de specie, vârstă, grad de îngrășare.
- ***Țesutul conjunctiv*** este un țesut de susținere și de legătură între diferite organe. El poate fi:
  - *conjunctiv propriu-zis*: membrane, pielițe;
  - *adipos*: grăsime situată sub piele, în jurul organelor sau în mușchi;
  - *cartilaginos*;
  - *osos.*

Compoziția chimică a cărnii *variază în funcție de* rasa, vârsta, sexul, starea de îngrășare, raportul în care se găsesc țesuturile componente, regiunea anatomică, starea (proaspătă sau conservată) ș.a.

Compoziția chimică medie a cărnii

Apă	Proteine	Lipide	Glucide	Săruri minerale	Vitamine
50–70%	14–21%	3–35%	0,1–0,25%	1–2% fosfor, potasiu, fier, sodiu, magneziu, sulf	complexul B (B1, B2, B6, B12), PP, A, K, E



Carnea de măcelărie

Carnea de măcelările – este carnea animalelor tăiate în abatoare, și anume: bovine (vacă, mânzat, viței), ovine (berbec, miel), porcine (porc, purcel), caprine (capră, ied).

Caracteristicile principalelor tipuri de carne de măcelărie

Specia / Caracteristici	Carnea de bovine	Carnea de porc	Carnea de ovine și caprine
Structură și consistență	**Viței** (până la 6 luni) – fibre musculare fine, fără grăsime **Mânzat** (6 luni-3ani) – consistență potrivită – cu grăsime alb-galbenă – aspect marmorat **Vită adultă** (peste 3 ani) – cu fibră musculară dezvoltată – cu aspect marmorat în funcție de rasă și de starea de îngrășare	fibre musculare fine consistență mai moale decât la vită în funcție de starea de îngrășare, poate fi: – grasă – semigrasă – slabă la frecare dă senzație de unsuros	consistența este dată de fibrele fine, dar compacte carnea de ied are o structură moale și fină
Culoare	**viței:** alb-roz **mânzat:** roșie pală cu grăsime alb-galbenă **vită adultă:** roșie de diferite nuanțe în funcție de vârsta și sexul animalului	roz deschis grăsime albă, alb-roz sticloasă	roșu-deschis carnea de ied are culoarea albicioasă seul este alb și sfărmicios
Miros	specific plăcut	specific plăcut	specific plăcut

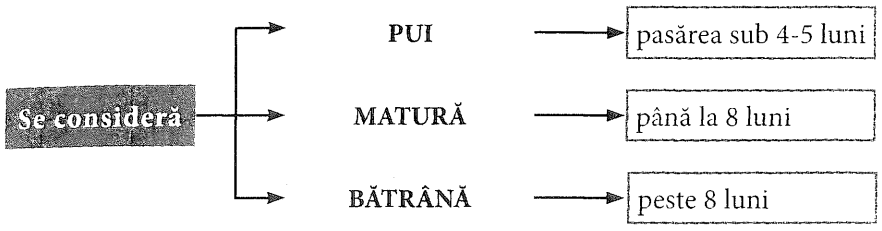
Utilizări culinare

Carnea de măcelărie se utilizează în alimentație la o gamă variată de preparate:

- salate;
- preparate lichide;
- preparate de bază cu legume/fructe;
- tocături;
- fripturi (la frigare, grătar, tavă).

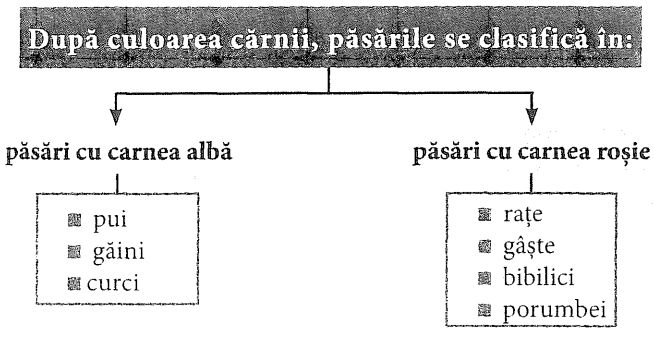
Carnea de pasăre

Carnea de pasăre ocupă un loc important în alimentația omului, datorită calității sale.



Carnea de pasăre folosită în restaurant poate proveni de la:

- galinacee (scurmătoare), din care fac parte: găina, puiul, curca, bibilica;
- palmipede (înotătoare), din care fac parte: gâsca, rața;
- columbiene, din care fac parte porumbeii.



Caracteristicile cărnii de pasăre

Caracteristici	Carnea de pasăre
Structură și consistență	▪ structura este mai fină decât cea a cărnii celorlalte animale ▪ țesutul muscular este mai dezvoltat, mai ales în regiunea pieptului și a membrelor inferioare ▪ țesutul conjunctiv este mai puțin dezvoltat ▪ grăsimea se află subcutanat și în jurul organelor interne ▪ țesutul epitelial este comestibil
Culoare	**la galinacee** ▪ carnea este albă în regiunea pieptului ▪ roșiatică în celelalte regiuni **la palmipede** ▪ colorația mușchilor este roșu intens, fibrele musculare fiind mai groase
Miros	▪ specific plăcut

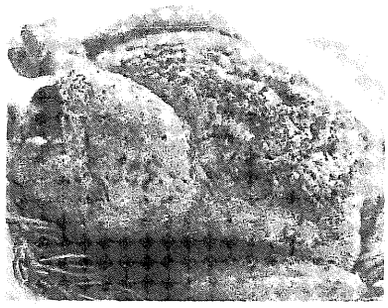
Este bine să știi

- Carnea nu reprezintă o sursă de glucide, de aceea ea trebuie asociată în consum cu alimente bogate în glucide.
- Prelucrarea termică îndelungată a cărnii duce la pierderea vitaminelor.
- Abuzul de carne dăunează sistemului cardiovascular, ficatului, rinichilor etc.
- **În funcție de proveniență,** ordinea digestibilității cărnii este: de pește, vită, pui, oaie, porc, miel, vânat.
- **În funcție de modalitatea de prelucrare termică,** ordinea digestibilității este: friptă, coaptă, fiartă, prăjită.

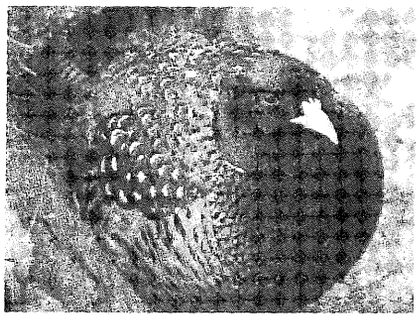
Pui întreg

Este bine să știi

- Carnea de pasăre are valoare nutritivă ridicată și digestibilitate ușoară.
- Păsările tinere au picioarele netede, cu stratul cornos subțire și strălucitor, cu pintenul abia format.
- La păsările bătrâne, pielea picioarelor este aspră și solzoasă, iar pintenul foarte dezvoltat.



Pui gril



Fazan

Este bine să știi

- Carnea de vânat este greu de digerat, datorită structurii sale specifice. De aceea, înainte de preparare, trebuie să fie supusă procesului de maturare prelungită, numită *fezandare*.
- Acest proces trebuie urmărit cu atenție, pentru a evita intrarea cărnii în ultima fază, cea de putrefacție.
- Vânatul poate fi conservat, în blană sau pene, cu ajutorul frigului, prin refrigerare.
- Frigăruile de căprioară, cârnăciorii de mistreț sau pulpa de urs sunt rafinamente culinare pentru care consumatorii plătesc bani grei.
- Vârsta vânatului influențează calitatea cărnii. Astfel, o carne tânără de vânat cu pene are pieptul moale și gras, ghearele crestate și întărite, ciocul trosnește, pintenii sunt scurți, vârful sternului este flexibil.

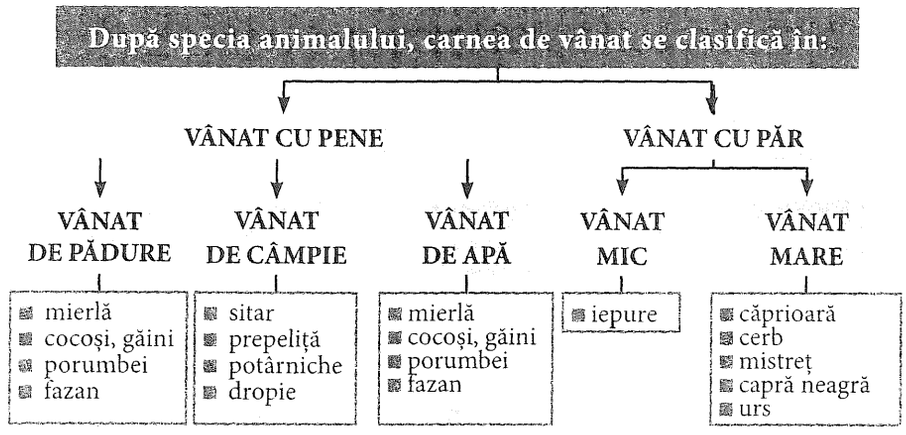
Utilizări culinare

Carnea de pasăre se utilizează în alimentație la o gamă variată de preparate:

- salate;
- preparate lichide;
- preparate de bază cu legume/fructe;
- tocături;
- fripturi (la frigare, grătar, la tavă).

Carnea de vânat

Carnea de vânat este considerată o delicatesă în restaurante, mai ales de către turiștii străini, care se dau în vânt după carnea de mistreț și de urs preparată în bucătăria românească.



Caracteristicile cărnii de vânat

Carnea de vânat se deosebește de celelalte sorturi de carne prin următoarele **caracteristici**:

Structură și consistență	fibre fine, dar dese țesut conjunctiv bine dezvoltat/tare țesut adipos mai puțin dezvoltat /conținut în grăsime scăzut mușchii sunt acoperiți cu pieliță
Culoare	roșu-închis, cu mici variații în raport cu specia, cu excepția unor păsări
Miros	specific plăcut

Utilizare culinară

Cărnurile de vânat se utilizează la anumite preparate culinare obișnuite, prezentându-se într-o gamă variată, diferit condimentate, ca piese cu înaltă valoare artistic-decorativă.

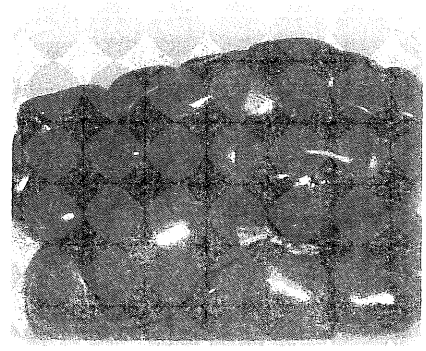
Conservarea și păstrarea cărnii

În vederea prelungirii duratei de păstrare, carnea este conservată prin frig. Aceasta se realizează în următoarele condiții:

Metoda de păstrare	Condiții de păstrare/depozitare	Timp de păstrare
refrigerare	temperatură de 0...4 °C, umiditate relativă a aerului 85%	2 zile
congelare la -25...-45 °C	–18...20 °C	4-12 luni (carnea), 2 luni (subprodusele)

Subprodusele din carne

Subprodusele din carne – includ toate organele comestibile din corpul animalelor și al păsărilor.



Rinichi de vită

În funcție de proveniența și natura țesuturilor, avem:

Subprodusele din carne

- **subproduse din carne de măcelărie**
  - inimă
  - limbă
  - ficat
  - rinichi
  - momițe
  - fudulii
  - creier
  - splină
  - plămâni
  - uger
  - burtă
  - picioare
  - capete
  - urechi
  - cozi
- **subproduse din carne de pasăre**
  - ficățel
  - pipote
  - inimioare

Subprodusele sunt foarte utilizate ca materie primă în producția culinară datorită:

- **valorii nutritive ridicate**; conținutul mare de proteine de calitate superioară 15-20%, lipide ușor asimilabile (în special creierul), glucide (în proporție mai mare în ficat), vitamine (A, D, C, complex B); substanțe minerale (Ca, K, Fe, P);
- **gustului caracteristic**;
- **posibilităților variate de întrebuințare** și de diversificare a meniurilor;
- **digestibilității ușoare** determinate de structura fină a țesuturilor.

Este bine să știi

- Având un conținut mare de apă, subprodusele din carne se alterează ușor, de aceea trebuie să se consume imediat după recoltare sau se păstrează prin congelare.

Din punctul de vedere al structurii țesuturilor și al valorii lor alimentare față de carne, subprodusele de carne se prezintă astfel:

Denumirea subprodusului	Natura țesutului	Valoarea alimentară în comparație cu carnea
Inimă, limbă	Muscular	Egală
Ficat, rinichi, pancreas, momițe, fudulii	Glandular	Superioară
Creier, măduvă	Nervos	Superioară
Splină, pulmoni, uger, burtă, picioare, capete, urechi, cozi, șorici	Diferite țesuturi	Inferioară

Utilizarea subproduselor de carne de bovine, pe sortimente de preparat

Soteuri	Supe	Ciorbe	Rasol	Preparate cu legume	Tocături	Friptură	
						La cuptor	La frigare
–	–	–	Cap	–	–	–	–
Creier	–	–	Creier	–	Creier	Creier	–
–	–	–	Limbă	Limbă	–	–	–
Momițe	–	–	–	–	–	Momițe	–
Inimă	–	–	–	Inimă	–	–	–
Ficat	–	–	–	Ficat	Ficat	Ficat	–
–	–	–	–	–	–	Splină	–
–	–	Burtă	Burtă	–	–	–	–
Rinichi	–	–	–	Rinichi	–	Rinichi	–
Uger	–	–	–	–	–	–	–
–	Picioare	–	–	–	–	–	–
Măduvioară	–	–	–	–	–	Măduvioară	–

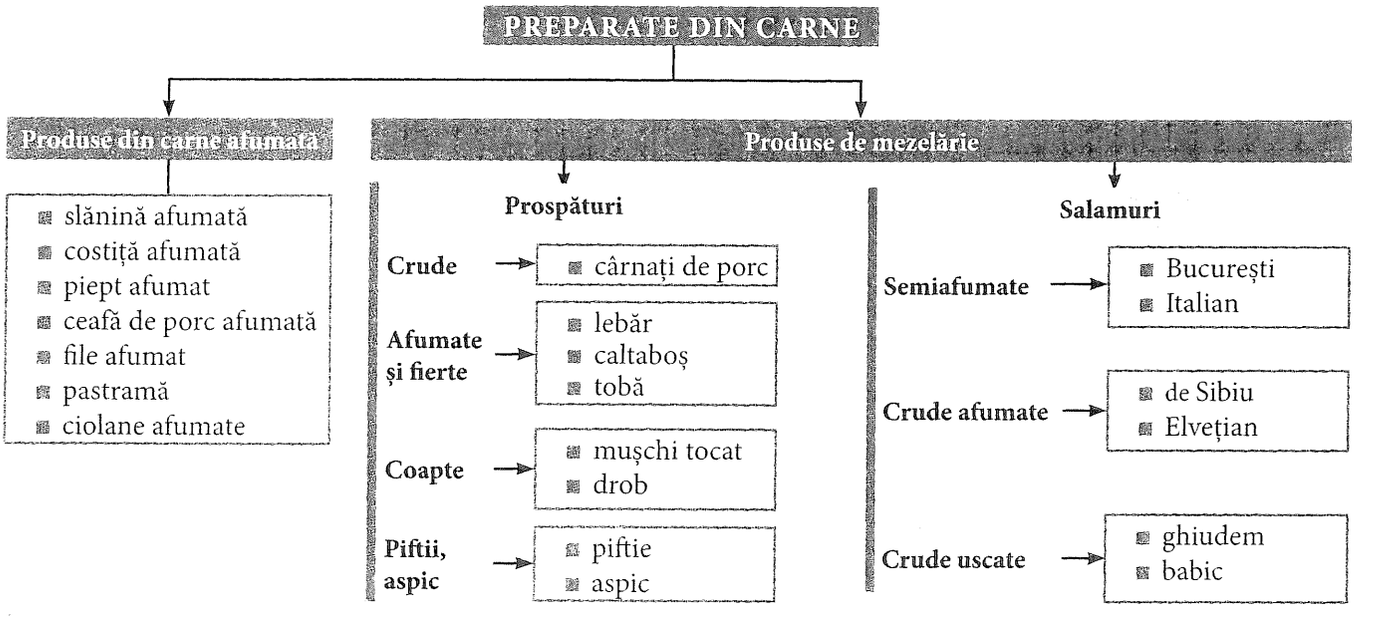
Este bine să ştii

- Deşi majoritatea produselor din carne se obţin industrial, unele dintre acestea pot fi obţinute şi în carmangeriile restaurantelor.

Produsele din carne

Produsele din carne – sunt preparate obţinute prin prelucrarea industrială a cărnii, a organelor şi a subproduselor comestibile, sub formă de bucăţi sau tocate, prelucrate după anumite reţete şi procesate tehnologic.

Majoritatea acestor preparate se consumă fără a suferi unele pregătiri culinare.



Caracterizarea principalelor grupe de produse de carne

produse sărate din carne	– preparate obţinute din: **carne** sau **slănină** prin sărare uscată sau umedă adăugarea unor substanţe, pentru a păstra culoarea şi a îmbogăţi gustul (azotat de sodiu, zahăr) În această grupă se includ slănina sărată, pastrama de oaie şi capră.
produse afumate din carne	– preparate obţinute, după o prealabilă sărare, în urma: condimentării şi afumării cărnii care capătă un aspect (culoare specifică) şi gust mai plăcute şi îşi măresc durata de conservare În această grupă se includ: slănina afumată, costiţa afumată, pieptul afumat, muşchiul file afumat, limba afumată, oasele, ciolanele, căpăţânile de porc afumate, pastrama.
produse de mezelărie	– sunt produse care au la bază un material de legătură numit brat. – la obţinerea acestora se folosesc: ca **materii prime**: carnea de bovine, de porcine, de ovine, slănina, viscerele etc. ca **materii auxiliare:** sare, piper, boia, enibahar, coriandru, nucşoară, usturoi, ceapă, zarzavat, azotat de potasiu sau sodiu, membrane artificiale, mate naturale – după modul de pregătire şi durata de păstrare, aceste produse se grupează în: **prospături** – sunt produse cu un conţinut mare de apă având o durată de păstrare de maximum 2-3 zile; se prezintă în membrane, bucăţi de formă sau mărime diferite • crude (cârnaţi proaspeţi) • fierte (lebărvurşti, caltaboşi, tobă) • fierte şi afumate (şuncă fiartă şi presată, muşchi ţigănesc, cotlet fiert şi afumat) **salamuri** – sunt preparate din carne de porc, vită, oaie, slănină, condimente, sub formă tocată, introduse în diferite membrane; pot fi: • semiafumate (Victoria, salam de vară şi salam de porc) • crude, uscate (ghiudem, babic) • crude, uscate, afumate şi maturate cu mucegaiuri (salamul de Sibiu)

▪ conserve și semiconserve	– sunt produse realizate din: ▪ carne de vită, porc, pasăre, organe ▪ cu adaos de condimente, legume și alte ingrediente ▪ exemplu: conserve în suc propriu din carne de bovine, de porcine; conserve mixte: carne de porc cu fasole boabe sau cu fasole păstăi; conserve din carne de pasăre; conserve din pește: în suc propriu, în ulei, cu sos tomat, cu legume ș.a.

Păstrarea produselor din carne

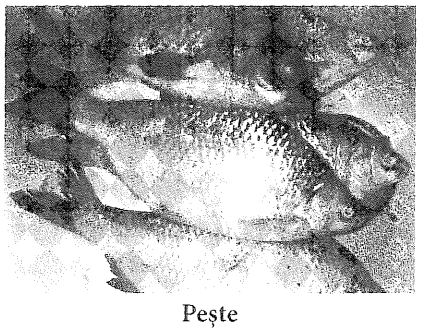
Tipuri de preparate din carne Condiții de păstrare	Prospături	Salamuri semiafumate și afumate	Salamuri crude uscate	Conserve din carne
Spații de depozitare	▪ în spații frigorifice	▪ în poziție verticală, agățate pe suporți metalici	▪ încăperi uscate, aerisite, fără miros străin	▪ încăperi răcoroase uscate, ferite de îngheț
Condiții de depozitare	▪ temperaturi 2...5 °C ▪ ura*) 75...85%	▪ temperaturi 5...14 °C	▪ temperaturi 10...14 °C ▪ ura maximum 80%	▪ temperaturi 1...25 °C
Termen de garanție	▪ 4 zile	▪ garanție 7-45 de zile, în funcție de umiditatea salamului		▪ până la 18 luni

*) *Ura – umiditate relativă a aerului*

1.2.2. Peștele și vietățile acvatice

Peștele

Peștele – constituie una din cele mai valoroase materii prime, fiind utilizat pentru pregătirea unei game variate de preparate culinare.



Pește

Importanță: este unul dintre alimentele de origine animală foarte apreciat și solicitat în hrana omului, datorită următoarelor caracteristici:

- ▪ conținutul în substanțe nutritive (proteine complete, grăsimilor ușor asimilabile, conținut ridicat de vitamine A, D și de substanțe minerale), fiind o sursă relativ ieftină de proteine prețioase;
- ▪ carnea este acoperită de piele comestibilă, în dermă fiind implantați solzi;
- ▪ grăsimea este distribuită în musculatura cărnii, contribuind la frăgezimea, finețea și suculența cărnii;
- ▪ se prepară într-un timp relativ scurt;
- ▪ gamă variată de preparate culinare gustoase și ușor de digerat.

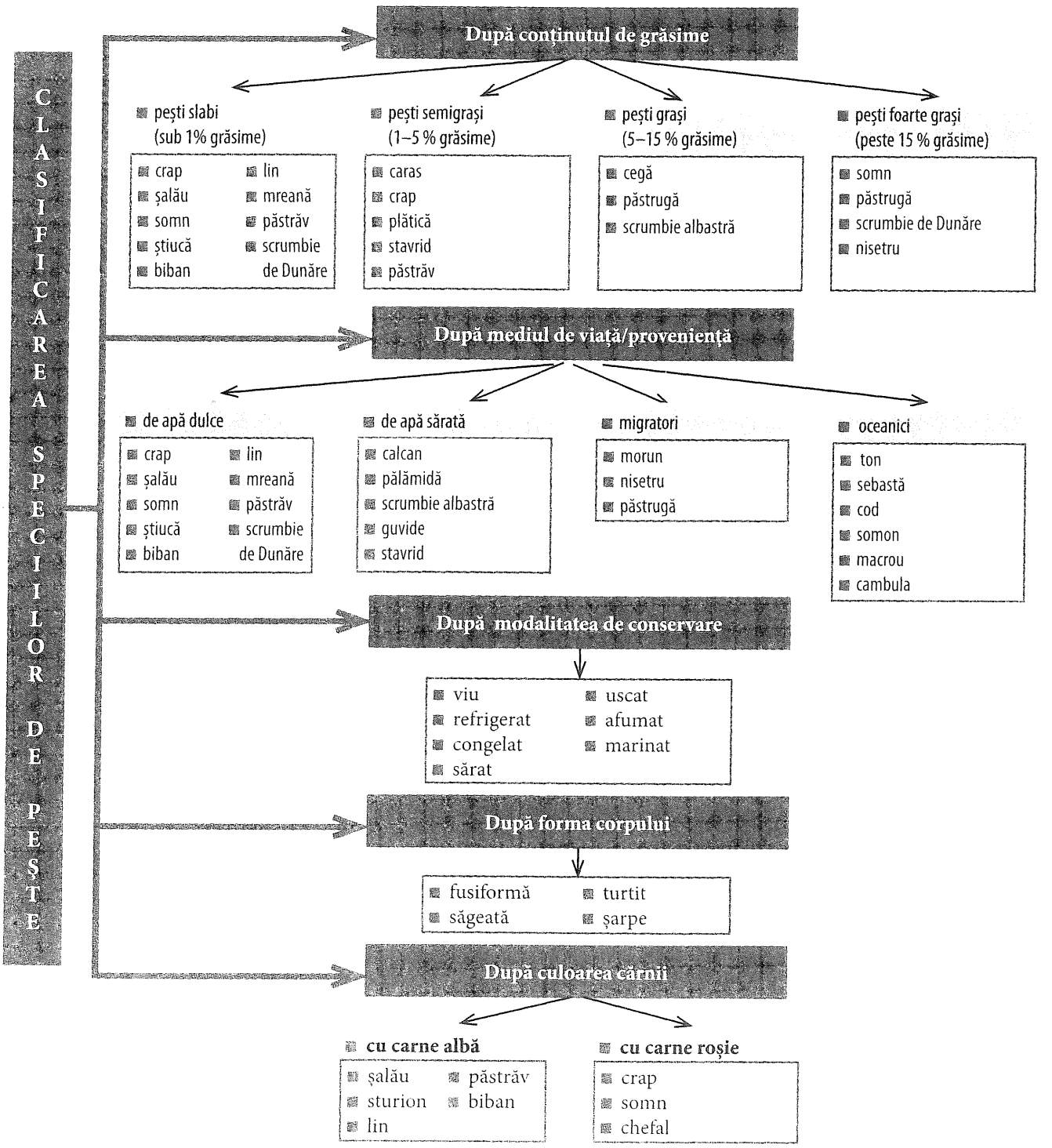
Este bine să știi

- ▪ Carnea de pește se asimilează mai ușor decât cea a mamiferelor, fapt ce permite utilizarea acesteia la obținerea alimentelor dietetice.
- ▪ Datorită compoziției chimice, carnea peștilor se diferențiază de carnea de măcelărie, fiind superioară acesteia.

Caracteristicile de prospețime ale cărnii de pește

Caracteristici	Pește proaspăt	Pește alterat
Aspect general	▪ culoare normală specifică speciei, cu aspect metalic strălucitor	▪ culoare modificată, mai închisă și fără luciu
Pielea	▪ întinsă, umedă și lunecoasă ▪ solzii și aripile se detașează greu	▪ are cute și un depozit cleios pe suprafață ▪ solzii și aripile se detașează foarte ușor
Consistența cărnii	▪ compactă	▪ carnea este moale
Ochii	▪ limpezi, vii, strălucitori, umplu bine orbita; corneea transparentă.	▪ tulburi, întunecați, înfundați în orbite; corneea tulbure, opacă
Operculii branhiali	▪ lipiți de branhii roșii, fără miros și mucozități	▪ depărtați de branhii
Branhiile	▪ roz-roșii, fără miros străin și mucus	▪ roz pal spre cenușiu, cu aspect murdar, acoperite cu mucozități ▪ miros neplăcut, de putrefacție
Mușchii	▪ compacți, bine legați de schelet	▪ consistență moale, se desfac ușor de schelet
Corpul	▪ luat în mână nu se îndoaie; apăsând cu urma degetului nu dispare	▪ luat în mână se îndoaie ușor, degetul, urma dispare imediat

Solzii	▪ lucioși, bine fixați	▪ întunecați, cad cu ușurință
Spinarea	▪ elastică; după apăsare cu degetul, urma lăsată dispare imediat	▪ moale, dar neelastică, urma degetului nu dispare
Mucusul	▪ în cantitate mică, transparent și fără miros străin	▪ foarte abundent, cenușiu, cu miros neplăcut
Anusul	▪ retractat și albicios	▪ proeminent, de culoare roșie – murdară
Densitatea	▪ introdus în apă se scufundă	▪ plutește pe apă
Bulionul după fierbere și sedimentare	▪ limpede, cu miros și gust plăcute	▪ tulbure cu miros respingător



Compoziția chimică a peștelui

- Este variată și depinde de specie, de zona de habitat, de anotimp, de migrațiune.

Apă	Proteine	Lipide	Glucide	Săruri minerale	Vitamine
58,6-82	114,2-21	0,3-25,9	urme	0,7-1,5 (P, Na, K, Cl, Ca, I, Fl)	A, D, complex B

Peștele se poate comercializa viu, proaspăt sau congelat.

Păstrarea și conservarea peștelui

Datorită conținutului mare în apă și a mediului, peștele se alterează foarte ușor; de aceea, pentru a se păstra mai mult timp, **se conservă prin refrigerare și congelare.**

Refrigerarea – constă în supunerea peștelui la o temperatura de 0-1°C; peștele refrigerat poate fi păstrat în gheață aproximativ 12 zile.

Semicongelarea – se obține prin scăderea temperaturii peștelui la –7 °C.

Congelarea – se realizează la –20 °C...–18 °C.
– cea mai bună metodă de congelare este metoda rapidă în aer, în instalații speciale formate din tuneluri, cu temperatura de –35 °C.

Condițiile de calitate ale peștelui congelat sunt următoarele:

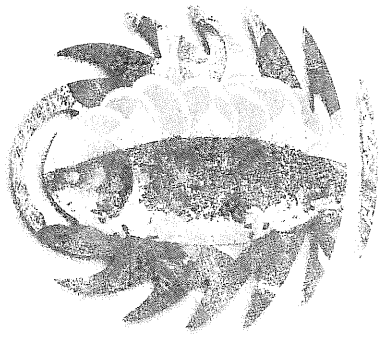
Aspect	▪ învelișul exterior al peștelui să fie curat, întreg, fără lovituri ▪ ochii proeminenți ▪ bronhiile roșii
Culoare	▪ specifică peștelui
Miros	▪ plăcut, specific

Utilizările cărnii de pește

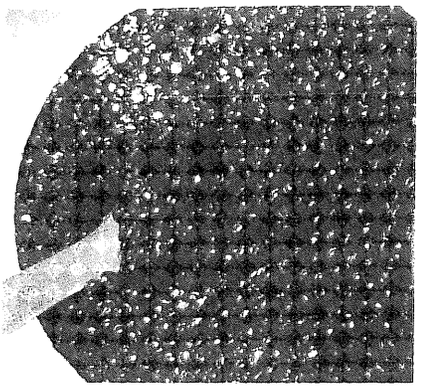
- Din *pești cu carne albă și slabă* se recomandă prepararea de **rasoluri, paneuri, salate, de preparate pentru meniuri dietetice.**
- Din *pești semigrași și grași* se pot pregăti **preparate la grătar asociate cu sosuri adecvate, diferite minuturi, antreuri (calde și reci) și preparate specifice (zacuscă, plachie, marinată etc.).**

Este bine să știi

- În ultimii ani nutriționiștii recomandă consumarea de cel puțin două ori pe săptămână a unor preparate pe bază de produse marine (pește, fructe de mare), acestea fiind cunoscute ca o sursă bună, de proteine complete și conținut scăzut în grăsimi.
- Peștele proaspăt se transportă cu mijloace de transport speciale. Peștele proaspăt sau peștele eviscerat sau neeviscerat trebuie ținut la rece.



Pește



Icre negre

• SUBPRODUSELE DIN PEȘTE – ICRELE ȘI LAPTII •

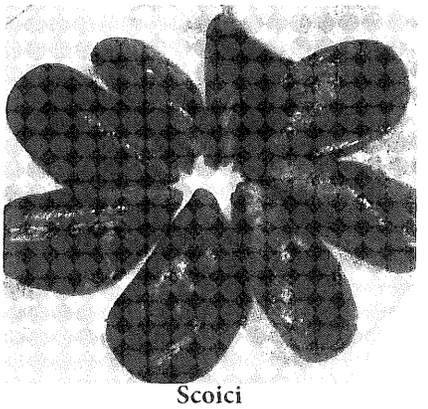
- **Icrele** – se prezintă sub formă de bobițe de formă sferică, de mărime și culoare diferită, în funcție de specie, înglobate într-o masă gelatinoasă, acoperite cu o membrană densă.
  – sunt renumite pentru conținutul bogat în substanțe proteice, ușor asimilabile, (15-20%), grăsimi de calitate superioară, cantități mari de vitamina A și D.
- **Laptii** – se recoltează de la peștii masculi, au valoare alimentară ridicată.
  – din punct de vedere gustativ, sunt inferiori icrelor.

Caracterizarea principalelor sortimente de icre

Icre negre	Icre de Manciuria	Icre de crap	Icre de știucă	Icre tarama
morun: • boabele sunt mari, întregi, bine individualizate, cu aspect lucios, • de culoare cenușie negricioasă **nisetru**: • au diametrul mai mic • culoarea neagră – strălucitoare se prezintă în două forme: – cu bobul întreg (caviar) – tescuite	se obțin de la somon au boabe mari, de culoare portocaliu- roșcată sunt importate în formă sărată, în două calități: – calitatea I (cu bobul întreg) – calitatea a II-a (boabe sparte, formând o pastă lipicioasă)	– au bobul mic culoare verzuie (proaspete) culoare cărămiziu-roșiatică (tratate cu sare 6-12%)	au bobul mare culoare galben-roșcată sunt foarte apreciate pentru calitățile lor gustative	se obțin de la celelalte specii de pești (excepție: somn, mreană, care sunt toxice)

Este bine să știi

Calitatea icrelor se apreciază în funcție de mărimea bobului.



Scoici

Este bine să știi

Moluștele se transportă în butoaie sau lăzi, pentru a ajunge vii la destinație, în vagoane frigorifice și se păstrează de asemenea în spații reci.

Păstrare

Icrele se păstrează la rece, la temperatura de 1-5 °C.

Utilizări culinare

se întrebuințează la gustări, tartine, sandviciuri, salate, decor la unele preparate etc.

Crustaceele, moluștele și batracienii

Alături de pești în alimentație se mai utilizează și alte produse marine crustacee, moluște, batracieni:

Crustacele și moluștele – sunt animale nevertebrate care trăiesc în apele dulci și sărate. Ele au corpul acoperit de o crustă (crustaceele), sau de o cochilie (moluștele).

Cele mai cunoscute **crustacee** sunt ***racul de apă dulce, racul de mare (homarul), langusta, crevetele.***

Carnea lor este gustoasă și bogată în substanțe nutritive.

Principalele caracteristici ale crustaceelor

	Racul de lac	Racul de mare (homarul)	Langusta	Crevetele
Aspect	▪ aspect robust ▪ lungime 14 cm	▪ atinge 20-30 cm ▪ greutate de 3 kg	▪ ajunge până la 30-40 cm lungime ▪ greutate de 4 kg	▪ este mic (5-6 cm)
Culoarea crustei	▪ culoarea dorsală a crustei poate fi brun-gălbuie până la brun-negricios	▪ crustă de culoare brună-închis cu reflexe albăstrui sau galbene, în funcție de mediul în care trăiește	▪ crustă de culoare brună-violet cu pete galbene	▪ crustă de culoare roz
Carnea	▪ slabă, fină, suculentă și gustoasă	▪ mai gustoasă, dar mai greu de digerat	▪ mai puțin gustoasă decât cea de homar	▪ gustoasă, cu un conținut ridicat în substanțe nutritive

▪ **Moluștele:** ***scoica, midia, stridia, melcul de grădină*** au corpul moale și carnea greu de digerat. Ele se consumă, de obicei, vii.

Principalele caracteristici ale moluștelor

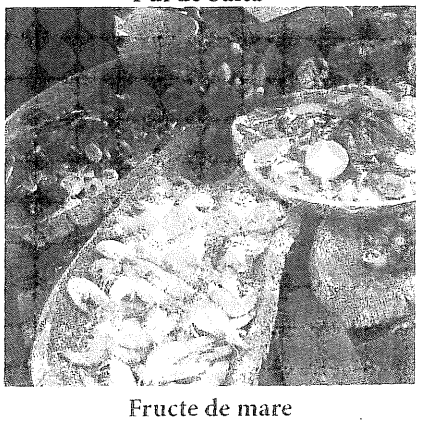
Scoicile	Stridia	Midia	Melcul
▪ trăiesc în râuri, bălți. ▪ cochilia are formă ovală, formată din două valve de culoare brună-gălbuie, fixate într-un ligament. ▪ carnea este tare, elastică, greu de digerat.	▪ trăiește în mare, în colonii fixate pe stânci. ▪ are cochilia de culoare cenușiu-închis, forma ovală, neregulată. ▪ carnea este hrănitoare, gustoasă și mai ușor de digerat	▪ trăiește în mare, ▪ este superioară scoicii în ceea ce privește valoarea nutritivă și digestibilitatea. ▪ este mai gustoasă în sezonul rece. ▪ se poate folosi în alimentație și după ce a suferit o prelucrare termică.	▪ are cochilia în formă de spirală, ▪ carnea cu structură tare și greu de digerat. ▪ se recomandă a fi consumată la 24 de ore după recoltare, deoarece este toxică din cauza hranei consumate. ▪ pentru a putea fi consumați, melcii sunt supuși operațiilor tehnice de prelucrare.

Batracienii (pui de baltă)
- Sunt broaștele de apă de culoare verde, cu pete deschise.
- De la ele se consumă numai picioarele din spate, jupuite de piele.
- Carnea lor este fină, gustoasă, de culoare albă, suculentă.
- Se prepară sortimente diferite, precum pane, cu verdețuri etc.

Pui de baltă

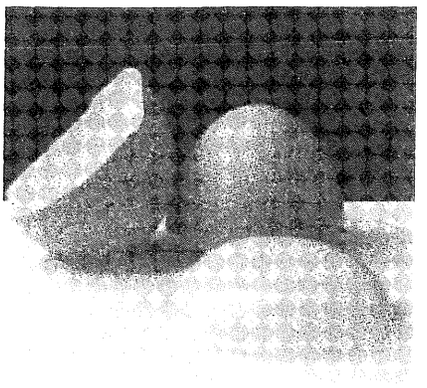
Utilizări culinare

▪ Fructele de mare pot fi servite ca antreuri, aperitive, salate, supe, acompaniate de vinuri albe (în funcție de modul lor de preparare).



Fructe de mare

1.2.3. Ouăle



Ou

Oul – este un aliment de origine animală foarte important în alimentaţia omului, datorită valorii nutritive ridicate.

În alimentaţie, se folosesc ouă de găină, rață, gâscă, curcă, bibilică, dar ponderea cea mai mare o deţin cele de găină, deoarece:

- au gustul cel mai bun;
- sunt mai rezistente la păstrare şi la transport;
- producţia este mare, asigurând consumul pe tot parcursul anului;
- sunt mai uşor digerabile, iar albuşul se bate spumă în orice anotimp.

Compoziţia chimică a oului

Apă	Lipide	Proteine	Glucide	Săruri minerale (Ca, Mg, P, Fe)	Vitamine (A, D, E, B, PP, F, şi K)
72,5%	11,6%	13,3%	1%	1,2%	0,4%

Structura oului

Oul este format din următoarele componente:

Coaja (cochilia):
- **mată, calcaroasă, poroasă** (permite schimbul de gaze şi aer cu mediul extern);
- este formată din **substanţe minerale**: carbonaţi de calciu, fosfaţi de calciu şi magneziu;
- **dură, casantă,** protejând conţinutul oului;
- grosimea de 0,35-1,5 mm;
- de culoare **albă sau roz până la brun roşcat.**

Cuticula
- este o **peliculă subţire** care acoperă suprafaţa cojii;
- are rolul de a împiedica pătrunderea microorganismelor din exterior;
- pe măsură ce se distruge, coaja devine lucioasă.

Membrana cochiliferă
- separă interiorul oului de cochilie, formând în interior **camera de aer.**
- ocupă 1/10 din volumul oului proaspăt şi se măreşte pe măsură ce se învecheşte.

Albuşul
- este o **masă transparentă, semifluidă,** gelatinoasă;
- are culoarea **alb-verzuie**;
- conţine apă, proteine, săruri minerale, enzime şi urme de glucide.
- este format din trei straturi concentrice de consistenţă diferită: **profund, dens, fluid** cu rolul de a ţine gălbenuşul în suspensie în albuş şi de a-l feri de şocuri mecanice.

Gălbenuşul
- **partea cea mai hrănitoare;**
- are **formă sferică, bombată;**
- are **consistenţă moale;**
- este învelit într-o membrană numită **membrană vitelină;**
- conţine: apă, substanţe proteice, lipide, săruri minerale, vitamine (A, B1, B2, D, E), enzime;
- are culoarea de la **galben deschis la galben roşiatic;**
- pe suprafaţa lui este un punct mic albinos numit **disc germinativ** (bănuţ).

Caracteristicile oului de găină: – greutate STAS: 50g

coaja	albuş	gălbenuş
7,5 g (15% din greutatea oului)	30 g	12,5 g

Este bine să ştii

În comparaţie cu oul de găina, oul de prepeliţă conţine:
- de 15 ori mai multă vitamină B_2;
- de 7,5 ori mai mult fier;
- de 5 ori mai mult fosfor;
- de 6 ori mai multă vitamina B_1;
- este un bun stimulent pentru memorie.

Oul de prepeliţă este un bun stimulent pentru memorie.

Utilizarea culinară

- ca aliment de bază în meniuri pentru micul dejun, la prepararea gustărilor reci, a antreurilor;
- materie de bază în producția de cofetărie-patiserie (intră în componența unor aluaturi, a cremelor, a înghețatei, a bezelor, a cojilor meringues);
- ca aliment auxiliar – element de decor;
- ca material de acoperire pentru șnițele;
- obținerea unor sosuri reci/calde (gălbenușul se utilizează la obținerea unor sosuri ca: maioneză, sos olandez etc.);
- dressing pentru preparate lichide;
- liezon (element de legare) la musacale, budinci etc.

Ouă umplute

Conservarea ouălor

Praful de ouă – este o conservă de ouă care se obține prin deshidratare.

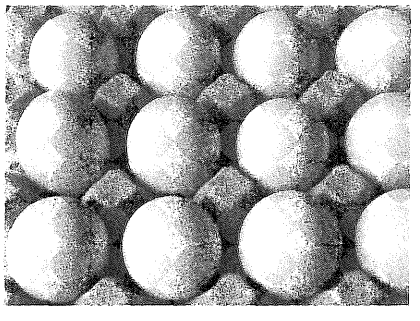
- se livrează în trei sortimente: *praf de ouă întregi, praf de gălbenuș, praf de albuș.*

Condiții de calitate:

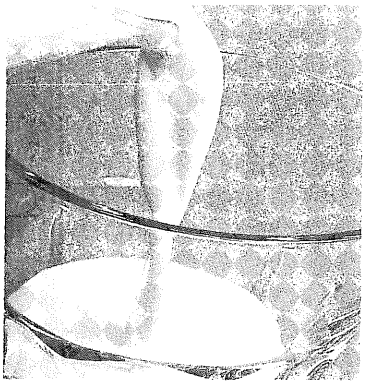
Aspect	pulbere fină, omogenă, fără aglomerări sau impurități
Culoare	▪ alb-galbenă până la galben-portocaliu (praful de ou) ▪ galben-portocaliu (praful de gălbenuș) ▪ alb curat (praful de albuș)
Miros, gust	specifice, caracteristice ouălor

Păstrarea ouălor

- în încăperi curate, răcoroase, ferite de razele soarelui, fără dăunători, departe de alte produse al căror miros se poate transmite;
- **condiții de depozitare:** temperatura 0-14 °C, umiditate 70%.



Păstrarea ouălor



Lapte

1.2.4. Laptele și produsele lactate

Laptele – Laptele este alimentul de origine animală care are cea mai echilibrată compoziție în substanțe nutritive necesare creșterii și întreținerii organismului.

- De aceea, este preponderent în alimentația copiilor și util pentru adulții de toate vârstele.

Laptele:

- furnizează organismului proteine complete și grăsimi asimilabile;
- reprezintă cea mai importantă sursă de calciu și fosfor;
- este o sursă de vitamine și de săruri minerale;
- este ușor digerabil, cu un grad ridicat de asimilare.

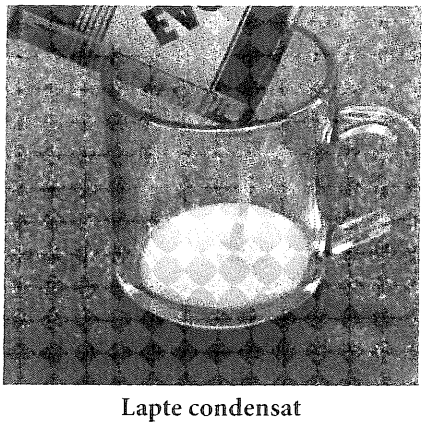
Compoziția chimică depinde de: specie, rasă, individualitatea animalului, hrană, stare de sănătate.

Compoziția chimică a laptelui

Apă	Proteine	Lipide	Glucide	Săruri minerale (Ca, Mg, Na, K ș.a.)	Vitamine (A, D, E, K, B1, B2, B12, C, PP)	Alte substanțe (pigmenți, enzime, anticorpi)
87,5%	3,5%	3, 5%	4,8%	0,9-1, 5%	< 1%	<1%

Sortimente de lapte:

Lapte pasteurizat – lapte care a suferit un tratament termic de încălzire la minimum 72 °C timp de 15 secunde, răcit apoi imediat la 2 °C



Lapte condensat

Lapte sterilizat – lapte sterilizat în recipiente metalice sau sticlă închisă ermetic, la temperatura de 118 °C, timp de minimim 20 de minute.

Lapte UHT – lapte încălzit la 132 °C, timp de 1 secundă, după care este supus răcirii la 2-5 °C și ambalat; în acest fel se distruge și microflora sporulată existentă în lapte.

Lapte normalizat (parțial degresat) – lapte din care s-a extras o parte din grăsime și care apoi a fost tratat prin pasteurizare sau UHT; acesta poate avea diferite conținuturi de grăsime (1, 8%, 2, 5%, 3%).

Lapte smântânit – laptele din care s-a extras total grăsimea, având un conținut de grăsime de 0,1% fiind apoi pasteurizat sau tratat UHT.

În vederea obținerii unor produse cu durată îndelungată de păstrare, laptele este supus unor procedee termice diferite, obținându-se **conservele de lapte.**

Lapte condensat – laptele din care s-a extras o parte din conținutul de apă, rezultând un procent mai mare de substanță uscată, simplu sau cu adaos de zahăr 45%.

Lapte praf – lapte obținut prin uscarea laptelui de vacă integral, prin încălzirea picăturilor obținute prin pulverizare.

Caracteristicile organoleptice ale laptelui

	Lapte	Lapte praf	Lapte condensat
Aspect	lichid omogen, opalescent, fără corpuri străine, fără sediment	pulbere fină, omogenă, fără aglomerări, corpuri străine sau particule arse	masă omogenă, fără cristale perceptibile de zahăr
Culoare	albă cu nuanță gălbuie la laptele integral și albăstruie la laptele degresat	alb-gălbuie, omogenă în toată masa	alb-gălbuie până la galben pai sau specifică aromei
Miros	plăcut, specific laptelui crud, fără miros străin	plăcut, specific, fără miros străin	plăcut, specific, fără miros străin
Consistență	fluidă,(nu se admite consistență vâscoasă, filantă sau mucilaginoasă)	pulbere fină, omogenă, solubilă în apă	vâscoasă/de smântână subțire
Gust	plăcut, dulceag, caracteristic laptelui proaspăt	plăcut, dulceag, caracteristic, ușor de fiert	plăcut, dulce, caracteristic

Lapte praf

Ambalarea laptelui

- Pungi de polietilenă, cutii.
- Pungi de polietilenă, cutii de carton, cutii metalice saci de hârtie cu pereți multipli sau de polietilenă.

Păstrare: în camere și dulapuri frigorifice.

Condiții de depozitare: la temperaturi de 2-8° C, fără lumină solară sau artificială intensă.

Utilizări culinare:

- în meniurile pentru mic dejun simplu sau cu adaosuri: cafea, cacao, milk shake.
- în diferite preparate: supe-creme, piureuri de legume, sosuri, aluaturi, compoziții pentru clătite.
- la obținerea unor dulciuri de bucătărie: spume și creme (cremă de vanilie, cremă de zahăr ars, lapte de pasăre), torturi, budinci, înghețate, sufleuri, șarlote, griș, orez cu lapte.

• PRODUSE OBȚINUTE PRIN PRELUCRAREA LAPTELUI •

Prin prelucrarea laptelui se pot obține următoarele produse:

LAPTE

PRODUSE DE SMÂNTÂNIRE
- frișcă
- smântână fermentată
- unt

PRODUSE DE SMÂNTÂNIRE
- lapte bătut
- iaurt
- sana
- chefir

BRÂNZETURI

PROASPETE
- brânză de vaci
- caș de oaie
- urdă
- creme de brânză

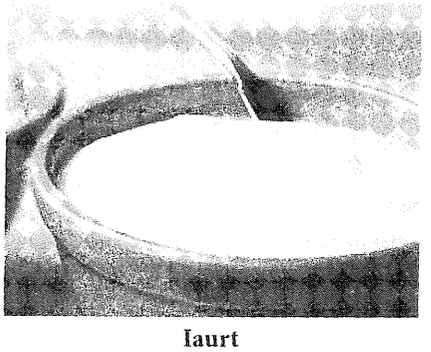
FERMENTATE ȘI MATURATE ÎN SARAMURĂ
- telemea din lapte de vacă
- telemea din lapte de oaie
- telemea din lapte de bivoliță

FERMENTATE ȘI MATURATE
- moi, cu mucegaiuri
- semitari
- tari

FRĂMÂNTATE
- brânză de burduf
- Luduș

OPĂRITE (cașcaval)
- Dobrogea
- Săcele
- Penteleu
- Dalia

TOPITE
- simple
- cu adaosuri



Iaurt

Produse lactate acide (dietetice): –Sunt produse cu gust acrișor obținute prin fermentația laptelui de vacă sau amestec sub acțiunea bacteriilor lactice (cultivate).
Sunt hrănitoare, gustoase, ușor digerabile, împiedicând, datorită conținutului în acid lactic, dezvoltarea microorganismelor de putrefacție din intestin, putând reface flora intestinală.

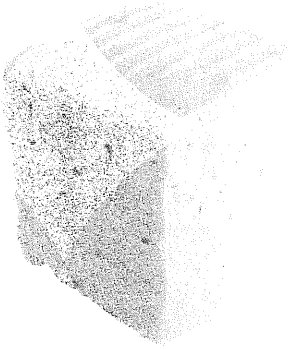
Sortimentul acestora include: **iaurt, chefir, lapte bătut, sana.**

Caracteristici organoleptice ale produselor lactate acide

	Iaurt	Chefir	Sana	Lapte bătut
Aspect	▪ coagul compact, cu aspect de porțelan la rupere ▪ fără bule de gaz și eliminare de zer	▪ coagul fin, omogen ▪ consistență fluidă, de smântână ▪ cu bule fine de gaz	▪ coagul fin, dispersat asemănător smântânii proaspete	▪ coagul fin, dispersat asemănător smântânii proaspete
Culoare	▪ albă (de lapte), cu o nuanță gălbuie, uniformă	▪ albă	▪ albă	▪ albă
Miros	▪ plăcut, specific	▪ plăcut, specific	▪ plăcut, specific	▪ plăcut, specific
Gust	▪ gust plăcut, acrișor	▪ gust acrișor, răcoritor	▪ gust plăcut, acrișor	▪ acrișor aromat, plăcut, răcoritor

• BRÂNZETURILE •

Brânzeturile – sunt produse lactate obținute prin coagularea cazeinei din lapte și prelucrarea ulterioară a coagulului, în funcție de tipologia sortimentală.



Telemea

Brânzeturile sunt produse nutritive cu valoare biologică mare și ușor digerabile, deoarece coagul de cazeină reține aproape toate lipidele, vitaminele liposolubile și majoritatea sărurilor de calciu.

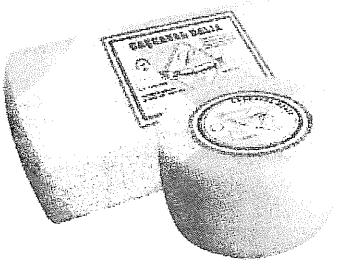
După *materia primă folosită* brânzeturile se împart în:

- **brânzeturi de vacă**: brânză proaspătă, Trapist, Olanda, Șvaițer;
- **brânzeturi de oaie**: telemea, caș, caşcaval de Dobrogea, brânză de burduf.

După *procesul tehnologic*:

- brânzeturi proaspete;
- brânzeturi maturate;
- brânzeturi topite.

Sortimente de brânzeturi



Caşcaval

Brânza proapătă de vaci – se obține prin coagularea și acidifierea laptelui integral cu bacterii lactice și cu un mic adaos de cheag, urmată de scurgerea de zer și malaxarea coagulului rezultat.

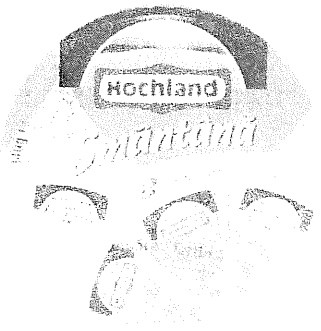
Telemeaua – se obține din lapte de oaie, vacă, bivoliță sau amestecul acestora, coagulat cu cheag, scurs de zer, tăiat în bucăți mari, care apoi sunt supuse sărării mixte și maturării în saramură având concentrația de 12-16%.

Caşcavalul – este o brânză maturată care se obține prin opărirea caşului rezultat din lapte de vacă, oaie sau în amestec, urmată de sărarea, frământarea, presarea în forme cilindrice și maturarea timp de 30-60 de zile.

Brânză frământată

Brânzeturi frământate – se obțin prin frământarea caşului de oaie sau de vacă mărunțit, până la obținerea unei paste cu consistență moale, care se maturează în burdufuri, în coajă de brad sau în membrane artificiale, căpătând miros și gust picant.

Brânzeturi topite – se obțin prin topirea brânzeturilor fermentate sau proaspete, cu sau fără adaos de lapte praf, unt sau smântână, în prezența sărurilor de topire; pot fi cu sau fără adaosuri, afumate sau neafumate.



Brânză topită

Caracterizarea principalelor brânzeturi folosite în alimentație

Caracteristici	Brânza de vaci	Telemeaua	Caşcavalul	Brânza topită
Aspect	▪ pastă omogenă fină, fără impurități și scurgeri de zer	▪ bucăți întregi ▪ cu suprafață curată, netedă sau cu urme de sedilă ▪ cu rare crăpături la suprafață ▪ în secțiune, prezintă rare goluri de formare și fermentare	▪ **exterior:** – bucăți cilindrice de dimensiuni diferite de la 0, 5-10 kg – cu suprafață netedă, parafinată, fără crăpături ▪ **în secțiune:** – compact, cu rare găuri de fermentație	▪ suprafață netedă, lucioasă ▪ fără coajă, fără mucegai ▪ în secțiune pasta este curată, fină, omogenă ▪ fără ochiuri de fermentare ▪ fără goluri de aer ▪ fără corpuri străine
Consistență	▪ moale ▪ pastă fină ▪ nesfărâmicioasă	▪ masă densă bine legată ▪ nesfărâmicioasă	▪ tare, puțin elastică, la rupere ▪ se desface în felii	▪ moale, cremoasă și onctuoasă la brânzeturile grase ▪ ușor elastică la cele cu conținut redus de grăsime
Culoare	▪ albă, până la alb-gălbuie ▪ uniformă în toată masa	▪ albă, cu luciu de porțelan – la telemeaua de oaie ▪ albă până la alb-gălbuie – la cea de vacă	▪ alb, alb-gălbuie sau galbenă, în funcție de tip ▪ uniformă în toată masa	▪ de la alb-gălbuie la galbenă, în funcție de tip sau de culoarea adaosului sau a condimentului folosit ▪ uniformă în toată masa
Gust și miros	▪ plăcute, ușor acrișoare, caracteristice fermentației lactice	▪ plăcute, ușor acrișoară, potrivit de sărat	▪ plăcute, caracteristice brânzeturilor opărite maturate	▪ plăcut, caracteristic; ▪ potrivit de sărat ▪ fără miros sau gust străin ▪ fără cristale de sare perceptibile la masticare

Știați că... ?

- Primele informații privind consumul și prelucrarea laptelui de vacă provin de la sumerieni – popor indogermanic, stabilit prin anii 5000-4000 î.H. în Mesopotamia, dovadă fiind desenele de pe zidurile templului zeiței Nin-Hor-Sag (protectoarea turmelor), care reprezintă scene de mulgere a laptelui.
- **Iaurtul** este un produs specific regiunii Balcanilor.
- **Chefirul** este originar din Caucaz și se obține în baza unui dublu proces de fermentație: lactică și alcoolică.

Păstrarea produselor lactate

	Temperatura și umiditatea relativă a aerului	Durata de păstrare
Lapte	2-8 °C	5 zile – cel pasteurizat 3-6 luni – cel sterilizat/UHT și 48 de ore după deschidere
Iaurt, sana, chefir, smântână	2-8 °C	cca 30 zile
Unt	– 4-6 °C, **ura** 70-80% – 0-2 °C	2-3 săptămâni 4-5 săptămâni
Brânzeturi	0-5 °C	cca 60 de zile

1.3. Grăsimile alimentare

Din culisele grăsimilor...

- Este o mare greșeală să considerăm grăsimile alimentare ca fiind nocive pentru organism. Excesul de grăsimi este nociv. Toți avem nevoie în alimentație de o anumită cantitate de lipide, fiindcă o mare parte din structurile organismului sunt formate din grăsimi.
- Anumite grăsimi, cum ar fi acizii grași omega-3 ce se găsesc în pește gras, nuci, ulei de in, ulei de rapiță sau acidul omega-6, care se găsește în uleiul de floarea-soarelui, sunt absolut necesare pentru buna funcționare a organismului.

În plus, prezența grăsimilor în mâncare, o fac mai gustoasă și mai sățioasă.

Grăsimile alimentare – sunt lipide extrase din materii prime grase vegetale și animale prin diferite procese tehnologice (extracție, presare, topire și rafinare).

Importanța grăsimilor în alimentație:

- **sunt *surse de energie*: prin arderea (oxidarea) a1 gram de grăsime se produc 9,3 calorii.**
- **sunt *principalele furnizoare de lipide necesare organismului*, asigurând menținerea temperaturii constante a corpului.**
- ***contribuie în proporție de 25-30% la acoperirea necesarului energetic zilnic* al *organismului uman.***

Clasificarea grăsimilor

GRĂSIMI

GRĂSIMI VEGETALE

LICHIDE
- ulei de floarea-soarelui
- ulei de soia
- ulei de dovleac
- ulei de porumb
- ulei de măsline

SOLIDE
- margarină
- ulei comestibil solidificat (Plantol)
- unt de cacao
- unt de cocos
- unt de palmier

GRĂSIMI ANIMALE

LICHIDE
- ulei de pește

SOLIDE
- untură de pește
- untură de pasăre
- seu de bovine
- seu de oaie
- unt

Știați că... ?

- Prin batere, smântâna dulce încorporează aer și capătă stabilitate, mărindu-și volumul cu 70-80%.

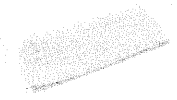
Principalele sortimente de smântână obținute la noi în țară sunt:

- **smântâna dulce (frișca);**
- **smântâna fermentată** (de consum).

Smântâna fermentată – se obține din smântâna dulce, supusă unui proces de fermentație lactică, în urma căruia prezintă gust acru și capătă consistență.

Caracteristicile principalelor sortimente de smântână

	Smântâna dulce	Smântâna fermentată
Aspect	masă omogenă, fără impurități	
Consistență	fluidă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice	vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice
Culoare	albă până la alb-gălbui uniformă în toată masa	
Miros	plăcut, specific	plăcut, specific
Gust	dulceag, plăcut	plăcut, aromat, acrișor, fără gust caracteristic fermentației lactice
Aciditate	20 T	90 T
Sortiment	32% grăsime	se comercializează la diferite conținuturi de grăsime: 10%, 15%, 20%, 25%, 30%.
Utilizări culinare	bătută cu zahăr și vanilie la decorarea produselor de cofetărie și patiserie sau ăn compoziția unor creme	ca atare la obținerea unor sosuri ca adaos la ciorbe (intră în compoziția liezonului)



Unt

Untul – este produsul obținut prin parcurgerea următoarelor etape:

- baterea smântânii provenite din laptele de vacă cu un conținut de grăsime de 30-40%;
- separarea de lichid;
- spălarea, malaxarea pentru omogenizare;
- presarea și ambalarea.

Caracteristicile untului

Aspect	– **exterior**: masă omogenă, compactă, nesfărâmicioasă la temperatura de 10-12°C – **în secțiune**: **untul extra și superior**: suprafață continuă, fără picături vizibile de apă, goluri de aer sau impurități **unt tip A și B** cu rare picături de apă limpede, cu goluri de aer mici, accidentale/ rare, fără impurități
Culoare	de la alb-gălbui până la galben-deschis
Miros	plăcut, cu aromă bine exprimată, fără aromă străină
Gust	plăcut, aromat, specific untului proaspăt, fără gust străin
Sortiment	extra, cu 83% grăsime superior, cu 80% grăsime de masă tip A, cu 74% grăsime de masă tip B, cu 65% grăsime
Utilizări culinare	ca atare, în meniurile pentru micul dejun poate intra în componența unor sosuri, aluaturi, creme untul topit se întrebuințează la fabricarea unor brânzeturi topite

Este bine să știi

- Valoarea alimentară a untului este dată de conținutul în grăsimi emulsionate, bogate în acizi grași, vitaminele A, D, E.
- Untul este ușor asimilat de organism; valoarea sa calorică este de 767 calorii/100 g.

• GRĂSIMILE VEGETALE SOLIDE •

Margarină

Margarina – se obține:
- prin ***hidrogenarea uleiurilor***;
- prin ***îmbunătățirea*** masei obținute cu ***lapte praf, gălbenuș de ou, arome, emulgatori, vitamine*** etc. Aceste adaosuri determină aspectul și măresc valoarea alimentară.

CLASIFICAREA MARGARINEI

ÎN FUNCȚIE DE CANTITATEA DE GRĂSIME
- **margarină grasă** (min 80 % grăsime)
- **margarină semigrasă** (între 51 și 79% grăsime)
- **margarină hipocalorică** (între 35 și 50% grăsime)

ÎN FUNCȚIE DE TEHNOLOGIA ȘI ADAOSURILE FOLOSITE
- **de masă**
- **de gătit**
- **pentru foitaj**
- **dietetică**

ÎN FUNCȚIE DE MATERIILE PRIME ÎNTREBUINȚATE
- **margarină cremă** – se obține prin emulsionarea grăsimilor cu ajutorul smântânii sau a laptelui, la care s-a adăugat unt);
- **margarină de lapte** – se obține prin emulsionarea grăsimilor cu lapte;
- **margarină de apă** – se obține prin emulsionarea grăsimilor cu apă.

Condițiile de calitate ale margarinei

Aspect	▪ margarina trebuie să fie lucioasă ▪ uscată în secțiunea proaspăt tăiată ▪ consistența la 15 °C trebuie să fie onctuoasă, compactă, nesfărâmicioasă
Culoare	▪ specifică sortimentului
Gust/miros	▪ aromate, plăcute, fără gust amar sau rânced
Conținut	▪ 82,5 % grăsime, 16,5% apă ▪ punctul de topire: 31-35 °C

Utilizări
- Se folosește la obținerea ***produselor de patiserie și în meniurile pentru micul dejun.***

1.3.2. Grăsimi animale

Grăsimi de origine animală – includ grăsimi extrase prin tehnici diverse din lapte sau din țesuturile grase animale, rezultând:
- **grăsimi ale laptelui** (smântână, unt);
- **untură, seu, osânză.**

• SMÂNTÂNA ȘI UNTUL •

Smântâna – este obținută prin smântânirea laptelui de vacă sau de bivoliță, urmată de normalizarea smântânii, pasteurizarea smântânii, răcirea și ambalarea.

Este bine să știi

Alături de margarină există și alte grăsimi vegetale solide:

Plantonul
- se obține prin hidrogenarea unui ulei sau a unui amestec de uleiuri.
- are un conținut de 98% grăsime.
- se folosește în producția de cofetărie-patiserie și la gătit.

Untul de cacao
- se obține din semințele fructului de cacao.
- are punctul de topire 28-32°C,
- culoarea galbenă,
- gust și miros plăcute.

Untul de palmier
- se obține din fructul de palmier,
- are culoarea galbenă,
- miros plăcut și gust dulceag.

Untul de cocos
- se obține din nucile de cocos,
- are culoarea albă,
- fără miros,
- cu gust plăcut, dulceag.

• UNTURĂ, SEUL, OSÂNZĂ •

Untura, seul, osânza – sunt grăsimi animale obținute:
- din țesutul subcutanat (slănina de porc, seul de ovine și bovine);
- din grăsimea depusă la suprafața organelor interne (osânza);
- de pe membranele care susțin intestinele.

• UNTURA DE PORC •

Untura de porc – se obține din topirea slăninei, osânzei și a grăsimii de pe intestine.

Caracteristicile unturii de porc

Aspect	masă alifioasă, omogenă sau fin granulată.
Culoare	albă-imaculat sau albă-gălbuie.
Miros și gust	plăcute, caracteristice, fără miros și gust străine. se admite miros și gust slab de prăjit.
Sortiment	superioară (din osânză) și calitatea I (din celelalte părți).

Utilizări
- la obținerea ***foii de plăcintă românească.***

Păstrarea grăsimilor alimentare
- În încăperi curate, uscate, dezinfectate, întunecoase, aerisite.
- Condiții de depozitare: temperatura 4-10 °C, umiditate relativă a aerului 60-90%.
- Alături de grăsimi nu se depozitează produse cu miros particular: pește, condimente.

Este bine să știi
- Seul (grăsimea de vacă sau de oaie) se obține prin topirea grăsimii depuse pe diferite organe interne, ca rinichi, inimă etc., fiind principalul ingredient care dă gust și savoare micilor.
- Datorită conținutului de colesterol, grăsimile animale se folosesc pentru prevenirea rahitismului.
- Nutriționiștii nu recomandă utilizarea culinară sau în patiserie a unturii.

Știați că...?
- **Există și untură de găină și untură de gâscă.**

1.4. Condimente, stimulente și alte adaosuri

Ca sarea în bucate...

- Nu e meșteșug a găti mâncare, ci e meșteșug a potrivi din sare/gust. Dar, ca în orice lucru, simțul măsurii este important.

Vă încurajez, așadar, să le consumați cu multă cumpătare!

1.4.1. Condimentele

Condimentele – sunt produse alimentare care se adăugă preparatelor culinare pentru a le da gust și miros plăcut.

Caracteristicile condimentelor

- sunt, de regulă, de origine vegetală, cu excepția celor saline;
- nu au o valoare nutritivă, fiind folosite în cantități mici pentru a da un gust special preparatelor (acru, sărat, picant și aromat), influențând uneori și aspectul acestora;
- datorită conținutului în uleiuri eterice, au rolul de a deschide apetitul, stimulând secrețiile gastrice.

CLASIFICAREA CONDIMENTELOR ȘI A SUBSTANȚELOR AROMATICE

CONDIMENTE ACIDE	CONDIMENTE VEGETALE	CONDIMENTE MINERALE
▪ oțetul ▪ acidul tartric ▪ acidul citric	▪ plante aromatice ▪ condimente aromate (mirodenii)	▪ saline

Oțet de mere

Condimente acide

Condimentele acide au multiple roluri în alimentație: gustul de acru poate reduce necesarul de sare; poate fi folosit la marinarea unor cărnuri și legume.

Principalele condimente acide folosite în alimentație sunt: ***oțetul, acidul tartric, acidul citric.***

Caracterizarea principalelor condimente acide

	Oțetul	Acidul tartric (sare de lămâie)	Acidul citric
Obținere	▪ prin fermentație acetică a unor materii prime (vin, fructe) ▪ prin diluarea cu apă a acidului acetic pur (rezultat al distilării uscate a lemnului)	▪ se obține prin prelucrarea tescovinei	▪ este obținut din sucul de lămâie
Aspect	▪ se prezintă sub formă de lichid	▪ se prezintă sub formă de cristale solubile în apă	▪ lichid
Culoarea	▪ de la incolor la alb-gălbuie sau roșie în funcție de materia primă	▪ albă	▪ galbenă
Miros	▪ caracteristic de acid	▪ caracteristic	▪ plăcut, specific
Gust	▪ acru-dulceag	▪ acru	▪ acru
Utilizări culinare	▪ la diferite preparate ▪ în industria conservelor ▪ salate (de ardei copți, de castraveți) ▪ sosuri (marinate) ▪ ciorbe (de fasole verde) ▪ oțetul artificial se întrebuințează numai în industria conservelor; nu se recomandă la preparatele culinare	▪ în cofetărie, patiserie, în arta culinară, în industria produselor zaharoase și a băuturilor răcoritoare	▪ supe, ciorbe (grecească), salată (de cruditați, de conopidă etc.)
Precauții	▪ oțetul artificial se întrebuințează numai în industria conservelor; nu se recomandă la preparatele culinare	▪ are acțiune iritantă asupra mucoasei stomacale	▪ nu are acțiune iritantă asupra mucoasei stomacale

Condimente vegetale

• PLANTE AROMATE •

În ultima vreme plantele aromate/condimentare au căpătat un rol foarte însemnat între condimente. Aceasta atât datorită savorii pe care o dau preparatelor culinare cât și datorită conținutului lor: în vitamine, uleiuri eterice ș.a.

Dintre acestea, cele mai utilizate în condimentarea diferitelor preparate sunt: **pătrunjelul, leușteanul, mărarul, busuiocul, coriandrul, salvia, cimbrul, rozmarinul, tarhonul, menta, hasmațuchi (frunze), fenicul (rădăcină + frunze), măghiran (la salate), oregano, dafinul ș.a.**

Busuioc

• MIRODENII •

Mirodenii (condimente aromate) – datorită substanțelor aromate pe care le conțin, se întrebuințează atât la preparatele de bucătărie cât și la cele de patiserie.

Caracteristicile mirodeniilor

	Aspect	Culoare	Miros	Gust	Utilizări culinare
PIPERUL	▪ bobițe uscate ▪ pulbere fină	▪ negru ▪ alb ▪ verde ▪ roșu ș.a	▪ pătrunzător; picant	▪ iute, picant	▪ la preparate pe bază de carne de pește ▪ la zarzavaturi
BOIAUA	▪ pulbere fină	▪ roșie - galbenă	▪ plăcut, specific	▪ dulceag (boiaua dulce) ▪ iute (boiaua iute)	▪ la sosuri ▪ la prăjeli ▪ la preparate pe bază de cartofi și de orez ▪ la preparate din pește ▪ la zarzavaturi ▪ la slănină
CAPERELE	▪ bobițe mici, rotunde, dure, **pot fi:** ▪ capere marinate în oțet și sare ▪ capere sărate.	▪ măslinie închisa, la capătul ascuțit având mici pete roșii	▪ plăcut, specific	▪ gustul picant, puțin iute	▪ preparate din legume ▪ preparate din pește ▪ preparate din creier ▪ sosuri reci și calde etc.
MUȘTARUL	▪ bobițe mici, rotunde, dure	▪ galben-verzui	▪ specific	▪ iute acrișor	▪ obținerea muștarului de masă ▪ la sosuri ▪ la conserve
FOILE DE DAFIN	▪ frunze uscate și lucioase, cu lungimea de 3-5 cm	▪ verde	▪ specific	▪ aromă foarte puternică	▪ sosuri, marinate ▪ preparate culinare cu carne, cu fasole, varză ▪ la pește ▪ conserve
CHIMENUL	▪ semințe dungate și curbate	▪ maro-închisă până la neagră	▪ specific	▪ aromă puternică, dulce, cu o ușoară tentă amăruie și picantă	▪ în patiserie (în special la preparate din aluat fraged)
ANASONUL	▪ sămânță asemănătoare cu chimenul	▪ cenușiu-verzui	▪ specific	▪ dulce aromat	▪ se folosește la preparatele dulci și picante
ȘOFRAN	▪ fire fine obținute din stigmatele florilor uscate rapid	▪ portocaliu-roșcat	▪ specific	▪ iute ▪ amar ▪ dulce	▪ patiserie și brutărie ▪ drept colorant organic
ENIBAHARUL	▪ bobițe de formă sferică, cu suprafață netedă mai mari decât piperul	▪ cafenie	▪ puternic aromat	▪ specific pregnant; ▪ pare a fi un amestec de scorțișoară, nucșoară, ghimbir și piper	▪ la unele preparate culinare din carne, pentru a le face mai picante în special la prepararea cârnaților
NUCȘOARA	▪ pulbere, obținută prin răzuirea fructului – o nucă ușor alungită, cu suprafață încrețită	▪ cafenie	▪ puternic, aromat	▪ picant, ușor amărui,	▪ supe, ▪ sosuri ▪ preparate din carne ▪ preparate din pui ▪ preparate din pește ▪ preparate din legume ▪ prăjituri, budinci și alte dulciuri
CORIANDRUL	▪ o sămânță dublă sferică	▪ galben-roșiatică sau brună		▪ plăcut	▪ la tocături, mezeluri, prepararea muștarului etc. ▪ în cofetărie
IENUPĂRUL	▪ bobițe globulare cu diametrul de 6-8 mm	▪ neagră-violetă lucioasă	▪ de brad	▪ de brad	▪ la preparate din carne ▪ la afumarea unor preparate din carne ▪ la băuturi alcoolice (gin)

VANILIA	▪ batoane lungi, flexibile, cărnoase, asemănătoare unor păstăi de mazăre, cu pieliță subțire la suprafață și cu un luciu slab de grăsime	▪ maroniu	▪ aromat	▪ dulce-lemnos, este dat de vanilină	▪ în cofetărie și patiserie pentru aromarea produselor
SCORȚIȘOARA	▪ coajă uscată și răsucită, obținută de la ramurile tinere ale arborelui de scorțișoară	▪ cafeniu-deschis	▪ foarte aromat	▪ dulce-amar lemnos	▪ baton:la compoturi, vin fiert și punci ▪ măcinată: la prepararea produselor de patiserie
CUIȘOARELE	▪ reprezintă muguri florali, uscați, ai arborelui cu același nume	▪ cafeniu-roșcată până la brună	▪ foarte aromat	▪ aromă puternică, ușor iute	▪ în cofetărie și patiserie ▪ la compoturi ▪ sufleuri ▪ sosuri de fructe, lichioruri ▪ punci ▪ vin fiert

Un bucătar bun știe să asocieze condimentele cu diferitele preparate culinare astfel încât să le potențeze calitățile senzoriale.

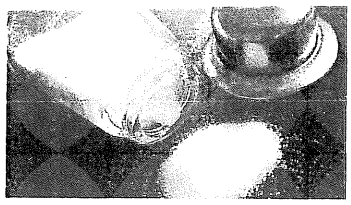
Asocierea diferitelor condimente cu preparatele culinare

- MIEL: busuioc, rozmarin, usturoi.
- PORC: tarhon, cimbru, piper, coriandru, ienibahar.
- PUI: mărar, usturoi, hrean, pătrunjel.
- CURCAN: mentă, piper, chimen, țelină.
- GÂSCĂ: leuștean, mărar, pătrunjel, piper.
- RAȚĂ: ardei iute, hasmațuchi, pătrunjel.
- VIȚEL: pătrunjel, mărar, piper.

Salata de:	*Merge perfect cu:*
▪ SFECLĂ ROȘIE	hrean, chimen, boabe muștar
▪ SALATĂ VERDE	ceapă, mărar, usturoi
▪ CASTRAVEȚI	mărar, cimbru
▪ ROȘII	busuioc, piper, cimbru, usturoi
▪ CARTOFI	pătrunjel, chimen, mărar
▪ FASOLE VERDE	usturoi, tarhon, mărar
▪ CIUPERCI	pătrunjel, mărar, usturoi
▪ ARDEI COPȚI	cimbru, leuștean, usturoi

Știați că... ?

- Scorțișoara se asezonează cu vanilia, coriandrul și nucșoara.
- În categoria condimentelor se includ și trufele. Trufele au mărimea unei nuci și cresc în pădurile de stejar. Ele sunt foarte apreciate în arta culinară la prepararea unor tocături fine, la preparate din ouă, pește, carne, ca decor etc.
- Vanilia deține locul doi în topul celor mai scumpe condimente, după șofran.
- Timp de secole, din Antichitate până în Evul Mediu, piperul a fost folosit ca monedă de schimb, o mână de boabe prețuind o avere, în ele se măsura bunăstarea unei persoane.
- Piperul este utilizat și la producerea parfumurilor, în special a celor destinate bărbaților, ca notă de mijloc.
- **Muștarul de masă** se obține prin măcinarea semințelor plantei *Sinapis alba* sau *Sinapis nigra*. Făina obținută se amestecă cu apă, se macerează, apoi se condimentează cu zahăr, oțet, vin, sare, tarhon, cimbru și piper.



Sare

Sarea (clorura de sodiu)

Sarea – este un condiment care se adăugă în produsele culinare, pentru a le determina gustul.

Sarea este indispensabilă metabolismului organismului, constituind sursa de formare a acidului clorhidric, care se găsește în componența sucului gastric. Trebuie însă consumată în cantități foarte mici.

Caracteristici:

- în funcție de granulație, poate fi: ***extrafină, fină, mărunțită, grunjoasă;***
- are culoare albă, este inodoră are gust sărat.

Utilizare culinară:

- aproape la toate preparatele culinare, cu excepția regimurilor desodate;
- la obținerea conservelor.

1.4.2. Stimulentele

Stimulentele – sunt produse de origine vegetală, folosite sub formă de băuturi, pentru a stimula sistemul nervos, pentru a activa pulsul și a crește tensiunea arterială.

Din grupa stimulentelor fac parte: *cafeaua, cacaua* și *ceaiul.*

Cafea boabe

• CAFEAUA •

Cafeaua – se obține din semințele arborelui de cafea cultivat în țările tropicale.

Cafeaua se comercializează sub următoarele forme: *crudă; prăjită; măcinată; fără cofeină; cafea solubilă (nes) – capucino.*

Cafeaua crudă – se prezintă sub formă de boabe ovale;
- culoarea variază de la galben la verde sau la albastru cenușiu.

Cafeaua prăjită – se obține prin rumenirea boabelor crude, în aparate speciale, la temperatura de 180-200 °C, timp de 30 minute, urmată de răcire bruscă.
- culoarea este cafenie, brun-închis

La cafeaua prăjită gustul este ușor amar, conținutul de cofeină crește, masa specifică scade (18%), volumul crește (30...50%).

Cafeaua măcinată – este o pulbere fină, de culoare brun-inchis, cu aromă puternică, miros specific și gust amărui.
- se obține prin măcinarea cafelei prăjite în aparate speciale.

Știați că...?

- **Boabele de cafea** mici, rotunde, de culoare deschisă sunt de calitate superioară (Columbia, Guatemala, Jamaica etc.).
- Brazilia este cea mai mare producătoare și exportatoare de cafea (calitatea cafelei este inferioară cl. a II-a).

Cafeaua solubilă – este un extract de cafea naturală.

- se obține prin concentrarea unor infuzii de cafea și deshidratarea lor.
- este cunoscută sub numele de **cafea instant** sau **nescafe**.

Caracteristici:

- este o pulbere fină sau granulată, total solubilă în apă rece sau fierbinte;
- culoare cafeniu-închis;
- soluția de cafea instant este limpede, cafeniu-brună, cu gust și arome plăcute.

Știați că...?

- **Boabele de cacao** conțin: 40-50% grăsimi, 11-15% proteine, 8-14% amidon (îi oferă calitatea de aliment) și 1-3% cofeină (îi oferă calitatea de stimulent).
- **Substanțele cu rol stimulator sunt: cofeina (cafeina), theina.**
- **Arbustul de ceai** crește în China, Japonia, India, Brazilia ș.a.

• CACAUA •

Pudra de cacao – se obține prin prelucrarea semințelor arborelui de cacao prin fermentare, prăjire la 130-140 °C, decorticare, măci-nare, presare, din nou măcinare.

Caracteristici:

- este o pulbere fină, cu solubilitate parțială în apă caldă;
- culoare brun-acaju;
- cu miros specific.

• CEAIUL •

Ceaiul – este produsul care se obține din frunzele culese de la arbustul de ceai, care sunt supuse unei prelucrări speciale;

Caracteristici:

- se prezintă sub formă de firișoare fine, bine răsucite, flexibile;
- culoare neagră sau verde;
- miros plăcut și aromat.

Ceai verde

Utilizarea stimulentelor:

- ca băuturi calde, în amestec cu laptele, la micul dejun, sau simple.
- în patiserie-cofetărie se folosesc pentru colorarea și aromatizarea semi-preparatelor și a unor produse finite (înghețată, fursecuri, bomboane).
- la obținerea lichiorurilor, a ciocolatei.

1.4.3. Afânătorii

Afânătorii – sunt produsele ce se adaugă în aluaturi sau în compoziții, pentru a produce o anumită porozitate și creștere în volum a acestora (afânarea).

- Principalele grupe de afânători sunt:

– *biochimici/biologici:* **drojdia comprimată;**

– *chimici:* **bicarbonatul de sodiu, praful de copt;**

– *fizici:* **aerul.**

Știați că...?

- În cofetărie-patiserie se mai folosesc și alte metode de afânare a aluaturilor:
  - metode fizice: turarea aluatului pentru obținerea foitajului;
  - metode mecanice: baterea albușurilor, opărirea făinei.

• COLORANȚII ALIMENTARI ȘI ESENȚELE •

Coloranții și esențele alimentare – sunt extracte din plante, din fructe sau substanțe obținute prin sinteză chimică, folosite cu scopul îmbunătățirii proprietăților organoleptice (miros și culoare).

- se prezintă sub formă de lichide limpezi, colorate diferit, cu mirosuri specifice.

Este bine să știi

- Utilizarea substanțelor artificiale pentru colorare și aromatizare se face cu respectarea legislației în vigoare (declararea lor), fiind considerate aditivi alimentari.

În producția culinară se utilizează în special produse naturale de colorare:

- cacao, cafea sau ciocolată pentru culoarea maro-ciocolatiu;
- gălbenuș de ou – pentru galben;
- sfeclă sau varză roșie – pentru roșu;
- spanac și urzici – pentru verde (sub forma de piureuri).

Principalii coloranți artificiali utilizați în alimentația publică sunt:

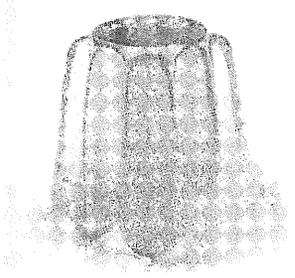
E-100	E-102	E-123	E-127	E-163	E-140	E-150a	E-160a	E-160d
Curcumină	Tartrazină	Amaranth	Eritrozină	Antociani	Clorofile	Caramel	Caroten	Licopen
• cârnați • pateuri	• produse de cofetărie	• produse de cofetărie	• cireșe cocktail • cireșe confiate	• produse de cofetărie	• produse de cofetărie	• decorare și învelișuri	• vegetale în saramură/ în oțet	• supe, deserturi pe bază de lapte

• SUBSTANȚE GELIFIANTE (DE ÎNGROȘARE) •

Gelifianții – sunt substanțe care se utilizează pentru modificarea consistenței unui preparat.

Caracteristicile gelifianților:

- sunt produse de extracție de proveniență animală sau vegetală, care ***prin încălzire fluidifică, iar prin răcire se întăresc;***
- se folosesc în alimentație fie pentru mărirea consistenței unor compoziții, fie pentru modificarea aspectului unor produse (prin glazură).



Gelatină

Gelatina – se obține prin fierberea oaselor (urechi, zgârciuri, șorici), urmată de limpezirea și răcirea acestora;

- în contact cu apa caldă (30-40° C), se înmoaie și absoarbe de 5 ori masa, iar prin răcire soluția de gelatină se întărește, formând un gel.

Caracteristici

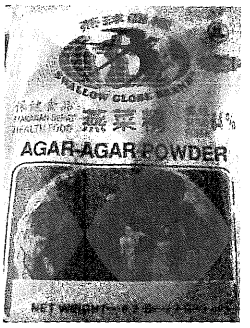
Aspect	• se prezintă sub formă de foi, pulbere, solzi sau granule transparente
Culoare	• ușor gălbuie;
Miros/ Gust	• nu are gust și miros

Utilizări:

- la: sosuri, șarlote, înghețate, frișcă bătută, creme utilizate în cofetărie, la prepararea aspicului și la naparea (acoperirea) unor preparate culinare.

Agar-agar – se extrage din alge marine.

- are o putere de gelificare mult mai mare decât gelatina și absoarbe până la de 30 de ori masa.



Agar-agar

Caracteristici

Aspect	▪ se prezintă sub formă de fulgi, pudră sau fire
Culoare	▪ alb-gălbui transparent
Miros/ Gust	▪ nu are gust și miros

Utilizări:

▪ la jeleuri, înghețată, produse zaharoase și de cofetărie.

Zeamil – este amidonul de porumb prelucrat industrial.

- se folosește la prepararea unor creme sau ca stabilizator la unele înghețate (înlocuind amidonul).

Caracteristici

Aspect	▪ se prezintă sub formă de pulbere fină
Culoare	▪ alb strălucitor
Miros/ Gust	▪ nu are gust și miros

Utilizări:

▪ la prepararea unor creme sau ca stabilizator la unele înghețate (înlocuind amidonul).

Alături de aceste substanțe, ca produse de îngroșare se mai folosesc **amidonul** și **făina**.

APLICAȚII, TESTE, TEME...

I. Copiați pe caiete următoarele enunțuri și încercuiți litera corespunzătoare enunțului corect:

1. Carnea care se caracterizează prin fibre musculare fine, fără grăsime este:
   a. Carnea de porc b. Carnea de vițel c. Carnea de mânzat
2. Carnea cu cea mai fină structură și cu țesut conjunctiv mai puțin dezvoltat este:
   a. Carnea de porc b. Carnea de vită c. Carnea de pasăre
3. În categoria produselor lactate acide se includ:
   a. Laptele condensat, laptele praf, laptele normalizat
   b. Brânza de vaci, telemeaua, caşcavalul, brânza topită
   c. Iaurtul, chefirul, sana, laptele bătut
4. Camera de aer la ouăle proaspete trebuie să ocupe:
   a. Jumătate din volumul oului
   b. O zecime din volumul oului
   c. O treime din volumul oului
5. Cele mai importante surse de energie pentru organism sunt:
   a. Grăsimile b. Proteinele animale c. Glucidele conținute în cereale

II. Transcrieţi pe caiete următoarele enunţuri, stabiliţi valoarea de adevăr a acestora şi notaţi în dreptul fiecărui enunţ „A" daca apreciaţi că enunţul este corect şi „F" dacă apreciaţi că acesta este fals:

a. Carnea este principalul furnizor de proteine necesare regenerării şi formării ţesuturilor noi.
b. Datorită conţinutului ridicat de glucide, carnea are rol plastic.
c. Carnea de vânat este greu de digerat, datorită structurii sale specifice. De aceea, înainte de preparare, trebuie să fie supusă procesului de maturare prelungită, numit fezandare.
d. Subprodusele din carne au un conţinut ridicat de apă ceea ce face ca ele să fie uşor alterabile.
e. Icrele negre se obţin de la morun şi nisetru .
f. Una dintre cele mai bune salate de icre se obţine din icrele de somn.
g. În categoria prospăturilor se include şi Salamul de Sibiu.
h. Babicul şi ghidemul sunt salamuri crude uscate.
i. Laptele normalizat este laptele în care se adaugă smântâna pentru creşterea conţinutului de grăsime.
j. Laptele pasteurizat este laptele din care s-a extras grăsimea, prin separarea mecanică.
k. Caşcavalul are o consistenţă moale, cremoasă şi onctuoasă la cel gras şi uşor elastică la cel cu conţinut redus de grăsime.
l. Laptele tratat UHT poate fi păstrat 3-6 luni.
m. Coaja oului proaspăt trebuie să fie foarte lucioasă.
n. Ouăle se pot conserva prin deshidratare sub forma prafului de ouă.
o. Uleiul de palmier este recomandat pentru prăjit pentru că îşi menţine stabilitatea la temperaturi înalte.
p. Uleiul de măsline extra virgin conferă preparatelor un gust special.
q. Smântâna se obţine prin baterea untului.
r. Margarina se foloseşte la obţinerea produselor de patiserie şi cofetărie.
s. Untul poate intra în compoziţia unor sosuri.

III. Răspundeţi, în scris următoarelor cerinţe.

1. În coloana A sunt prezentate principalele tipuri de subproduse din carne de bovine, iar în coloana B sunt prezentate utilizările acestora, pe sortimente de preparat. Realizaţi asocieri între cifrele din coloana A şi literele din coloana B.

A. Subproduse din carne de bovine	B. Utilizările acestora pe sortimente de preparat
1. Cap 2. Limba 3. Rinichi	a. Rasol, preparate cu legume, b. Rasol c. ciorbe d. Soteuri, la grătar, preparate cu legume,

2. În coloana A sunt prezentate grupe de vânat cu pene, iar în coloana B clasificarea lor. Realizaţi asocieri între cifrele din coloana A şi literele din coloana B.

A. Vânat cu pene	B. Clasificare
1. de pădure 2. de câmpie 3. de apă	a. sitar, prepeliţăa, potarniche,dropie b. rata sălbatică, gâscă sălbatică, becaţă c. căprioară, cerb, mistreţ, capră neagră, urs d. mierlă, cocoş, găină, porumbel, fazan

3. În coloana A sunt prezentate principalele sortimente de icre, iar în coloana B caracteristicile acestora. Realizaţi asocieri între cifrele din coloana A şi literele din coloana B.

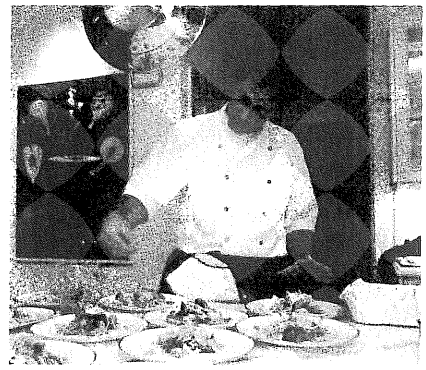
A. Sortimente de icre	B. Caracteristici
1. icre negre 2. icre de Manciuria 3. icre de crap 4. icre de ştiucă 5. icre tarama	a. au boabe mari de culoare portocaliu-roşcată b. când sunt proaspete, au bobul mic de culoare verzuie c. se prezintă în două forme: cu bobul întreg (caviar) şi tescuite d. au bobul mare, de culoare galbenă – roşcată

Capitolul 2 – PRELUAREA MATERIILOR PRIME DIN MAGAZIE ȘI VERIFICAREA CALITĂȚII

Din secretele gastronomiei...

- Reușita oricărui preparat culinar, fie că este vorba de unul modest, fie că este vorba de unul mai elaborat, depinde de o serie de factori, printre care pot fi menționați: calitatea materiei prime, modul de prelucrare, echipamentul tehnologic folosit, îndemânarea bucătarului și, nu în ultimul rând, o foarte bună cunoaștere a sortimentului și a destinației diferitelor materii prime.

Și nu uita: cheia succesului stă în detalii.



Desfășurarea eficientă a activității unui restaurant are la bază o planificare și o organizare riguroasă a activității, începând cu stabilirea structurii ofertei de preparate culinare și de băuturi, cu aprovizionarea cu materiile prime și auxiliare necesare și terminând cu evaluarea feed-back-ului primit de la clienți.

Astfel, realizarea preparatelor care constituie oferta zilnică a restaurantului presupune parcurgerea următoarelor etape:

- eliberarea din depozit a materiilor prime și auxiliare necesare;
- păstrarea în condiții optime a acestora până în momentul intrării în procesul de prelucrare;
- prelucrarea primară;
- prelucrarea termică;
- montarea pe obiectele de inventar de servire, decorarea lor.

2.1. Eliberarea mărfurilor din depozite

În vederea eliberării din magazie a materiilor prime și auxiliare, se parcurg următoarele etape:

- se întocmește planul meniu (cu o zi înainte);
- se determină cantitățile de materii prime și auxiliare necesare obținerii preparatelor culinare incluse în planul meniu astfel:
  - se preiau din rețetar cantitățile de materii prime și auxiliare necesare obținerii fiecărui preparat;
  - se centralizează cantitățile necesare pentru fiecare tip de materii prime și auxiliare (dacă aceeași materie primă se află în rețetarul mai multor preparate);
  - se întocmește bonul de consum colectiv în baza căruia se eliberează din magazie materiile prime și auxiliare solicitate.

De regulă, aceste operații sunt efectuate electronic, restaurantele având la dispoziție un soft specializat.

Este bine să știi

Planul-meniu este săptămânal și zilnic. Acesta este afișat pentru ca toți lucrătorii din brigadă să ia la cunoștință conținutul lui.

Planul meniu – este un document folosit pentru a stabili oferta zilnică/ săptămânală de preparate culinare ce vor fi puse la dispoziţia clienţilor.

- Acesta se completează de către bucătarul-şef, într-un singur exemplar.

Exemplu

Plan-meniu

Data: zz/II/aaaa

Unitatea Restaurantul

Nr. crt.	Grupa şi denumirea preparatului culinar	Nr. reţetei	Numărul de porţii	Observaţii
	Gustări			
1.	Oua umplute cu pasta de peste	10	60	
2.	Ciuperci umplute	25	50	
3.	Bulete de caşcaval	35	25	
	Supe, ciorbe			
4.	Supă de găină cu tăiţei	114	40	
5.	Ciorbă ţărănească de vita	125	60	
6.	Ciorbă de peste	100	50	
	Preparate din peşte			
7.	Crap spaniol	22	30	
8.	File de şalău Orly	43	20	
	Preparate la grătar			
9.	Muşchi de vacă	51	20	
10.	Cotlet de porc	52	60	
11.	Pastramă de oaie	54	40	
12.	Piept de pui	45	30	
13.	Escalop cu sos de vin	197	10	
	Garnituri			
14.	Conopidă gratinată	75	30	
15.	Sote de morcovi şi mazăre	70	30	
16.	Ciuperci sote	71	30	
	Salate			
17.	Salată de varză roşie	75	30	
18.	Salată de roşii cu ceapă	78	30	
19.	Salată de varză albă	80	20	
20.	Salată de ardei copţi	82	20	
	Dulciuri de bucătărie			
21.	Crema caramel	91	25	
22.	Papanaşi	98	25	
23.	Budinca de orez cu mere	95	25	
24.	Profiterol	99	25	
25.	Orez imperial	102	25	
26.	Banane Martinique	110	25	

MODEL

Centralizator al necesarului de materii prime

Nr. crt.	Nr. rețetă	Denumirea preparatului	Nr. porții	Materii prime și auxiliare necesare (Numele și cantitatea)									
				Țelină	Ouă	Lămâie	Sare	Pulpă porc	Ulei	Făină	Piper	...	Carne pui
1.	RL 197	Escalop	10				0,090 kg	1,500 kg	0,150 l	0,075 kg			

Într-un astfel de centralizator, pentru fiecare materie primă și auxiliară necesară, se deschide câte o coloană în care se înscrie cantitatea necesară, totalul pe fiecare coloană indicând cantitatea totală necesară care va fi solicitată.

Exemplu

Unitatea: RESTAURANT RIVIERA Gestiunea: magazie					**Produs, lucrare (comandă)**		BON DE CONSUM (COLECTIV)
Număr document	Data			Predator	Primitor	Nr. comandă Cod produs	
	Ziua	Luna	Anul				
2	12	06	201x	-	-		

Nr. crt.	Denumirea materialelor (inclusiv sort, marcă, profil, dimensiune)	Cantitatea necesară	Cod	UM	Cantitatea eliberată	Prețul unitar	Valoarea
1.	Pulpă de porc	1,5		kg	1,5	17,5	26,25
2.	Ulei	0,150		l	0,150	3,5	0,525
3.	Făină	0,075		kg	0,075	1,6	0,12
4.	Sare	0,090		kg	0,090	2	0,18
	Total						27,075

Data și semnătura	Șef compartiment	Gestionar	Primitor

Notă: în bonul de consum colectiv se înregistrează cantitățile totale de materii prime și auxiliare preluate din centralizator.

APLICAȚIE PRACTICĂ

1. Pornind de la planul meniu al restaurantului, prezentat mai sus, întocmiți bonul de consum pentru următoarele preparate, ținând cont de numărul de porții precizat.

- Ciorbă țărănească de vită: 10 porții
- Cotlet de porc cu cartofi țărănești: 15.

2. Întocmiți un meniu care să cuprindă: gustări supe/ciorbe, preparate din pește, preparate la grătar, garnituri, salată, dulciuri de bucătărie. Întocmiți *Bonul de consum*, considerând că trebuie să realizați câte 8 porții din fiecare preparat.

2.2. Verificarea calității

Este bine să știi

Calitatea senzorială a alimentelor deține o pondere de 60% din calitatea totală.

Principala condiție a obținerii unui preparat de calitate este asigurarea unor materii prime de calitate.

De aceea, **verificarea calității materiilor prime primite spre prelucrare** reprezintă o condiție obligatorie a asigurării calității preparatelor culinare și a celor de patiserie-cofetărie.

Verificarea calității trebuie să se realizeze de fiecare dată când se preiau spre prelucrare materii prime și auxiliare.

Etapele verificării calității

1. **Verificarea ambalării și marcării urmărindu-se:**
   - aspectul ambalajului;
   - denumirea unității producătoare, marca, localitatea;
   - denumirea produsului;
   - masa nominală;
   - data fabricației (ziua, luna, anul);
   - valabilitate.
2. **Examinarea:**
   - aspectului exterior al produsului;
   - culorii;
   - aspectul în secțiune al produsului;
   - consistenței;
   - mirosului;
   - gustului/texturii.

Verificarea calității – urmărește verificarea modului în care caracteristicile produsului analizat sunt conforme cu cele înscrise în standarde sau în alte norme de calitate.

Scopul verificării calității
- asigurarea siguranței alimentare (introducerea în consum numai a produselor sigure);
- determinarea nivelului calitativ al alimentelor pentru a stabili utilizarea finală a acestora: consum direct, prelucrare, scoatere din consum.

Verificarea calității se realizează prin:
- **metoda organoleptică (analiza senzorială);**
- **metode de laborator:**
  - **metode fizice,** folosite pentru determinarea unor indicatori ca: umiditatea și greutatea hectolitrică la cereale și leguminoase boabe, structura masei și omogenitatea produselor etc.;
  - **metode chimice,** utilizate pentru cunoașterea compoziției chimice a albuminelor, a conținutului de substanțe nutritive;
  - **metode fizico-chimice,** ce permit determinarea unor caracteristici ale alimentelor, cum sunt: viscozitatea, capacitatea de absorbție a apei sau a conținutului în substanțe uscate, zahăr, substanțe minerale și a acidității legumelor și fructelor, conținutul în amidon al cartofilor etc.
  - **mecanice** – care constau în determinarea încovoierii, a sarcinii de rupere ș.a.

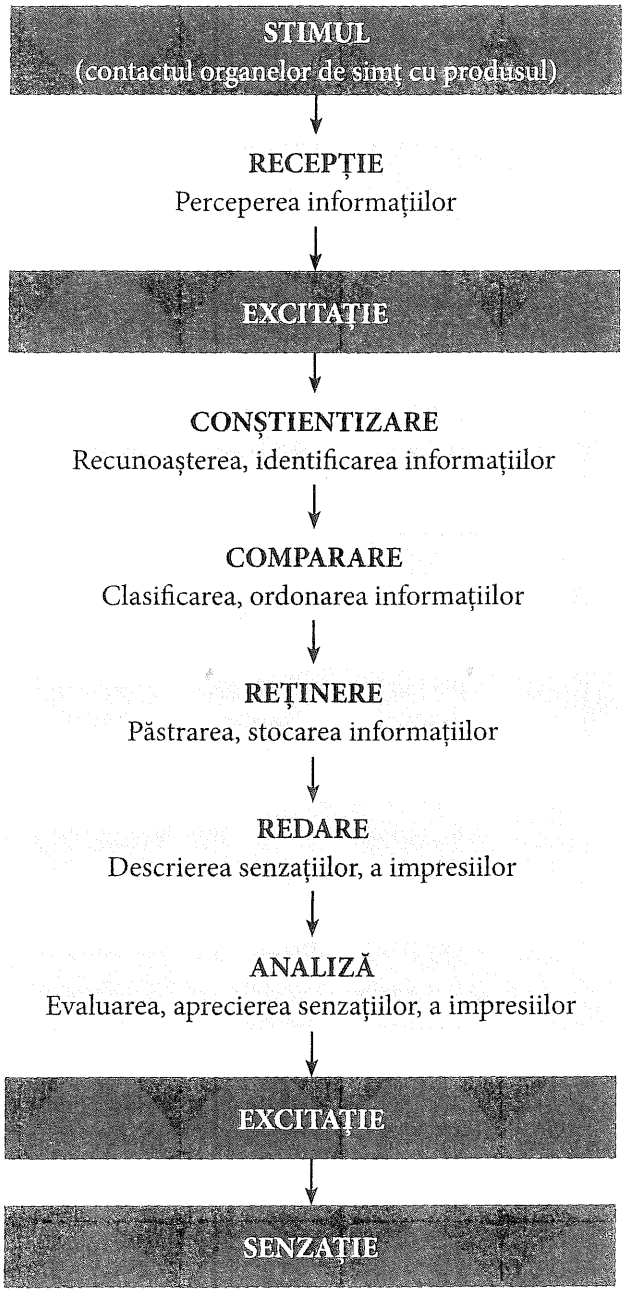
2.2.1. Analiza senzorială a produselor și a preparatelor culinare

Principala metodă folosită pentru verificarea calității materiilor prime este **analiza senzorială** (analiza organoleptică).

Analiza senzorială a produselor alimentare – presupune **examinarea produselor alimentare cu ajutorul organelor de simț** (văz, miros, gust, pipăit) urmată de o apreciere a impresiilor senzoriale înregistrate și de prelucrarea *statistică a* datelor obținute.

Mecanismul analizei senzoriale

Impresia senzorială este rezultatul unor etape fiziologice și psihologice:



Rolul organelor de simț în aprecierea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare

• VĂZUL •

Văzul este folosit pentru a aprecia:

- Aspectul unui produs
  - forma și dimensiunile produsului (mărimea și forma particulelor)
  - luciul
  - structura/aspectul interior/în secțiune
  - ambalajul
- culoarea
- consistența/limpiditatea

Știați că?

- Specialiștii clasifică senzațiile olfactive în șapte mirosuri primare: camfor, mosc, trandafir, mentă, eter, picant, putred.

Este bine să știi

Proprietățile senzoriale determinate cu ajutorul sensibilității tactile sunt **textura și consistența** produselor alimentare.

- **Textura** – este caracteristica tactilă a produsului care apreciază rezistența alimentului la acțiunea unor forțe exterioare (tăiere, presiune, rupere).
- **Consistența** – este caracteristica tactilă a produsului care apreciază rezistența la curgere (viscozitatea, deformații reologice).

Este bine să știi

Importanța texturii ca factor general de acceptabilitate a unui anumit grup de produse alimentare variază foarte mult de la caz la caz, produsele alimentare putând fi grupate în trei mari categorii:

- produse la care textura este **extrem de importantă** – murături, preparate din carne, produse extrudate tip snack;
- produse la care textura este **importantă** – fructe, legume, pâine și produse de panificație, produse zaharoase, produse lactate și brânzeturi;
- produse la care textura este **fără mare importanță** – băuturi alcoolice și nealcoolice.

• MIROSUL •

Mirosul:

- este folosit pentru a analiza: aroma, buchetul, diversele mirosuri;
- oferă numeroase informații privind comestibilitatea unui aliment;
- este un element care anticipează gustul.

• SIMȚUL TACTIL •

Simțul tactil poate oferi informații despre caracteristicile senzoriale ale alimentelor prin:

- **atingere cu degetele;**
- **degustare** (în mod deosebit).

Caracteristicile sesizabile prin contactul pielii și al degetelor cu consistența produsului sunt reprezentate de:

- fermitate
- elasticitate
- viscozitate
- suculență
- conținutul de umiditate

Caracteristicile sesizabile prin degustare sunt:

- **senzațiile de masticație/** acțiunea mecanică a gurii oferă informații privind textura produselor contribuind în mod deosebit la aprecierea consistenței produsului alimentar.
  Un produs poate fi: **onctuos, crocant, fondant (se topește în gură), moale, fin, făinos, fibros, coagulat, pulpos, celular, aerat, nisipos, lipicios, uleios pufos, cristalin lipicios, cleios, fraged, masticabil, rezistent, păstos, gumos.**
- **senzațiile termice** (cald, fierbinte, rece); de exemplu, mentolul are un efect de răcire în gură; unele condimente produc efect contrariu.
- **senzațiile gustative** sunt în strânsă legătură cu compoziția chimică a alimentelor.
  S-a stabilit că există 4 gusturi fundamentale, **dulce**, **acru**, **amar**, **sărat**, restul fiind combinații ale acestora. Gustul poate fi completat cu senzații: picant, metalic, răcoritor **astringent**.

• SENZAȚII ACUSTICE •

Senzațiile acustice – se referă la zgomotul auzit în diferite acțiuni: rupere, masticare, turnare în pahar, în relație cu consistența.

Deși în practica analizei senzoriale auzul este mai puțin prezent, senzații acustice apar **în procesul de prăjire a cărnii, a peștelui, a legumelor,** de masticație a alimentelor crocante (biscuiți, pesmeți, mere, castraveți conservați) la desfacerea unei sticle de băutură carbogazoasă, evaporarea apei etc.

APLICAȚIE PRACTICĂ

EDUCAREA PERCEPȚIILOR SENZORIALE

Un profesionist trebuie să se perfecționeze permanent.

De aceea, pentru a putea să realizezi o analiză senzorială cât mai corectă, este necesară o educare a simțurilor, o dezvoltarea a percepției senzoriale.

Folosește-ți simțurile în analiza senzorială!

- **văzul** – pentru a observa și diferenția aspectul (exterior/ în secțiune), culoarea, mărimea, forma, consistența;
- **mirosul** – **pentru a simți și diferenția** aroma, savoarea;
- **auzul** – **pentru a asculta** sunetul făcut de diferitele produse alimentare (sfârâitul în tigaie);
- **simțul tactil** – **pentru a simți** textura, consistența;
- **gustul** – **pentru a percepe și diferenția** diferitele gusturi, aromele.

În acest sens, îți propunem o serie de activități care să contribuie la creșterea percepției tale senzoriale.
Învață descriptorii de calitate consacrați și apoi exersează descrierea informațiilor oferite de diferitele simțuri.
Folosește-te de exemple pentru a răspunde mai bine acestei teme.

Caracteristici observabile cu ajutorul analizatorului vizual

CARACTERISTICI URMĂRITE/ANALIZATE		EXEMPLU
Forma		
Regulată	rotundă, ovală, pătrată, dreptunghiulară, paralelipipedică	bucăți mari de formă paralelipipedică (brânză telemea).
Neregulată	unele fructe sau legume	– ghimbir
Aspectul	exterior interior: poros, compact turgescent pentru lichide: transparent/opac	– pâinea prezintă o crustă – pâinea are miezul poros – strugurii cu turgescență mare; stafidele cu turgescență redusă – transparent: oțetul; opac: laptele
Mărimea	mic, mare, mijlociu	– pulbere (zahăr farin, făină de cereale) – grăunțos (unele paste făinoase) – grișat (gris, mălai) – grosier (făină de ovăz) – bucăți mari (brânză telemea)
Culoarea și nuanțele	roșu: carmin, stacojiu, rubiniu sângeriu, cireș	– carmin – cireșe pietroase – rubiniu – struguri Fetească neagră – stacojiu – unele soiuri de cireșe coapte – sângeriu – pere din soiul Sângele Dragonului (Sangue di Drago)
Luciul	lucios, mat, sticlos	– sticlos – aspectul pastelor în secțiune – mat – coaja oului foarte pere din soiul proaspăt – lucios – jeleu

Și acum, exersează!

Caută și tu câte un exemplu pentru fiecare dintre caracteristicile de mai sus.

Caută pe internet (wikipedia) lista culorilor și încearcă să reții și să recunoști cât mai multe nuanțe ale fiecărei culori. Identifică 20 de culori și nuanțe, care consideri că-ți sunt utile pentru descrierea culorilor materiilor prime și auxiliare studiate.

Caracteristici observabile cu ajutorul percepțiilor olfactive

MIROSURI	EXEMPLE
Acru	zeama de lămâie
Acid	oțetul
Proaspăt	fructe proaspăt tăiate
Floral	fetească albă este vinul floral și fructuos
De fermentat	fructe păstrate în condiții necorespunzătoare
Aromat /Puternic aromat	vanilia
Înțepător	ienupăr
Alcoolic	chefir
Mentolat	măghiran
Afumat	ciolan afumat
De mucegai	brânză Charmembert
Stătut	carne păstrată în condiții necorespunzătoare o perioadă scurtă de timp
De rânced	grăsimi păstrate în condiții necorespunzătoare

Experimentați

Pregătiți în pahare identice probe de produse cât mai variate din punctul de vedere al mirosului, probele fiind identificate doar cu numere/coduri și încercați să identificați diferitele mirosuri.

Caracteristici observabile cu ajutorul percepțiilor tactile și de degustare

CARACTERISTICA	TERMENI DESCRIPTORII	EXEMPLE
fermitate	tare/dur	caşcaval
	semidur	telemea de vaci
	moale	brânza de vaci
elasticitate	consistență elastică	carne proaspătă
	consistență plastică	marțipan
suculență	suculent	fructe proaspete
	sec	stafide/fructe uscate
Conținutul de umiditate	uscat	făină
	umed,	carnea proaspătă în secțiune
	apos	suc de fructe diluat cu apă
vâscozitate	lichid subțire	oțet
	vâscos	sirop glucoză
limpiditate	lichid limpede	nectar / bere alterată
	lichid tulbure	sirop de fructe/ sucul cedat de carnea proaspătă
friabilitate	fragil	ou
	sfărâmicios	aluat fraged
	crocant	castravete proaspăt marțipan, pralină
masticabilitate	untos/onctuos	margarină
	cremos	înghețată de calitate

	uleios	avocado
	fraged	legume tinere
	fondant se topește în gură	șerbet
	fin	pateu de ficat
	făinos	unele soiuri de pepene galben
	pufos	albuș ou
	grunjos/granulat	urdă
	cleios/lipicios	jeleuri
	fibros	piept de pui
	senzația de particule tari, nisipos	pere
	coagulat	pastă coagulată
	pulpos	secțiune în portocală
	celular	mere, prăjituri
	aerat	cremă, spumă
	pufos	pufarine
	cristalin	zahăr cristalizat
	gumos	brânza Mozzarela
adezivitate	lipicios, cleios	rahat
Experimentați		
senzațiile tactile și de degustare prezentate mai sus.		

Caracteristici observabile cu ajutorul percepțiilor gustative

GUST/AROME	EXEMPLE
acru	lămâie, oțet, măr verde
sărat	brânză telemea
amar	cacao pură, castravete, gutuie, păpădie, andive,
dulce	miere, zahăr, dulceață, prăjituri
picant/iute	piper/ ardei iute
înțepător	hrean
astringent	fructe verzi (necoapte)
mentolat	mentă, tarhon
proaspăt	legume/ fructe proaspăt culese
metalic	unele vinuri
puternic aromat	ghimbir
insipid	apă plată
afumat	produse din carne afumată
Experimentați	
Pregătiți în pahare probe de produse cât mai variate din punctul de vedere al gustului și al texturii, probele fiind identificate doar cu numere/coduri și încercați să identificați și să descrieți diferitele gusturi și texturi.	

Dicționar de analiză senzorială

Acceptabilitate	– totalitatea caracteristicilor unui produs care îl fac plăcut unui anumit segment de consumatori;
Acidulat	– produs ușor acid;
Aderent/adeziv	– nu se desprinde decât în urma unui efort sau cu deteriorarea uneia din părți;
Apos	– califică produsele care conțin un procent mare de suc;
Aroma	– senzație olfactivă percepută la degustarea unui produs alimentar;
Aspru	– senzație olfactivă percepută la degustarea unui produs alimentar;
Astringent	– senzație gustativă manifestată printr-o contracție a epiteliului bucal („gura pungă");
Consistență	– ansamblu de senzații ce iau naștere prin stimularea receptorilor tactili (în particular, din regiunea bucală);
Crocant	– proprietatea unui produs de a se sfărâma neregulat, cu zgomot specific în timpul masticării;
Crustă	– suprafață exterioară aspră, tare și casantă în contrast cu suprafața interioară;
Degustare	– operație care constă în experimentarea, analiza și aprecierea calităților senzoriale ale unui produs;
Edibil	– produs alimentar care prezintă toate calitățile pentru a fi consumat;
Elasticitate	– viteza cu care un produs alimentar deformat revine la condițiile inițiale după ce forța de deformare a fost îndepărtată; – este descrisă prin termenii: elastic, plastic.
Făinozitate	– senzația de acoperire a țesuturilor gurii cu amidon sau alte componente cu proprietăți similare;
Fermitate/ rigiditate	– care se percepe prin apăsare și se măsoară fizic prin compresiune;
Fibros	– care conține fibre, ațe;
Flavoare	– ansamblu de senzații olfactive și gustative percepute la degustarea unui produs alimentar;
Fraged	– structură care opune rezistență mică în timpul masticației;
Fragil	– produs care se sparge sau se sfărâmă ușor;
Frăgezime	– însușire a unui produs de a fi fraged;
Gumos	– produs cu consistență de gumă, care prezintă elasticitate la masticare;
Hedonic	– care caracterizează o senzație plăcută;
Insipid	– produs alimentar lipsit de gust;
Lipiciozitate	– senzația dată de mestecarea alimentelor cu proprietăți adezive;
Limpiditate	– limpezime, claritate;
Înțepător	– senzație de pișcături/înțepături mici în gură;
Odorant	– produs care excită simțul mirosului;
Onctuos	– caracterizează omogenitatea perfectă și buna consistență a unor creme, înghețate;
Plat	– califică un produs cu caracteristici senzoriale inexpresive, șterse;
Sapid	– califică un produs dotat cu gust;
Savoare	– complex de senzații de gust, aromă, eventual consistență
Sticlos	– califică un produs cu țesuturi semitransparente, sticloase;
Suculență	– care se percepe prin sfărâmarea printre degete a probei, pentru a testa cantitatea de suc care se poate scurge; – se măsoară fizic prin înțepare sau prin extragerea sucului;
Suplu	– califică un produs care, după o deformare mecanică, revine la forma inițială;
Tartinabil	– produs care poate fi ușor întins pe o suprafață;
Textură	– caracteristică a unui produs solid prin care acesta produce senzații tactile, în special în regiunea bucală, în timpul masticării;
Turgescență	– califică starea de prospețime a produselor, caracterizată prin abundența de suc în țesuturi; – definește starea fiziologică normală de saturare cu apă a celulei.

2.2.2. Metoda punctajului – metodă de analiză senzorială a calității produselor alimentare

Metoda punctajului – constă în evaluarea fiecărei caracteristici senzoriale (aspect, culoare, gust, miros, aromă) a produsului analizat prin compararea cu o scară de punctaj și obținerea unui punctaj mediu dat de grupa de degustători.

Sistemul se caracterizează prin faptul că, pentru fiecare caracteristică senzorială se stabilesc șase trepte de apreciere (cu puncte de la 0 la 5):

Trepte de apreciere în sistemul cu 5 puncte

Nr. puncte	Treapta de apreciere	Descrierea generală a treptei de apreciere (Caracteristicile produsului analizat)
5	Foarte bun (calități excelente)	Produsul prezintă caracteristici specifice, foarte bine conturate, nu prezintă niciun fel de lipsuri sau de defecte perceptibile.
4	Bun (calități corespunzătoare)	Produsul prezintă caracteristici specifice destul de bine conturate, dar cu foarte mici lipsuri sau defecte.
3	Satisfăcător (cu ușoare defecte)	Produsul prezintă însușiri specifice slab conturate cu lipsuri sau defecte mici din cauza cărora calitatea se situează la nivelul minim admis prin din standardul de produs.
2	Nesatisfăcător (cu defecte evidente)	Produsul prezintă lipsuri sau defecte din cărora nu îndeplinește condiția minimă din standardul de produs, produsul poate fi folosit în consumul dirijat.
1	Necorespunzător cu defecte pronunțate	Produsul prezintă lipsuri sau defecte evidente ale caracteristicii, astfel încât nu mai poate fi folosit în consum decât după o prelucrare adecvată.
0	Alterat	Produsul prezintă defecte accentuate ale caracteristicii, specifice de produs alterat și nu mai poate fi consumat.

Etapele analizei senzoriale

1. **Stabilirea echipei, a conducătorului echipei de degustare și a rolului fiecărui membru în echipă.**
2. **Pregătirea probelor**
   - se pregătesc probe cât mai asemănătoare în ceea ce privește cantitatea, forma, consistența, culoarea și temperatura, în recipienți identici;
   - produsele în stare solidă se prezintă sub formă de bucată întreagă sau sector, cele sub formă de praf se așează pe coli de hârtie albă, iar cele lichide se introduc în pahare de sticlă transparente;
   - produsele calde se analizează la 60-65 °C, iar cele reci, la 5-10 °C;
   - toate probele se codifică de către conducătorul echipei/profesor.
3. **Asigurarea condițiilor optime pentru desfășurarea analizei** (spațiu adecvat, aerisit, temperatură:18-20° C, iluminat natural, asigurarea echipamentelor necesare)
4. **Întocmirea scării de punctaj cu 5 trepte**
5. **Efectuarea propriu-zisă a analizelor și completarea fișei de degustare, care se realizează astfel:**
   Fiecare membru al echipei (degustător):
   - analizează caracteristicile senzoriale (aspect, culoare, gust, miros, aromă) ale fiecărei probe și le compară cu cele din scara de punctaj;
   - notează fiecare caracteristică cu puncte de la 0 la 5, în funcție de constatările făcute; la stabilirea punctajului acordat, se va urmări încadrarea într-una dintre treptele de apreciere a calității prezentate mai sus.
   - înregistrează rezultatele obținute, în fișa de degustare (pentru fiecare probă se întocmește câte o fișă de degustare).

MODEL

Fișă de degustare pentru.....

(fișă de apreciere a calității produselor*)

Caracteristici senzoriale*	Punctaj individual acordat	Observații (justificarea punctajului)
Aspect exterior și în secțiune		
Consistență		
Culoare		
Miros		
Gust		
Punctaj total		

*în funcție de tipul produsului analizat, pot fi observate și alte caracteristici, de ex. limpiditate, buchet ș.a.

6. Interpretarea rezultatelor

După fiecare probă, **conducătorul echipei de degustare:**

- Înregistrează în **„Fișa centralizată de analiză senzorială"** punctajele individuale acordate de degustători pentru fiecare caracteristică.
- Verifică dacă punctajul acordat de un degustător la una dintre caracteristici prezintă o abatere mai mare de un punct față de punctajul mediu al grupei.
- Calculează, pentru fiecare caracteristică, punctajului mediu **(Pm)**, folosind media aritmetică și îl trece în *Fișa centralizată de analiză senzorială.*

MODEL

Denumire produs: .....

Caracteristici senzoriale	Punctaj individual				Punctaj mediu (Pm)
	E1	E2	E3	E4.....	
Aspect exterior și în secțiune					
Consistență					
Culoare					
Miros					
Gust					
Total					

Notă: E1, E2, ... reprezintă membrii echipei/numărul echipei.

- Calculează punctajul mediu ponderat **(Pmp)**, folosind formula:

$$Pmp = Pm \times f\,i \times f\,t, \text{ unde:}$$

Pm = punctaj mediu;

f i = factor de importanță care indică cu cât participă fiecare caracteristică organoleptică la calitatea produsului; valorile acestuia fiind întotdeauna: gust 0,4; miros 0,3; consistență 0,2; aspect 0,1 (excepție făcând legumele și fructele);

*Din considerente didactice, în cadrul aplicațiilor practice propuse, *Fișa de degustare* va fi denumită *Fișă de apreciere a calității produselor.*

f t = factor de transformare cu ajutorul căruia se trece de la scara de 5 puncte la scara de 20 puncte, pentru stabilirea calității organoleptice a produsului; este întotdeauna egal cu 4.

Exemplu

Calculul punctajului real

Caracteristica	Punctaj întrunit (punctajul mediu total)	Factorul/coeficientul de importanță (fi)	Punctaj real
Gust	5	0, 4	2
Miros	5	0, 3	1, 5
Consistență	5	0, 2	1
Aspect	5	0, 1	0, 5
Total	5		

Notă: În acest tabel este prezentată situația ideală, în care toate caracteristicile produsului întrunesc valoarea maximă (5); în practică însă, în coloana 2 se trece valoarea obținută în urma calculului punctajului mediu **Pm**, preluat din Fișa centralizată de analiză senzorială.

- **Calculează punctajul mediu total (Pmt)**, folosind media aritmetică a valorilor punctajelor medii ponderate de la toate caracteristicile organoleptice; se exprimă cu o zecimală.

Calculul punctajului mediu total al fiecărui produs analizat se realizează folosind formula:

$$Pmt = \frac{Pmp\ (aspect) + Pmp(\ culoare) + \ldots\ldots\ldots}{n}$$

unde **n** este numărul caracteristicilor analizate.

- **Interpretează rezultatele:**

Pe baza punctajului mediu total **Pmt** acordat de grupa de degustători se face evaluarea calității senzoriale a produsului prin compararea cu scara de 20 puncte, prezentată mai jos, și se acordă calificativului corespunzător.

PUNCTAJ MEDIU TOTAL	CALIFICATIV ACORDAT
18,1.....20	Foarte bun
15,1.....18	Bun
* 11,1.....5	Satisfăcător
7,1.....11	Nesatisfăcător
0.....7	Necorespunzător – alterat

- **Încheie *Procesul verbal de degustare.***

Model

Proces verbal de degustare

Încheiat azi ..., în ședința de analiză senzorială a ..., efectuată cu elevii clasei ... .

S-au analizat 3 probe de ... .

S-au completat fișele de degustare pe baza schemei de punctaj (vezi teoria) și s-a calculat punctajul mediu pentru fiecare probă, obținându-se următoarele rezultate:

proba 1 ..... valoare – apreciere

proba 2 ..... valoare – apreciere

proba 3 ..... valoare – apreciere

7. **Stabilește,** în urma analizării rezultatelor, **destinația fiecărei materii prime** (produse fără prelucrare termică, produse cu prelucrare termică de scurtă durată etc.).

2.2.3. Defectele produselor alimentare

Pentru a putea efectua o analiză completă, este necesară o foarte bună cunoaștere a defectelor produselor alimentare.

Defect – orice abatere de la prescripțiile de calitate ale caracteristicilor unui produs, aceasta putându-se referi la: aspect, formă, culoare, consistență, gust.

Defectele unui produs pot fi:

defect critic – poate să afecteze siguranța alimentelor și să conducă la îmbolnăviri grave (din cauza inocuității, a infectării cu microorganisme patogene).

defect major – diminuează calitățile principale ale produsului.

defect minor – defectul care afectează doar în mică măsură utilizarea eficientă a unui produs alimentar (anumite tipuri de deformări).

Defectele critice fac produsele alimentare inapte pentru consumul uman.

Exemple de defecte pentru principalele grupe de materii prime

DEFECTE MINORE	DEFECTE MAJORE
– la produsele de panificație : ▪ defecte de coajă (arsuri, pete de făină, crăpături, lipituri), ▪ defecte de miez (resturi de aluat necopt, goluri prea mari și neuniforme), ▪ de fermentație (miez desprins de coajă), ▪ defecte de consistență, ▪ defecte de miros etc.; **– la conservele din legume și fructe:** ▪ deformări ale ambalajului (turtirea corpului cutiei, ciocuri la capace); ▪ defecte ale conținutului (lichid ușor tulbure, legume sau fructe lovite, atacate de dăunători, prezența unor impurități vegetale); **– la vinuri:** defecte provocate de erori tehnologice ▪ defecte cauzate de păstrarea necorespunzătoare: miros sau gust anormale, culoare nespecifică sortimentului etc.; **– la brânzeturi:** ▪ defecte de coajă (crăpături, coajă prea groasă sau prea subțire), ▪ defecte de formă, prezența punctelor negre etc.	**– la produse lactate acide:** ▪ gust acru pronunțat, ▪ apariția golurilor de fermentație, ▪ separarea zerului etc.; **– la grăsimi:** ▪ marmorare, ▪ sărare puternică, ▪ exudare, ▪ colorare nespecifică, ▪ seuficare etc.; **– la băuturi alcoolice:** ▪ casări (ferică sau neagră, oxidazică sau brună, cuprică); **– la carne :** ▪ culoarea mată sau ușor închisă, ▪ bulionul ușor tulbure, ▪ grăsimea cu consistență micșorată etc.

DEFECTE CRITICE

- **la pâine:**
  - mucegăirea,
  - boala sângerie,
  - boala cretoasă,
  - boala întinderii (miezul se întinde la rupere, formând fire mucilaginoase);
- **la crupe, făină/paste**:
  - prezența insectelor diferite stadii de dezvoltare,
  - gust străin: acru, amar, încins, scrâșnet la mestecare,
  - miros impropriu,
  - corpuri străine;
- **la legume și fructe:**
  - umiditate exterioară,
  - atacate de boli sau dăunători;
- **la conserve**:
  - bombajul chimic și microbiologic,
  - contaminarea cu metale grele;
- **la băuturi alcoolice:**
  - floarea vinului,
  - băloșirea,
  - oțetirea,
  - prezența alcoolului metilic;
- **la zahăr:**
  - umed, cu gust sau miros străin;
  - cu impurități;
- **la carne:**
  - suprafață foarte umedă și lipicioasă, acoperită cu pete de mucegai,
  - sucul muscular este tulbure și în cantitate mare,
  - semne de infestare,
  - consistența scăzută (la apăsare, urmele digitale sunt remanente),
  - lichid sinovial tulbure,
  - grăsimea cu aspect mat și colorată în roz râncedă,
  - miros neplăcut, putrid,
  - măduva oaselor de culoare cenușie,
  - miros ușor acru, de mucegai,
  - modificări majore de culoare, nuanțe verzui etc.;
- **la lapte:**
  - consistență vâscoasă, filantă, mucilaginoasă,
  - colorații necorespunzătoare,
  - gust necorespunzător.
- **la unt:**
  - aspect neomogen,
  - gust si miros străine,
  - culoare neuniformă,
  - cu conținut de impurități/aditivi alimentari;
- **la ouă:**
  - coajă murdară, lucioasă,
  - ouă cu pete de sânge în interior,
  - albuș amestecat cu gălbenuș;
- **la grăsimi:**
  - râncezirea;
- **la condimente:**
  - prezența insectelor în diferite stadii de dezvoltare,
  - gust străin: acru, amar, încins.

Cu siguranță că acum ești nerăbdător să aplici ceea ce ai învățat... Deci, la treabă!

Pentru a începe analiza senzorială, trebuie să cunoști mai întâi modul de desfășurare a acesteia.

Succes!

! Se interzice comercializarea sau utilizarea pentru consumul uman a alimentelor care prezintă una dintre situațiile de mai jos:

- au semne organoleptice de alterare (modificări de aspect, consistență, culoare, gust sau miros);
- au semne de infestare cu paraziți (ouă, larve și forme adulte, vii sau moarte), precum și resturi sau semne al activității lor, cu excepția unor produse la care sunt prevăzute limite, în prezentele norme;
- au semne ale contactului cu rozătoare;
- au miros și gust străin de natura produsului;
- au gust și miros sau pete de mucegai, cu excepția mucegaiurilor selecționate admise;
- conțin substanțe chimice (aditivi, contaminați) neavizate de Ministerul Sănătății sau peste limitele admise;
- sunt contaminate cu agenți bacterieni, patogeni și prezintă un grad de contaminare cu bacterii condiționat patogene peste limitele admise;
- conțin corpi străini, cu excepția cazurilor în care norma prevede o limită maximă admisibilă de corpi străini;
- sunt fabricate după tehnologii neavizate;
- sunt fabricate din materii prime care nu au primit aviz sanitar;
- nu îndeplinesc condițiile cerute de norme sau standarde;
- sunt falsificate.

MODUL DE DESFĂȘURARE A OREI DE LABORATOR

Înaintea începerii analizei senzoriale, profesorul va anunța scopul testării, cerințele și alte amănunte legate de analiză și va stabili modul de organizare a grupelor.

Recomandări

- Este bine ca profesorul să anunțe cu o săptămână înainte tema și modul de organizare a activității (structura grupelor, modul de asigurare a materiilor prime necesare ș.a.).
- Fiecare grupă ar trebui să fie formată din patru elevi: trei elevi cu rol de degustători și unul care îndeplinește rolul de lider/conducător al grupei.
- Este bine ca fiecare grupă să analizeze minimum 3 probe, de la producători diferiți.
- Sarcinile fiecărui membru al echipei/grupei pot fi repartizate după cum urmează.

Conducătorul grupei

- Asigură condițiile materiale necesare desfășurării activității.
- Coordonează realizarea scărilor de punctaj, conducând discuțiile finale.
- Urmărește ca, pe tot parcursul degustării, membrii echipei să respecte regulile/modul de desfășurare a examenului senzorial, asigurându-se că se respectă toate regulile.
- Verifică dacă punctajul acordat de un degustător la una dintre caracteristici prezintă o abatere mai mare de un punct față de punctajul mediu al grupei.
- Înregistrează, într-o fișă centralizatoare, **punctajele individuale acordate de degustători la fiecare caracteristică.**
- Calculează punctajului mediu **(Pm)** pentru fiecare caracteristică.
- Calculează punctajul mediu total.
- Încheie Procesul verbal de degustare.
- Prezintă rezultatele grupei.

Fiecare membru al echipei

- Completează formularul de analiză cu datele personale și cu numărul de cod al produsului.
- Analizează cu atenție fiecare caracteristică senzorială a produsului analizat (aspect, culoare, gust, miros, aromă) și o compară cu scara de punctaj, stabilind punctajul realizat obținut.
- După examinarea fiecărei caracteristici, înscrie punctajul acordat în fișa individuală.
- În fișă vor fi trecute și defectele deosebite ale probelor, la rubrica observații.

Reguli ce trebuie respectate pe parcursul degustării*

- în timpul degustării, se va evita orice discuție;
- se anunță tehnica de neutralizare a gustului (apă, pâine, mere);
- degustarea fiecărei probe se face cu atenție, fără grabă, deplasând-o dintr-o parte în alta a cavității bucale;
- probele se vor schimba între grupe;
- fiecare grupă va fi formată din 4 elevi dintre care, pe rând, un elev va fi liderul/conducătorul grupului.

**se recomandă ca profesorul să le repete la fiecare oră*

MODEL

Data _____

Numele prenumele degustătorului _____

FIȘA DE APRECIERE A CALITĂȚII produsului .....

Caracteristici senzoriale	Punctaj individual acordat	Observații*
Aspect exterior și în secțiune	4	
Consistență	0	
Culoare	4	
Miros	2	
Gust	2	

**Explicarea punctajului acordat*

Semnătura_____

Și pentru că vei avea de întocmit și câteva scări de punctaj, îți oferim și câteva recomandări privind întocmirea scărilor de punctaj:

La întocmirea stării de punctaj porniți de la:

- condițiile de calitate ale produsului prevăzute în standardele/normele de calitate în vigoare (calitatea prescrisă);
- defectele produsului: minore, majore, critice;
- diferențierea între treptele de punctaj.

Reper pentru întocmirea scărilor de punctaj

FOARTE BUN	BUN	SATISFĂCĂTOR	NESATISFĂCĂTOR	ALTERAT
■ se trec caracteristicile de calitate prescrise pentru clasa de calitate extra.	■ se trec caracteristicile de calitate prescrise pentru clasa I de calitate; se acceptă defecte minore de formă, colorație etc. în proporții reduse.	■ se trec caracteristicile de calitate prescrise pentru clasa a II-a de calitate; se acceptă defecte mai mari sau minore, în proporții mai mari.	■ produsele prezintă defecte majore.	■ produsele prezintă defecte critice.

• VERIFICAREA CALITĂȚII PRODUSELOR CEREALIERO-FĂINOASE •

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII FĂINII

■ Citiți cu atenție modul de efectuare a analizei senzoriale a făinii, prezentat mai jos.

■ Respectând modul de lucru prezentat la pagina 84, efectuați analiza senzorială a probelor de făină repartizate, folosind scara de punctaj prezentată mai jos.

Analiza senzorială a făinii se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

ASPECTUL	– se observă granulozitatea, eventualele aglomerări de particule.
CULOAREA	– se determină prin comparare cu o făină etalon (metoda Pekar): ■ pe o lopățică de lemn se pun alăturat 5 g de făină etalon și 5 g de făină de analizat; ■ cu ajutorul unei plăci de sticlă, făina se presează și apoi lopățica se scufundă oblic în apă; ■ după circa 2 min se scoate, se zvântă puțin și se examinează atât la lumină difuză, cât și la lumină directă. Examinarea culorii se face în stare umedă, deoarece culorile sunt mai pronunțate.
MIROSUL	– se poate determina prin: ■ frecarea între palme a unei mici cantități de făină; ■ încălzirea probei într-un pahar, folosind apă la 60-70°C; paharul se acoperă cu o sticlă de ceas, se lasă puțin în repaos, apoi se varsă apa. La sfârșitul operației, se miroase proba.
GUSTUL	– se stabilește mestecând încet, pentru a determina și eventuala prezență a impurităților, prin scrâșnetul produs între dinți.

Scară de punctaj pentru „ făină"

5 puncte	4 puncte	3 puncte	2 puncte	1 punct	0 puncte
■ Pulbere fină ■ Culoare albă cu nuanță gălbuie la făina integrală și cenușie la făina neagră ■ Mirosul este plăcut, caracteristic ■ Gustul este plăcut, ușor dulceag	■ Pulbere fină ■ Culoare albă cu nuanță gălbuie la făina integrală și cenușie la făina neagră ■ Mirosul este puțin perceptibil ■ Gustul este plăcut, ușor dulceag	■ Pulbere fină ■ Culoare albă cu nuanță gălbuie la făina integrală și cenușie la făina neagră ■ Mirosul este puțin perceptibil, se sesizează ușor (miros de încins) ■ Gustul este ușor amărui	■ Pulbere fină ■ Culoare albă cu nuanță gălbuie la făina integrală și cenușie la făina neagră ■ Mirosul este puțin perceptibil (se sesizează ușor miros de încins) ■ Gustul este amărui	■ Pulbere de granulații diferite de culoare albă cu nuanță gălbuie la făina integrală și cenușie la făina neagră ■ Miros neplăcut, de încins ■ Scrâșnet la mestecare ■ Gustul este amărui	■ Pulbere de granulații diferite ■ Culoare albă cu nuanță gălbuie la făina integrală și cenușie la făina neagră ■ Miros neplăcut de încins, rânced, ■ Prezență acarieni ■ Gust neplăcut (amar, acru, de pește)

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII PÂINII

- Citiți cu atenție modul de efectuare a analizei senzoriale a pâinii, prezentat mai jos.
- Efectuați analiza senzorială a probelor de pâine repartizate (mod de lucru prezentat la pagina 84), folosind scara de punctaj prezentată mai jos.

Analiza senzorială a pâinii se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

FORMA ȘI VOLUMUL	– se apreciază vizual, urmărind aspectul exterior al produsului – se observă dacă: ▪ forma este specifică sortimentului și bine crescută în volum ▪ prezintă unele defecte posibile: deformări, aplatizare, rupturi etc.
CULOAREA ȘI ASPECTUL COJII	– se apreciază vizual, urmărind: ▪ aspectul, grosimea, culoarea cojii ▪ eventualele defecte*: arsuri, bășici, încrețituri, crăpături ▪ dacă prezintă urmele unor boli (mucegăire, boala cretoasă
MIEZUL	– se apreciază în secțiune – se observă: ▪ forma și finețea porilor, uniformitatea acestora ▪ dacă prezintă defecte: este lipicios, se fărâmițează, este desprins de coajă, se întinde la rupere formând fire mucilaginoase, are goluri mari, prezintă cocoloașe de făină sau urme de făină nefrământată ▪ consistența (elasticitatea), prin apăsare cu degetul o singură dată într-un loc, observând dacă acesta revine la forma inițială (nu păstrează forma degetului).
AROMA	– se apreciază prin mirosire după ce pâinea se secționează și se presează de câteva ori. – se observă dacă: ▪ este plăcută și pronunțată, caracteristică pâinii bine coapte, ▪ prezintă un miros de mucegai, stătut, rânced sau alt miros străin
GUSTUL	– se apreciază prin degustarea unei porțiuni de produs (miez și coajă) – se observă dacă: ▪ este plăcut, caracteristic sortimentului ▪ prezintă defecte: acru, amar, prea sărat ▪ prin masticare, scrâșnește în dinți, ceea ce ar însemna că prezintă impurități minerale (pământ, nisip)

**) se admit cele cu lățimea de maximum 1 cm și lungimea de maximum 5 cm.*

Scara de punctaj pentru pâine

Caracteristica senzorială	Scara de punctaj	Descrierea caracteristicilor produsului examinat	Puncte acordate
Forma și volumul produsului	0...4	▪ forma este corectă (rotundă, lungă sau cu împletituri), simetrică, estetică, dovedind grija cu care a fost lucrată pâinea; ▪ pâinea este bine crescută în volum, neaplatizată sau bombată.	4
		▪ forma este cea stabilită, dar este asimetrica, iar volumul este suficient de crescut.	2
		▪ pâinea nu are forma stabilită, este inestetică, lovită de lopata, deformată de vatră, este aplatizată.	0

Culoarea și aspectul cojii	0...4	■ coaja este frumos rumenită, având culoarea de la galben-auriu până la brun-roșcat (în funcție de tip), ■ suprafața coji este netedă, lucioasă, fără crăpături; ■ coaja este crocantă.	4
		■ coaja este rumenită neuniform: prezintă părți prea brune sau prea palide, ■ suprafața este aspră, nelucioasă, spoită superficial; ■ prezintă crăpături sub 1 cm lățime și sub 5 cm lungime sau prezintă 1-2 lipituri de circa 2 cm pătrați fiecare; ■ coaja nu este crocantă, fiind puțin moale.	2
		■ coaja este albicioasă, datorită coacerii insuficiente, mai ales în părțile laterale; ■ are suprafața încrețită sau coaja murdară ■ prezintă crăpături de 1cm lățime și de 5 cm lungime sau prezintă lipituri mai mari de 2 cm^2 fiecare.	0
Gradul de coacere și aspectul miezului	0....6	■ este bine coaptă, astfel încât la lovire în coaja pâinii de vatră se produce un sunet deschis, curat, caracteristic produsului bine copt; ■ are miezul elastic; ■ miezul are culoare uniformă; ■ la tăiere, lama rămâne curată;	6
		■ este suficient de coptă, astfel încât la lovirea în coajă se produce un sunet înăbușit; ■ are coaja ușor moale; ■ la tăiere lama cuțitului rămâne curată; ■ miezul nu se fărâmițează.	3
		■ Pâinea prezintă resturi de aluat necopt; ■ prin presarea miezului se deformează ireversibil și se fărâmițează ușor prin secționare.	0
Porozitatea miezului și structura porilor	0.....6	■ porozitatea miezului este uniformă; ■ structura porilor fină; ■ eventual, prezintă maxim doua goluri de mărime la 1 cm^2, în secțiune.	6
		■ porozitatea miezului este uniformă; ■ structura porilor fină, însă prezintă până la trei goluri de mărime pana la 1 cm^2.	4
		■ porozitatea miezului este uniformă; ■ prezintă până la patru crăpături de mărime de circa 2 cm^2 pătrați în secțiune.	2
		■ prezintă goluri mari în secțiune; ■ porozitatea este redusă.	0
Aroma	0....4	■ pâinea prezintă aroma pronunțată, plăcută, caracteristică pâinii bine fermentate și bine coapte.	4
		■ produsul prezintă aroma slab pronunțată, fără nuanțe străine.	2
		■ lipsește sau produsul prezintă nuanțe străine de miros.	0
Gustul	0.....6	■ gustul produsului este plăcut, caracteristic pâinii bine coapte, fără gust acru, amar, fără scrâșnet datorat impurităților minerale (pământ, nisip).	6
		■ produsul prezintă gust satisfăcător, destul de bun.	4
		■ produsul prezintă gust acru pronunțat, fad ori sărat.	0

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII CRUPELOR

- Pornind de la treptele de apreciere în sistem de 5 puncte de la pagina 79 și de la condițiile generale de calitate ale crupelor: mălai, griș, orez, paste făinoase și de la defectele acestora prezentate mai jos întocmiți scara de punctaj pentru fiecare dintre crupele de mai sus.
- Având în vedere gradul redus de complexitate a acestor produse puteți întocmi o scară de punctaj cu 3 trepte: 3, 2, 1, 0 puncte.
- Citiți cu atenție modul de efectuare a analizei senzoriale al crupelor, prezentat mai jos.
- Respectând modul de lucru prezentat la pagina 84, efectuați analiza senzorială a probelor de mălai, griș, orez, paste făinoase repartizate, folosind scara de punctaj realizată de voi.

Analiza senzorială a crupelor se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

ASPECTUL	– se apreciază vizual – se urmăresc: ▪ forma ▪ mărimea ▪ integritatea și netezimea suprafeței
CULOAREA	– se determină prin comparare cu un etalon
MIROSUL	– se poate determina prin: ▪ frecarea între palme a unei mici cantități de produs ▪ încălzirea probei într-un pahar, folosind apă la 60-70°C; paharul se acoperă cu o sticlă de ceas, se lasă puțin în repaos, apoi se varsă apa și se miroase proba
GUSTUL	– se stabilește mestecând încet, pentru a determina gusturile străine și eventuala prezență a impurităților, prin scrâșnetul produs între dinți
PROPRIETĂȚILE TEHNOLOGICE	▪ durata fierberii ▪ creșterea în greutate și volum ▪ comportarea la fierbere

Pentru a vă ajuta în realizarea scării de punctaj prezentăm mai jos principalele defecte ale crupelor.

Principalele defecte ale crupelor

Mălai	▪ Granule neuniforme, cu corpuri străine, culoare neuniformă, cu urme de tărâțe, ușor gust amar sau acru.
Orez	▪ Boabe sparte, mate, incomplet decorticate, neuniforme ca mărime, boabe cretoase, boabe striate cu roșu, cu pete mari și mici, boabe de culoarea chihlimbarului, boabe galbene, impurități diverse, boabe de orez din alte soiuri. ▪ Se acceptă un conținut de impurități oscilează in jurul valorii de 3 % și cuprinde boabe degradate, atacate de dăunători, boabe sparte.
Paste	▪ Suprafața cu asperități, mată, cu urme de făină nefrământată, sparte, cu mici îndoituri ușoare și mici deformări, culoare neuniformă, cu corpuri străine.
Griș	▪ Granule neuniforme, cu corpuri străine, culoare neuniformă, urme de tărâțe, ușor gust amar sau acru.
Defecte critice comune	▪ Prezența insectelor în diferite stadii de dezvoltare, gust străin: acru, amar, încins, boabe mucegăite, scrâșnet la mestecare, miros impropriu.

Gândiți-vă cu atenție ce defecte pot fi acceptate pentru fiecare treaptă a scării de punctaj.

• VERIFICAREA CALITĂȚII LEGUMELOR ȘI A FRUCTELOR •

Aspecte generale privind analiza senzorială a legumelor și a fructelor

Forma	▪ se apreciază vizual, prin comparație cu mulaje ▪ se exprimă în termeni ca: sferică, conică, elipsoidă
Autenticitatea soiului	– se face prin compararea legumelor cu mostre de referință, mulaje sau planșe colorate
Mărimea	– se determină în funcție de condițiile standard: ▪ se verifică prin măsurare cu rigla, șublerul sau cu calibrator ▪ se cântărește pentru stabilirea greutății pe bucată sau a numărului de bucăți la kilogram
Starea de prospețime	– se apreciază după: ▪ aspectul viu ▪ turgescența produsului legumele destinate consumului în stare proaspătă nu trebuie să fie vestede și trebuie să-și mențină forma și culoarea
Starea de sănătate și curățenie	– se examinează cu ochiul liber sau cu ajutorul lupei, urmărindu-se: ▪ procentul de legume atacate de boli și de dăunători, a celor murdare ▪ Prezența corpurilor străine, a prafului, pământului a substanțelor antiparazitare (prin analize de laborator)
Aspectul și culoarea pieliței(cojii)	– se apreciază după lumina naturală, urmărind-se: ▪ netezimea, asprimea, luciul, crăpăturile, zbârciturile ▪ gradul de maturitate, după felul pigmentului predominant (alb-galbenă, galbenă, galben-portocalie, roșie, violetă, verde etc.)
Culoarea pulpei	– se apreciază vizual, prin secționare, prin cercetarea a 5 -10 legume secționate
Consistența pulpei	– se apreciază prin palparea și degustarea a 10-20 de legume selecționate, eventual prin degustare: **compactă, tare, (crocantă), suculentă, moale, fină**, iar defectele cu termeni ca: **pulpă înmuiată, făinoasă, dură, sticloasă** – este influențată de gradul de maturitate, de soi, de compoziția chimică de condițiile de transport și de păstrare
Suculența pulpei*	– se apreciază prin degustare cu termeni ca: **suculentă, apoasă, vestedă, seacă**
Gustul și aroma*	– se stabilește prin degustare: **dulce, dulce acrișor, acru, iute, plăcut, fad, amărui, ierbos, astringent**
Aroma*	– se apreciază prin degustare într-o cameră fără miros, curată – se indică dacă: ▪ **aroma este bine pronunțată sau slabă** ▪ **are miros de iarbă** ▪ **este nespecifică soiului și speciei**
Gradul de maturitate	– se stabilește în funcție de aprecierile referitoare la mărime, culoare, consistență, gust, aromă
Defectele interioare	– se constată în urma secționării longitudinale

**Aceste caracteristici sunt determinate de gradul de maturitate, de soi, de compoziția chimică, de condițiile în care au fost cultivate.*

Treptele de apreciere a calității senzoriale a fructelor și a legumelor

Caracteristici de calitate	Marjă punctaj	Coeficient de importanță	Punctaj general		
			Calitate excepțională	Calitate bună	Calitate corespunzătoare
Culoare	5 - 1	2	10 -9	8 -7	6 -5
Aspect formă și dimensiuni	5 - 1	1	5	4	3
Grad de coacere/consistență	5-1	1	5	4	3
Defecte mecanice/ boli	5 - 1	2	10 -9	8 -7	6 -5
Gust și aromă	5 - 1	4	20 -17	16 -13	12 -9
TOTAL PUNCTAJ	5 - 1	10	50 -45	44- 35	34 -25
PUNCTAJ PENTRU GRUPA DE CALITATE			5 - 4,5	4,4 – 2,5	3,4 - 2,5

VERIFICAREA CALITĂȚII LEGUMELOR

Pentru a realiza o analiză senzorială corectă, este important să cunoști:
- **condiții pentru încadrarea legumelor și a fructelor pe clase de calitate;**
- **defecte interioare și ascunse ale legumelor și ale fructelor;**
- **defectele care determină scoaterea din consum a acestora.**

Condiții pentru încadrarea legumelor și fructelor pe clase de calitate

Categoria A «extra»	Categoria I	Categoria a II-a
▪ prezintă forma, calibrul și coloratia caracteristice soiului respectiv ▪ are atașat un peduncul intact ▪ pulpa este lipsită de orice deteriorare ▪ pulpa nu prezintă defecte, cu excepția unor foarte mici alterări superficiale la nivelul epidermei, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, păstrarea și prezentarea sa în ambalaj	▪ prezintă forma, calibrul și coloratia caracteristice soiului respectiv ▪ sunt permise câteva defecte, cu condiția ca acestea să nu afecteze aspectul general al produsului, calitatea, calitatea de păstrare și prezentarea în ambalaj ▪ prezintă un ușor defect de forma ▪ prezintă un ușor defect de dezvoltare ▪ prezintă un ușor defect de coloratie ▪ ușoare defecte la nivelul epidermei, care nu pot depăși: lungimea de 2 cm, în cazul defectelor de formă alungită; 1 cm^2 din suprafața totală, în cazul altor defecte ▪ pedunculul poate lipsi, cu condiția ca secțiunea să fie curată și epiderma adiacentă să nu fie deteriorată	▪ corespund caracteristicilor minime de calitate: pulpa nu trebuie să prezinte defecte esențiale: ▪ prezintă deformări ▪ prezintă zgârieturi și crăpături ▪ prezintă vătămări de la recoltare și după recoltare ▪ prezintă vătămări de dăunători sau de boli ▪ sunt deshidratate (nu sunt proaspete) ▪ prezintă efecte fiziologice ▪ lipsa uniformității după mărime, culoare, soi, formă etc.

Defecte interioare și ascunse ale legumelor

Morcov, pătrunjel	▪ Țesuturi lemnoase, crăpături, gust amar
Sfeclă roșie	▪ Prezența cercurilor albicioase a țesuturilor exterioare lemnoase, a crăpăturilor
Cartofi	▪ Cu tăieturi, cu leziuni mecanice, cu corpuri străine (pământ aderent), încolțire, veștejire, înnegrirea țesuturilor în interior
Ceapă	▪ Încolțirea, mucegăirea
Usturoi	▪ Bulbi seci, îngălbeniți, ofiliți, desprinși din căpățână
Conopidă	▪ De altă culoare decât albă, existența viermilor
Varză	▪ Prezența viermilor, crăparea, leziuni, pământ aderent, prezența insectelor
Castraveți, dovlecei	▪ Dospiți, cu gust amar, semințe cu coaja întărită
Ardei gras	▪ Lutească
Roșii	▪ Culoare verde în jurul pedunculului, crăpături, miros și gust străine
Vinete	▪ Gust amar, fibroase
Fasole păstăi	▪ Prezența ațelor (prin ruperea păstăilor) ▪ Întărirea boabelor (prin apăsarea între degete)

Defecte majore care determină scoaterea din consum a legumelor și a fructelor

- Existența insectelor vii.
- Existența putregaiului cauzat de fungi sau de bacteriile de pe coajă sau din pulpă.
- Decolorarea sau desfigurarea acestora cauzată de viruși.
- Vătămări cauzate de dăunători.
- Tăieturi, rupturi, adâncituri sau crăpături cauzată de deteriorarea fizică sau de dăunători.
- Decolorarea brună a epidemii.
- Gust amar al sâmburilor.
- Alterarea fructului sau brunificare în interior.
- Vătămări cauzate de fluctuația temperaturii.
- Arsuri de soare sau deteriorări cauzate de înghețuri.

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII MORCOVILOR

- Citiți cu atenție modul de efectuare a analizei senzoriale a legumelor, prezentat la pagina 90.
- Respectând modul de lucru prezentat la pagina 84, efectuați analiza senzorială a probelor de morcov primite, folosind scara de punctaj prezentată mai jos.

Scara de punctaj pentru morcovi

5 puncte	4 puncte	3 puncte	2 puncte	1 punct	0 puncte
▪ întregi ▪ sănătoși ▪ cu aspect proaspăt ▪ cu formă regulată ▪ neramificați ▪ netezi, curați ▪ turgescenți ▪ fără lovituri mecanice ▪ fără crăpături, fără defecte provocate de boli sau dedăunători ▪ cilindrul central de volum redus ▪ fără gust sau miros străin ▪ fără vătămări datorate înghețului ▪ nu se admit vârfurile verzi sau violete/purpurii.	▪ întregi ▪ sănătoși ▪ cu aspect proaspăt ▪ cu formă regulată ▪ neramificați ▪ netezi, curați ▪ turgescenți ▪ fără lovituri mecanice, cu crăpături ▪ fără defecte provocate de boli sau de dăunători ▪ cilindrul central de volum redus ▪ fără gust sau miros străin ▪ fără vătămări datorate înghețului Se admit: ▪ mici defecte de formă; ▪ mici defecte de colorație; ▪ mici crăpături vindecate; ▪ mici crăpături sau fisuri datorate manipulării sau spălării. ▪ vârfurile verzi sau purpurii nu mai mari de 1 cm lungime pentru morcovii care nu depășesc 10 cm lungime și care nu depășesc 2 cm pentru ceilalți morcovi.	▪ întregi ▪ sănătoși ▪ cu aspect proaspăt ▪ cu formă regulată ▪ neramificați ▪ netezi, curați ▪ turgescenți ▪ fără lovituri mecanice ▪ fără defecte provocate de boli sau dăunători Se admit: ▪ defecte de formă și de colorație ▪ crăpături vindecate care nu afectează miezul ▪ crăpături sau fisuri datorate manipulării sau spălării. ▪ vârfurile verzi sau violete/ purpurii de până la 2 cm lungime pentru morcovii care nu depășesc 10 cm lungime și până la 3 cm pentru ceilalți morcovi.	▪ întregi ▪ cu formă neregulată ▪ cu ramificații ▪ cu lovituri mecanice sau crăpături care afectează în mică măsură miezul ▪ lignifiați Se admit: ▪ vârfurile verzi sau violete; ▪ purpurii de până la 2 cm lungime pentru morcovii care nu depășesc 10 cm lungime și până la 3 cm pentru ceilalți morcovi.	▪ bucăți întregi ▪ cu tăieturi ▪ cu formă neregulată ▪ cu ramificații ▪ cu lovituri mecanice sau crăpături care afectează în mare măsură miezul ▪ lignifiați ▪ cu defecte provocate de boli și de dăunători (umiditate crescută, țesuturi moi, mucegai etc.). Se admit: ▪ vârfurile verzi sau violete; ▪ purpurii de până la 2 cm lungime pentru morcovii care nu depășesc 10 cm lungime și până la 3 cm pentru ceilalți morcovi.	▪ bucăți întregi ▪ cu tăieturi ▪ cu formă neregulată ▪ cu ramificații ▪ cu lovituri mecanice sau crăpături care afectează în mare măsură miezul ▪ lignifiați ▪ cu defecte provocate de boli și de dăunători (umiditate crescută, țesuturi moi, mucegai etc.) ▪ în proporție foarte mare, cu miros și gust neplăcute.

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII CELOR MAI IMPORTANTE LEGUME FOLOSITE ÎN BUCĂTĂRIE

- Pornind de la condițiile de calitate a legumelor și a fructelor de la pagina 90, de la criteriile de încadrare pe clase de calitate de la pagina 91 și de la defectele legumelor și ale fructelor, întocmiți scările de punctaj pentru următoarele legume:

- Cartofi
- Ceapă
- Varza albă
- Roșii
- Ardei
- Salată verde
- Ciuperci

- Citiți cu atenție modul de efectuare a analizei senzoriale a legumelor și fructelor de la pagina 90.
- Respectând modul de lucru prezentat la pagina 84, efectuați analiza senzorială a probelor de legume primite, folosind scara de punctaj realizată de voi.

Este bine să știi

Condiții particulare de calitate pentru diferite legume

rădăcinoase		cilindrul central de volum redus
tuberculifere		suprafață netedă rezistență la fierbere neîncolțit
legume cu fruct	castraveți	fără gust amar fără umiditate externă anormală semințele să fie moi.
	ardei	fără leziuni
	tomate	suprafață netedă nr. redus de loji seminale cantitate mică de semințe
	vinetele	suprafață netedă, lucioasă consistență elastic cantitate mică de semințe
	dovlecei	cantitate mică de semințe semințe de dimensiuni mici
Legume bulboase	ceapa	consistența îndesată neîncolțit
	usturoi	consistență tare neîncolțit
legume vărzoase	varza	căpățână îndesată
	conopida	căpățână mare, îndesată culoare albă
legume pentru păstăi	fasole verde	fără strat pergamentos în interior
	mazăre	rezistență la fierbere
ciuperci		Pălării întregi, nepătate, nestrivite

• VERIFICAREA CALITĂŢII FRUCTELOR •

APLICAŢIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂŢII MERELOR

- Citiţi cu atenţie modul de efectuare a analizei senzoriale a legumelor şi a fructelor prezentat la paginile 90-91.
- Respectând modul de lucru prezentat la pagina 84, efectuaţi analiza senzorială a probelor de mere primite, folosind scara de punctaj prezentată mai jos.

Scara de punctaj pentru mere

5 puncte	4 puncte	3 puncte	2 puncte	1 punct	0 puncte
▪ întregi ▪ sănătoase; ▪ prezintă forma, calibrul şi coloraţia caracteristice soiului ▪ au ataşat un pedunculintact ▪ pulpa este lipsită de orice deteriorare ; şi nu prezintă defecte	▪ întregi ▪ sănătoase; ▪ prezintă forma, calibrul şi coloraţia caracteristice soiului ▪ are ataşat un pedunculintact ▪ pulpa este lipsită de orice deteriorare şi nu prezintă defecte Se admit: ▪ uşoare defecte de formă sau de dezvoltare ▪ uşoare defecte de coloraţie ▪ uşoare defecte la nivelul epidermei,	▪ întregi ▪ sănătoase; ▪ pedunculul poate lipsi ▪ pulpa este lipsită de deteriorări mari ; ▪ fără defecte provocate de boli sau dăunători, **Se admit** ▪ defecte de formă şi coloraţie; ▪ Vânătăi superficiale minore, mai întunecate decât culoarea epidermei. ▪ vătămări ale epidermei care afectează > 1 cm pătrat ▪ prezenţa unei pete brune la baza pedunculului ▪ Culoarea brună dispersată afectează mai mult de 2 cm pătraţi	▪ relativ sănătoase; ▪ mărimi neuniforme ▪ cu fructe nemature sau ▪ supramature ▪ fructe zgâriate, lovite la recoltare, ▪ uşor deshidratate	▪ nesănătoase, ▪ sunt prezente produse atinse de putregai sau cu alterări care le fac improprii pentru consum, ▪ cu materii străine vizibile, ▪ cu atacuri ale paraziţilor, ▪ cu umiditate exterioara anormala, ▪ cu mirosuri si/sau gusturi străine.	▪ nesănătoase ▪ atinse de putregai sau cu alterări care le fac improprii pentru consum, ▪ cu materii străine vizibile, ▪ cu atacuri ale paraziţilor, ▪ cu umiditate exterioara anormala, ▪ cu mirosuri si/sau gusturi străine.

Este bine să ştii

Condiţii de calitate la fructe

- Culoare caracteristică soiului.
- Luciu normal şi aspect proaspăt al fructelor.
- Epiderma (coaja) fructelor netedă.
- Pedunculul intact; locul ruperii curat; coaja adiacentă intactă.
- Lipsa corpurilor străine, frunze, beţişoare etc.
- Fructe fragede şi mustoase.
- Fructele nu au mirosuri şi/sau gusturi străine neplăcute.
- Dimensiuni uniforme.

Defecte Minore

- Vânătăi superficiale minore, mai întunecate decât culoarea epidermei.
- Leziuni vătămate ale epidermei care afectează > 1 cm^2.
- Pata brună de la baza pedunculului > 6 cm^2.
- Culoare bruna dispersată, ce afectează > 2 cm^2.

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII BANANELOR

- Citiți cu atenție modul de efectuare a analizei senzoriale a legumelor și fructelor prezentat la pagina 90.
- Respectând modul de lucru prezentat la pagina 84.
- Efectuați analiza senzorială a probelor de banane primite, folosind scara de punctaj prezentată mai jos.

Scara de punctaj pentru banane

5 puncte	4 puncte	3 puncte	2 puncte	1 punct	0 puncte
▪ întregi ▪ ferme ▪ sănătoase ▪ curate ▪ fără brunificări ▪ fără deprecieri datorate dăunătorilor ▪ fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute ▪ fără umiditate exterioară anormală (se exceptează condensul care apare la scoaterea din spațiile frigorifice) ▪ fără miros și sau gust străin ▪ formă, gust și aromă caracteristică soiului ▪ suficient de dezvoltate la un stadiu satisfăcător de maturitate	▪ întregi ▪ ferme ▪ sănătoase ▪ curate ▪ fără brunificări ▪ fără deprecieri datorate dăunătorilor ▪ fără deprecieri cauzate de temperaturi scăzute; ▪ fără umiditate exterioară anormală (se exceptează condensul care apare la scoaterea din spațiile frigorifice) ▪ fără miros și sau gust străin; ▪ de formă, gust și aromă caracteristică soiului ▪ suficient de dezvoltate la un stadiu satisfăcător de maturitate ▪ fără defecte, cu excepția unor defecte foarte ușoare de suprafață care să nu afecteze aspectul general al produsului și calitatea	▪ întregi ▪ suficient de ferme ▪ sănătoase ▪ curate ▪ cu ușoare brunificări ▪ **se admit următoarele defecte,** cu condiția ca acestea să nu afecteze pulpa fructului, bananele menținându-și caracteristicile esențiale privind calitatea, capacitatea de menținere a calității, păstrarea și prezentarea ▪ defecte de formă și culoare ▪ defecte de coajă datorate zgârieturilor, crustelor, frecării, pătării sau altor cauze	▪ întregi ▪ destul de ferme ▪ **se admit următoarele defecte** ale fructelor, cu condiția ca bananele să-și păstreze caracteristicile esențiale cu privire la calitate, capacitatea de păstrare și aspect ▪ defecte de formă ▪ defecte ale cojii datorate zgârierii, frecării sau altor cauze, cu condiția ca suprafața totală afectată să nu acopere mai mult de ½ din suprafața fructului. ▪ aceste defecte pot afecta în mică măsură pulpa fructului.	▪ defecte de formă ▪ defecte ale cojii datorate zgârierii, frecării sau altor cauze, cu condiția ca suprafața totală afectată să nu acopere mai mult de ½ din suprafața fructului. ▪ defecte de colorație ale miezului, urme de boli sau de dăunători ▪ aceste defecte afectează în mare măsură pulpa fructului.	▪ produsele afectate de putrezire sau deteriorare care le fac improprii consumului

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII PRINCIPALELOR FRUCTE FOLOSITE ÎN ALIMENTAȚIE

- Pornind de la condițiile de calitate ale legumelor și ale fructelor, de la criteriile de încadrare pe clase de calitate precum și de la defectele fructelor, prezentate la paginile 90-91 întocmiți scările de punctaj pentru următoarele fructe:

- Struguri - Nuci - Măsline - Ananas - Kiwi

- Citiți cu atenție modul de efectuare a examenului organoleptic al legumelor și al fructelor de la pagina 90.
- Respectând modul de lucru prezentat la pagina 84, efectuați analiza senzorială a probelor de fructe primite, folosind scara de punctaj realizată de voi.

APLICAȚIE PRACTICĂ
ANALIZA LEGUMELOR ȘI A FRUCTELOR CONGELATE

- Citiți cu atenție modul de efectuare a analizei senzoriale a fructelor și a legumelor congelate prezentat mai jos.
- Pornind de la condițiile de calitate ale conservelor congelate prezentate la pagina 26, efectuați analiza senzorială a următoarelor probe de produse congelate:
  - mazăre
  - amestec de legume
  - fructe de pădure

Completați câte o fișă de apreciere pentru fiecare probă analizată.

Analiza senzorială a legumelor și a fructelor congelate se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

Aspectul ambalajului	– ambalajele de prezentare și transport trebuie să fie: curate, întregi, uscate, – fără miros de mucegai sau alt miros străin, – bine închise, – nedeteriorate, nedeformate (cutii de carton). – pungile de polietilenă sau alte ambalaje avizate trebuie să fie bine închise prin clipsare, capsare sau termosudare, – punga de polietilenă este prevăzută la o extremitate cu o etichetă de marcaj.
Aspectul legumelor	■ legume întregi, jumătăți (longitudinale, ecuatoriale sau divizate în cuburi, rondele, fâșii, batoane, felii) ■ sănătoase, curate, ■ ajunse la maturitatea de consum, ■ neatacate de boli criptogamice, ■ blanșate (cu excepția ardeiului, a roșiilor, a rădăcinoaselor) la temperatura și durata prevăzută în tehnologia de fabricație. **Legumele congelate se pot prezenta sub formă individualizată sau sub formă de mici aglomerări care să nu depășească 50-60 g.**
Culoare	■ caracteristică fiecărei legume
Gust și miros	■ plăcut, specific fiecărei legume, fără gust sau miros străin.

Fișă de lucru
Analiza senzorială a produselor congelate

Caracteristica	**Constatări**
■ **Starea ambalajului și a marcării**	
■ **Masa netă a componentelor**	
■ **Aspectul legumelor**	
■ **Culoarea**	
■ **Consistența**	
■ **Mirosul**	
■ **Gustul**	
Concluzii finale	

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII ZAHĂRULUI
ANALIZA SENZORIALĂ A ZAHĂRULUI

- Citiți cu atenție modul de efectuare a analizei senzotiale a zahărului prezentat mai jos.
- Respectând modul de lucru prezentat la pagina 84, efectuați analiza senzorială a probelor de zahăr repartizate, folosind scara de punctaj prezentată mai jos.

Analiza senzorială a zahărului se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

Aspect	se determină examinând un strat de zahăr pe o hârtie albă; în acest mod se pot depista impuritățile și se observă culoarea.
Gust	se gustă o cantitate mică de zahăr, precum și o soluție cu concentrație de 10% zahăr; gustul trebuie să fie dulce plăcut.
Miros	se introduce zahăr într-un borcan de sticlă de 200 cm^3, cu dop șlefuit până la 3/4 din volumul acestuia, se ține închis timp de 60 de minute, după care se scoate dopul și se miroase proba.
Solubilitatea în apă	soluția de 10% zahăr trebuie să fie clară, fără sediment și fără miros.

Scară de punctaj pentru zahărul cristalizat

3 puncte	2 puncte	1 puncte	0 puncte
■ cristale cât mai uniforme, ■ nelipicioase, ■ fără aglomerări, ■ fără puncte negre, ■ fără impurități, ■ culoare albă- lucioasă, ■ gust dulce pronunțat, ■ solubile în apă.	■ cristale neuniforme, ■ nelipicioase, ■ fără aglomerări, ■ fără puncte negre, ■ fără impurități, ■ culoare albă-lucioasă, ■ gust dulce pronunțat, ■ solubile în apă.	■ cristale neuniforme, ■ lipicioase, ■ cu aglomerări, ■ fără puncte negre, ■ fără impurități, ■ culoare albă-lucioasă, ■ gust dulce pronunțat, ■ solubile în apă.	■ masă compactă ■ lipicioasă ■ cu puncte negre ■ culoare cenușie ■ gust dulce ■ relativ solubile în apă.

• VERIFICAREA CALITĂŢII CĂRNII ŞI A PREPARATELOR DIN CARNE •

APLICAŢIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂŢII CĂRNII DE MĂCELĂRIE

- Citiţi cu atenţie modul de apreciere a calităţii cărnii şi caracteristicile organoleptice ale cărnii în funcţie de starea de prospeţime.
- Analizaţi pe rând probele primite şi completaţi, pentru fiecare probă, fişa de lucru prezentată mai jos

Verificarea calităţii se face prin examinarea unei probe de 250-350 g şi recoltată sub forma unei felii care să cuprindă toate straturile musculare până la os. După necesitate, se vor recolta şi oase lungi întregi, sau porţiuni de oase cu măduvă.

Analiza senzorială a cărnii de măcelărie se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

Aspect	– se apreciază de preferinţă la lumina naturală, atât la suprafaţă, cât şi în straturile profunde. – se urmăresc: ▪ prezenţa peliculei (uscată); ▪ existenţa umezelii (în secţiune) umiditatea se apreciază prin apăsare şi cu ajutorul hârtiei de filtru. ▪ aspectul tendoanelor (capetele muşchilor) ▪ aspectul şi caracteristicile grăsimii ▪ caracteristicile măduvei osoase (dacă există)
Culoarea cărnii	– se urmăresc: ▪ autenticitatea/naturaleţea culorii şi corelarea acesteia cu sortimentul ▪ eventualele modificări de culoare
Consistenţa (elasticitatea)	– se apreciază prin apăsare cu degetul pe suprafaţă şi pe secţiune (prin apăsarea cu degetul a suprafeţei cărnii, urmele ce se formează revenind imediat)
Mirosul	– se apreciază direct prin mirosirea suprafeţei şi a secţiunii proaspete, acordându-se atenţie în special ţesuturilor profunde din imediata apropiere a oaselor.
Proba fierberii	-după caz, se poate efectua şi proba fierberii, în care scop se iau 150 g carne cu ţesut gras şi conjunctiv, se taie în bucăţi, se adaugă 3 părţi apă rece şi se fierb în vas acoperit; determinarea mirosului se face de câteva ori din momentul încălzirii şi până la fierbere.

Verificarea calităţii organoleptice se poate face şi prin frigerea într-o tavă fără grăsime; mirosul şi gustul cărnii fripte trebuie să fie plăcut, caracteristic sau prin proba bulionului.

Caracteristici organoleptice ale cărnii în funcţie de starea de prospeţime

Caracteristici	Carne proaspătă	Carne relativ proaspătă	Carne alterată	Carne congelată
Aspect	▪ carnea prezintă suprafaţa uscată, acoperită cu o peliculă fină ▪ suprafaţa secţiunilor este umedă, fără a fi lipicioasă ▪ tendoanele şi articulaţiile sunt lucioase ▪ sucul muscular se obţine cu greutate şi este limpede	▪ la suprafaţă prezintă o peliculă uscată, alteori parţial aco-perită cu mucus adeziv în cantitate mică; uneori, pot fi observate pete de mucegai ▪ în secţiune creşte cantitatea de lichid ▪ tendoanele îşi pierd elasticitatea şi luciul ▪ lichidul sinovial este limpede ▪ suprafaţa articulaţiilor este acoperită cu mucus	Suprafaţa poate fi: ▪ uscată sau umedă şi lipicioasă, deseori acoperită cu pete de mucegai ▪ în secţiune este umedă şi foarte lipicioasă ▪ tendoanele sunt moi, cenuşii, umede şi acoperite de mucus lipicios şi abundent, la fel şi suprafaţa articulaţiilor ▪ lichidul sinovidal este tulbure	▪ carnea se prezintă sub formă de bloc compact, cu suprafaţă continuă, fără strat de gheaţă

Culoare	■ caracteristică speciei, variind în funcție de porțiunea anatomică; la suprafață carnea are culoare roz până la roșu, în funcție de rasa și vârsta animalului; în secțiune este lucioasă. ■ grăsimea este alb-roz, unsuroasă la porcine și alb-gălbui, friabilă la rumegătoare.	■ la suprafață și în secțiune culoarea este mai închisă, mai mată în comparație cu carnea proaspătă.	■ la suprafață culoarea este cenușie sau verzuie ■ secțiunea poate fi decolorată, cenușie sau verzuie ■ grăsimea are colorație cenușie murdară	■ la suprafață culoarea este normală, cu nuanță mai vie, uneori mai închisă ■ la locul atingerii cu degetul apare o pată de culoare roșie vie
Consistență	■ carnea este fermă, elastică, la apăsare cu degetele nu rămân urme ■ în secțiune este compactă ■ sucul (limpede) se obține greu	■ carnea este moale atât la suprafață, cât și în secțiune; urmele formate la apăsare cu degetele își revin destul de repede și complet	■ atât la suprafață, cât și în secțiune, urma apăsării cu degetul este persistentă	■ consistența este tare ■ sunetul obținut la lovire este clar
Miros	■ plăcut, caracteristic speciei	■ ușor acid, slab, de mucegai, sau un miros greu de carne neae-risită; în straturile profunde nu se simte miros de mucegai.	■ miros de putregai atât la suprafață, cât și în profunzime ■ grăsimea are miros de rânced	■ carnea nu prezintă miros
Aspectul și caracteristicile grăsimii	■ are culoarea, consistența și mirosul specifice speciei	■ mată, moale ■ de consistență micșorată	■ mată ■ cu consistența mult micșorată ■ culoare cenușie ■ gust și miros de rânced	■ consistență grăsimii este tare, iar culoarea specifică speciei
Caracteristicile măduvei osoase	■ umple în întregime canalul medular ■ lucioasă ■ elastică ■ culoarea variază în funcție de specia și vârsta animalului	■ consistența mai redusă, culoarea mai închisă, secțiunea mată, uneori cenușie	■ nu umple în întregime canalul medular ■ consistența este mult micșorată ■ culoarea cenușiu-murdară	■ umple în întregime canalul medular ■ lucioasă ■ elastică ■ culoarea variază în funcție de specia și de vârsta animalului
Caracteristicile bulionului	■ bulionul este limpede, aromat ■ la suprafață apar steluțe sau insule de grăsime ■ gustul și mirosul sunt plăcute	■ ușor tulbure, gust puțin plăcut, la suprafață se separă grăsime sub formă de picături mici, uneori cu gust de rânced	■ tulbure, murdar, cu flocoane ■ miros de rânced, de mucegai ■ la suprafață, rare picături de grăsime	■ bulionul este limpede, aromat ■ la suprafață apar steluțe sau insule de grăsime ■ gustul și mirosul sunt plăcute

FIȘĂ DE LUCRU
ANALIZA SENZORIALĂ A CĂRNII DE MĂCELĂRIE

CARACTERISTICA	CONSTATĂRI
■ **Aspectul exterior**	
■ **Aspectul în secțiune**	
■ **Consistența**	
■ **Aspectul măduvei**	
■ **Culoarea**	
■ **Mirosul**	
■ **Grăsimea**	
■ **Bulionul**	
Considerații privind vârsta animalului	

APLICAŢIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂŢII CĂRNII DE PASĂRE

- Citiţi cu atenţie modul de apreciere a calităţii cărnii de pasăre şi caracteristicile organoleptice ale cărnii acesteia, în funcţie de starea de prospeţime.
- Analizaţi pe rând probele primite şi completaţi, pentru fiecare probă, fişa de lucru prezentată mai jos.

Analiza senzorială a crupelor se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

Aspectul exterior starea de prospeţime	■ se apreciază aspectul ciocului (curat, umed, strălucitor, mat, elastic) ■ se miroase ciocul ■ se verifică aspectul ochilor (dacă umplu orbita, aspectul corneei) ■ se verifică/observă **prezenţa de mucus pe suprafaţa cărnii** (prin atingerea cu degetele a suprafeţei cărnii, în zonele: spate, pulpe, piept, urmărindu-se dacă suprafaţa este lipicioasă sau nu) ■ se apreciază aspectul grăsimii interne şi subcutanate
Conformaţia corporală	Se urmăresc: ■ dezvoltarea normală a corpului ■ gradul de dezvoltare a musculaturii pieptului şi a pulpelor ■ vizibilitatea osului sternal (un pui de calitate superioară are osul stern puţin vizibil)
Culoarea pielii şi a cărnii	■ se observă eventualele modificări de culoare ale pielii şi a cărnii
Aspectul exterior	■ se apreciază de preferinţă la lumina naturală, atât la suprafaţă, cât şi în straturile profunde ■ se urmăreşte existenţa unei pelicule uscate şi curate la suprafaţă ■ se verifică starea de umiditate a cărnii în secţiune
Consistenţa (elasticitatea)	■ se apreciază prin apăsarea cu degetul a suprafeţei cărnii, urmele ce se formează revenind imediat; consistenţa cărnii variază în raport cu vârsta animalelor şi cu starea de îngrăşare (carnea animalelor adulte este mai consistentă decât a celor tinere din cauza conţinutului de apă mai mic) ■ carnea congelata se loveşte cu obiecte tari şi se analizează zgomotul produs (sunet clar) ■ carnea decongelată este foarte puţin elastică; urmele formate prin apăsare cu degetul revenind greu şi incomplet
Mirosul	■ se apreciază direct, prin mirosirea suprafeţei şi a secţiunii proaspete, acordându-se atenţie, în special, ţesuturilor profunde din imediata apropiere a oaselor. ■ după caz, se poate efectua şi proba fierberii, în care scop se iau 150 g carne cu ţesut gras şi conjunctiv, se taie în bucăţi, se adaugă 3 părţi apă rece şi se fierb în vas acoperit; determinarea mirosului se face de câteva ori din momentul încălzirii şi până la fierbere.

Caracteristici organoleptice ale cărnii de pasăre în funcţie de starea de prospeţime

Caracteristici	Păsări proaspete	Păsări relativ proaspete	Păsări cu început de alterare
Ciocul	■ lucios ■ elastic ■ uscat ■ fără miros străin	■ mat ■ elasticitate parţial pierdută ■ uşor miros străin	■ mat ■ moale ■ cu mucozităţi la colţul gurii ■ miros putred
Cavitatea bucală	■ membrana bucală strălucitoare ■ culoare roz-pal, uşor umedă ■ fără miros străin	■ mată ■ de culoare roz-cenuşie ■ cu puţine mucozităţi ■ cu puţin mucegai ■ uşor miros înăbuşit	■ membrana bucală acoperită cu mucus de culoare cenuşie ■ frecvent mucegai ■ miros putred

Ochii	■ ocupă întreaga orbită, ca la păsările vii ■ corneea strălucitoare	■ ochii parțial înfundați, ■ corneea ușor mată	■ ochii înfundați, ■ acoperiți cu mucus, ■ corneea mată
Pielea	■ de culoare alb-gălbuie sau galben-pal, cu nuanțe roz la păsări mai slabe ■ suprafața uscată ■ miros specific speciei	■ de culoare gri-gălbuie ■ cu zone aproape uscate, alteori umede, uneori cu miros de mucegai ■ slab miros înăbușit	■ de culoare galben cu nuanțe verzui ■ suprafața umedă cu mucozități ■ miros putred
Grăsimea subcutanată	■ albă, puțin gălbuie ■ strălucitoare ■ fără miros străin	■ fără modificări importante	■ cu nuanță gri ■ miros rânced
Grăsimea internă	■ culoare albă, ușor gălbuie sau galbenă ■ strălucitoare ■ fără miros străin	■ puțin compactă ■ fără luciu ■ în secțiune umedă și ușor lipicioasă ■ cu miros de vechi	■ cu nuanță cenușie, pe alocuri verzuie; ■ miros rânced
Musculatura	■ compactă, densă și elastică ■ culoare caracteristică speciei	■ puțin compactă ■ în secțiune de culoare mai închisă ■ umedă și ușor lipicioasă ■ miros de vechi, înăbușit, acrișor	■ moale, flască, afânată ■ acoperită cu mucozități ■ suprafața secțiunii foarte umedă și lipicioasă ■ culoarea în secțiune roșu-închis, verzuie sau cenușie ■ cu miros puternic de putred
Aspectul bulionului	■ transparent ■ aromat ■ la suprafață se observă insule mari de grăsime	■ ușor tulbure ■ fără aromă ■ uneori cu miros neplăcut ■ insule mici de grăsime la suprafață	■ tulbure ■ cu miros de carne veche ■ fără insule de grăsime la suprafață

FIȘĂ DE LUCRU
ANALIZA SENZORIALĂ A CĂRNII DE PASĂRE

CARACTERISTICA	CONSTATĂRI
■ **Aspect exterior**	
■ **Aspect în secțiune**	
■ **Consistență**	
■ **Aspectul ciocului**	
■ **Culoare**	
■ **Miros**	
■ **Grăsime**	
■ **Bulion**	
■ **Aspectul ochilor**	
Aprecieri privind vârsta	

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII PEȘTELUI

- Analiza senzorială se efectuează pe minimum două exemplare de pește, iar pentru peștele marin mărunt proba trebuie să aibă circa 250 g.

Analiza senzorială a peștelui se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

Aspectul	– se apreciază de preferință la lumina naturală – se verifică: ▪ aspectul ochilor ▪ aspectul branhiilor ▪ aspectul pielii și al solzilor ▪ aspectul anusului ▪ aspectul mușchilor, atât la suprafață, cât și în straturile profunde – se urmărește prezența de mucus pe suprafața peștelui
Culoarea cărnii	▪ se determină pe o secțiune transversală a peștelui (secțiunea se face perpendicular pe coloana vertebrală, în partea cea mai groasă a corpului peștelui) ▪ se examinează și viscerele ▪ se observă modificarea culorii pielii și a cărnii
Consistența cărnii	– se determină prin apăsarea părților laterale ale peștilor, între degetul arătător și cel mare. ▪ se urmărește dacă suprafața comprimată revine sau nu în urma compresiei ▪ carnea de pește alterat este moale și neelastică
Consistența spinării	– se determină prin apăsare cu degetul
Mirosul	▪ la mucus, se apreciază în urma frecării între degete ▪ la carnea peștelui mic, se examinează asupra unei tăieturi transversale proaspăt efectuate ▪ la peștele mare, se face folosindu-se un cuțit rotund sau un bețișor ascuțit din lemn – se curăță solzii la locul examinat, se face o incizie superficială, se împlântă cuțitul sau bețișorul curate și uscate, se răsucesc de câteva ori, se scot și se determină mirosul imediat – se urmărește lipsa mirosurilor străine (de alterat, putred etc.).
Proba de fierbere	▪ câteva bucăți de pește eviscerate se fierb în apă fierbinte și; încercarea în continuare a gustului și a mirosului peștelui fiert poate da indicații prețioase asupra prospețimii.

FIȘĂ DE LUCRU
ANALIZA SENZORIALĂ A CĂRNII DE PEȘTE

CARACTERISTICA	CONSTATĂRI
Aspect exterior	
Aspectul corpului	
Aspectul ochilor	
Aspectul branhiilor	
Consistența	
Solzii	
Abdomenul	
Bulion	
Aspect mucus	
Aprecieri privind tipul scheletului	

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII PREPARATELOR DIN CARNE

Analiza senzorială a preparatelor din carne se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

Examinarea ambalării și a marcării	– se urmăresc: ▪ tipul ambalajului ▪ starea în care se află ambalajul (aspect exterior, integritate, curățenie etc.) Referitor la marcare, se va observa dacă acesta conține toate elementele referitoare la identificarea produsului și producătorului, precum și elementele necesare informării consumatorului cu privire la cantitate, calitate, termen de valabilitate și condiții de păstrare.
Aspectul exterior și forma	– la produsele cu membrană, se examinează: ▪ natura membranei ▪ gradul ei de umezire ▪ integritatea ▪ luciul ▪ culoarea și uniformitatea culorii ▪ modul de legare la capete (clipsate sau cu sfoară) – se observă dacă membrana: ▪ este curată, netedă și continuă ▪ prezintă defecte precum: încrețituri, crăpături, pete de mucegai (cu excepția celor la care se acceptă o pulbere de mucegai uscat, de exemplu, la salamul de Sibiu)
	– la preparatele fără membrană, se urmărește: ▪ integritatea bucăților ▪ modul în care s-a făcut fasonarea ▪ gradul de uscare ▪ starea de curățenie ▪ prezența mucegaiului, a impurităților etc.
Aspectul în secțiune	– se examinează atât în secțiune longitudinală, cât și transversală – se observă: ▪ dacă compoziția este bine legată, compactă și uniformă ▪ culoarea și uniformitatea ei în toată masa sau în alternanță, conform ingredientelor (cașcaval, măsline) ▪ aderența membranei la conținut ▪ prezența golurilor de aer sau a grăsimii topite în masa compoziției sau sub membrană ▪ existența pungilor de lichid sau precipitat albuminic ▪ prezența în masa produsului a cartilagiilor, a flaxurilor, a bucăților de oase ▪ uniformitatea răspândirii ingredientelor
Consistența	– se apreciază prin palpare, printr-o apăsare ușoară cu degetul observând dacă este elastică (va reveni la forma inițială) sau este moale – se urmăresc: ▪ fermitatea produsului (acesta trebuind să nu fileze la rupere sau la desfacerea membranei de compoziție) ▪ gradul de frăgezime ▪ suculența ▪ modul de comportare la tăiere
Mirosul și gustul	– se apreciază prin degustare, urmărindu-se: ▪ autenticitatea produsului (specific sortimentului, condimentelor folosite și ingredientelor pe care le conține) ▪ prezența mirosurilor și a gusturilor străine (rânced, mucegai, de stătut, acru, de putrefacție)

APLICAŢIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂŢII SALAMULUI DE SIBIU

MOD DE LUCRU

În vederea verificării calităţii salamului, se împarte clasa în şase grupe.

Fiecărei grupe i se distribuie câte trei probe de salam, produse de către producători diferiţi (se recomandă ca fiecare probă de salam să fie repartizată la câte două grupe pentru ca, apoi, rezultatele obţinute să poată fi comparate şi discutate în clasă).

Utilizând standardul de mai jos, elevii vor completa rubrica *„condiţii de calitate conform normelor"* din fişa de apreciere a condiţiilor de calitate.

EXTRAS STANDARD

Caracteristici		Caracteristici de calitate
Aspect	Exterior	Suprafaţă uscată, înveliş întreg, aderent la compoziţie, acoperit cu pulbere de mucegai uscat de culoare alb-cenuşie sau alb-gălbuie; se admite pe maximum 10% din suprafaţa totală a membranei, pulbere de mucegai uscat, de culoare ruginie şi porţiuni neacoperite de mucegai. La solicitarea beneficiarului, produsul se poate prezenta şi fără membrană, în baton întreg sau feliat, ambalat sub vid sau în atmosferă controlată. Folia trebuie să fie aderentă la compoziţie, fără goluri de aer sau urme de mucegai datorită îndepărtării membranei şi fără grăsime exprimată, în cazul produsului ambalat sub vid sau în atmosferă controlată.
	În secţiune	Masa – compoziţie lucioasă, compactă, bine legată, fără aglomerări de grăsime topită; bucăţi de carne de culoare roz până la roşu-rubiniu, cu mici insule de grăsime albă, apropiate ca mărime, răspândite uniform pe toată suprafaţa secţiunii, dând un aspect de mozaic; se admit în masa compoziţiei rare goluri de aer de 1 mm... 2 mm. O felie subţire de 1mm... 2 mm privită contra luminii trebuie să fie translucidă. Culoarea în secţiune a batonului trebuie să fie uniformă, admiţându-se o nuanţă mai închisă pe o porţiune de maxim 10 mm de la margine.
Formă		Batoane corespunzătoare membranelor folosite, clipsate sau legate cu sfoară, cu grosimea uniformă pe toată lungimea, cu uşoară îngustare la capătul de agăţare.
Consistenţă		Elastică până la tare la suprafaţă şi în zona periferică a secţiunii; mai moale, dar legată şi elastică spre centru; la apăsare normală cu degetul pe suprafaţa batonului nu trebuie să rămână urme.
Miros şi gust		Plăcut, picant, caracteristic produsului, fără gust şi miros străin; să nu prezinte gust iute; la masticaţie nu trebuie să se lipească de dinţi.

Fiecare grupă va analiza pe rând toate probele, urmărind modul de desfăşurare a analizei senzoriale prezentat mai sus.

Fiecare elev va completa *Fişa de condiţii de calitate* conform normelor, pornind de la extrasul de standard prezentat mai sus.

Fiecare elev va efectua analiza senzorială a fiecărei probe notând rezultatele analizei în fişa de lucru, în rubrica *„caracteristici constatate prin examen organoleptic"*.

La sfârşitul verificării, fiecare grupă va prezenta rezultatele obţinute prin intermediul unui reprezentant, apoi se vor compara şi se vor discuta rezultatele.

FIŞA DE APRECIERE A CONDIŢIILOR DE CALITATE PENTRU PRODUSUL *SALAM*

CARACTERISTICA ORGANOLEPTICĂ ANALIZATĂ	CONDIŢII DE CALITATE CONFORM NORMELOR	CARACTERISTICI CONSTATATE PRIN EXAMEN ORGANOLEPTIC
Aspect		
Culoare		
Miros		
Gust		
Decizia de acceptare sau respingere a alimentului pentru consum		

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII CONSERVELOR STERILIZATE
(conserve din legume și fructe, conserve de carne sau mixte, de carne cu legume)

MOD DE LUCRU

Organizați-vă în șase-șapte grupe.

Citiți cu atenție modul de efectuare a examenului organoleptic al conservelor sterilizate.

Pornind de la condițiile de calitate ale conservelor sterilizate prezentate mai jos, efectuați analiza senzorială a următoarelor conserve: ■ **Roșii în bulion** ■ **Pateu de ficat**

Pe parcursul desfășurării analizei, notați constatările făcute în următoarea fișă de lucru prezentată mai jos.

Modul de desfășurare a analizei senzoriale

Caracteristicile organoleptice ale conservelor din legume și fructe, ale conservelor de carne sau mixte, de carne cu legume, se examinează în condiții specifice fiecărui tip, respectiv:

- cele care se consumă reci vor fi analizate la temperatura de 18 – 22 °C,
- cele care se consumă în stare caldă vor fi încălzite la 50 – 60 °C, în ambalajul propriu, într-o baie de apă.

! Nu se execută analiza senzorială la conservele care prezintă bombajul capacelor.

Analiza senzorială a preparatelor din carne se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

Verificarea stării ambalajului și a marcării	Se urmăresc: ■ tipul și starea ambalajului; ■ aspectul exterior al recipientului, observând dacă prezintă bombaj, scurgeri de conținut, deformări mecanice; ■ la recipientele metalice, după golire se verifică și aspectul lor interior, observând dacă este vernisat, dacă prezintă desprinderi sau dacă are aspect marmorat (pete albăstrui-violacee). Se observă dacă marcarea **cuprinde datele necesare identificării produsului:** ■ denumirea și adresa producătorului, ■ denumirea sortimentului, ■ numărul standardului, ■ elemente de informare a consumatorului (masa netă, termenul de valabilitate, ingrediente folosite etc.).
Verificarea ermeticității conservelor sterilizate (cutii metalice)	■ Se spală cutiile îndepărtându-se etichetele. ■ Se introduc pe un singur rând într-un vas și se toarnă apă caldă, de 90-95°C, cât să le cuprindă într-un strat de minimum 15cm. ■ Se lasă 5-7 min. ■ În cazul când există un punct neetanș, apar bule de aer în apa din vas, ceea ce arată că produsul nu se poate folosi.
Examinarea organoleptică a conținutului	**Aspectul:** Lichidul din conservă se toarnă într-un cilindru de sticlă și se privește în lumină conținutul (legumele, fructele, bucățile de carne); se întinde pe un platou de culoare albă, într-un singur strat, după care se observă aspectul acestora. În cazul legumelor și fructelor se urmăresc: ■ integritatea, uniformitatea culorii, absența corpurilor străine. În cazul bucăților de carne/pateului: ■ se examinează carnea la interior (în urma secționării urmărind culoarea și consistența produsului în urma unei tăieturi proaspete și observând dacă se degajă bule mici de aer, ■ se determină masa netă.
	■ Culoarea: se apreciază vizual atât asupra fructelor, a legumelor sau a cărnii, cât și asupra lichidului, urmărindu-se conformitatea și gradul de specificitate. ■ Consistența: se apreciază vizual, prin palpare și masticare. ■ Gustul și mirosul: se miroase și se gustă fie fără o pregătire prealabilă, pentru cele care se consumă reci, fie încălzite, pentru cele care se consumă la cald.

Condiţii de calitate pentru conservele din carne sau mixte

Aspectul	■ bucăţi întregi de carne care, la scoaterea atentă din cutie, nu se desfac (cu excepţia pateului) ■ adaosurile vegetale trebuie să aibă culoarea uniformă şi corpurile străine trebuie să lipsească ■ consistenţă elastică, grosieră, pentru pateuri uniform, onctuoasă (fină) ■ sucul (în cazul conservelor cu suc) la încălzire trebuie să fie limpede, de culoare galbenă şi cu sediment redus ■ sosul trebuie să aibă consistenţa şi culoarea specifice.
Mirosul şi gustul sosului şi al cărnii	■ plăcute, normale, corespunzătoare unei conserve bune fără gust sau miros străin, prin încălzire la 80^0 C, conserva nu trebuie să degaje miros neplăcut.

FIŞĂ DE LUCRU
ANALIZA SENZORIALĂ A .....

CARACTERISTICA	CONSTATĂRI
■ **Starea ambalajului şi a marcării**	
■ **Ermeticitatea**	
■ **Masa netă a componentelor**	
■ **Aspectul conţinutului (lichid, legume/fructe/bucăţi de carne)**	
■ **Culoarea**	
■ **Consistenţa**	
■ **Mirosul**	
■ **Gustul**	
Concluzii	

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII OUĂLOR

MOD DE LUCRU

Organizați-vă în șase-șapte grupe.

Citiți cu atenție modul de efectuare a analizei senzoriale a ouălor.

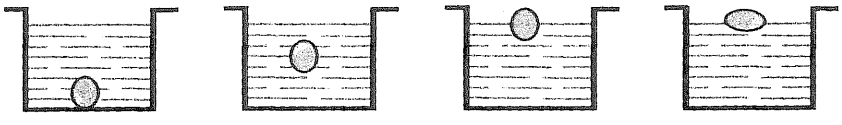
Pornind de la condițiile de calitate ale ouălor prezentate mai jos, efectuați analiza senzorială a probelor de ouă primite.

Pe parcursul desfășurării analizei, notați constatările făcute în fișa de lucru prezentată la pagina 108.

Analiza senzorială a preparatelor din carne se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

Verificarea marcării:	■ se face vizual ■ se urmăresc: numărul de identificare al producătorului, data ouatului, modul de furajare a găinilor ouătoare și regiunea de origine a ouălor
Verificarea masei	■ se face prin cântărirea individuală a 5-10 ouă (dintre cele mai mici din proba de analizat); rezultatul este media aritmetică a cântăririlor efectuate
Aspectul exterior	Se efectuează la lumină (de preferat cu ajutorul ovoscopului), în camere obscure. **Se observă:** ■ curățenia integritatea și forma cojii ■ înălțimea camerei de aer ■ poziția și mobilitatea gălbenușului ■ discul germinativ
Proba în soluție de sare 10%	■ oul se introduce în soluția de sare ■ se observă poziția lui în vasul respectiv (unghiul pe care îl face oul cu fundul vasului)
Examinarea oului spart	■ oul spart se așază într-o farfurie și se observă: ■ consistența și straturile albușului ■ dimensiunea și poziția, bombajul gălbenușului ■ lipsa petelor de sânge și a corpilor străini ■ dezvoltarea embrionului
Proba prin fierbere	■ se fierb două ouă, se taie unul pe lungime și unul pe lățime și se observă poziția gălbenușului

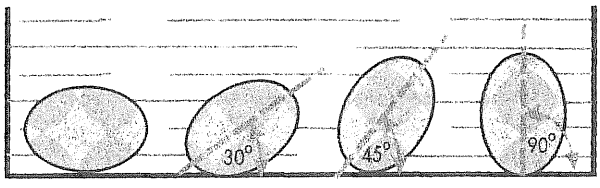
■ *Proba în soluție de sare 10%*



a b c d

a) ou de o zi
b) ou de patru zile
c) ou de peste patru zile
d) ou de peste 15 zile

■ *Proba în apă*



a b c d

a) ou de o zi
b) ou de patru zile
c) ou de peste patru zile
d) ou de peste 15 zile

■ ***Proba prin spargere şi examinare a conţinutului şi mirosului***

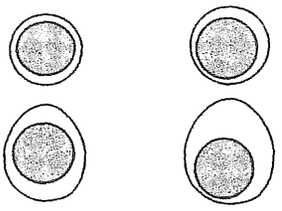
Examinarea conţinutului oului crud

3 a 3 b

3 a) ou de o zi

b) ou mai puţin proaspăt

■ ***Proba prin fierbere***



4a 4b

Examinarea conţinutului oului fiert

4 a) ou foarte proaspăt

b) ou mai puţin proaspăt

Condiţii de calitate conform standardelor în vigoare

Caracteristici	Ouă foarte proaspete	Ouă proaspete	Ouă conservate
Aspectul cojii	■ nevătămată, curată, de formă normală, uscată	■ se admite curăţarea cojii cu maşini speciale pentru înlăturarea impurităţilor. Nu se admite spălarea ouălor proaspete. Se admit 1,5 % ouă foarte uşor pătate şi maximum 0,5 % ouă ciocnite sau cu albuşul parţial scurs.	prin parafinare sau prin ungere cu substanţe grase ■ se admite un luciu caracteristic la cele conservate prin var: ■ se admite la cele cu suprafaţa puţin mată şi lucioasă.
Camera de aer (înălţime maximă)	■ 5 mm	■ 10 mm	■ 1/5 din înălţimea oului
Albuş	■ clar, transparent, dens.	■ transparent, se admite foarte puţin fluid.	■ se admite puţin fluid
Gălbenuş	■ uşor vizibil, compact, sferic, central, fără contur precis, foarte puţin mobil.	■ uşor vizibil, compact, uşor aplatizat, se admite puţin mobil.	■ compact, vizibil, uşor aplatizat, se admite mobil
Miros şi gust	■ caracteristice oului proaspăt, fără miros şi gust străin.	■ caracteristice oului proaspăt, fără miros şi gust străin.	■ se admite un uşor miros şi gust specific procedeului de conservare.

FIŞĂ DE LUCRU
ANALIZA SENZORIALĂ A .....

CARACTERISTICA	CONSTATĂRI
■ Marcarea	
■ Masa medie	
■ Aspectul exterior	
■ Caracteristicile albuşului	
– Aspectul	
– Culoarea	
– Consistenţa	
Caracteristicile gălbenuşului	
– Aspectul	
– Culoarea	
– Consistenţa	
– Mirosul	
Caracteristicile oului fiert	
Concluzii	

• VERIFICAREA CALITĂȚII LAPTELUI ȘI A PRODUSELOR LACTATE

APLICAȚIE PRACTICĂ
ANALIZA CALITĂȚII LAPTELUI

■ Citiți cu atenție modul de efectuare a examenului organoleptic al laptelui, prezentat anterior.

■ Respectând modul de lucru prezentat la pagina 84, efectuați analiza senzorială a probelor de lapte primite, folosind scara de punctaj prezentată mai jos.

Analiza senzorială a laptelui se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

Aspectul	■ se analizează/observă trecând laptele dintr-un vas într-altul ■ se urmărește omogenitatea, prezența impurităților și a sedimentelor
Culoarea	■ se examinează într-un cilindru de sticlă incolor, la lumina directă a zilei ■ se urmăresc abaterile de la culoare
Consistența:	■ se observă curgerea laptelui. un produs de calitate este fluid și nu formează la curgere o vână groasă continuă;
Mirosul și gustul	■ mirosul se stabilește asupra unei probe de lapte încălzit la 50-60° C ■ gustul se apreciază la temperatură camerei ■ se urmăresc mirosurile și gusturile nespecifice

Scara de punctaj pentru laptele smântânit și normalizat

Caracteristici senzoriale	Punctaj acordat	Proprietăți specifice și abateri	
		Lapte normalizat	**Lapte smântânit**
Aspect, culoare și consistență	5	■ lichid omogen lipsit de impurități și sediment ■ un strat de grăsime care prin agitare dispare fără a forma flocoane	■ lichid omogen lipsit de impurități și sediment
	4	■ cu mici abateri, ca: un strat ușor de grăsime sau puține flocoane de proteină rămase după agitare	■ cu mici abateri : ca puține flocoane de proteine
	3	■ cu flocoane de grăsime și proteină, cu ușor sediment	■ cu flocoane de proteină cu ușor sediment
	2	■ cu multe flocoane de grăsime și proteină	■ cu multe flocoane de proteină, cu ușoara abatere la culoare
	1	■ cu aglomerări de grăsime și proteină, abateri de la culoare, sediment ușor coagulat	■ abateri de la culoare, sediment ușor coagulat.
		■ cu abateri mari de la culoare, sediment mare, impurități, coagulare	
	4 și 5	■ albă cu nuanță gălbuie uniformă	albă cu nuanță ușor albăstruie uniformă.
	2	■ cu ușoara abatere la culoare	
	1	■ cu abateri de culoare	
	0	■ cu abateri mari de la culoare	
Miros	5	■ caracteristic laptelui de consum	
	4	■ miros ușor de fiert	
	3	■ ușor de furaj, ușor de malț, ușor de drojdie, ușor de afumat, ușor de ulei, ușor acrișor, ușor de grajd	
	2	■ de furaj , de malț, de drojdie , de afumat, de ulei, acrișor, de grajd	
	1	■ puternic de furaj, puternic de malț, puternic de drojdie, puternic de afumat, puternic de ulei, puternic acrișor, puternic de grajd	
	0	■ de pește, rânced, de putregai, acru, miros străin	
Gust	5	■ plin, ușor dulceag, caracteristic laptelui de consum	■ ușor dulceag până la sălciu, caracteristic laptelui de consum.
	4	■ apos, ușor gust de fiert, fără defecte sesizabile	
	3	■ ușor de furaj, ușor de malț, ușor de afumat, ușor de ulei, ușor metalic, ușor de vechi, ușor amar, gust de fiert, ușor gust de folie de plastic, ușor acrișor	
	2	■ de furaj, de malț, ușor de drojdie, de afumat, de ulei, metalic, vechi, de seu, amar, închis, acrișor	
	1	■ puternic de furaj, puternic de malț, de drojdie, puternic de afumat, puternic de ulei, puternic metalic, puternic de seu, puternic amar, de mucegai, ușor rânced	
	0	■ acru, rânced, de putregai, de pește, puternic de drojdie, gust străin	

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII PRODUSELOR LACTATE ACIDE

■ Citiți cu atenție modul de efectuare a analizei senzoriale a iaurtului prezentat mai jos.

■ Respectând modul de lucru prezentat la pagina 84, efectuați analiza senzorială a probelor de iaurt primite, folosind scara de punctaj prezentată mai jos.

Analiza senzorială a iaurtului se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

Aspectul și consistența	Se apreciază: ■ compactitatea coagulului, ■ gradul de finețe al coagulului, ■ separarea de zer, ■ prezența bulelor de gaze etc.
Culoarea	Culoarea se examinează la lumina zilei, urmărindu-se uniformitatea culorii în toată masa.
Mirosul și gustul	■ produsele lactate acide prezintă miros și gust specific de fermentație lactică, cu aromă expresivă. ■ un gust acru pronunțat, gustul de amar și lipsa aromei sau prezența unui gust impur sau de mucegai sunt considerate defecte.

Scara de punctaj pentru iaurt

Caracteristici senzoriale	Punctaj acordat	Proprietăți specifice și abateri
Aspect, culoare și consistență	5	■ coagul de consistență fermă ■ fără bule de gaz și eliminare de zer ■ cu aspect de porțelan ■ culoare albă sau alb-gălbuie
	4	■ abateri minime : coagul de consistență potrivită cu slaba expulzare de zer (maz. 2 %) ■ slabă formare de gaz ■ aspect ușor nisipos
	3	■ coagul rupt ■ cu expulzare de zer (max 5 %) ■ cu rare bule de gaz ■ aspect nisipos
	2	■ cu aglomerări ■ cu expulzare de zer mai mare de 5% ■ coagul foarte moale ■ frecvente bule de gaz ■ ușor sediment
	1	■ cu multe aglomerări ■ cu expulzare puternică de zer ■ cu sediment ■ consistență aproape fluidă ■ ușor filant, ușor mucilaginos
	0	■ filant, mucilaginos ■ miros de descompus, rânced, gust străin

Caracteristici senzoriale	Punctaj acordat	Proprietăți specifice și abateri
Miros	5	■ aromă specifică de iaurt din lapte de vacă cu caractere specifice fermentației lactice.
	4	■ aromă slabă de iaurt puțin mai acru.
	3	■ acru, ușor de furaj, ușor de drojdie, ușor de malț, ușor de fermentat, ușor afumat, ușor de caramel.
	2	■ ușor de mucegai, de drojdie, fermentat, de malț, afumat, acetic, de caramel.
	1	■ de mucegai, puternic fermentat, puternic de drojdie, puternic de fumat, puternic de malț, puternic de caramel.
	0	■ de descompunere, de pește, miros străin.
Gust	5	■ plăcut acrișor, aromă specifică.
	4	■ acrișor, aromă slabă de iaurt, ușor dulceag.
	3	■ ușor fermentat, ușor de furaj, ușor de brânză, ușor de drojdie, ușor de afumat, ușor metalic, ușor amar.
	2	■ ușor de mucegai, de furaj, de brânză, de drojdie, de afumat, metalic, amar, acetic.
	1	■ de mucegai, puternic de fermentat, puternic de furaj, puternic de drojdie, puternic de afumat, puternic metalic, foarte amar.

• VERIFICAREA CALITĂȚII GRĂSIMILOR

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII SMÂNTÂNII

- Pornind de la condițiile de calitate ale smântânii de la pagina 54 și de la defectele acesteia întocmiți scara de punctaj pentru analiza senzorială.
- Citiți cu atenție modul de efectuare a analizei senzoriale a smântânii prezentat mai jos.
- Respectând modul de lucru prezentat la pagina 84, efectuați analiza senzorială a probelor de brânză telemea primite, folosind scara de punctaj întocmită de voi.

Examenul organoleptic se efectuează asupra probelor ce au temperaturi de maximum 10°C.

Analiza senzorială a smântânii se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

Aspectul și consistența	– se examinează asupra unei probe introduse într-un cilindru de sticlă incolor – se urmăresc: ▪ omogenitatea ▪ fluiditatea (smântâna dulce) sau vâscozitatea (smântâna fermentată) ▪ absența/lipsa aglomerărilor de grăsime sau de substanțe proteice
Culoarea	– se determină la lumina zilei. (un produs de calitate are culoarea alb-lăptoasă ce variază până la slab gălbuie, fără alte nuanțe)
Mirosul și gustul	– se apreciază la temperatura camerei. – se urmărește: ▪ autenticitatea acestor caracteristici ▪ prezența unor defecte de gust sau miros: amar, de vechi, de pește, de seu, de brânză, de săpun, de nutreț etc.

Defectele smântânii

Defecte minore	Defecte majore care impun scoaterea din consum
▪ consistență fluidă ▪ aglomerări de grăsime, de substanță proteică ▪ gust puțin pronunțat, mai acru, ușor amărui ▪ ușoare abateri de culoare ▪ aspect spumos	▪ consistență lichidă, lăptoasă ▪ aspect stratificat (grăsime-plasma) ▪ consistență filantă ▪ gust acru pronunțat, gust amar, de furaje, metalic, de brânză, de săpun, uleios, de pește, de seu, de drojdie, gust de rânced, gust de oxidat, uleios

APLICAŢIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂŢII UNTULUI

- Citiţi cu atenţie modul de efectuare a analizei senzoriale a untului, prezentat mai jos.
- Respectând modul de lucru prezentat la pagina 84 efectuaţi analiza senzorială a probelor de unt primite, folosind scara de punctaj prezentată mai jos

Analiza senzorială a untului se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici

Aspectul şi impurificarea	– se examinează la lumina zilei. – se urmăresc: ▪ nuanţa şi uniformitatea culorii, ▪ luciul în secţiunea proaspătă, ▪ urmele de impurificare, ▪ în secţiune se observă şi prezenţa picăturilor de apă vizibile şi a golurilor de aer.
Culoarea:	– se urmăresc: ▪ nuanţa şi uniformitatea culorii în toată masa ▪ Existenţa luciului în secţiune proaspătă ▪ Absenţa petelor sau impurităţilor
Consistenţa:	– se analizează la temperatura de 10 - 12 °C: – se urmăreşte să fie: ▪ onctuoasă, compactă, ▪ în secţiune, omogenă, nesfărâmicioasă ▪ cu suprafaţa continuă, – se identifică defectele (sfărâmicios, unsuros, discontinuu)
Mirosul şi gustul	▪ Se stabileşte dacă sunt bine precizate ▪ se definesc şi se identifică prezenţa şi intensitatea mirosurilor şi a gusturilor străine; Nu se admite gust amar, rânced, iute, afumat sau cu alte nuanţe evidente.

Scara de punctaj pentru unt

5 puncte	4 puncte	3 puncte	2 puncte	1 punct	0 puncte
▪ Aspect în secţiune: suprafaţă continuă fără picături vizibile de apă, de goluri de aer sau impurităţi ▪ Culoarea alb-gălbui sau galben-deschis în toată masa ▪ Luciu caracteristic la suprafaţă şi în secţiune ▪ Consistenţă: masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmicioasă ▪ Miros plăcut, cu aromă bine exprimată ▪ Gust plăcut, aromat, proaspăt, de smântână fermentată, fără gust străin	▪ Aspect în secţiune: cu rare picături de apă limpede, goluri de aer accidentale şi fără impurităţi ▪ Culoare albă sau galbenă cu luciu slab sau mată, cu uşoare striuri ▪ Consistenţă: masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmicioasă ▪ Miros cu aromă satisfăcătoare, fără nuanţe de stătut ▪ Gust satisfăcător, suficient de aromat, fără gust străin	▪ Aspect în secţiune: cu picături de apă limpede, goluri de aer şi fără impurităţi ▪ Masă mai puţin onctuoasă, suficient de compactă, mai puţin omogenă, nesfărâmicioasă ▪ Fără aromă specifică, cu miros abia perceptibil de acrişor, caramelizat sau de alte nuanţe ▪ Fad, nespecific, uşor acrişor, fără nuanţe străine ▪ Culoare albă sau galbenă, cu luciu slab, sau mată, cu uşoare striuri	▪ Aspect în secţiune: cu picături mari de apă ▪ Aspect slab lipicios ▪ Consistenţă: afânată şi sfărâmicioasă pentru untul de casă; neomogenă, pentru untul topit ▪ Gust şi miros nearomat, de nutreţ, slab de ars	▪ Aspect în secţiune: cu picături mari de apă, de sare nedizolvată în untul sărat, de unt topit pe suprafaţa blocului ▪ Consistenţă slab sfărâmicioasă ▪ Gust puţin amar ▪ Gust acriu pentru unt dulce, prea acru pentru untul din smântână ▪ Gust neuniform pentru untul sărat	▪ Aspect neomogen ▪ Culoare neuniformă ▪ Gust si miros străine ▪ Conţinut de impurităţi sau aditivi alimentari ▪ Gust rânced, amar, de seu

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII BRÂNZETURILOR

- Pornind de la caracterizarea principalelor brânzeturi de la pagina 54, criteriile de încadrare pe clase de calitate și de la defectele acestora, întocmiți scara de punctaj pentru analiza senzorială.
- Citiți cu atenție modul de efectuare a analizei senzoriale a brânzei telemea, prezentat mai jos.
- Respectând modul de lucru prezentat la pagina 84, efectuați analiza senzorială a probelor de brânză telemea primite, folosind scara de punctaj întocmită de voi.

Analiza senzorială a brânzei telemea se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici.

Aspectul Exterior	– se examinează forma bucăților: ▪ existența deformărilor, ▪ a crăpăturilor, ▪ a petalelor de mucegai, ▪ a semnelor de balonare, dacă prezintă scurgere de zer.
În secțiune	– se examinează într-o secțiune proaspătă, efectuată cu un cuțit cu lama lată, bine ascuțit, urmărindu-se: ▪ omogenizarea miezului, ▪ existența desenului (prezența sau lipsa ochiurilor de fermentație), ▪ autenticitatea lui, ▪ existența mucegaiului, ▪ prezența impurităților. – se apreciază prezența golurilor ca număr și dispoziție printr-un sistem cu puncte, precum și prezența fisurilor care indică o friabilitate excesivă și sînt considerate un defect de calitate.
Culoarea	▪ se examinează culoarea cojii și culoarea în secțiune ▪ se urmăresc nuanța culorii și uniformitatea ei.
Consistența pastei	– se urmărește dacă produsul este elastic, cauciucos, sfărâmicios sau nisipos și dacă produsul corespunde sub acest aspect normelor de calitate. – pentru aprecierea caracteristicilor reologice ale pastei (consistența, elasticitatea, onctuozitatea legată direct de conținutul de grăsime etc.) se taie o bucată de brânză și se strânge între degete o porțiune din probă.
Mirosul și gustul	– se apreciază: ▪ aroma, gradul de expresivitate, intensitatea, autenticitatea lor, ▪ existența defectelor de miros și gust (acid, amărui, rânced, de nutreț, de mucegai, stătut, de putrefacție etc.).

Criterii privind încadrarea pe clase de calitate a brânzei telemea

Brânzeturi de calitate superioară	Brânzeturi de calitatea I	Brânzeturi de calitatea a II-a
Bucăți paralelipipedice Suprafață curată Aspect de porțelan în ruptură Consistență compactă, legată, ușor elastică, moale Culoare albă sau alb-gălbuie, uniformă în toată masa Miros și gust plăcut, ușor sărat, acrișor.	Bucăți paralelipipedice; Suprafață curată; Aspect de porțelan în ruptură; Consistență compactă, legată, ușor elastică, moale; Culoare albă sau alb-gălbuie, uniformă în toata masa; Miros și gust plăcut, ușor sărat, acrișor. Se acceptă defecte minore de aspect, formă: ▪ defecte de coajă (crăpături, coajă prea groasă sau prea subțire), ▪ defecte de formă, prezența punctelor negre etc. ▪ defecte de desen	Bucăți paralelipipedice; Suprafață curată; Aspect de porțelan în ruptură; Consistență compactă, legată, ușor elastică, moale; Culoare neuniformă în toată masa; Miros și gust plăcut, ușor sărat, acrișor. Se acceptă defecte de aspect, de formă: ▪ defecte de coajă (crăpături, coajă prea groasă sau prea subțire), ▪ defecte de formă, prezența punctelor negre etc. ▪ defecte de desen. Include produse ce prezintă defecte de aspect, gust sau miros, dar care nu pun în pericol sănătatea consumatorului.

APLICAŢIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂŢII ULEIULUI

- Citiţi cu atenţie modul de efectuare a analizei senzoriale a uleiului prezentat mai jos.
- Respectând modul de lucru prezentat la pagina 84, efectuaţi analiza senzorială a probelor de ulei primite folosind scara de punctaj prezentată mai jos.

Analiza senzorială a uleiului se efectuează prin examinarea următoarelor caracteristici:

Aspectul şi impurificarea	– Se introduce proba de analizat într-un pahar Berzelius incolor, astfel încât înălţimea stratului să fie de circa 100 mm. – Proba se aduce la 60 °C pe baia de apă şi, după ce se lasă în repaus circa 2 minute, se examinează prin transparenţă. – Se urmăreşte aspectul produsului: ▪ limpiditatea, care poate fi: limpede, tulbure, emulsionat; ▪ existenţa sedimentelor, impurităţilor, în suspensie etc.
Culoarea	– Se examinează introducând o cantitate din proba de analizat într-un pahar Berzelius – Se observă prin transparenţă culoarea.
Mirosul şi gustul	– Se verifică introducând o cantitate din proba de analizat într-un pahar Berzelius, într-un strat de circa 50 mm, care apoi se încălzeşte într-o baie de apă până la temperatura de 60°C – Se agită paharul, apreciind mirosul respectiv. – Se stabileşte dacă sunt bine precizate (trebuie să fie caracteristic) semînţelor, fără miros rânced, înţepător, străin – Se definesc şi se identifică prezenţa şi intensitatea mirosurilor şi a gusturilor străine. – **Nu se admite gust amar, rânced, iute, afumat sau cu alte nuanţe evidente.**
Gustul	– Se determină prin ţinerea în gură a unei mici cantităţi de ulei; – Specific sortimentului, fără gust străin, rânced etc.

SCARĂ DE PUNCTAJ PENTRU ULEI

3 puncte	2 puncte	1 puncte	0 puncte
▪ lichid limpede ▪ fără suspensii, fără sediment, fără impurităţi ▪ culoare uniformă, variază de la galben-verzui la roşcat (în funcţie de proveniență) ▪ miros şi gust plăcut, fără miros şi gust străin	▪ lichid uşor opalescent ▪ cu puţine suspensii, cu puţin sediment, fără impurităţi ▪ culoare uniformă, variază de la galben-verzui la roşcat (în funcţie de proveniență) ▪ miros şi gust plăcut, fără miros şi gust străin	▪ lichid uşor opalescent, ▪ cu puţine suspensii, cu puţin sediment, fără impurităţi, ▪ culoare uniformă, variază de la galben-verzui la roşcat (în funcţie de proveniență), ▪ miros uşor modificat, gust uşor amar sau de oxidat.	▪ lichid opalescent ▪ cu suspensii, cu sediment, cu impurităţi ▪ culoare uniformă, variază de la galben-verzui la roşcat (în funcţie de proveniență) ▪ miros modificat, gust amar sau de oxidat

APLICAȚIE PRACTICĂ
VERIFICAREA CALITĂȚII BATONULUI DE VANILIE

MOD DE LUCRU

În vederea verificării calității batonului de vanilie, se împarte clasa în șase grupe.

Fiecărei grupe i se distribuie câte trei probe de vanilie, produse de către producători diferiți (se recomandă ca fiecare probă să fie repartizată la câte două grupe pentru ca, apoi, rezultatele obținute să poată fi comparate și discutate în clasă).

Utilizând standardul de mai jos, elevii vor completa rubrica *„condiții de calitate conform normelor"* din fișa de apreciere a condițiilor de calitate.

EXTRAS STANDARD

Caracteristici	Caracteristici de calitate
Aspect	• batoane întregi, de aceeaşi mărime, cu pelicula de la suprafață continuă, fără rupturi, acoperite de cristale albe de vanilină, în funcție de varietate • nu se admit batoane uscate și/sau mucegăite • calibru: 14-18 cm/bucata
Culoare	• de la brun-închis la negru
Consistență	• normală (flexibilă, cărnoasă)
Miros şi gust	• plăcute, caracteristice, aromatice, bine precizate
Infestare (atât de depozit cât şi de carantină)	• lipsă

Fiecare grupă va analiza pe rând toate probele, urmărind modul de desfășurare a analizei senzoriale prezentate mai sus.

Fiecare elev va completa *Fișa de condiții de calitate* conform normelor, pornind de la extrasul de standard prezentat mai sus.

Fiecare elev va efectua analiza senzorială a fiecărei probe, notând rezultatele analizei în fișa de lucru, în rubrica *„caracteristici constatate prin examen organoleptic"*.

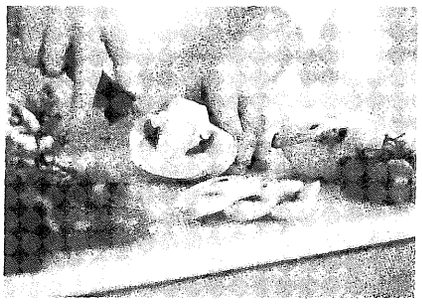
La sfârșitul verificării, fiecare grupă va prezenta rezultatele obținute prin intermediul unui reprezentant, apoi se vor compara și se vor discuta rezultatele.

FIȘA DE APRECIERE A CONDIȚIILOR DE CALITATE PENTRU PRODUSUL

BATON DE VANILIE

CARACTERISTICA ORGANOLEPTICĂ ANALIZATĂ	CONDIȚII DE CALITATE CONFORM NORMELOR	CARACTERISTICI CONSTATATE PRIN EXAMEN ORGANOLEPTIC
Aspect		
Culoare		
Consistență		
Miros şi gust		
Infestare		
Decizia de acceptare sau respingere a alimentului pentru consum		

2.3. Prelucrarea primară a materiilor prime



2.3.1. Operații de prelucrare primară

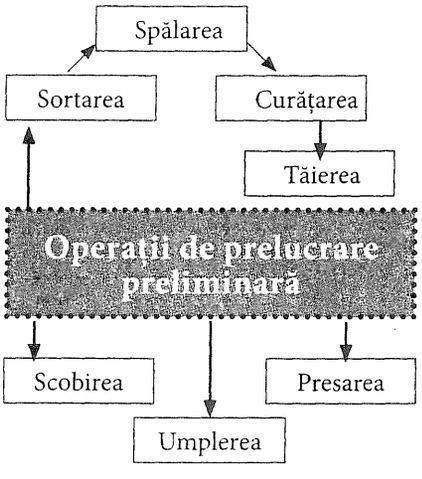
Prelucrarea primară	– reprezintă primele operații efectuate în tehnologia culinară în vederea prelucrării materiilor prime și a celor auxiliare; – constă în sortare, spălare, curățare, taiere, îndepărtarea corpurilor străine, cernere, tocare, pisare, îndepărtare a corpurilor străine de aderență sau amestec, a părților alterate și necomestibile etc.

▪ Prelucrarea primară a produselor cerealiero-făinoase

Prelucrarea primară a făinii	Prelucrarea primară a mălaiului și grișului	Prelucrarea primară a orezului	Prelucrarea primară a pastelor
▪ cernere pentru îndepărtarea impurităților ▪ preîncălzire pentru preparatele din aluat dospit	▪ cernere pentru îndepărtarea impurităților	▪ alegere ▪ spălare în mai multe ape ▪ scurgere de apă	▪ îndepărtarea corpurilor străine

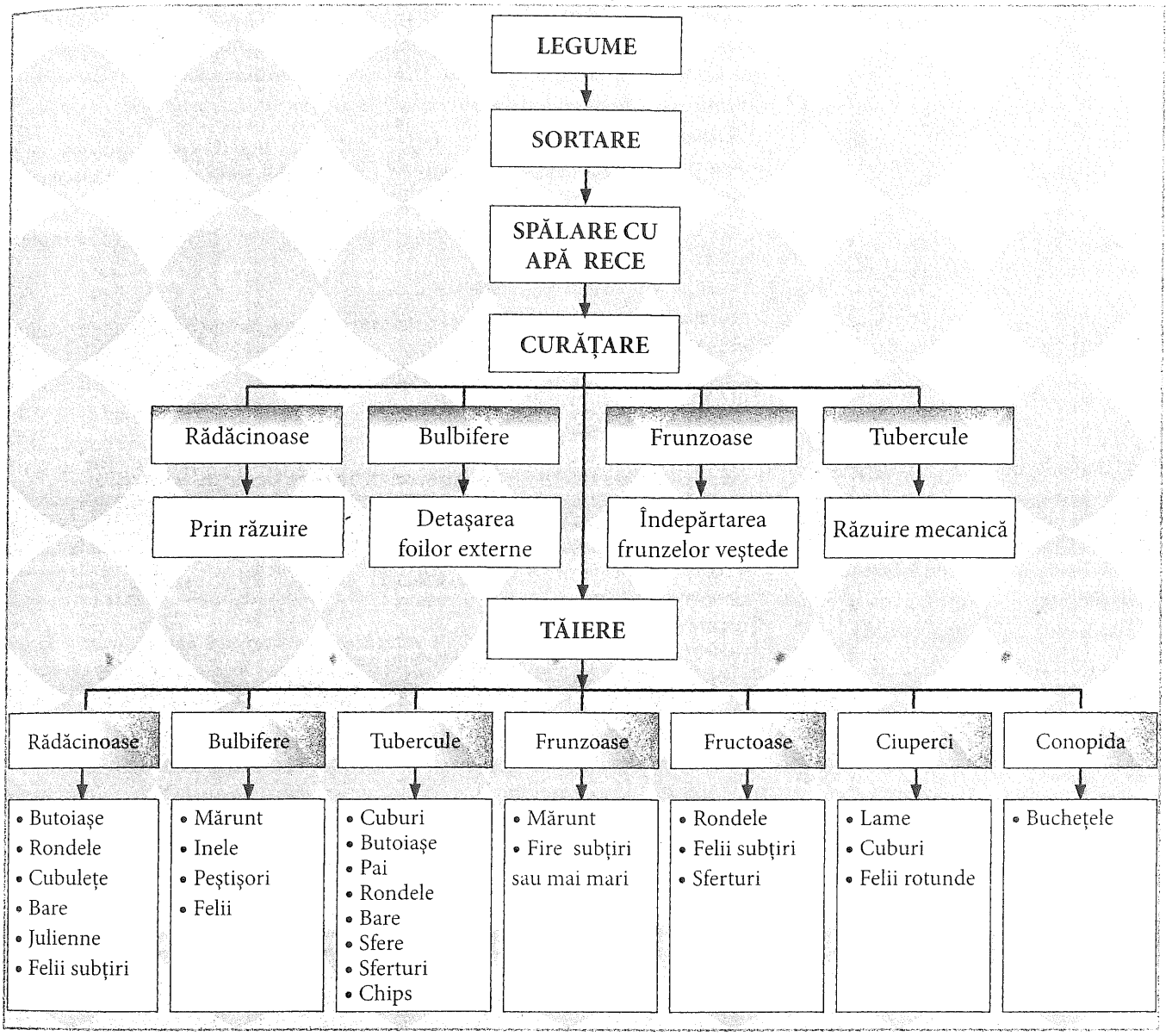
▪ Prelucrarea primară a legumelor și a fructelor

Prelucrarea primară a legumelor și a fructelor
– constă în sortare, spălare, curățare, taiere, îndepărtarea corpurilor străine, cernere, tocare, pisare;
– are ca scop pregătirea acestora pentru tratamentele termice sau pentru consumul direct (crudițățile).



Sortarea
• se face după calitate, culoare și mărime;
• se îndepărtează legumele și fructele alterate sau corpurile străine, la leguminoase.

Spălarea
- este o operație de curățare umedă obligatorie;
- are ca scop îndepărtarea impurităților (pământ, nisip, praf) și a microflorei pe care acestea o vehiculează;
- se poate realiza prin imersie, prin dușuri, sau combinat, în funcție de tipul de legume supus prelucrării.
- ***reguli***
• legumele rădăcinoase și tuberculifere se spală atât înainte, cât și după curățare;
• celelalte legume se spală numai după curățarea uscată;
• legumele care necesită o spălare intensă (ciuperci, spanac etc.) sunt supuse unor spălări succesive;
• legumele care se consumă fără o prealabilă prelucrare la cald (castraveți, roșii etc.) sunt spălate de mai multe ori în apă rece;
• fructele se spală sub jet de apă înainte de prelucrare/servire.



Curățarea

- are ca scop separarea și îndepărtarea părților necomestibile, cu defecte sau fără valoare alimentară, ale legumelor și ale fructelor de corpurilor străine, a porțiunilor alterate și necomestibile.
- se urmărește îndepărtarea unui strat cât mai subțire de coajă sau de cât mai puține frunze exterioare.
- poate fi: mecanică, termică, chimică, manuală.
- curățarea este însoțită permanent de o concomitentă spălare cu apă cât mai rece;
- se poate face cu ajutorul cuțitelor obișnuite sau speciale sau cu ajutorul unor mașini, în funcție de felul legumelor:

– rădăcinoasele – prin răzuire manuală sau mecanică;
– tuberculii – prin răzuirea sau curățarea cojii;
– bulbiferele, frunzoasele, vărzoasele – prin detașarea foilor/frunzelor exterioare.

Tăierea / Divizarea / Porționarea

- se face diferit, în funcție de preparatul la care se utilizează;
- se folosesc mașini de tăiat (felii, cuburi, rondele), mașini de răzuit (rădăcinoase), mașini de zdrobit.

Rădăcinoasele:

- se crestează(se taie în parte, fără ca părțile să se detașeze);
- se taie în formă de: rondele, triunghi, brunoise, julienne, pai, batoane, cuburi.

La acestea se pot adăuga o serie de operații ca:

- scobirea (roșii, ardei, dovlecei, guluii etc.) – se face în vederea umplerii acestora cu diferite compoziții.
- umplerea – se face cu diferite compoziții.
- presarea legumelor – se face cu scopul de a obține sau de a îndepărta sucul acestora.

DE REȚINUT!

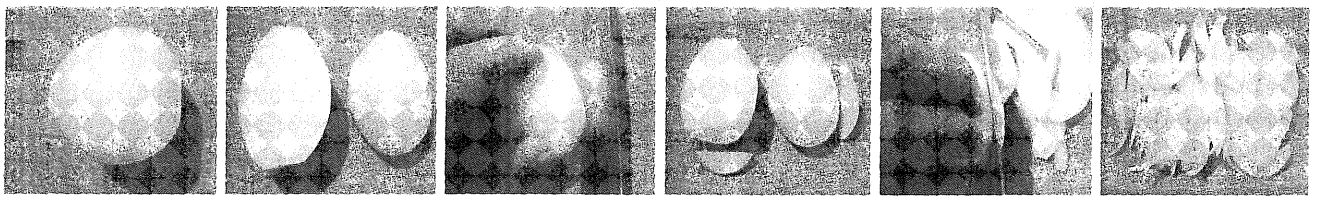
Modalități de tăiere a rădăcinoaselor în funcție de utilizarea lor

Trecere prin răzătoare	Tăiere felii	Tăiere în forma de triunghi	Tăiere cuburi	Tăiere bastonașe	Tăiere mărunt
▪ ciorbe de zarzavat ▪ borș de ciuperci ▪ ciorbă de sfeclă	▪ ciorbă cu tarhon ▪ ciorbă cu legume proaspete ▪ supă de cartofi	▪ ciorbă țărănească (de legume, cu carne de mânzat, cu carne de pui, cu carne de porc, cu carne de vită)	▪ ciorbă de vită à la grec ▪ ciorbă pescărească ▪ borș rusesc ▪ legume cu ciolan de porc ▪ ghiveci	▪ cotlet de porc grădinăresc	▪ la majoritatea preparatelor

Să învățăm diferite modalități de tăiere a legumelor

Tăierea cepei

Tăierea cepei solzișori se realizează astfel:

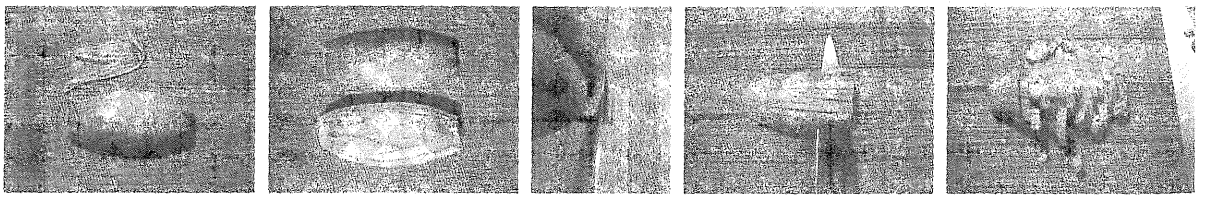


- se curăță ceapa
- se taie în jumătate pe verticală
- se taie capetele ușor oblic
- se taie ceapa, în direcția înălțimii, în felii cu grosime de 1-3 mm, în funcție de destinație

Utilizări:

- garnituri: cartofi cu ceapă
- sos Soubise (sos alb, ceapă, smântână).

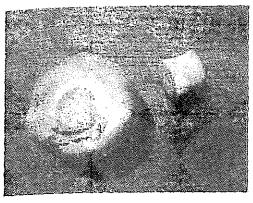
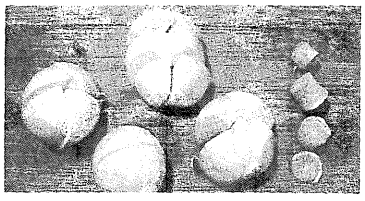
Tăierea cepei cubulețe se realizează astfel:



- se taie ceapa în direcția verticală, pentru a obține două jumătăți
- se întoarce ceapa cu tija spre mâna stângă și se taie fâșii, fără a le detașa complet
- se tăie ceapa în jumătate pe orizontală
- se taie ceapa treptat, pe verticală, pentru a obține cuburi mici.

Tăierea ciupercilor

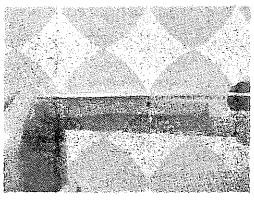
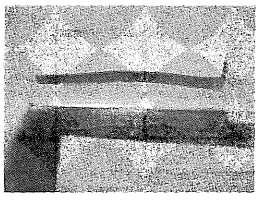
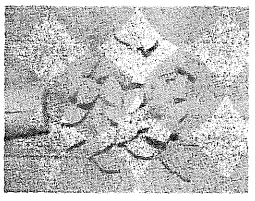
Tăierea ciupercilor se realizează astfel:

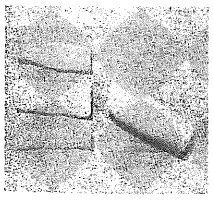
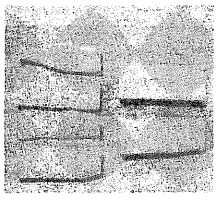
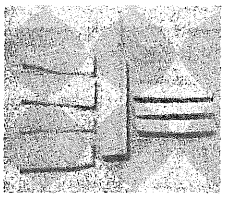
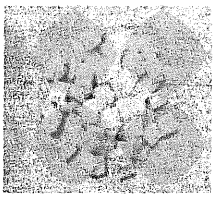
- se spală ciupercile, chiar înainte de tăiere (în ultimul moment pentru a evita înnegrirea)
- se taie piciorul la același nivel cu pălăria ciupercii
- se taie în 4 ciupercile mici și 6 sau 8 ciupercile mari
- se taie în jumătate, pe verticală
- se taie ciuperca în direcția înălțimii în felii cu grosimea de 1-3 mm, în funcție de destinație

Tăierea legumelor *paysanne* (țărănește)

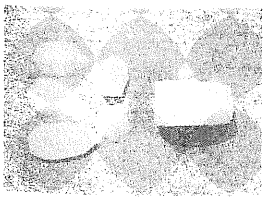
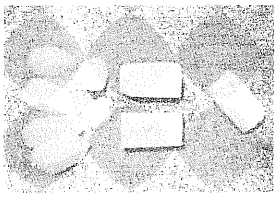
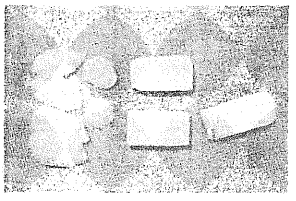
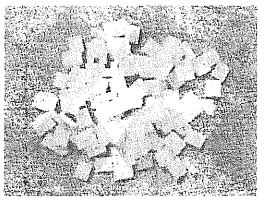
Tăierea legumelor *paysanne*, presupune tăierea în bucăți egale, triunghiular, rotund sau romboidal.

- se taie morcovul în jumătăți pe lungime și se taie fiecare jumătate în două, pe lungime.
- se taie în felii subțiri, cu o grosime de 1 mm

Tăierea morcovilor

Tăierea cartofilor

- se taie legumele în batoane de 1,5 cm grosime
- apoi în feliuțe de 1 mm grosime
- legumele cu frunze sunt tăiate în pătrate sau romburi cu latura de 1 sau 1,5 cm.

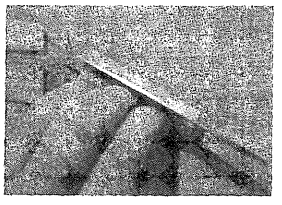
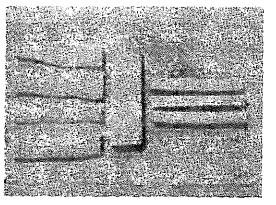
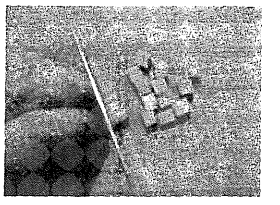
Utilizări:

- pentru ciorbă sau garnitură

Tăierea legumelor cubulețe

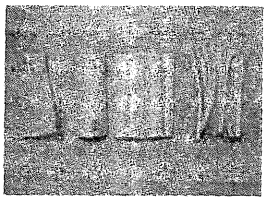
Tăierea legumelor cubulețe se poate face:
- Macedoine, cuburi cu latura de 0,5 cm;
- Brunoise, cuburi cu latura de 0,2 cm.

Tăierea cubulețelor *macedoine* (cubulețe cu latura de 0,5cm)

- se taie în 3 bucăți pe lungime.
- se taie bucățile rezultate în felii de 0,5 cm grosime;
- se taie feliile în fâșii de 0,5 cm;
- în cele din urmă, se taie bastoanele în felii de 0,5 cm grosime.

- **Tăierea cubulețelor *brunoise*** (cubulețe cu latura de 0,2/0,3 cm)

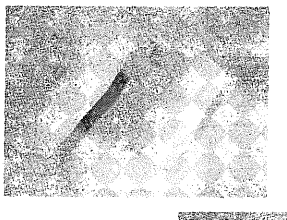
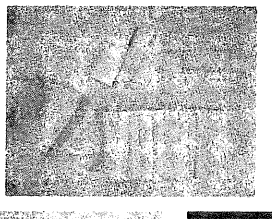


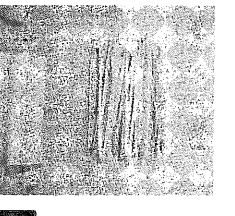
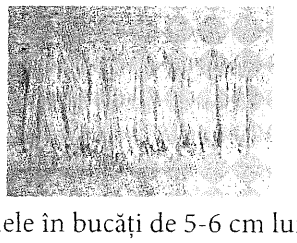
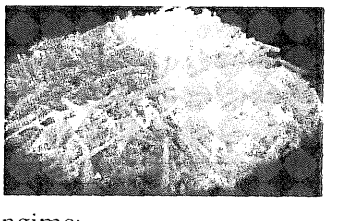
- se taie morcovul în 3 bucăți pe lungime;
- se taie fiecare bucată în 3 felii pe lungime;
- se taie bastoane în cuburi de 0,2 cm/0,2 cm.

Utilizări
- tăiate macedoine – pentru ciorbă
- tăiate brunoise – pentru salată

Tăierea *julienne* (fideluță)

Tăierea legumelor julienne presupune o tăiere foarte fină ca fideaua, gen bețe de chibrit.

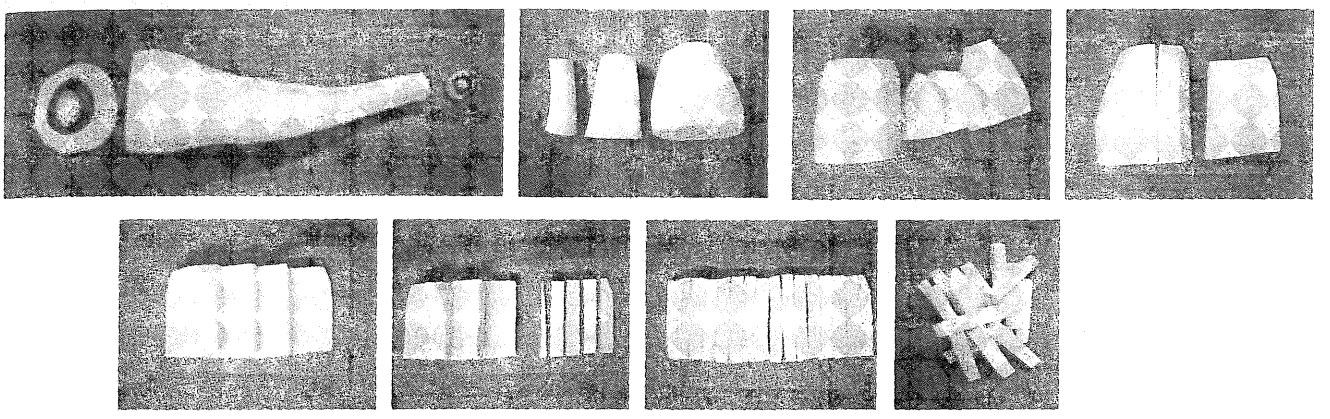



- se taie legumele în bucăți de 5-6 cm lungime;
- taie secțiuni pe cel puțin trei părți, astfel încât să obținem forma unui cub sau a unui dreptunghi;
- apoi, se taie în fâșii de 1 mm grosime, cu un cuțit sau cu o mandolină;
- apoi, se taie fiecare în benzi de 1 mm.

Tăierea Jardinière

Tăiere jardiniere presupune tăierea legumelor sub formă de bastonașe de 4 mm x 1,5 cm.



Tăierea legumelor jardiniere se realizează astfel:
- se curăță și se spală legumele (păstârnac aici)
- se taie în secțiuni
- se taie secțiunea de cel puțin trei laturi, astfel încât acesta aproximează forma unui cub sau a unui dreptunghi
- apoi, se taie în felii de grosime egală
- se taie felii sub formă de sticks.

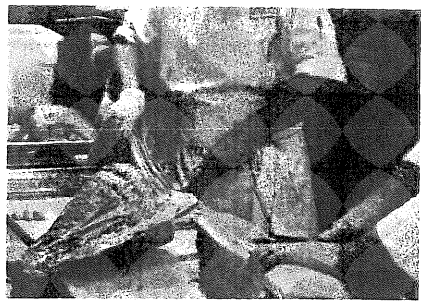
DE REȚINUT!

Forma de tăiere	Dimensiuni (cm)	Scopul prelucrării termice	Destinația
Pai	Lungimea 4-5 cm Lățimea 0,2-0,2 cm	Prăjire	Garnituri la preparate din carne
Chibrituri	Lățimea de 2-3 mm (ca niște chibrituri)		Garnituri la preparate din carne
Bare	Lungimea 3,5-4 cm Lățimea 0,7-0,7 cm	Fierbere	Garnituri
Cubușoare mari	Lățimea 0,5-0,5 2-2,5 cm	Fierbere	Cartofi înăbușiti, friptură
Cubușoare Medii	Muchia 1-1,5 cm	Fierbere	Supe, ciorbe
Cubușoare mici	Diametru 5 cm Grosimea 0,2-0,3	Fierbere	În calitate de garnituri pentru diverse preparate
Cerculețe	Diametru 5 cm Grosimea 0,2-0,3	Coacere și prăjire	Garnituri
Felioare	0,2-0,3 cm	Prăjire și coacere	Garnituri
Pere		Fierbere și înăbușire	Garnituri la fileuri
Balonașe mari	Diametru 2-4 cm	Fierbere	Garnituri
Balonașe mici	Diametru 1,5-2 cm	Prăjire	Garnituri la preparate prăjite

Este bine să știi

Rădăcinoasele mai pot fi tăiate:
- **jumătăți** – legumele se taie în două părți aproximativ egale, de-a lungul axei longitudinale (de exemplu morcovii);
- **sferturi** – în patru părți aproximativ egale;
- **longitudinal** – morcovi tăiați longitudinal (sub formă netedă sau ondulată) în patru bucăți sau mai mult, de dimensiuni aproximativ egale, de 20 mm;
- **rondele** – morcovi tăiați rondele, cu diametrul și grosimea maxime de 50 mm și, respectiv, de 10 mm.

Prelucrarea primară a cărnii



Tranșarea cărnii

Prelucrarea primară a cărnii include toate operațiile aplicate cărnii după sacrificare, până în momentul tratamentului termic. Acestea sunt:

- tranșarea
- dezosarea
- curățarea de tendoane, flax, aponevroze
- spălarea
- porționarea
- baterea cu ciocanul, împănarea, bardarea, tocarea.

Tranșarea – este operația de tăiere și împărțire a cărnii după regiunea anatomică, pe sorturi;
– cuprinde operații de dezosare, fasonare și sortare pe calități, diferitele părți anatomice având destinații diferite în gastronomie.

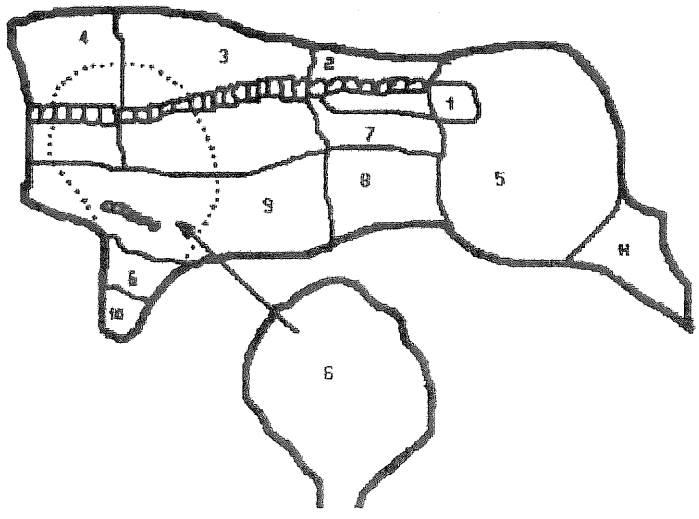
În alimentație, unele unități primesc carnea direct tranșată. La altele, tranșarea se realizează în carmangeriile proprii.

Sorturile – reprezintă părți anatomice ale corpului animalului care au o delimitare precisă.

Tranșarea cărnii de porc

Prin ***tranșarea cărnii de porc*** rezultă următoarele sorturi:

- specialități: mușchiuleț, cotlet fără os (file), antricot parțial dezosat (garf), ceafă fără os
- **carne de calitate superioară:** pulpă, spată
- **carne de calitatea I:** fleică, mijloc de piept, carne din fasonări fără grăsime
- **carne de calitatea a II-a:** piept, rasol din față, rasol din spate
- **grăsime, bucăți, oase fără valoare, flax**



Carne de porc

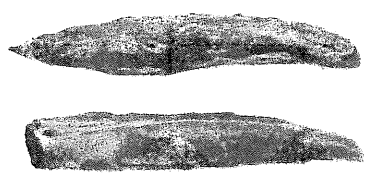
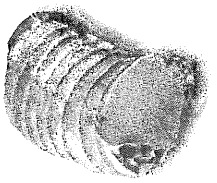
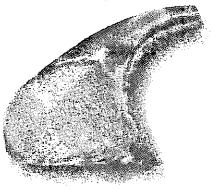
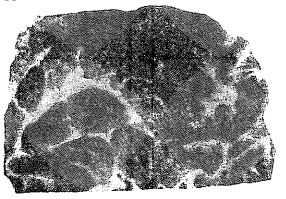
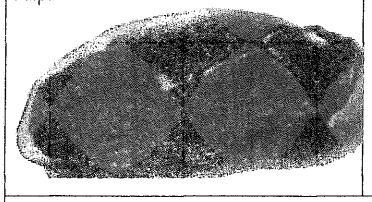
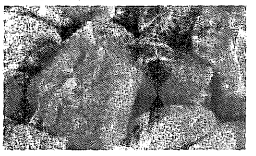
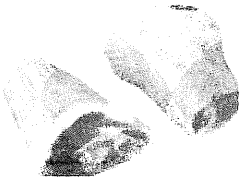
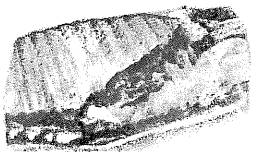
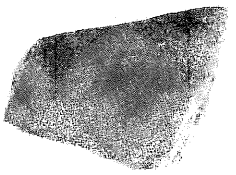
Specialități:
1. mușchi;
2. cotlet fără os (filé);
3. antricot parțial dezosat;
4. ceafă;

Carne de calitate superioară:
5. pulpă;
6. spată;

Carne de calitatea I:
7. margine fleică;
8. fleică;

Carne de calitatea a II-a:
9. piept cu os;
10. rasol din față;
11. rasol din spate.

Să învățăm să recunoaștem diferitele sorturi de carne de porc

SPECIALITĂȚI			
Mușchiuleț 	Cotlet fără os (filé) 	Antricot parțial dezosat (garf) 	Ceafă fără os 
CARNE DE CALITATE SUPERIOARĂ		CARNE DE CALITATEA I	
Pulpă 	Spată	Fleică	Carne din fasonări 
CARNE DE CALITATEA A II-A		ALTE COMPONENTE	
Rasol 	Piept 	Ciolan 	Slanină

Utilizarea cărnii de porc tranșată pe sortimente

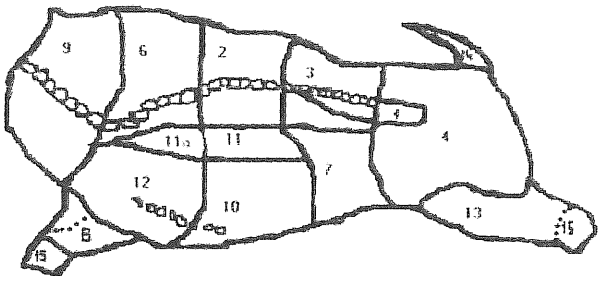
Mușchiuleț	**Graf**	**Pulpa**	**Spată**	**Fleică**	**Piept**	**Rasol din față și spate**
Soteuri	Soteuri	Soteuri	Mâncăruri cu legume	Tocături	Supe/Ciorbe	Mâncăruri cu legume
Fripturi • La cuptor • La grătar • La frigare	Fripturi • La cuptor • La grătar • La frigare	Fripturi • La cuptor • La grătar • La frigare Șnițele	Tocături Șnițele	Fripturi la cuptor	Mâncăruri cu legume	
	Mâncăruri cu legume	Înăbușită	Înăbușită			

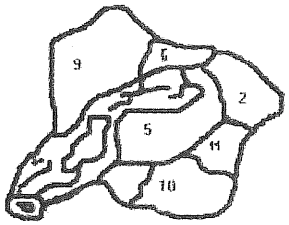
Tranșarea cărnii de vită

Prin ***tranșarea cărnii de bovine adulte*** rezultă următoarele sorturi:

- **specialități:** mușchi fasonat, antricot, vrăbioară fără os;
- **carne de calitate superioară:** pulpă, spată;
- **carne de calitatea I:** greabăn, fleică, rasol, față, piept cu blet, carne din fasonări
- **carne de calitatea a II- a:** cap de piept cu os, rasol spate cu os, coadă, gâtul cu junghetură, șira de la antricot și de la vrăbioară;
- oase cu măduvă, oase fără măduvă, seu crud, flax.

La bovine și porcine tinere, precum și la ovine și caprine, carnea se tranșează pe două calități.





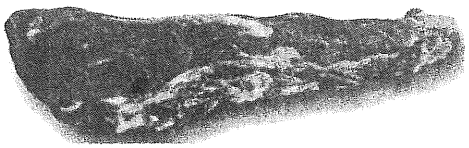
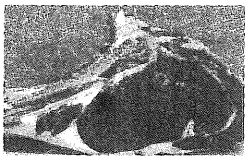
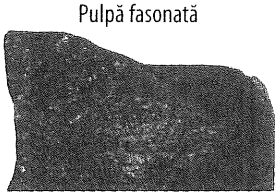
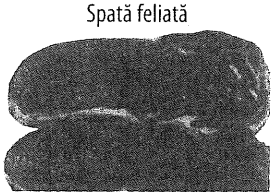
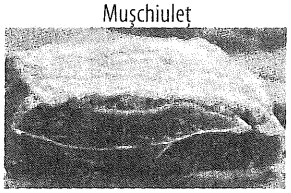
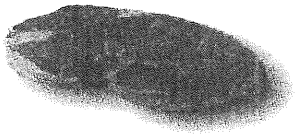
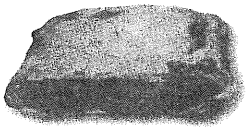
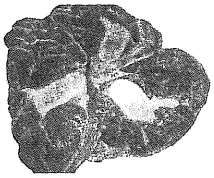
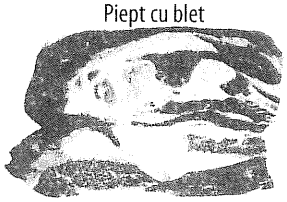
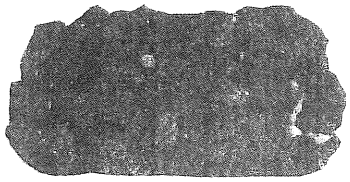
Specialități:
1. mușchi;
2. antricot;
3. vrăbioară;

Carne de calitate superioară:
1. pulpă;
2. spată;

Carne de calitatea I:
3. greabăn;
4. fleică;
5. rasol din față;
10. piept;
11. blat cu față;
11a. blat fără față;
Carne din fasonări

Carne de calitatea a II-a:
6. gât cu junghietură;
12. cap de piept;
13. rasol din spată cu os
14. coadă;
15. blat cu față.

Să învățăm să recunoaștem diferitele sorturi de carne de vită

SPECIALITĂȚI		
Mușchi fasonat 	Antricot 	Vrăbioară cu os feliată
CARNE DE CALITATE SUPERIOARĂ		
Pulpă fasonată 	Spată feliată 	Mușchiuleț 
CARNE DE CALITATEA I		
Greabăn 	Fleică 	Rasol alb fasonat
Rasol, față 	Piept cu blet 	Carne din fasonări 
CARNE DE CALITATEA a II-a:		
Cap de piept cu os	Rasol spate cu os	Coadă, șira de la antricot și de la vrăbioară

Recomandări privind utilizarea diferitelor sorturi de carne la obținerea preparatelor culinare

Utilizarea cărnii de bovine tranșată pe sortimente de preparat

Mușchiuleț	Vrăbioară	Antricot	Spată	Pulpă	Fleică	Graben și gât	Mijloc de piept	Cap de piept	Rasol	Cheia din față și spate
■ Soteuri ■ Mâncare cu legume ■ Tocături ■ Fripturi la cuptor și la grătar	■ Soteuri ■ Mâncare cu legume ■ Înăbușită ■ Fripturi la cuptor și la grătar	■ Soteuri ■ Mâncare cu legume ■ Înăbușită ■ Fripturi la cuptor și la grătar	■ Ciorbe ■ Mâncare cu legume ■ Tocături	■ Rasol ■ Mâncare cu legume ■ Înăbușită	■ Ciorbă ■ Tocături	■ Tocături	■ Ciorbă și mâncare de legume	■ Mâncare cu legume	■ Supă ■ Rasol	■ Supă

Operații de prelucrare primară specifice cărnii de măcelărie

Decongelarea cărnii

În vederea prelucrării, carnea congelată trebuie decongelată astfel încât să fie adusă într-o stare cât mai apropiată de cea proaspătă.

Pentru aceasta, trebuie respectate următoarele reguli:

- decongelarea se poate face prin ținerea cărnii la temperaturi sub 10 °C sau prin introducerea cărnii ambalate în apă cu o temperatură de aproximativ 15 °C;
- decongelarea se consideră terminată când la suprafața cărnii încep să apară picături de suc celular;
- decongelarea subproduselor se face rapid, prin introducerea acestora în apă, la temperatura de 15 °C;
- decongelarea păsărilor și a peștilor se realizează prin ținerea acestora în apă rece, timp de 2-4 ore.

Carnea refrigerată și decongelată se supune unor operații de:

- curățare de pielițe, de cheagurile de sânge și de alte părți necomestibile;
- spălare cu apă rece și zvântare pe un prosop curat – are ca scop înlăturarea resturilor de sânge, a impurităților și a unei părți din microorganisme;
- porționare conform gramajului cerut de rețetar;
- în funcție de preparat, se pot realiza operații de **dezosare** (îndepărtarea oaselor), de **parare** (curățarea cărnii de slănină) de **împănare,** de **batere cu ciocanul,** de **tocare,** de **bardare** (acoperirea cărnii cu felii de slănină în vederea frigerii sau coacerii în tavă).

Operații de prelucrare primară specifice cărnii de pasăre

- flambare, pentru îndepărtarea resturilor de puf și pene
- eviscerare (îndepărtarea intestinelor)
- îndepărtarea capului, picioarele de la articulațiile genunchiului și vârful aripilor
- spălare sub jet de apă rece, pentru îndepărtarea impurităților și a cheagurilor de sânge
- porționare
- bridare – legarea, în scop estetic, a picioarelor și a aripilor păsărilor destinate rotisării în carcasă
- bardare – acoperirea cărnii cu felii de slănină, în vederea frigerii sau a coacerii în tavă.

Operații de prelucrare primară specifice cărnii de vânat

- eviscerare;
- fezandare naturală (în blană sau în penaj);
- înlăturarea penajului sau a blănii;
- marinarea;
- porționarea după necesități.

Fezandarea naturală este procesul de maturare mai îndelungată, cu scopul de a asigura frăgezirea cărnii de vânat; se aplică vânatului întreg, în blană sau penaj, eviscerat, prin păstrarea acestuia suspendat într-o încăpere răcoroasă, timp de 2–5 zile.

Fezandarea artificială (marinarea) se aplică după fezandarea naturală, având ca scop și înlăturarea mirosului specific, îmbunătățirea gustului și aromatizarea cărnii.

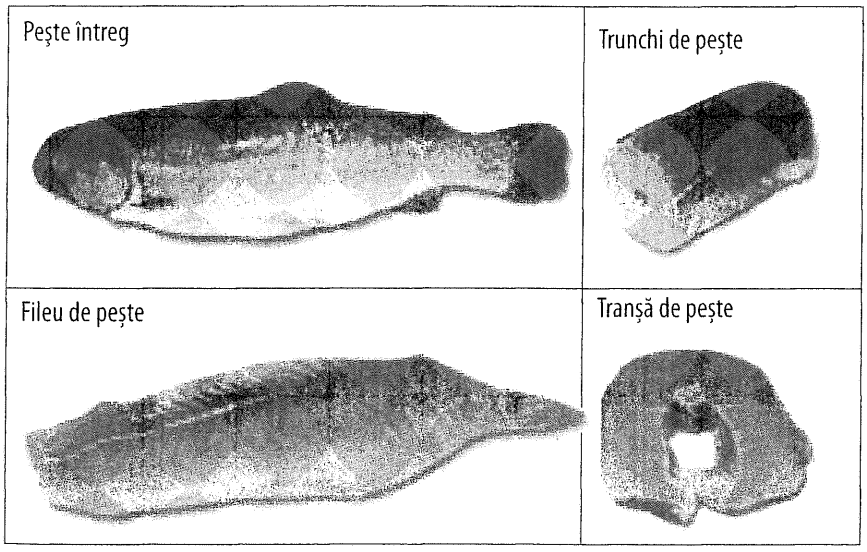
Se realizează prin introducerea bucăților mari de carne și a feliilor de legume într-un vas de lut sau emailat și acoperirea cu un lichid format din vin, oțet și apă și condimente.

Prelucrarea primară a peștelui și a crustaceelor

Operații de prelucrare primară specifice peștelui:

- se curăță de solzi
- se eviscerează
- se decapitează
- se spală
- se porționează – în funcție de gramaj și preparat, în forme diferite
- se filetează – separarea fileurilor de pește (bucăți subțiri de pește fără piele și fără os).

Să învățăm modalități de tranșare a peștelui



Operații de prelucrare primară specifice fructelor de mare

- Crustaceele
  - se spală vii, cu o perie de pai, în mai multe ape
  - se scoate intestinul prin răsucirea și tragerea lobului central al cozii.
- Scoicile
  - se spală, se răzuie cu un cuțit pentru a îndepărta paraziții fixați pe cochilie;
  - se smulg filamentele fixatoare, clătindu-se cu multă apă.

Este bine să ştii

Pentru spălarea şi curăţarea peştelui, se folosesc maşini cu tambur cilindric/taler rotativ, care realizează îndepărtarea mucozităţilor, a corpurilor străine şi a unei părţi din solzi.

Îndepărtarea totală a solzilor se poate face mecanizat sau manual.

- **Melcii**
  - se introduc într-o cantitate mare de apă, care se schimbă de mai multe ori;
  - se pun într-o cratiţă cu oţet, sare mare şi făină;
  - după 2 ore, se spală în mai multe ape reci.

Operaţii de prelucrare primară specifice subproduselor de abator

- **Creierul**
  - se ţine în apă rece cca 30 minute, pentru a se dizolva cheagurile de sânge şi sângele din vasele rupte
  - se îndepărtează meningele şi se spală în apă rece.
- **Ficatul**
  - se taie, se îndepărtează ţesutul de irigare sanguină
  - se înlătură membrana care îl acoperă
  - se spală în apă rece.
- **Rinichii**
  - se taie longitudinal
  - se îndepărtează tubul renal şi membrana care îl acoperă
  - se spală cu apă rece şi se păstrează puţin în lapte, pentru a îndepărta mirosul puternic.
- **Limba**
  - se spală cu o perie de sârmă
  - se fierbe aproximativ 2 ore în supă de legume
  - se scoate într-un vas cu apă rece
  - se curăţă de pieliţă
  - se porţionează.

Prelucrarea primară a laptelui

Constă în:

- strecurarea lui, pentru a îndepărta eventualele impurităţi
- fierberea sau încălzirea
- prelucrarea primară a laptelui praf
- cernerea
- hidratarea cu apă caldă (30-45 °C), în raport de 1:10, sau în proporţiile recomandate de producător
- fierberea laptelui reconstituit

Procesarea preliminară a ouălor

- se spală ouăle cu apă la temperatura de 65–70 °C (se face numai în momentul utilizării lor)
- se dezinfectează cu o soluţie de cloramină
- se clătesc şi se zvântă în aer curat.

Este bine să ştii

În timpul prelucrării primare se constată atât pierderi în masa alimentelor, cât şi pierderi de substanţe nutritive.

Prelucrarea primară a alimentelor (Sinteză)

Denumirea operației	Natura alimentului	Indici urmăriți și procedee folosite
Sortare	Legume, fructe	Respectarea sortării după calitate, culoare, mărime
Spălare	Legume	Se efectuează pentru rădăcinoase și tuberculi atât înainte, cât și după curățare Pentru restul legumelor se efectuează după curățare
	Carne	Se spală întreagă sau porționată
	Ouă	Se spală întregi
Curățare	Legume • rădăcinoase • cu bulbi • cu frunze • tubercul • cu fruct	Legumele rădăcinoase se curăță prin răzuire Legumele cu bulbi se curăță prin detașarea foilor Legumele cu frunze se curăță prin detașarea frunzelor degradate Legumele cu tubercul se curăță prin răzuire (cartofii noi) și prin eliminarea cojii (cartofii vechi) Legumele cu fruct se curăță prin îndepărtarea cojilor, a pedunculului, a pieliței, a cojii
	Leguminoase	Curățarea constă în îndepărtarea corpurilor străine
	Orez	Curățarea constă în îndepărtarea corpurilor străine
	Carne	Înlăturarea părților grase, oase, tendoane etc.
	Păsări	Opărire, deplumare, flambare, eviscerare, spălare
	Pește	Curățare de solzi, plăci, piele, spălare, eviscerare, spălare
Tăiere	Legume - rădăcinoase - cu bulbi - cu frunze - tubercul - cu fruct	Rădăcinoasele se taie crestat, rondele, butoiașe, bare, triunghiuri, cubulețe, julien, felii Tuberculii se taie ca mai sus, mai puțin crestat, în triunghiuri Bulboasele se taie mărunt, felii, inele Frunzoasele se taie julien sau felii Legumele cu fruct se taie felii sau sferturi Legumele cu inflorescență se rup buchețele
	Carne, pește	Tranșarea pe categorii și specialități, porționate în funcție de preparat

2.3.2. Echipamente și ustensile folosite pentru prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație

Ustensilele și utilajele sunt echipamente folosite în bucătarii și în laboratoare de cofetărie-patiserie cu ajutorul cărora se efectuează operațiile de prelucrare primară si termică.

Complexitatea și volumul mare al activității desfășurate în cadrul unei unități de alimentație fac necesară existența unor echipamente care:

- să ușureze munca lucrătorilor
- să asigure creșterea productivității muncii
- să reducă timpul de efectuare a unor operații
- să asigure creșterea calității preparatelor culinare realizate
- să reducă pierderile cantitative și calitative (de substanțe nutritive)
- să asigure un grad ridicat de igienă în procesul de producție
- să asigure reducerea costurilor de producție

Ustensilele și utilajele pot fi grupate în:

- **utilaje pentru prelucrarea primară:**
  - mașini de curățat cartofi și rădăcinoase
  - roboți de bucătărie
  - mașini de tocat carne
  - mixere, malaxoare.
- **utilaje termice (de pregătire la cald):**
  - mașini de gătit cu combustibil gazos
  - mașini de gătit electrice

- friteuza
- tigaia basculantă
- marmita
- cuptor de convecție și/sau cu injecție de abur
- bain-marie, grill, salamander, charcoal (grătar cu cărbuni)
- plite inductive, cuptoare cu microunde, plite halogenice etc.

■ **utilaje frigorifice și de condiționare a spațiilor de producție:**
- refrigeratoare multicompartimentate
- congelatoare
- aparate de decongelare etc.

■ **ustensile și echipamente mici:**
- instrumente tăietoare
- ustensile de bucătărie
- vase de gătit

■ **echipamente auxiliare**: mașini de spălat vase, mașini de spălat pahare, toaster (prăjitor de pâine), compactor de deșeuri, cafetieră, shaker, storcător de fructe.

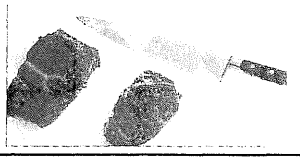
Ustensilele folosite în bucătărie

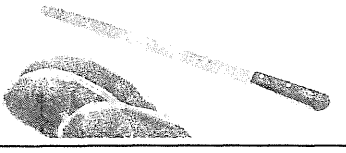
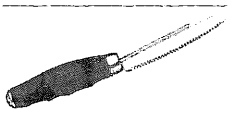
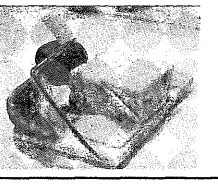
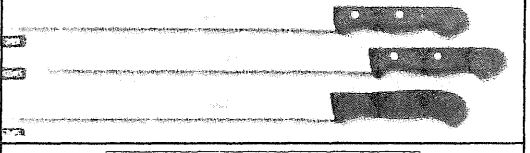
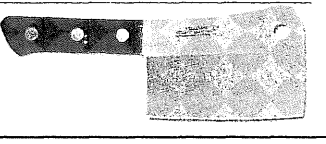
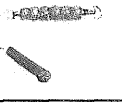
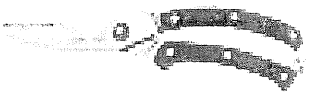
Ustensilele sunt obiecte de inventar cu ajutorul cărora se efectuează unele operații de preparare și finisare a preparatelor culinare.

La obținerea preparatelor de bucătărie se folosesc următoarele ustensile:
- instrumentele tăietoare
- ustensilele de bucătărie
- vasele de gătit

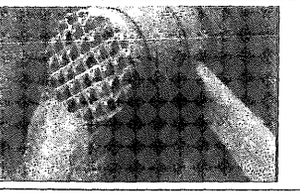
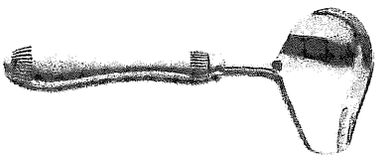
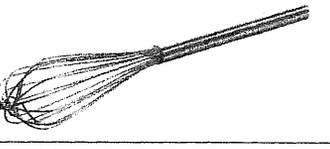
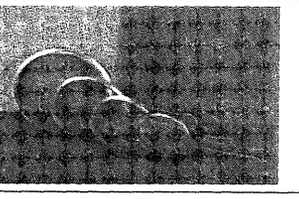
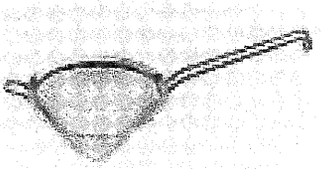
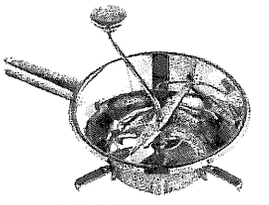
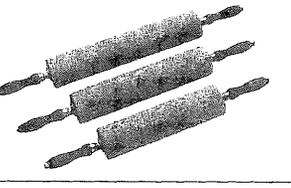
Instrumente tăietoare

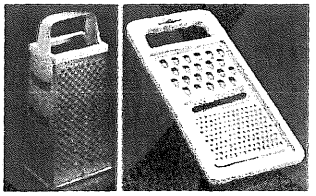
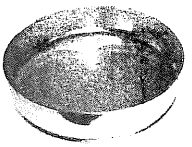
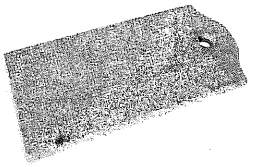
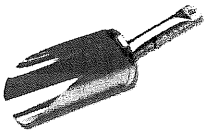
- **trusa de cuțite** formată din:

■ ***cuțitul de bucătărie*** (tocător) servește la mărunțirea cărnii și a legumelor, lama fiind mai lată la bază și ascuțită la vârf și are o lungime care variază între 160 mm și 350 mm, în funcție de operația ce urmează a fi executată	
■ ***cuțitul de măcelărie*** se utilizează la tranșarea cărnii în carmangerie; are lama la una din părți puțin rotunjită la vârf, fiind prevăzute din construcție cu opritor de apărare	
■ ***cuțitul de porționat fripturi*** are formă alungită, cu lama flexibilă și îngustă, cu lungimea între 170 și 350 mm	
■ ***cuțitele de legume*** sunt mai mici și cu forme variate	

■ ***cuțitul pentru mezeluri*** are lama flexibilă, forma alungită, cu vârful rotund și o lungime de 310-369 mm	
■ ***cuțitul pentru șuncă*** se aseamănă cu cel pentru mezeluri, dar are o lamă mai lată și mai scurtă (250 mm) decât acesta	
■ ***cuțitele pentru zarzavat*** de diferite tipuri, lungimea lamei variind între 60 și 100 mm	
■ ***cuțitul pentru pâine*** este prevăzut cu o lamă dințată cu lungimea de 240 mm	
■ ***cuțitul pentru curățat solzi*** este prevăzut cu o lamă zimțată care asigură îndepărtarea cu ușurință a solzilor	
■ ***cuțitul pentru cașcaval*** este prevăzut cu unul sau cu două mânere	
■ ***cuțitul pentru patiserie*** are o lamă flexibilă cu lungimea de 320-350 mm, fiind folosit în special pentru despicarea blaturilor și pentru întins cremele	
■ ***satârul*** are lama lată și groasă, cu dimensiuni diferite, în funcție de felul oaselor care trebuie sparte	
■ ***bărdița de spart oase*** se folosește la spargerea oaselor cu măduvă și cu sită	
■ ***masatul*** este executat din oțel magnetizat și este folosit la ascuțirea cuțitelor de bucătărie	
■ ***ferăstrăul*** pentru oase este folosit la tăierea oaselor	
■ ***foarfecele*** se folosește la tranșarea păsărilor	

▪ Ustensilele de bucătărie

• ***batşniţelul (ciocanul pentru şniţele)*** se foloseşte pentru baterea cărnii destinate şniţelelor şi cotletelor, înainte de prelucrarea termică	
• ***spatulele*** sunt confecţionate în diferite mărimi, din lemn de carpen sau fag; se folosesc la amestecarea mâncărurilor, a sosurilor	
• ***lingurile pentru sos*** sunt confecţionate din tablă sau lemn, având căuşul lateral sau drept; se foloseşte la turnarea sosurilor sau la montarea preparatelor pe obiecte de inventar de servire	
• ***furculiţele*** sunt confecţionate din oţel inoxidabil, fiind prevăzute cu mâner din lemn; se utilizează la scoaterea cărnii din marmită sau la întors fripturile	
• ***telul tip „bucătar"*** se confecţionează în diferite mărimi, fiind utilizat pentru baterea albuşurilor, pentru amestecarea diferitelor compoziţii	
• ***strecurătoarea*** este confecţionată din plasă de sârmă montată pe o ramă metalică; se utilizează la strecurarea unor preparate lichide	
• ***moţul*** este confecţionat din tablă cositorită sau din oţel inox, este perforat, are formă conică, mâner din lemn; se utilizează la strecurarea şi pasarea legumelor fierte	
• ***pasoarul*** este confecţionat din oţel inox, fiind prevăzut cu trei dispozitive: ▪ pentru pasat legume ▪ pentru tăiat julien ▪ pentru ras parmezan	
▪ ***sucitorul*** sau ***merdeneaua*** se confecţionează din lemn de carpen sau de fag; se foloseşte la întinderea aluaturilor	

■ *răzătoarea universală* se folosește la executarea unor operații de tăiat julien, felii rotunde, ras legume sau coajă de lămâie	
■ *piulița* se întrebuințează la măcinarea mirodeniilor, a condimentelor	
■ *aparatul pentru tăiat legume* se compune dintr-un schelet metalic și un plan înclinat pe care este montat dispozitivul de tăiat	
■ *sita profesională* este folosită pentru cernerea unor materii prime (făină de grâu, mălai, griș etc.)	
■ *tocătorul* este folosit pentru tocarea legumelor, tăierea pâinii, porționarea cărnii.	
■ *scafa* este folosită pentru manipularea unor materii prime (făină, orez, zahăr etc.)	

Vasele de gătit

Pot fi confecționate din tablă emailată, din tablă de oțel inoxidabil și din fontă emailată.

Principalele tipuri de vase de gătit sunt:

- Oala, cu capacitatea între 1 și 50 l
- Cratița, cu capacitate între 1 și 50 l
- Caserola, cu capacitate între 1 și 3 l
- Tigaia cu coadă, cu diametrul între 200 și 280 mm
- Tava pentru cuptor, de diferite mărimi
- Vasul pentru fiert pește, prevăzut în interior cu un suport ce permite scoaterea ușoară a peștelui fiert
- Ibricul, cu capacitate între 0,1-1 l, din materiale diferite: aramă cositorită, alpaca argintată, oțel inoxidabil, tablă emailată
- Polonicul, cu capacitate între 0,1-1 l
- Spumiera, care poate fi adâncă sau plată
- Ligheanul, cu capacitate între 3 și 25 l
- Ceainicul, cu capacitate între 0,5 și 4 l
- Castronul cu toarte-tip țărănesc, cu capacitate între 1 și 3 l
- Strecurătoarea pentru paste făinoase
- Strecurătoarea pentru legume
- Găleata, cu capacitate între 10-12 l
- Capace pentru acoperirea vaselor de gătit, cu diametrul între 140 și 605 mm.

Pentru a asigura siguranța alimentelor este obligatorie respectarea destinației tocătoarelor:

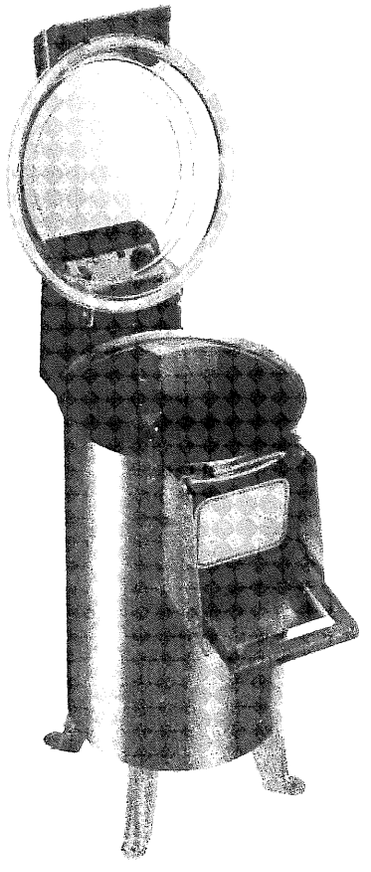
- **roșu** pentru carnea crudă,
- **albastru** pentru pește crud,
- **brun** pentru carne gătită,
- **verde** pentru vegetale,
- **alb** pentru scopuri generale
- **galben** pentru sandvișuri.

Utilaje folosite pentru prelucrarea primară a materiilor prime şi auxiliare

Utilajele pentru prelucrarea primară a materiilor prime şi auxiliare sunt echipamente folosite în bucătarii şi în laboratoare de cofetărie-patiserie cu ajutorul cărora se efectuează operaţiile de prelucrare primară.

Principalele utilaje folosite în bucătăriile unităţilor de alimentaţie sunt:

- maşina de curăţat cartofi şi rădăcinoase
- maşina de tocat carne
- maşina menajeră universală (robotul)



Maşină de curăţat cartofi

▪ MAŞINA DE CURĂŢAT CARTOFI ŞI RĂDĂCINOASE

Este utilizată pentru spălarea şi curăţarea cartofilor şi a rădăcinoaselor, în vederea prelucrării lor termice. Poate fi executată din fontă sau oţel.

Prezentarea elementelor componente

- batiul (corpul maşinii), de formă cilindrică, realizat din fontă
- pâlnia de alimentare aflată în partea superioară a batiului, destinată introducerii legumelor
- cilindrul maşinii, căptuşit în interior cu un strat abraziv
- discul abraziv, montat în partea inferioară a cilindrului, acţionat de un motor, având rolul de a curăţa legumele
- ţeavă pentru racordarea maşinii la reţeaua de apă, aflată sub pâlnia de alimentare
- cotul de scurgere, montat pe peretele cilindrului, folosit pentru evacuarea apei folosite şi a reziduurilor
- o uşiţă prevăzută cu mâner, care asigură evacuarea din cilindru a legumelor curăţate

Etapele funcţionării maşinii

- se verifică starea de curăţenie a maşinii, eliminându-se eventualele pietricele sau bucăţi de metal (înainte de pornire)
- se face proba de funcţionare în gol, declanşându-se mai întâi butonul de protecţie împotriva pornirilor accidentale (aflat pe unul dintre pereţii sălii de lucru) şi apoi se apasă pe butonul de pornire
- se introduce prin pâlnia de alimentare o cantitate de 9-10 kg legume sortate
- se deschide robinetul de alimentare cu apă
- se deschide uşiţa de evacuare, fără a opri motorul sau admisia apei;
- în timpul funcţionării, legumele suferă o mişcare de rotaţie, izbindu-se alternativ de peretele abraziv şi de discul abraziv, curăţindu-le; durata de curăţare a unei încărcături este de 2-4 min; apa adusă în permanenţă prin conductă spală legumele şi evacuează reziduurile rezultate
- după golirea maşinii, se închide uşiţa, se alimentează din nou maşina şi se continuă funcţionarea
- la final, se măreşte jetul de apă şi se lasă maşina să funcţioneze în gol
- la terminarea lucrului, se închide atât butonul de oprire, cât şi automatul de protecţie.

Măsuri de protecţie a muncii

Înainte de pornire:

- se verifică legarea utilajului la pământ, pentru a evita producerea accidentelor prin electrocutare.

În timpul funcţionării:

- lucrătorul va sta pe un grătar din lemn
- va purta şorţ din material plastic, mănuşi şi cizme din cauciuc.
- se interzice introducerea mâinii, paletei sau oricărui alt obiect în maşină;
- în cazul blocării maşinii, aceasta se deconectează atât de la butonul de oprire cât şi de la automatul de protecţie şi se anunţă mecanicul de întreţinere

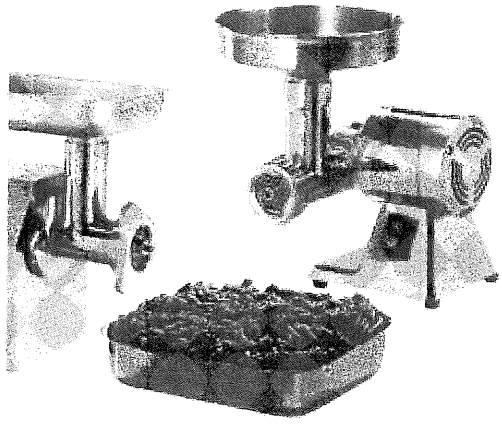
– în cazul întreruperii curentului electric în timpul lucrului, se cuplează angrenajul conic și, prin învârtirea manetei, se pune în mișcare discul abraziv.

Săptămânal se verifică și se înșurubează capacele ungătoarelor cu pâlnie montate pe lagărele de susținere a axelor orizontale și verticale.

Periodic se va efectua revizia generală a mașinii; aceasta se face de către mecanicul de întreținere (după 500 de ore de funcționare).

MAȘINA DE TOCAT CARNE

Se folosește la mărunțirea cărnii și poate avea capacitatea de 150 kg/h și 300 kg/h.



Mașină de tocat carne

Prezentarea elementelor componente

- corpul mașinii este de formă cilindrică;
- gură de alimentare pe care este fixată o pâlnie excentrică prin care se introduce carnea aflată în partea superioară;
- mecanismul de tocare a cărnii care se găsește în interiorul mașinii este format din următoarele piese:

– un melc
– o sită autotăietoare
– un cuțit
– a doua sită
– al doilea cuțit
– a treia sită.

Mașina este dotată cu 2-4 site cu dimensiuni diferite ale ochilor sitei în vederea obținerii a diverse grade de finețe a tocăturii.

Etapele funcționării mașinii

– se verifică starea de curățenie a părților componente
– se asamblează mașina și se efectuează o probă în gol
– se oprește motorul
– se alimentează mașina cu carne tăiată în bucăți de 81-120 g; cantitatea totală de carne ce se poate introduce în pâlnie este de 1-2 kg
– se pune mașina în stare de funcționare
– se colectează carnea într-o tavă de debarasat
– se oprește mașina după tocarea cărnii, de la butonul de pornire și de la automatul de protecție
– se demontează mașina
– se spală părțile componente și interiorul mașinii
– se șterg cu o cârpă uscată
– se expun pe un grătar de lemn pentru zvântare completă
– apoi se asamblează și se depozitează.

Măsuri de protecție a muncii

Mașina trebuie să prezinte dublă protecție, pentru prevenirea electrocutărilor.

În timpul funcționării:

– este interzisă cu desăvârșire introducerea mâinii în gura de alimentare a mașinii
– în eventualitatea blocării mașinii, se face deconectarea atât de la butonul de oprire, cât și de la automatul de protecție, se demontează, se curăță, se montează din nou

Periodic:

– se solicită întreținerea mașinii și verificarea modului de funcționare

1

▪ Mașina menajeră universală (robotul)

În funcție de operațiile pe care le execută, mașinile menajere universale se clasifică astfel:

■ *robot de bucătărie*, în cazul în care este echipat cu dispozitive de prelucrat materii prime folosite în bucătărie;

■ *robot de cofetărie*, în cazul în care este echipat cu dispozitive ce efectuează numai operații necesare laboratoarelor de cofetărie;

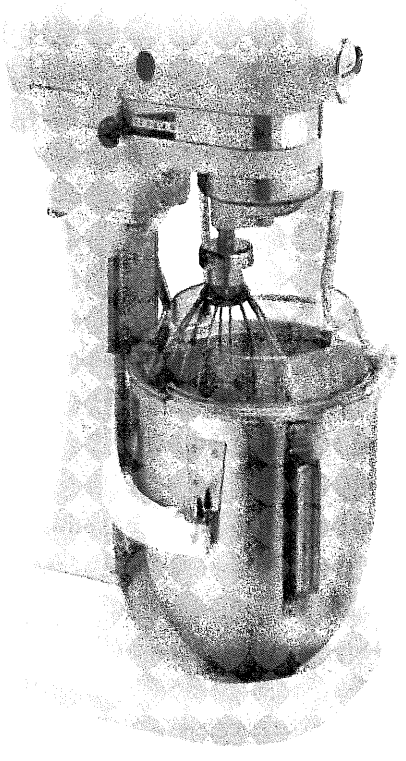
■ *robot universal*, în cazul în care este echipat cu dispozitive de prelucrare necesare ambelor laboratoare.

Se folosește în bucătărie, laboratoare de preparate reci, laboratoare de cofetărie-patiserie, executând un mare număr de operații de prelucrare a unor materii prime, în vederea introducerii lor în fabricație.

Din punct de vedere constructiv, roboții se clasifică astfel:

■ robot fix, care are o poziție bine determinată în cadrul locului de muncă, fiind fixat cu șuruburi de fundație;

■ robot mobil, care se poate deplasa dintr-o secție de preparare în alta.



Robot universal

Robotul fix este alcătuit din:

■ ***corpul mașinii (batiu)*** în care se găsește grupul motor, care antrenează printr-un sistem special diferitele dispozitive destinate efectuării operațiilor specifice

■ ***dispozitivele***:

- de bătut crema,
- amestecat, malaxat,
- tocat carne,
- stors fructe,
- tocat mere,
- măcinat condimente,
- tăiat (legume, fructe).

Robotul mobil: este prevăzut cu trei rotile pivotante care permit deplasarea ușoară a robotului dintr-o secție de fabricație în alta.

Dispozitive de lucru specifice roboților de bucătărie

• ***Dispozitivul de tocat carne*** se fixează la axul orizontal, folosindu-se pentru aceasta piulița care strânge carcasa mașinii de tocat carne. Acesteia i se pot adăuga: dispozitivul de stors fructe, pâlnii de șprițat cârnați.

• ***Dispozitivul de stors fructe*** este format dintr-o pâlnie care se montează cu ajutorul piuliței.

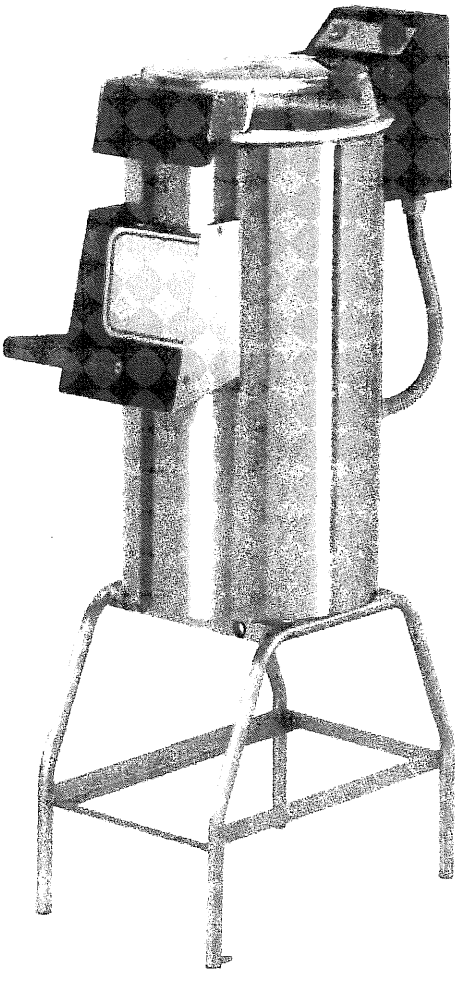
În partea inferioară a pâlniei se găsesc orificii prin care se scurg sucurile obținute; cojile și sâmburii se adună în partea cu conicitate mică, de unde sunt evacuați în timp, prin deșurubarea pâlniei.

• ***Dispozitivul de tăiat legume*** se fixează și se asigură de suprafața frontală a robotului cu ajutorul piuliței.

Discurile acestui dispozitiv pot fi de diferite forme:

■ *disc pentru tăiat legume* (grosimea feliei este de 2 mm), care are două cuțite dreptunghiulare așezate echidistant de centrul discului;

■ *disc cu cuțite curbe* (grosimea feliei este de 4 mm), fiind folosit pentru tăiat cartofi, roșii, castraveți etc.



Mașină de spălat scoici

Măsuri de protecție a muncii

Înainte de pornire:

– se face proba de funcționare în gol, apoi se alimentează mașina:

– după montarea dispozitivului, se așează lângă utilaj materia primă ce urmează a fi prelucrată.

În timpul funcționării, se interzic:

– introducerea mâinii în cazanul de lucru în timpul operațiilor de malaxat, de bătut crema;

– împingerea cu mâna a materiilor prime (acestea cad direct în cuțitele de tăiere);

– înainte de montarea dispozitivelor de lucru, robotul va fi deconectat de la rețeaua electrică;

– robotul se deconectează atât de la butonul de pornire, cât și de la automatul de protecție;

– se interzice demontarea dispozitivului de lucru înainte de deconectarea mecanică sau electrică a mașinii.

Unitățile de producție pot fi dotate și cu următoarele utilaje:

- ***Mașini de feliere***
- ***Aparate de malaxare a compozițiilor*** (a amestecurilor)
- ***Mixere:*** acestea sunt utilizate pentru:

– omogenizarea pastelor, a compozițiilor, a aluaturilor

– obținerea cremelor, a piureurilor

– baterea albușurilor

– obținerea maionezelor

– tăierea în cuburi sau în felii a cărnii și a vegetalelor.

- ***Storcătorul de fructe*** este un aparat destinat obținerii:

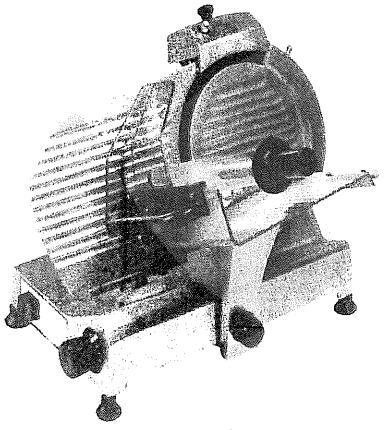
– sucurilor naturale din fructe proaspete

– cocktailurilor pe bază de lapte și produse derivate (frișcă, înghețate)

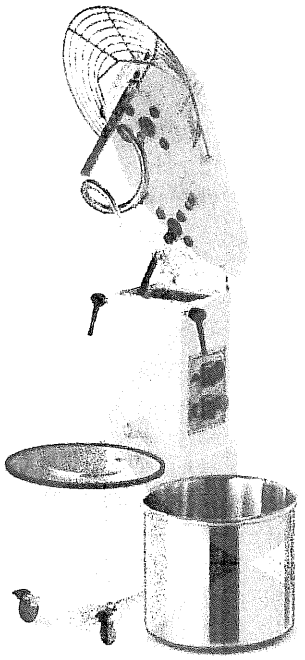
– cocktailurilor pe bază de sucuri de fructe.

Dicționar

- **Blanșarea** = operație realizată se face prin introducerea în apă clocotită cu sare și fierberea legumelor doar atât cât să se înmoaie. Pentru păstrarea culorii plăcute a legumelor verzi este bine să le trecem din apa clocotită direct în apă rece cu gheață. Această operațiune distruge enzimele, împiedicând reacțiile de oxidare și încetinind procesele de alterare. Este recomandabil ca legumele ce urmează a fi păstrate la congelator să fie mai întâi blanșate, întrucât alterarea produselor are loc chiar și la temperaturi sub zero grade. Din păcate, în timpul fierberii, o parte din vitamine și săruri minerale trec în apa de fierbere. De aceea, ar fi bine să nu aruncați apa respectivă, ci să o folosiți la prepararea supelor, a ciorbelor sau a mâncărurilor. După blanșare, legumele pot fi folosite drept garnitură pentru supe, servite ca atare (natur) sau sotate scurt în unt sau în ulei (ca la mâncărurile asiatice).
- **Filetarea** = extragerea fileurilor de pește, prin îndepărtarea capului, a cozii și a înotătoarelor, urmată de separarea cărnii de șiră și oase (dezosare).
- **Chiffonade** = tăierea fină a frunzelor (cum ar fi salata, spanacul, busuiocul sau varza).



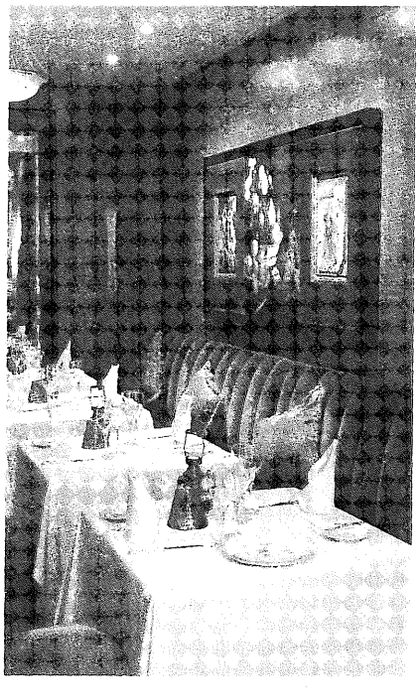
Mașină de feliat mezeluri



Malaxor

Partea a II-a: ACTIVITĂȚI SPECIFICE SERVIRII PREPARATELOR CULINARE ȘI A BĂUTURILOR

Capitolul I – SALA DE SERVIRE



Atracția pe care o exercită un restaurant asupra clienților săi este determinată nu numai de preparatele culinare oferite, cât mai ales de experiența trăită în interiorul acestuia.

- Deși importantă, mâncarea bună este doar o parte din experiența totală oferită de un restaurant. La fel de important este modul în care oamenii se simt în timp ce se află în restaurant. Ceea ce-și doresc oamenii este ca timpul petrecut în restaurant să fie o scurtă vacanță, o evadare din problemele cotidiane. De aceea, tot ceea ce clientul vede, simte, trăiește, experimentează, savurează, aude, atinge în restaurant este important. Ca urmare, interiorul unui restaurant trebuie privit ca un tot unitar: conceptul, mobilierul, decorurile, vesela, tacâmurile, fețele de masă, vestimentația personalului de servire (în ton cu decorul), schema de culori de interior, mirosurile, fondul sonor, compartimentarea trebuie să urmărească crearea unei ambianțe relaxante.

În final, ceea ce rămâne în amintirea clienților este calitatea experienței trăite, care va determina clientul să revină sau nu...

Știați că?

Cercetările de marketing au stabilit drept criterii principale ale alegerii unui restaurant – curățenia, amplasarea, ambianța interioară și, abia după aceea, calitatea preparatelor culinare oferite.

Salonul – partea „vizibilă" a unui restaurant, este cel care asigură legătura directă cu clienții.

În spatele acestuia se află însă un întreg complex de spații și echipamente destinate păstrării diferitelor categorii de materii prime și auxiliare și realizării produselor, precum și alte utilități gospodărești, sociale sau administrative.

De aceea, pentru a-și putea îndeplini funcțiile, unitățile de alimentație trebuie să întrunească, în funcție de profilul lor, anumite cerințe privind construcția, asigurarea unui flux tehnologic optim și dotarea cu mobilier, utilaje și inventar pentru servire.

Este bine să știi

La crearea ambianței unui restaurant trebuie avute în vedere toate spațiile restaurantului, nu numai amenajarea salonului, ci și modul de organizare și amenajare ale celorlalte spații: intrarea și holul de la intrare, garderoba, grupurile sanitare.

Saloanele

– sunt spații astfel amenajate și dotate cu mobilier, utilaje, instalații și obiecte de servire astfel încât:
- să asigure condiții optime pentru aducerea, prezentarea, servirea și consumarea preparatelor și băuturilor oferite de unitatea de alimentație
- să ofere o ambianță relaxantă, un cadru de destindere și de recreere.

1.1. Echipamente din dotarea restaurantelor

Echipamentul unui restaurant – include mobilierul, utilajele, inventarul de lucru și servire din dotarea acestuia.

Principalele categorii de echipamente din dotarea unui restaurant sunt:

- **mobilierul:** mese, scaune, taburete, scaune de bar, mobilier de garderobă și dotări în spațiul sanitar;
- **utilajele de servire**: gheridoane, tăvi speciale, front de bar, front de autoservire, vitrine de prezentare a băuturilor, expressor de cafea;
- **inventarul de servire:** veselă, tacâmuri, ustensile de servire;
- **inventarul textil:** fețe de masă, naproane, șervete și șervețele, moltonuri;
- **dotările obligatorii:** case de marcat, agregate de condiționare a aerului, instalații diferite.

Este bine să știi

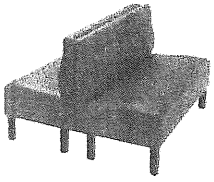
La stabilirea necesarului de echipamente se au în vedere:
- profilul restaurantului,
- categoria de clasificare
- cifra de afaceri și numărul de locuri.

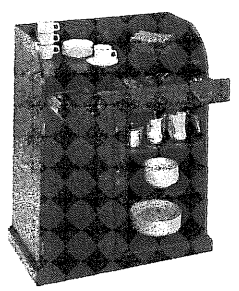
1.1.1. Dotarea cu mobilier a spațiilor de servire

Mobilierul din dotarea salonului are o deosebită importanță în crearea confortului, a ambianței și a intimizării unității.

Mobilierul existent în spațiile de servire cuprinde:

- mese,
- canapele,
- scaune de bar,
- gheridoane,
- jardiniere,
- scaune, taburete,
- mese de serviciu (console),
- cuiere,
- perne,
- umbrele etc.

Mesele	• diferă ca tip și formă în funcție de profilul și de categoria unității • forma poate fi: pătrată, dreptunghiulară, rotundă, ovală • pot fi confecționate din lemn, metal, material plastic sau din combinațiile lor • blaturile meselor pot fi acoperite cu melacart, sticlă, cristal, marmură, diverse placaje; important este ca materialul folosit să fie lavabil, pentru a fi ușor de întreținut, rezistent la căldură, umezeală și lovire • se recomandă ca blatul să fie la o înălțime de 75 cm față de pardoseală • trebuie să fie stabile, să aibă caracter unitar și să fie întreținute în perfectă stare de curățenie Ca regulă generală, se recomandă ca în cadrul salonului de servire să existe următoarea proporție a meselor: 50% mese rotunde, ovale sau hexagonale, 30% mese dreptunghiulare și 20% mese pătrate.
Scaunele	• forma și dimensiunea lor diferă de la o unitate la alta • sunt confecționate din lemn, metal, material plastic sau din combinațiile lor • se recomandă ca înălțimea picioarelor să fie de 44-46 cm, înălțimea spătarului de 86-92 cm, iar unghiul de înclinare al spatelui de scaun de 105-110° față de blat • unitățile de categorie superioară folosesc demi-fotolii sau scaune care au tapițeria din materiale cu fibră naturală • în baruri se folosesc caii sau scaunele de bar, care au înălțimea de 75 cm.
Taburetele	• sunt scaune fără spetează, cu baza situată la 42-46 cm față de pardoseală și diametrul sau latura de 34-40 cm – sunt utilizate în unități cu servire rapidă.
Canapelele 	• sunt utilizate pentru compartimentarea unui salon sau se pot plasa pe lângă pereți; constructiv și dimensional, ele trebuie să se asemene cu forma scaunelor, astfel încât să asigure un confort deosebit și să permită ospătarului servirea comodă a preparatelor • sunt plasate independent sau în aranjament spate în spate sau două câte două, constituind separeuri.

Gheridonul (masa gheridon)	• este destinat operaţiunilor de prezentare, preparare, tranşare şi servire la masa consumatorilor, în special în unităţile de categorie superioară • are aceeaşi înălţime cu cea a meselor, iar dimensiunile blatului sunt, de regulă, jumătate din cele ale mesei pătrate • se recomandă să existe o masă gheridon la fiecare raion • amplasarea gheridoanelor se face cât mai estetic, aliniate pe culoarele principale, la colţurile meselor.
Consolele sau mesele neutre 	• au rolul de suport pentru o parte din inventarul de servire – tacâmuri, căni, farfurii mici, şervete, ancăr (şervet de serviciu) –, dar şi pentru listele de meniu şi pentru listele de băuturi. • amplasarea lor se face la îndemâna ospătarilor, pe lângă stâlpii de rezistenţă ai sălii sau pe marginea pereţilor, astfel încât să nu incomodeze consumatorii la mesele de servire.
Scaunele şi perna/înălţător pentru scaun	• sunt destinate servirii copiilor; sunt scaune obişnuite, pe care se amplasează taburete cu înălţimea de 6-6,5 cm
Cuierele	• pot fi independente, tip pom sau suspendate pe perete, la intrarea în sala de servire sau în garderobe

În cazul în care saloanele oferă servicii pentru grupuri organizate sau pentru diverse evenimente, se recomandă mesele pătrate şi dreptunghiulare, care pot fi aranjate în formă de I, T, U, E.

Este bine să ştii

Dimensiunile meselor diferă în funcţie de confortul pe care trebuie să îl ofere clienţilor şi de numărul de locuri la masă. Astfel, se încearcă respectarea următoarelor dimensiuni:

masă pătrată de 4 persoane
- 100/100 cm sau 80/80 (categorie inferioară)

masă dreptunghiulară
- 4 persoane – 125/100 cm
- 6-8 persoane – 175/100 cm
- 8-10 persoane – 250/100 cm
- 10-12 persoane – 300/100 cm

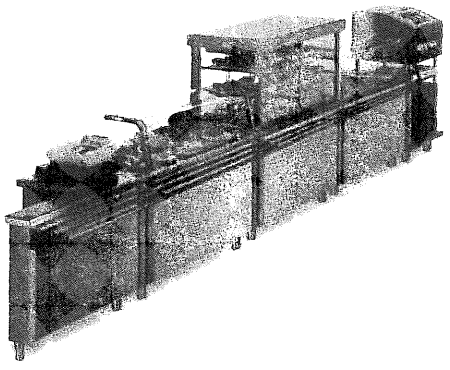
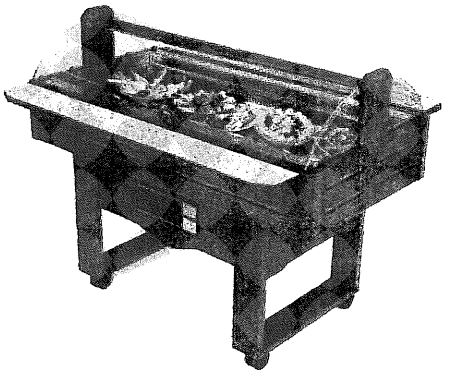
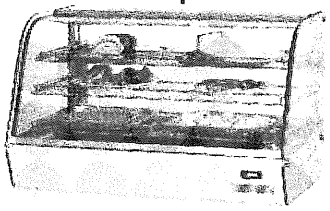
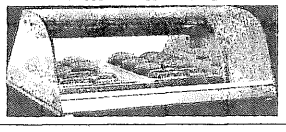
masă rotundă
- 4 persoane – 100 cm diametru
- 6 persoane – 125 cm diametru
- 8 persoane – 150 cm diametru
- 10 persoane – 175 cm diametru
- 12 persoane – 200 cm diametru

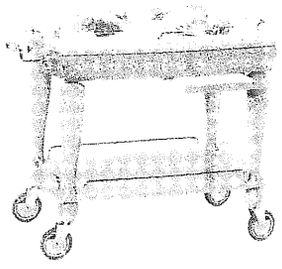
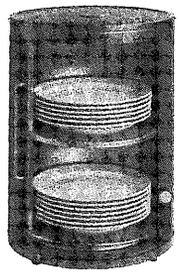
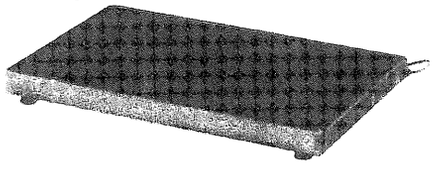
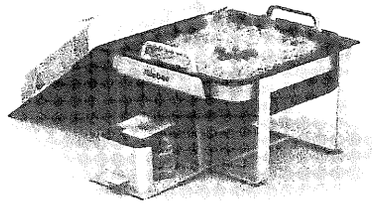
1.1.2. Dotarea cu utilaje pentru servire

Dotarea cu utilaje se va face în concordanță cu structura sortimentelor pregătite și servite în unitatea respectivă, cu tehnologia consacrată sau existentă pe piață, cu tendințele de evoluție în domeniu. Asigurarea personalității fiecărei unități este o chestiune de gust, de rafinament, de creativitate.

Echipamentele de servire – reprezintă dotările cu utilaje aferente serviciului în fața clientului.

Principalele echipamente de servire sunt prezentate în continuare.

Liniile de autoservire  	- sunt utilizate pentru prezentarea, desfacerea și păstrarea la temperatura dorită a preparatelor culinare și a băuturilor Echipamentele destinate autoservirii pot avea **următoarele sisteme de distribuție:** – **linear** (cu linie de autoservire) • pe o lungime de 9-15 m sunt prezentate, în ordine, diferite preparate: gustări și salate, preparate reci, preparate calde (pe dispozitive de încălzire), brânzeturi, fructe și deserturi, băuturi îmbuteliate plasate în vitrine frigorifice, pâine și biscuiți, șervețele de hârtie. • clientul deplasează platoul pe o glisieră și, trecând prin fața vitrinelor, își procură paharele și tacâmurile de care are nevoie și, apoi, preparatele pe care le va consuma, urmând ca, la sfârșitul traseului parcurs, să plătească la casă meniul ales. – **free-flow** (cu bufete) • lanțul de distribuție este întrerupt, existând puncte de distribuție specializate, separate între ele prin zone de acces. • diferitele tipuri de preparate (aperitive, preparate reci, înghețată, băuturi, brânzeturi, patiserie, fructe, preparate calde pe plite încălzite etc.) sunt dispuse grupat și într-o anumită ordine • eventual, poate exista și o poziție de încasare • clientul poate alege preparatele dorite, în ordinea care-i convine, fără să fie împiedicat de către ceilalți clienți, alcătuindu-și meniul în circulație nedirijată. – **rotativ** (caruselul de autoservire) • principalele grupe de preparate din meniu (gustări, salate, supe, ciorbe, preparate de bază, desert, băuturi), păstrate la temperatura de servire sunt etalate pe carusel – o carcasă rotativă pe care se află patru – cinci rânduri de etajere care efectuează o mișcare de rotație, în plan orizontal. • preparatele defilează prin rotație în fața clienților așezați în dreptul ghișeelor de distribuție.
Vitrinele de prezentare 	- sunt destinate prezentării și păstrării la cald sau la rece a diferitelor produse – sunt prevăzute în interior cu mai multe polițe (pentru a mări suprafața de expunere) – de regulă, sunt prevăzute: • în partea frontală, cu geamuri fixe • în partea din spate, cu geamuri glisante sau cu uși cu balamale pivotante și garnituri magnetice de etanșeizare.
Minivitrinele 	– sunt vitrine de prezentare cu gabarit și suprafață de expunere reduse – sunt folosite pentru prezentarea unor preparate în baruri, bodegi.

Cărucioarele 	- sunt folosite la transportul, prezentarea, prepararea, servirea sau debarasarea diferitelor preparate şi băuturi. – se compun, de regulă, din: • un cadru metalic de dimensiuni şi gabarit variabile, în funcţie de destinaţie • patru roţi pivotante pe cere este fixat cadrul metalic • două-trei polițe pe care se aşază obiectele de inventar necesare – sunt de mai multe tipuri şi au forme diferite în funcţie de destinaţia şi de operaţiunile la care sunt folosite. Principalele tipuri de cărucioare folosite într-un restaurant sunt: • căruciorul pentru transportul şi prezentarea gustărilor reci, a deserturilor şi a salatelor • căruciorul pentru tranşat sau porţionat preparate (gheridon) • căruciorul pentru flambat • căruciorul pentru păstrarea şi servirea băuturilor aperitiv • căruciorul pentru transportul obiectelor de servire • căruciorul pentru debarasare ş.a.
Loveratoarele (încălzitoarele de veselă) 	– sunt destinate încălzirii farfuriilor la temperatura de 60 °C – sunt confecţionate din metal inoxidabil – sunt prevăzute cu una sau două alveole în care se pun farfuriile – alveolele sunt prevăzute cu o platformă culisantă acţionată de un arc spirală, pentru împingerea în sus a farfuriilor, odată cu scăderea numărului acestora – se pot plasa în oficiu.
Plăcile şofante 	– sunt destinate păstrării la cald (60 °C) a platourilor cu preparate – aparatul este compus dintr-o carcasă metalică izolată termic prevăzută cu spaţii speciale pentru plăci – fiecare placă este fixată pe un suport metalic bine izolat termic fiind uşor de manipulat şi oferind siguranţă – placa se scoate cu atenţie din baterie, se aşază pe gheridon, după care se aşază platoul sau alt obiect de inventar, pentru a păstra calde preparatele
Chafing dish (aparat pentru păstrarea la cald a preparatelor) 	– sunt folosite pentru pregătirea şi păstrarea la cald a anumitor preparate: supe, gustări calde, ouă fierte ş.a. – sunt confecţionate din inox – pot avea diferite forme (rotundă, ovală, dreptunghiulară, pătrată) şi dimensiuni – sunt compuse din: • unul sau mai multe recipiente • un capac rabatabil, din inox sau sticlă • un suport tip masă caldă menţinut la cald printr-un bain-marie încălzit electric, o placă electrică cu termostat încorporată sau printr-o spirtieră ataşată (cu combustibil solid) sub aparat – sunt utilizate, mai ales, la sistemul de servire tip bufet.

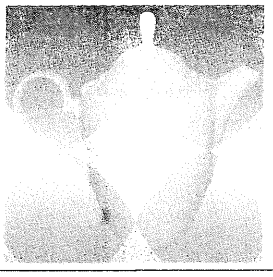
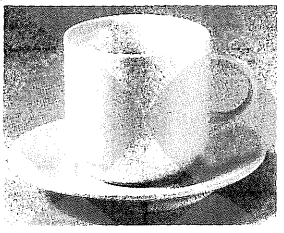
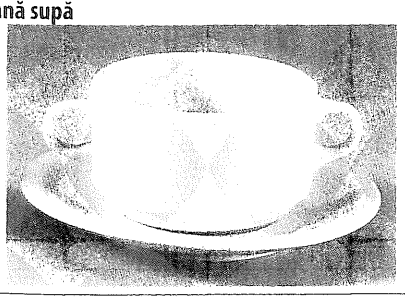
Alături de acestea, se găsesc şi o serie de dispozitive de răcire:
– instalaţia de răcit apa,
– instalaţia/barul de răcit şi distribuit berea,
– conservatorul-răcitor,
– barul-bufet (destinat răcirii unor cantităţi mici de băuturi alcoolice),
– maşina pentru fabricat cuburi de gheaţă,
– maşina de fabricat şi porţionat înghetata.

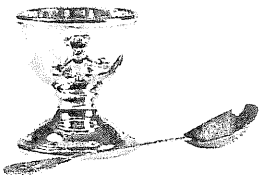
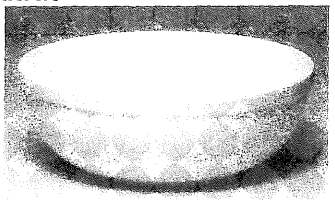
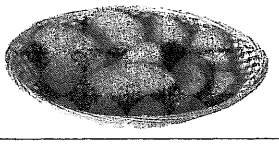
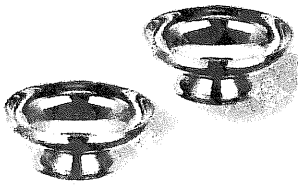
1.1.3. Dotarea cu inventar de servire și pentru lucru

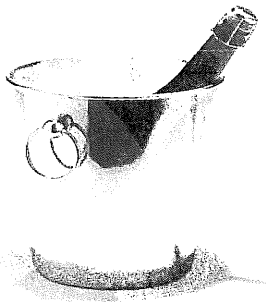
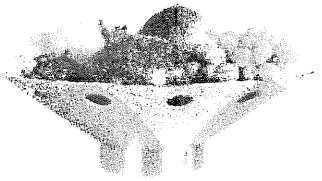
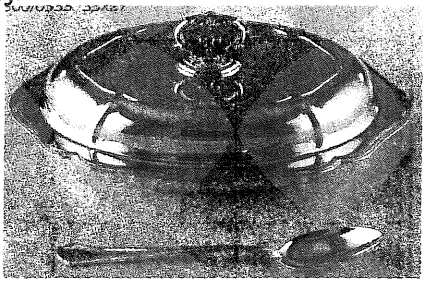
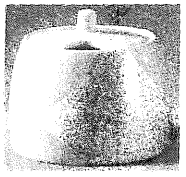
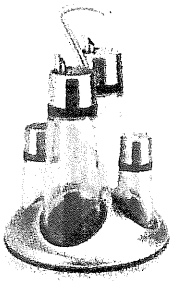
Inventarul de servire și lucru – cuprinde totalitatea obiectelor de inventar destinate/necesare efectuării corespunzătoare a serviciilor din unitățile de alimentație.

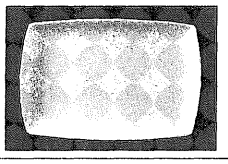
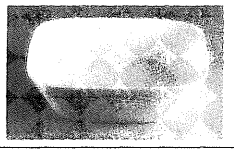
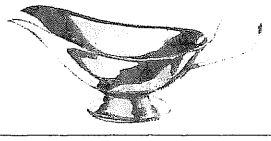
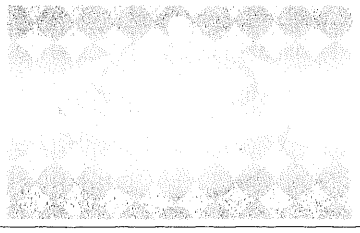
Include: **vesela, tacâmurile, sticlăria, lenjeria, accesoriile de serviciu, diverse.**

Vesela cuprinde totalitatea vaselor utilizate la masă: ***platouri, tăvi, farfurii, cești, căni, legumiere, raviere, salatiere, timbale, sosiere, supiere, ceainice, boluri*** etc. necesare la păstrarea, transportul și servirea preparatelor.

Bolurile	– se utilizează: pentru servirea compoturilor, a preparatelor lichide sau pentru clătirea degetelor, în cazul în care s-au consumat preparate din carne de pui, pește, raci etc. sau fructe (struguri, piersici, pere etc.) – sunt confecționate din porțelan, faianță, ceramică.
Cănile și ceainicele 	– se utilizează: pentru transportul și servirea cafelei, laptelui, ceaiului; – sunt confecționate din alpaca argintată, oțel inoxidabil, porțelan, ceramică, sticlă; – pot avea capacități diferite, cuprinse între 50 și 1000 ml și pot fi prevăzute cu capace; – pot fi de diferite tipuri: • cafetiere – pentru servirea cafelei • laptiere – pentru servirea laptelui • ceainice – pentru servirea ceaiului • picuri – pentru servirea laptelui pasteurizat sau pentru frișcă lichid
Cești **• Cană cafea** **• Cană ceai**  **• Cană supă** 	– se utilizează: pentru servirea unor băuturi calde nealcoolice (ceai, cafea, cacao), a preparatelor lichide (supe, creme, ciorbe, consomeuri) și a băuturilor alcoolice calde și reci, la unitățile cu specific (cramă, șură, colibă); – sunt confecționate din porțelan alb; – în funcție de destinația lor, pot fi de diferite tipuri: • pentru cafea – capacitate: 100-125 ml • pentru băuturi calde nealcoolice: 200-300 ml • pentru băuturi alcoolice reci sau calde: 75-150 ml • pentru ceai – capacitate: 225-250 ml • pentru consomme (cu două tortițe) – 250-350 ml • pentru ciorbe (cu sau fără tortițe) – 450-500 ml.

Cocotierele (paharele pentru ouă) 	– se utilizează pentru servirea ouălor moi la pahar. – au forma unor pahare mai mici, cu picior, având diametrul egal cu cel al unui ou – sunt confecţionate din porţelan, faianţă, ceramică.
Compotierele 	– se utilizează la servirea şi consumarea compoturilor – sunt confecţionate din porţelan, sticlă, cristal sau material plastic, cu formă semisferică – în funcţie de destinaţia lor, sunt de două feluri: – compotiere mici, pentru o porţie de compot – compotiere mari, pentru 4 sau 6 porţii.
Coşuleţele 	– se utilizează pentru servirea produselor de panificaţie – sunt confecţionate din alpaca argintată, oţel inoxidabil, porţelan, ceramică, sticlă – au formă de farfurie adâncă.
Cupele pentru îngheţată 	– se utilizează pentru prezentarea şi servirea sortimentelor de îngheţată; – sunt confecţionate din porţelan, faianţă, ceramică, inox, putând fi de diferite tipuri, în funcţie de capacitate (50, 100, 200 g).
Dozele pentru mujdei	– sunt confecţionate din porţelan, faianţă, ceramică şi sunt compuse din: dozator, capac.
Farfuriile **Farfurie suport** **Farfurie fel principal** **Fafurie adâncă (pentru preparat lichid)** **Farfurie gustări** **Farfurie pâine**	– se utilizează pentru: • transportul, • servirea clienţilor cu preparate • ca suport pentru alte obiecte de inventar; – sunt confecţionate din porţelan alb, faianţă (în unităţile modeste), ceramică (la unităţile cu specific naţional) – în funcţie de destinaţia lor, pot fi de diferite tipuri: • suport mare – cu diametru: 26-34 cm; este folosită pentru marcarea locului; • întinsă mare – cu diametru: 24-28 cm/26-30, pentru servirea preparatelor de bază, preparatelor din peşte, a gustărilor asortate mai consistente şi ca suport pentru transportul tacâmurilor, al supiere-lor etc.; • adâncă – cu diametru de cca 24 cm, pentru servirea preparatelor lichide, macaroane, cu capacitate de 300-400 de g/porţie; • farfurie ovală pentru porţii mari (steak, muşchiuleţ) şi de peşte întreg, de circa 35 cm (lungime) • farfurie pentru „pizza mare" cu diametrul de circa 34 cm • întinsă mijlocie: cu diametru de cca 20 cm, pentru gustări reci şi calde • întinsă mică (jour) – cu diametru de 16 cm, pentru pâine, sau suport pentru pahare, în baruri; • desert – cu diametru de 19-21 cm, pentru servirea gustărilor mai puţin consistente, a brânzeturilor, a deserturilor, a fructelor şi ca suport la servirea supelor la ceaşcă, a gustărilor sub formă de cocteil (montate la cupă), a deserturilor montate la cupă şi pentru servirea copiilor • suport cesti ceai şi cafea – diametru de 11-13 cm; • suport mic (unt, lămâie) – cu diametru de 11-12 cm, pentru a servi untul şi lămâia; • pentru unt şi gem – cu diametru de 8 cm;

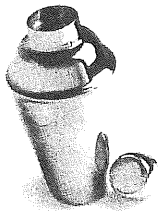
Frapierele 	– sunt folosite la transportul și păstrarea la gheață a șampaniei și a altor băuturi – au diferite forme, cea mai folosită fiind cea de trunchi de con, baza mică formând partea inferioară. – pe două laturi opuse sunt prevăzute două toarte, de care se prind cu ambele mâini, pentru a fi transportate. – după materialul din care sunt confecționate și după destinația lor, sunt de două feluri: • confecționate din tablă, așezate pe suporturi speciale ce se găsesc lângă masa consumatorilor, folosite la transportul și păstrarea la gheață a băuturilor; acestea se așază pe suporturi speciale, ce se găsesc lângă masa consumatorilor, acoperite cu un șervet; • confecționate din metal inoxidabil sau alpaca argintată; acestea se transportă pe un suport format dintr-o farfurie întinsă, acoperită cu ancăr sau șervet și se așază pe marginea mai liberă a blatului mesei.
Fructierele 	– se folosesc la montarea, transportarea și servirea fructelor. – sunt confecționate din porțelan, faianță, alpaca argintată, metal inoxidabil cristal sau material plastic – au diferite forme: ovale, rotunde, cu sau fără picior.
Legumierele 	– se utilizează la transportul, prezentarea și servirea legumelor sau a preparatelor din legume cu și fără carne, cu sosuri; – sunt confecționate din alpaca argintată, oțel inoxidabil, porțelan, ceramică – pot fi pentru una, patru sau șase porții – de regulă, sunt prevăzute cu capace de mărime adecvată.
Lușurile 	– se utilizează la trecerea preparatelor lichide din boluri, supiere, compotiere etc. în farfurii adânci sau căni. – sunt confecționate din metal inoxidabil au două părți componente: mâner lung de 290 mm și căuș lat de 76 mm.
Mușțarierele 	– se utilizează la servirea muștarului. – sunt confecționate din porțelan și sunt compuse din: dozator, capac, linguriță.
Olivierele 	– se folosesc la servirea unor condimente (ulei, oțet, sare, piper, boia) pentru pregătirea, de către clienți, a sosurilor pentru salatele din cruditați sau pentru completarea condimentării unor preparate servite – se compun din două părți: suportul, confecționat din metal inoxidabil sau material plastic, două dozatoare cu capac, sub formă de sticluță, cu dopuri confecționate din sticlă și două borcane cu capac.
Osierele 	– se utilizează pentru depunerea resturilor rezultate din consumarea diferitelor preparate din carne și pește; – sunt confecționate din porțelan, faianță, ceramică, în formă de semilună (17x8 cm).

Platourile 	– se utilizează la montarea, transportul, prezentarea şi servirea preparatelor fără sos sau cu sos puţin; – pot fi confecţionate din porţelan, faianţă, ceramică, alpaca argintată, metal inoxidabil, sticlă sau cristal – sunt de diferite forme şi mărimi: • formă: ovale, rotunde, dreptunghiulare, pescăreşti (ovale alungite) • mărime: depinde de numărul de porţii şi de materialul din care este confecţionat pentru 1–2, 4–6, până la 10–12 porţii.
Presărătoarele 	– se compun din două părţi: dozatorul şi capacul perforat – se folosesc pentru transportarea şi servirea diferitelor condimente ca: sare, piper, zahăr farin etc. – cu ajutorul lor clienţii condimentează sau completează gustul preparatelor servite – sunt confecţionate din porţelan, metal inoxidabil, sticlă, cristal, alpaca argintată sau material plastic – au diferite forme: cilindric, ciupercă, butoiaş etc.
Ravierele 	– se utilizează pentru montarea şi servirea diferitelor gustări reci, salate, în special în unităţile cu servire rapidă – sunt confecţionate din porţelan alb, glazurat, faianţă, sticlă – au formă: ovală, dreptunghiulară.
Salatiere 	– se utilizează la montarea, transportul şi servirea salatelor ce însoţesc preparatele de bază; – sunt confecţionate din porţelan alb, glazurat; – pot avea diferite forme (pătrată, rotundă), pentru una, două sau patru porţii.
Scrumierele 	– se utilizează pentru sprijinirea ţigărilor şi colectarea scrumului şi a resturilor – sunt confecţionate din porţelan, faianţă, ceramică; pot avea forme diferite.
Servicii diverse 	– se folosesc în special pentru servirea micului dejun – pot fi confecţionate din porţelan, faianţă, alpaca argintată, metal inoxidabil, sticlă sau porţelan – cele mai folosite în unităţile de alimentaţie sunt: • serviciul pentru unt şi gem, format din două farfurioare cu diametrul de 85 mm • servicii pentru cafea şi lapte sau pentru ceai şi lapte, formate din două căni de construcţie specială • serviciu filtru, pentru prepararea şi servirea cafelei, care se aseamănă cu un ceainic, având în partea superioară un filtru format dintr-un recipient cu bază perforată, un presărător şi capac; în acesta se dozează cafeaua, peste care se toarnă apa fierbinte, trecându-se apoi în ceaşca aşezată în prealabil pe masă, în partea dreaptă a farfuriei suport de pe blatul mesei; este confecţionat din porţelan, alpaca argintată sau metal inoxidabil.
Sosierele 	– se utilizează pentru transportul, prezentarea şi servirea sosurilor calde sau reci, care se asociază cu diferite preparate culinare – sunt confecţionate din alpaca argintată, oţel inoxidabil, porţelan, ceramică – au formă specifică şi mărimi diferite – sunt fixate sau nu pe suport.
Supierele 	– se utilizează pentru transportul, servirea supelor, cremelor, ciorbelor – sunt confecţionate din alpaca argintată, oţel inoxidabil, porţelan, ceramică, având formă de semisfere cu două toarte – sunt formate din: supiera propriu-zisă, prevăzută în partea superioară, de o parte şi de alta cu două toarte, şi capacul, prevăzut într-o margine cu o deschizătură prin care se trece mânerul luşului – pot avea capacităţi diferite, pentru una – patru porţii.

Spirtierele

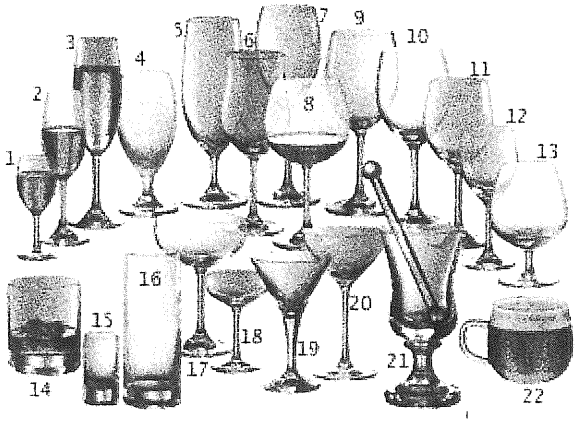
– se utilizează pentru prepararea și menținerea la cald a preparatelor
– sunt confecționate din inox; pot avea formă: ovală, rotundă.

Shakerele



– se utilizează pentru prepararea amestecurilor de băuturi (a cocteilurilor);
– au formă conică, putând fi de diferite tipuri, în funcție de capacitate: 400–500 ml.

Sticlăria cuprinde totalitatea obiectelor din sticlă, semi-cristal și cristal, destinate servirii și consumului băuturilor: pahare, căni, carafe.

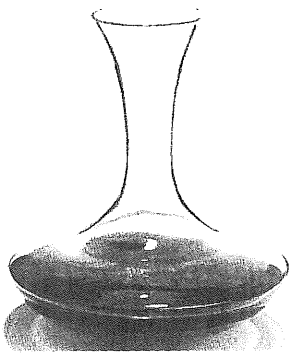


• Paharele

1. Pahar pentru lichior
2. Pahar pentru cherry
3. Pahar pentru șampanie
4. Pahar pentru apa minerală
5. Pahar pentru bere
6. Pahar pentru vin rozaliu
7. Pahar pentru șampanie
8. Pahar pentru vin de Burgundia
9. Pahar pentru vin roșu de masă
10. Pahar pentru vin alb de masă
11. Pahar pentru Rheinwein (vin)
12. Pahar pentru vin (desert)
13. Pahar pentru coniac
14. Pahar pentru whiskey
15. Pahar pentru vodcă
16. Pahar pentru apă plată sau suc
17. Pahar pentru șampanie
18. Pahar pentru lichior
19. Pahar pentru vermut
20. Pahar pentru cocktail
21. Pahar pentru Grog (băutură alcoolică din coniac sau rom)
22. Pahar pentru ceai sau punch

– sunt confecționate din sticlă, semicristal și cristal;
– trebuie să îndeplinească o serie de cerințe: să fie transparente, rezistente și ușor de întreținut, să aibă o stabilitate bună, să nu fie colorate sau cu decoruri colorate, să se armonizeze cu restul inventarului;
– în funcție de capacitate, pot fi:
• pahare pentru aperitive: cupe, baloane, tumblere, între 75 și 150 ml;
• pahare pentru vin alb: între 100 și 125 ml;
• pahare pentru vin roșu: între 125 și 150 ml;
• pahare pentru apă: între 150 și 250 ml;
• pahare tip sondă, pentru servirea berii: 300–500 ml;
• pahare tip sondă (formă cilindrică sau conică) pentru servirea băuturilor răcoritoare și a băuturilor în amestecuri: 200–300 ml;
• cupe și flute, pentru șampanie, 150–200 ml;
• pahare pentru coniac, sub formă de balon, sau ovale cu capacitate de maximum 300 ml
• pahare pentru lichioruri: 50–100 ml;
• pahare sau căni pentru bere: 300–500 ml;
• pahare speciale pentru băuturi în amestec: 150, 200, 250 ml;
• pahare pentru băuturi răcoritoare: trumbler (pahar drept), cu capacitatea între 250 și 400 ml;
• pahare pentru apă minerală: trumbler mijlociu, cu capacitatea între 200 și 300 ml;
• pahare pentru whisky trumbler mic sau trumbler cu baza mai groasă;
• cilindri gradați, cu unități de măsură în bar: 25, 50, 100, 150, 250 ml.

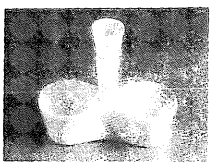
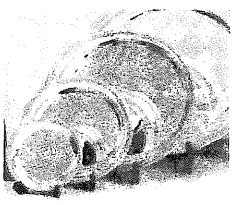
• Carafele



– se utilizează la aducerea și servirea vinurilor roșii, precum și la operația de decantare

• Cănile de sticlă

– în funcție de destinație pot avea diferite forme și dimensiuni
• căni pentru servirea apei, cu o capacitate de 1000-2000 ml, folosite în cantine sau în unități cu servire rapidă;
• căni pentru servirea vinului de la butoi, cu o capacitate de 200-1000 ml, folosite, de regulă, în unitățile publice de alimentație cu specific național (crame, mustării etc.);
• căni pentru servirea berii neîmbuteliate, confecționate din sticlă sau ceramică cu capacitatea de 300 ml (țap), sau de 500 ml (halbă), folosite în restaurantele-berării și în patiserii.

Solnițele 	– sunt confecționate din porțelan, faianță, ceramică, metal inoxidabil, sticlă, material plastic – sunt compuse, de regulă, din trei părți: două alveole în care se dozează sare și, la mijloc, o prelungire spre partea superioară prevăzută cu o alveolă cu diametrul mai mic, pentru scobitori.
Tăvile 	– se utilizează pentru preluarea de la secții a băuturilor porționate la pahar, transportul diferitelor obiecte de inventar (cești, farfurioare, tacâmuri) și pentru debarasarea obiectelor de inventar; – pot fi confecționate din alpaca argintată, inox, aluminiu, material plastice – pot avea diferite forme: rotundă, ovală, dreptunghiulară, cu sau fără tortițe

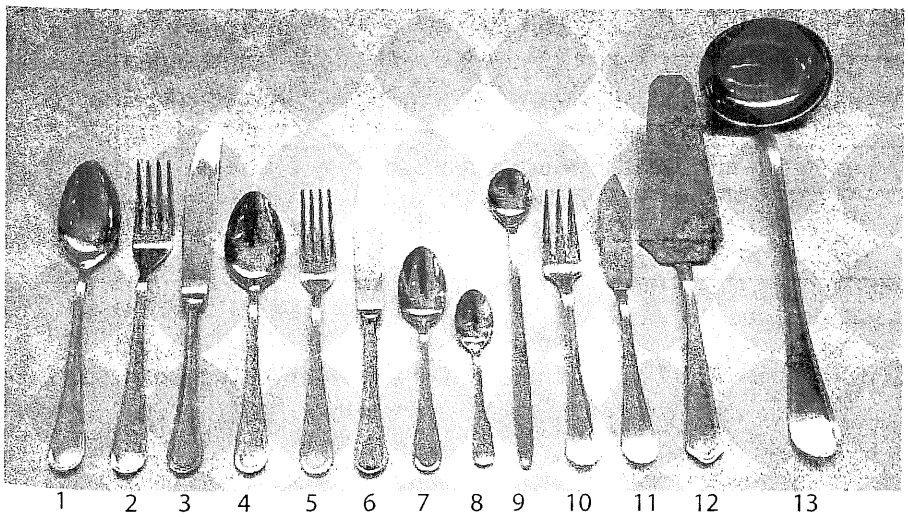
Tacâmurile – sunt destinate consumului preparatelor servite
– sunt confecționate din metal sau din metal în combinație cu alte materiale.

Principalele tipuri de tacâmuri din dotarea restaurantelor sunt:

- **tacâmul mare**, format din:
  - lingura mare – se folosește la ciorbe sau la paste (împreună cu furculița mare);
  - furculița mare (cu patru furcheți) – se folosește împreună cu cuțitul mare la consumarea preparatelor de bază sau singură, la omlete;
  - cuțitul mare – se folosește împreună cu furculița mare la consumarea preparatelor principale și la efectuarea unor proporționări sau tranșări la gheridon,
  - tacâmul mare – este folosit și ca tacâm de serviciu.
- **tacâmul pentru gustări**, format din:
  - cuțit și furculiță;
  - tacâm intermediar având dimensiuni între tacâmul mare și cel de desert;
  - se utilizează pentru servirea gustărilor, a preparatelor intermediare și la mesele pentru copii.
- **tacâmul pentru desert**: format din: lingură, furculiță și cuțit, mai mici ca dimensiuni decât tacâmul pentru gustări;
  - se utilizează:
    - lingura – pentru consumarea cremelor, supelor, consomméurilor servite la ceașcă sau pentru gustări și pentru salate;
    - furculița și cuțitul – la servirea dulciurilor de bucătărie, la brânzeturi, fructe; pentru mesele pentru copii.
- **tacâmul pentru pește**, format din:
  - o furculiță având despărțitura dintre dinții de la mijloc mai lungă decât celelalte;
  - un cuțit cu lama mai lată, crestat puțin spre vârf pe muchia mai groasă, cu mânerul curbat de la baza lamei;
  - se utilizează: la preparatele din pește, la crustacee și la filetarea sau la porționarea diferitelor preparate din pește;
- **tacâmul pentru fructe**, format din: cuțit și furculiță pentru fructe, mai mici decât tacâmul pentru desert;
  - se utilizează: la consumarea fructelor.
- **linguriței:**
  - linguriță de ceai, pentru ceai, cafea cu lapte, lapte;
  - linguriță de cafea: pentru servirea cafelei în cești mici;
  - linguriță pentru prăjituri cu căușul aplatizat, rotunjit la vârf în cofetării;
  - linguriță pentru înghețată cu căușul sub formă de lopățică;
  - linguriță pentru iaurt cu căușul rotunjit la vârf;
  - linguriță pentru băuturi răcoritoare – la servirea în pahare tumblere mari tip sondă a unor băuturi care au în compoziție fructe, gheață, frișcă bătută etc.

■ **tacâmuri speciale:**
- lingura pentru creme, supe, consommeuri;
- pentru raci – cuțit cu lamă lată prevăzută cu un orificiu în care se prind (se rup) cleștii racului și furculiță cu doi furcheți
- pentru homari – un clește cu care se sparg „cleștii" și o furculiță de construcție specială cu care se scoate carnea din aceștia;
- pentru languste – furculiță cu doi dinți alungiți și cuțit prevăzut la baza lamei cu o pereche (apărătoare), care împiedică alunecarea degetelor pe lamă în timpul efectuării operațiilor de despicare și tăiere a langustelor
- pentru stridii – furculița cu trei dinți, având fiecare o lățime mai mare
- pentru melci – clește și furculiță cu doi furcheți
- pentru lămâie – furculița cu doi furcheți mai mici
- pentru unt – cuțit având aceeași mărime cu cel de desert, dar cu lama mai lată, rotunjită la vârf
- pentru icre negre (caviar), se folosește un cuțit cu lama mai lată;
- pentru sardele – furculiță cu orificii pentru scurgerea uleiului
- pentru fondue – furculiță lungă cu doi furcheți
- pentru prăjitură, tort – furculiță cu trei furcheți având în jur de 15 cm lungime
- pentru pepeni, furculița-cuțit, care are o lamă ascuțită iar în partea superioară a acesteia, trei dinți de dimensiuni egale.

■ **Tacâmuri ajutătoare serviciului:**
- tacâm pentru tranșat – cuțit și furculiță cu doi furcheți scurți, distanțați
- tacâm pentru salată – lingură și furculiță având aceeași formă și mărime
- cuțit pentru pepene
- tacâm pentru filetat pește: cuțit și furculiță
- foarfece pentru tranșat păsări
- foarfece pentru tăiat ciorchinii de struguri
- clește sau lopățică pentru prăjituri
- polonic (luș)
- tacâm pentru sparanghel
- clește pentru zahăr
- clește sau lingură pentru înghețată
- cuțit pentru tăierea și servirea brânzeturilor, prevăzut la vârf cu doi dinți;
- lingura pentru sos, având un căuș adânc și un cioc pentru servirea sosurilor
- clește pentru gheață, folosit de ospătar sau de client pentru servirea gheții
- paleta pentru tort, folosită de ospătar la servire.



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13

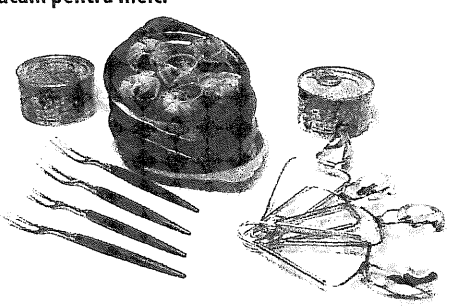
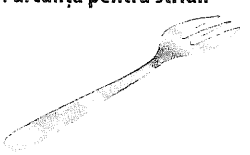
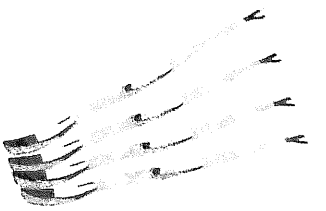
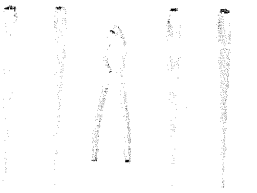
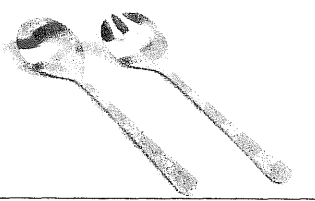
Este bine să știi

Dimensiunile orientative ale diferitelor tipuri de tacâmuri

- *Tacâmul pentru preparate de bază:* lingura lungă de 210 mm, cu căușul lat de 44 mm, furculița lungă de 210 mm, iar cuțitul de 248 mm.
- *Tacâmul pentru gustări:* furculița lungă de 195 mm și cuțitul de 215 mm.
- *Tacâmul pentru preparate din pește:* furculița lungă de 180 mm cuțitul lung de 212 mm, cu lama mai lată (95 mm).
- *Tacâmul pentru fructe:* furculița lungă de 157 mm, cu trei dinți egali și cuțitul lung de 180 mm, cu lama mai îngustă (15 mm).
- *Tacâmul pentru deserturi:* furculița lungă de 180 mm și cuțitul de 205 mm.
- *Lingura pentru consumarea deserturilor și a consommeurilor,* lungă de 180 mm, cu căușul lat de 39 mm.
- *Linguriță pentru prăjituri,* lungă de 140 mm.
- *Linguriță pentru înghețată,* lungă de 136 mm, cu căușul plat ca o lopățică.
- *Linguriță mocca pentru servirea zaharului la cafeaua neagră filtru,* lungă de 108 mm.
- *Linguriță pentru mazagran,* lungă de 208 mm, se folosește la omogenizarea amestecurilor de băuturi pregătite în pahare cu pereți groși.
- *Linguriță pentru consumarea iaurtului,* lungă de 176 mm.
- *Furculiță cu doi dinți, pentru lămâie,* lungă de 106 mm.
- *Tacâm pentru servirea salatelor,* format din furculiță și lingură, cu formă și mărime speciale.

1. Lingură de bază pentru supă/ciorbă
2. Furculiță mare/de bază
3. Cuțit mare/de bază
4. Lingură pentru desert/aperitive
5. Furculiță pentru desert
6. Cuțit pentru desert/aperitive
7. Linguriță pentru cafea
8. Linguriță pentru expresso
9. Linguriță pentru înghețată
10. Furculiță pentru pește
11. Cuțit pentru pește
12. Paletă tort
13. Luș

Tacâmuri speciale

Clește pentru fructe de mare	Clește pentru homar	Tacâm pentru melci 
Furculiță pentru stridii 	Furculiță pentru homar 	Tacâm pentru homar 
Furculiță pentru fructe de mare		Tacâm pentru salată 

Obiecte de inventar mărunt sau accesorii folosite în unitățile de alimentație:

- suport pentru numere de masă;
- bristoluri pentru Rezervat;
- suport pentru lumânări;
- suport pentru fanioane (drapele naționale);
- suport pentru toast sau pâine prăjită;
- suport pentru frapiere;
- suporturi pentru pahare (biscuit);
- tasuri pentru sticle sau halbe;
- capace pentru pregătirea, transportarea, servirea și consumarea preparatelor din ouă (ochiuri) și din caşcaval (la capac, pane).
- set cupe speciale pentru caviar/fructe de mare;
- zaharnițe/doze pentru zahăr cubic; dozator pentru zahăr tos;
- doze multifuncționale (cu capac de inox și linguriță de sticlă); pentru parmezan/gem/ muștar/ mujdei;
- găletuşe pentru gheață;
- musoar (fr. „moussoir") - baton pentru agitat vinul spumant/şampania pentru a degaja bulele;
- coşulețe de răchită pentru vin roşu;
- coşuri de răchită pentru fructe;
- storcător de lămâie;
- filtru de cafea;
- toaster;
- clopote de sticlă pentru acoperit platourile cu pateuri şi cu brânzeturi cu mirosuri puternice, penetrante;
- planşe de lemn mai mici, pentru servit (pastramă, fripturi etc.), în unitățile cu specific;
- reşouri sau spirtiere;

- timbale (tambale), folosite la transportarea, prezentarea și servirea crenvurștilor și a preparatelor cu mult sos
- tigăi de cupru pentru flambat;
- frigărui de metal sau de lemn;
- perie și făraș pentru curățat firimituri, racletă de metal (lamă curbată pentru curățat firimiturile);
- aspiratoare mici, silențioase, pentru curățat firimiturile;
- cleme/agrafe de plastic pentru fixat fețele de masă pe terase și în grădini de vară, în special când bate vântul.

Este bine să știi

Platourile dreptunghiulare se folosesc mai frecvent în cofetării sau la bufetul rece, pentru păstrarea sau expunerea produselor specifice.

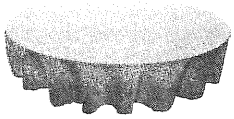
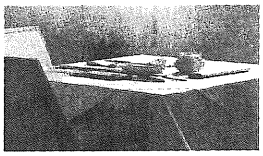
1.1.4. Dotarea cu lenjerie a restaurantelor

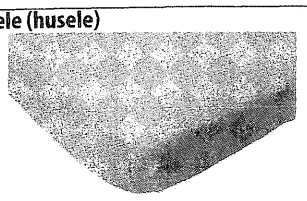
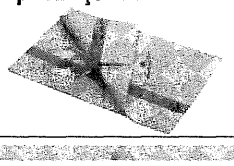
Lenjeria – cuprinde totalitatea materialelor textile folosite de către clienți sau de către lucrătorii unității: **fețe de masă, naproane, șervete, moltoane, cârpe de șters, șorțuri**.

Dotarea cu lenjerie se face diferențiat, în funcție de:
- categoria și profilul unității;
- sezonalitatea activității;
- profilul clientelei (permanentă sau în trecere).

Lenjeria de masă poate fi confecționată din toată gamă de țesături, de la bumbac 100%, la amestec de bumbac cu polyester și polyester 100%.

Principalele articole de lenjerie din dotarea unui restaurant:

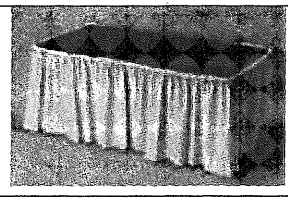
Ancărul	– este șervetul de serviciu al chelnerului; fiecare chelner are câte două-trei ancăre curate la începutul schimbului – este folosit pentru manipularea obiectelor de inventar în timpul servirii – are dimensiuni de 55 x 55 cm – este confecționat din pânză albă sau damasc.
Fețele de masă 	– au forma și dimensiunile meselor la care se folosesc, fiind, de regulă cu 60 cm mai mari decât blatul mesei – sunt confecționate din: damasc, țesături în amestec – fețele de masă folosite pentru recepții, mese festive, banchete se numesc fileuri.
Naproane 	– sunt obiecte de inventar textil care au rol de protejare a feței de masă și rol decorativ – sunt confecționate din: damasc, țesături în amestec – sunt asortate coloristic și dimensional cu fețele de masă – sunt de formă clasică, dreptunghiulară, dar pot fi și rotunde sau ovale, stil capac – nu au o dimensiune standard, confecționându-se după formă și mărimea mesei (cu 10 cm mai mari decât blatul mesei), dar cele folosite cu rol decorativ pot fi mai mici.
Șervete de masă	– sunt folosite pentru: • acoperirea îmbrăcămintei clienților, protejând-o de o eventuală pătare • ștergerea gurii/buzelor de resturile preparatelor sau ale băuturilor consumate • acoperirea produselor de panificație aduse la masă • ornarea meselor – sunt confecționate din același material ca și fețele de masă – au dimensiuni de 55 x 55 cm, 60 x 60 cm sau mai mari.

Moltoanele (husele) 	– sunt folosite pentru acoperirea blatului mesei – au rolul: • de a amortiza zgomotul produs de obiectele de inventar folosite • de a împiedica alunecarea feţei de masă • de a proteja feţa de masă (întrucât acestea se uzează, în special la marginea blaturilor) – sunt confecţionate din: material grosier (molton), de culoare albă – au dimensiuni egale cu cele ale tăbliei mesei, croite sub formă de husă
Şorţurile de protecţie pentru activităţi auxiliare	– sunt confecţionate din pânză albă sau din doc albastru – sunt folosite de personalul de servire pe parcursul desfăşurării activităţilor de pregătire
Cârpe pentru şters praful pe mobilier	– sunt confecţionate din: finet de culoare albă – au dimensiunile 50 x 50 cm
Cârpe speciale pentru şters vesela 	– au dimensiunile 50 x 50 cm – sunt confecţionate din in sau alte ţesături care nu lasă scame, de culoare albă

Este bine să ştii

Articolelor de lenjerie li se adaugă **perdele, draperii, covoare etc.** care vor fi alese în funcţie de categoria şi de specificul unităţii.

Se mai pot folosi **fustele protocol (skirt-uri), husele de scaun, fundele (eşarfele de scaun).**



1.2. Ambientarea, iluminarea, decorarea şi intimizarea sălii de servire

Este bine să ştii

Florile – prin culoare, varietate, miros – încântă simţurile şi induc relaxarea. O singură floare, pusă într-un vas potrivit cu dimensiunea ei, poate schimba radical aspectul salonului.

Aranjamentele ambientale dau personalitate salonului. La realizarea acestora se pot folosi flori naturale de sezon, frunze, crenguţe de brad, muşchi, stuf, spice, scoici, melci, pietricele, dar şi fructe sau legume, ştiuleţi de porumb, ardei, usturoi, funii de ceapă, bostani, alături de obiecte de artizanat, de vânătoare sau de pescuit, mai ales în restaurantele cu specific.

Indiferent dacă este vorba un restaurant elegant sau de unul familial, ceea ce îşi doresc clienţii este ca experienţa trăită să fie una de care să-şi aducă aminte cu plăcere. În asigurarea acestei experienţe, o contribuţie importantă o are ambianţa spaţiilor de servire şi nu numai.

De aceea, este foarte important ca la stabilirea conceptului restaurantului să se ţină cont de rolul simţurilor în perceperea acestei ambianţe.

Astfel, din punct de vedere vizual, o serie de elemente influenţează percepţia clienţilor asupra ambianţei: *formele şi dimensiunile* (spaţiilor, mobilierului, veselei ş.a.), *culoarea şi lumina, finisajele, decorurile folosite* şi, în final, *armonizarea tuturor acestor elemente.*

Câteva mici secrete pot contribui la succesul ambientării spaţiilor de servire:

– manipularea spaţiului vizual prin folosirea oglinzilor, care asigură deschiderea, mărirea spaţiului;

– intimizarea spaţiilor prin compartimentarea acestora cu ajutorul unor panouri decorative, jardiniere, piese de mobilier (de exemplu, canapele);

– crearea atmosferei prin iluminatul general şi prin iluminatul local: lămpi, aplice – care conferă spaţiului o notă aparte şi are ca efect inducerea unor stări de intimitate şi linişte;

– completarea atmosferei prin utilizarea culorilor; acestea trebuie alese în armonie cu iluminarea, știind că lumina poate schimba percepția culorilor, putând-o face fie mai intensă, fie mai pală.

– alegerea paletei de culori, care se poate face:

- *pornind de la culorile predominante ale specialităților culinare din meniu* de exemplu, pentru baruri – sushi, pentru restaurante pescărești – somon deschis, gri, grej, o tentă de verde oliv; restaurantele care pun accentul pe fripturi, pot opta pentru crem, muștar, roșu închis, șampanie, iar cele care pun accentul pe ingrediente proaspete pot alege între verde-deschis, verde-închis, alb, bej-roz;
- *utilizând albul și culorile neutre:* gri, culoarea nisipului, bej, maro-gri sau negru-cărbune, piersică, caramel, bej, olive, maron sau culori accentuând interiorul cu accesorii din artă, flori, șervete.

– alegerea unor decorațiuni care să rafineze și să confere stil spațiilor de servire: plante, aranjamente florale, lumânări, sfeșnice și candelabre ce creează mai multă intimitate, obiecte de artă, perdele, draperii.

Acustica reprezintă un alt element important al atmosferei, care trebuie să fie de intimitate, de sărbătoare. De aceea, zgomotele specifice produse de veselă, tacâmuri, discuții între angajați, trebuie reduse la minimum. Prea mult zgomot poate determina nesiguranță, dificultăți de comunicare, disfuncții în producție, probleme la nivelul personalului. De aceea, foarte importantă este izolarea fonică prin folosirea unor tratamente acustice prin aplicarea de plăci-plafon, prin acoperiri de pereți, precum și acustica tavanului, a mochetei, a draperiilor, a tapițerilor. O notă aparte o poate oferi muzica de fundal, care trebuie aleasă cu grijă.

La rândul lor, temperaturile, texturile, materialele și formele scaunelor, ale fețelor de masă, ale podelelor, finisajele, vesela, tacâmurile, sticlăria, cărămida, formează spațiul tactil, perceptibil prin atingere, care poate să confere senzații de confort sau disconfort, de căldură sau răceală (de exemplu tapiseriile, operele de artă, pot crea sentimentul de căldură).

Temperatura și calitatea aerului nu trebuie să distragă clienții de la experiența servirii mesei.

De aceea, este necesar un permanent control al temperaturii din spațiile de servire, care trebuie corelată cu condițiile concrete:

- un spațiu cu mai mulți clienți este mai călduros, deci temperatura trebuie coborâtă, în timp ce prezența unui număr restrâns de clienți necesită creșterea temperaturii;
- temperatura variază în funcție de distanța dintre clienți și ferestre și uși;
- perioada din an, climatul (temperat ș.a.);

Simțul olfactiv, frecvent trecut cu vederea în designul restaurantului, este foarte important, pentru că poate genera amintiri plăcute (un aer proaspăt, în care se percep ușoare influențe aromatice care trezesc papilele gustative) sau negative (mirosuri de vechi, de bere, de spațiu îmbâcsit cu fum de țigară etc.).

În sinteză, succesul decorării și intimizării spațiilor de servire este rezultatul:

- alegerii conceptului/ stilului și a temei salonului
- alegerii paletei coloristice
- stabilirii modalităților de iluminare: natural și artificial, general și local
- folosirii unor tehnici/metode de manipulare a spațiilor
- alegerii mobilierului, veselei etc. și a unor sisteme de încălzire/ventilație/ climatizare eficiente și economice
- selectării accesoriilor, a ornamentelor și a altor elemente decorative (perdele, draperii, tapet) și îmbinarea lor armonioasă
- asigurării unității dintre toate aceste elemente, începând de la designul meniurilor până la decorațiuni, tablouri, sculpturi sau alte accesorii.

Recomandări

Pentru a crea o ambianță cât mai relaxantă în organizarea și amenajarea salonului unui restaurant trebuie să urmărească:

- asigurarea intimității spațiului
- să lase fiecărui client impresia că ocupă cea mai bună masă;
- serviciul executat în salon să nu incomodeze clientul, ci dimpotrivă, să îl încânte;
- să se utilizeze un mobilier diversificat ca formă și culoare, cărucioare, miniexpoziții de prezentare, precum și elemente de decor, efecte de sunet și lumină, iar acolo unde se poate, punerea în valoare a peisajului înconjurător;
- completarea tuturor acestora de asigurarea unei temperaturi optime, aerisirea spațiilor și un iluminat variat corespunzător.

Amplasarea salonului se face în apropierea bucătăriei și a oficiului, dar trebuie astfel organizat și amenajat încât să fie ferit de zgomote, mirosuri și alte influențe.

Este bine să știi

Culorile neutre creează un sentiment de pace și o stare generală bună, fiind propice pentru discuții liniștite în familie sau cu prietenii.

Combinaţia tuturor acestor elemente influenţează experienţa trăită de clienţi în restaurant: ceea ce simt, modul în care acţionează, cât timp rămân şi, în final, dacă vor reveni sau nu în restaurant.

1.3. Activitatea de curăţenie şi întreţinere a spaţiilor de servire

O componentă importantă a calităţii serviciilor oferite o reprezintă asigurarea unei curăţenii şi igiene impecabile atât la nivelul tuturor spaţiilor unităţii cât şi la nivelul echipamentelor folosite.

Curăţenie înseamnă:
- aer proaspăt,
- mobilier şi încăperi curate,
- eliminarea oricăror posibilităţi de contaminare cu diferite microorganisme.

1.3.1. Tipuri de curăţenie

Prin curăţare se înţelege – îndepărtarea mecanică (manuală şi/sau automată) a oricăror forme de deşeuri, detritusuri, praf sau depuneri de materiale nefolositoare rezultate în urma activităţilor umane, în unitatea de folosinţă publică.

Curăţenia efectuată în spaţiile de servire include curăţarea încăperilor şi a mobilierului din dotarea acestora.

Aceasta se efectuează **zilnic** sau **periodic**.

Lucrările de curăţenie şi întreţinere efectuate zilnic vizează toate spaţiile existente, şi anume:
- spaţiile de servire;
- holurile;
- grupurile sanitare;
- anexele (oficii, spaţii pentru gheaţă, camere de gunoi).

De obicei, există personal angajat special pentru aceste activităţi, însă personalul de servire are şi el o serie de sarcini, mai ales în perioadele cu flux redus de consumatori.

Este bine să ştii

Aplicarea corectă a curăţeniei determină distrugerea microorganismelor în proporţie de 95%.

■ **Zilnic,** în saloanele restaurant se vor curăţa:
- pardoselile
- mobilierul
- aplicele
- lambriurile
- oglinzile
- plantele.

Operaţiile se execută după terminarea programului, în toate secţiile, inclusiv în grupurile sanitare, şi presupun **igienizarea echipamentelor, a ustensilelor, a suprafeţelor, a spaţiilor de lucru.**

Operaţiile efectuate în vederea igienizării spaţiilor de servire sunt:
- aerisirea tuturor încăperilor în timpul şi după efectuarea curăţeniei;
- curăţarea (perierea) blatului meselor şi al scaunelor;
- degajarea mobilierului de pe pardoselile care urmează a fi curăţate (dacă spaţiul permite);

• ștergerea prafului de pe tavan, pereți, draperii;
• curățarea pardoselii care se face în funcție de materialul din care este confecționată aceasta;
• ștergerea prafului de pe mobilier, plante ornamentale, lambriuri, corpuri de iluminat;
• ștergerea oglinzilor și a geamurilor;
• ordonarea mobilierului;
• pulverizarea de substanțe plăcut mirositoare.

■ **Periodic, se efectuează curățenie generală (de fond)**, care se realizează detaliat, astfel încât să se asigure igienizarea tuturor spațiilor (pardoseală, pereți, tavane, corpuri de iluminat, carcase protecție guri ventilație, filtre instalație de ventilație/climatizare, plase contra insectelor etc.), a echipamentelor, a suprafețelor de lucru.

Curățenia generală prevede:
• spălarea cu apă caldă și detergent a pereților, a podelelor, meselor, spațiilor frigorifice și a utilajelor;
• curățarea sistematică a spațiilor exterioare;
• spălarea geamurilor, a ferestrelor și a ușilor;
• spălarea/curățarea chimică a perdelelor, a draperiilor;
• lustruirea mobilelor și lambriurilor;
• spălarea și curățarea corpurilor de iluminat (lustre, aplice, globuri);
• curățarea de praf și păienjeni a pereților, folosindu-se perii cu mâner lung;
• curățarea covoarelor, a scaunelor și a canapelelor tapisate (se scot afară) cu o cârpă muiată în oțet, pentru reîmprospătarea culorilor;
• efectuarea, după necesități, a operațiilor de dezinfecție, dezinsecție și deratizare, pentru reducerea numărului de microorganisme și pentru distrugerea insectelor și a rozătoarelor.
• verificarea stării mobilierului și a utilajelor.

Este bine să știi

■ **Pardoseala din mozaic, piatră, marmură:**
• se mătură
• se spală cu peria, cu apă caldă și cu detergent 1%
• se șterge cu o cârpă groasă din cânepă (sac), care se clătește din timp în timp.

■ **Pardoseala din parchet:**
• se mătură,
• resturile menajere și praful ce nu au putut fi luate cu mătura se strâng cu o cârpă umedă.

■ **Pardoseala acoperită parțial sau integral cu covoare sau mochete:**
• se mătură, pentru colectarea resturilor grosiere (mătura trebuie să fie în permanență umedă)
• se aspiră.

1.3.2. Materiale și echipamente tehnice pentru curățenie și întreținere

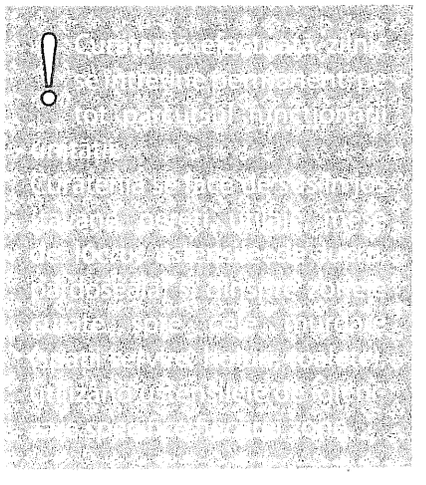
Desfășurarea eficientă a activității de curățenie presupune folosirea unor materiale și echipamente eficiente. Dintre acestea, cele mai folosite sunt:
• substanțele utilizate pentru curățenie
• obiectele pentru curățenie
• echipamentele tehnice

Substanțe utilizate pentru curățenie și întreținere

– sunt folosite pentru îndepărtarea diferitelor corpuri străine de pe obiectele de inventar sau de pe diferite suprafețe.

▪ **Detergenții**
– au acțiune de curățire și dezinfectantă
– se dizolvă în apă într-o anumită proporție (1-2%), în funcție de recomandările producătorilor și cu soluția obținută se spală sau se șterg suprafețele de curățat.

▪ **Substanțele dezinfectante**
– se folosesc pentru distrugerea bacteriilor și a altor microorganisme patogene care se găsesc în mediul extern, pe piele, pe diferite suprafețe



! Ordinea de efectuare a activității de igienizare este următoarea:
- curățare mecanică;
- spălare cu detergenți;
- clătire;
- dezinfecție;
- clătire;
- uscare;
- verificarea modului de realizare a igienizării.

  - cele mai folosite sunt: varul cloros, bromocetul, cloramina, spirtul medicinal ș.a.
  - utilizarea lor se face în funcție de instrucțiunile date de producător și de organele sanitare.
- **Produsele petroliere**
  - petrosinul, tinerul, neofalina sunt utilizate, după caz, pentru curățarea pardoselilor, pentru scoaterea diferitelor urme de vopsea, ulei, duco, precum și pentru curățarea diferitelor pete de pe tapițerii, mochete etc.
- **Substanțele de curățat** se folosesc pentru curățarea diferitelor tipuri de suprafețe; dintre acestea, menționăm:
  - soluții pentru obiecte metalice, geamuri, oglinzi, marmură
  - agenți decapanți
  - praf de cretă
  - impregnatori
  - substanțe de protecție.
- **Produsele pentru întreținere**
  - soluții speciale pentru obiecte sanitare;
  - produse de curățenie pentru metale și furnituri;
  - produse pentru curățarea mochetelor, a covoarelor, a carpetelor, a tapițeriilor.
- **Săpunurile**
  - se folosesc, pentru obținerea săpunadei (săpun sub formă de fulgi – 1-2 linguriță la 2l de apă)
  - spălatul mâinilor (cel lichid)
- **Substanțele odorizante și dezodorizante**
- **Insecticide și raticide** – sunt folosite pentru distrugerea insectelor și a rozătoarelor.

Ustensile pentru curățenie:

- mături pentru curte, din nuiele
- perii din rădăcini
- perii din fire sintetice pentru pereți și pardoseli
- perii cu suport pentru W.C.
- perii cu coadă speciale pentru păianjeni/ geamuri
- mături mecanice
- teuri cu cârpe special pentru spațiile anexe.
- mături PVC stradă și sorg
- mături pentru stradă din P.V.C. și din sorg
- perie pentru haine, lustru, covoare, plafon
- mopuri ecologice din bumbac
- micromop plat din bumbac cu suport
- set găleată cu mop bumbac
- găleată cu storcător.

Obiecte textile și din hârtie

- pânză de sac
- pânză de in
- cârpe moi din finet sau molton.
- hârtie prosop.

Este bine să știi

Curățarea corectă a obiectelor de inventar include următorii pași:
- curățarea de resturi alimentare;
- sortarea obiectelor de inventar;
- degresarea sumară cu jet de apă fierbinte;
- săpunarea (spălarea în soluție de săpun, apă caldă 45 °C cu amestec de detergenți amonici 1–2%);
- limpezirea cu apă caldă;
- dezinfecția cu soluție de bromocet 2‰, timp de 10 minute;
- clătirea cu apă rece și uscarea acestora.

Obiecte de colectare și depozitare

- fărașe
- ligheane
- cutii metalice cu capac și pedală
- pubele
- aparate pentru măcinat deșeuri.

Echipamente tehnice

- aspiratoare industriale fixe sau mobile pentru praf, lichide și deșeuri solide
- mașini pentru spălat vesela și paharele
- mașini pentru spălat și lustruit pardoseli
- mașini monodisc pentru întreținere
- echipamente de curățat cu jet de apă sub presiune.

Curățenia și întreținerea inventarului de servire și de lucru

Pentru curățarea **obiectelor de inventar** se întrebuințează detergenți speciali, în funcție de materialul din care sunt alcătuite.

Operația se efectuează individual, sortându-se cu această ocazie cele ce prezintă defecte și eliminându-se din circuit.

Periodic, se îndepărtează depunerile de calcar sau de oxid de pe obiectele de inventar, cu soluții speciale, cu ajutorul periilor.

Lenjeria din dotarea salonului se spală după fiecare întrebuințare în regim propriu sau prin serviciile de curățătorie.

Zilnic se curăță și celelalte obiecte de inventar, și anume:

- **consolele:** se golesc de toate obiectele, se curăță cu cârpe umede și apoi uscate, se elimină petele.
- **cărucioarele de prezentare** – dacă sunt electrice se deconectează de la rețea, apoi se curăță și se dezinfectează.
- **spirtierele** – se umplu în fiecare dimineață cu alcool și se curăță.
- **vitrinele frigorifice și loveratoarele** se curăță cu atenție, mai ales porțiunile cu geamuri.
- **plăcile șofante** (care mențin preparatele calde) se deconectează de la rețea înainte de curățare.
- **presărătorile** de sare sau piper: se verifică zilnic, se spală, se pun la scurs, se completează cu sare sau piper.
- **olivierele** – se curăță, se completează, iar periodic se golesc și se curăță inclusiv dopurile metalice.
- **mușt arierele** – se împrospătează, se poate adăuga puțin oțet sau vin alb sec, iar deasupra se poate adăuga puțin ulei.
- **flacoanele de condimente** – se șterg zilnic în exterior cu o cârpă moale, uscată, se completează zilnic.
- **blaturile de lemn** – se spală, se dezinfectează, se usucă și se feresc de praf, se folosesc special pentru legume, carne, pește.
- **vazele de flori** – se schimbă apa zilnic, se spală în interior cu peria, se șterg.
- **suporturile pentru lumânări** – se înlătură ceara, se curăță, se înlătură petele.
- **frapierele** – se lustruiesc cu peria.

! Substanțele utilizate pentru curățenie și întreținere trebuie să îndeplinească o serie de condiții:
- Să nu fie toxice și periculoase la manipulare
- Să nu fie corozive
- Să se poată îndepărta ușor prin clătire
- Să aibă capacitate mare de pătrundere
- Să emulsioneze grăsimile
- Să nu aibă mirosuri persistente și puternice

Cele mai solicitate produse

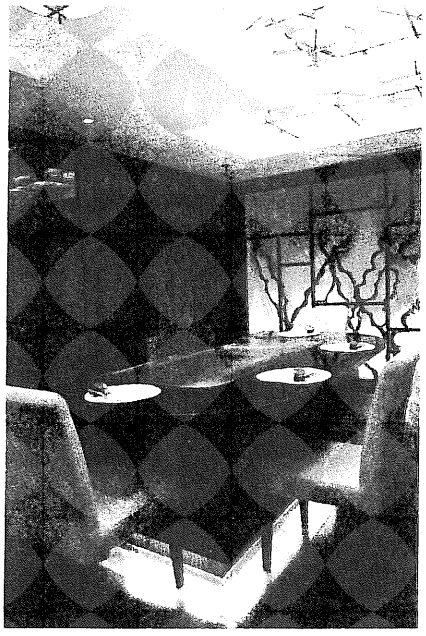
Asil Group: „detergenții pentru bucătării, mopuri, lavete, detergenți pentru pardoseli, săpunuri, dezinfectanți, dispersere săpun."

Ecolab: detergenți și aditivi de spălare automată a veselei, detergenți pentru spălarea pardoselilor și a suprafețelor, dezinfectanți pentru suprafețe, detergenți pentru spălarea cuptoarelor și plitelor, soluții de întreținere a inox-ului, săpunul dezinfectant.

Lavanda Expert: produse pentru curățarea și dezinfectarea suprafețelor aflate în contact cu alimentele, care au și o mare putere de eliminare a petelor, detergenți alcalini foarte puternici, destinați curățării veselei și a articolelor din sticlă, odorizanți."

Selgros Cash & Carry Romania: detergenți profesionali pentru spălarea automată sau manuală a veselei, produse de igienizare a suprafețelor și degresanți.

Capitolul 2 – PREGĂTIREA UNITĂŢII PENTRU PRIMIREA CLIENŢILOR



Restaurantul este un teatru în care masa este scena, iar bucătăria constituie culisele. De aceea, niciun detaliu nu trebuie neglijat pentru ca „piesa" să fie apreciată la maxima sa valoare.

Dacă paralela vă inspiră, imaginaţi-vă cine sunt şi ce importanţă au actorii, construiţi-le roluri şi, mai ales, gândiţi-vă ce ar asigura satisfacţia deplină a spectatorilor: decor, costume, text.

Mai ales că spectacolul e interactiv...

Pregătirea unităţii de alimentaţie pentru primirea şi servirea consumatorilor constă în:

- pregătirea obiectelor de servire;
- aranjarea salonului pentru servirea clienţilor;
- pregătirea chelnerilor pentru începerea activităţii de primire şi servire.

Aranjarea salonului de servire se face în două etape:

- după terminarea programului de funcţionare;
- înainte de sosirea consumatorilor.

2.1. Aranjarea salonului după terminarea programului de funcţionare

Aranjarea salonului de servire după terminarea programului de funcţionare se face de către chelner şi de către ajutorul de chelner, după ce ultimul consumator a părăsit salonul, astfel:

- *se debarasează mesele şi masa de serviciu de obiectele de inventar* folosite şi nefolosite şi se transportă la oficiul de menaj, cu respectarea tuturor regulilor privind manipularea obiectelor de servire;
- *se ridică apoi frapierele din suporturi* şi se transportă la locul fixat; se golesc de resturile de apă şi gheaţă şi se aşază în stive, cu gura în jos;
- *se strâng feţele de masă,* după cum urmează:
  - cele curate se strâng cu grijă şi se împăturesc, respectând cutele făcute la călcat;
  - cele murdare se strâng câte nouă şi se înfăşoară într-o altă faţă de masă, pentru a fi duse la spălătorie;
  - cele ude şi murdare se numără şi se duc la uscătorie;
- *se curăţă şi scutură de praf scaunele,* folosind o cârpă de praf;
- *se curăţă pardoseala* utilizând produse adecvate materialului din care este confecţionată;
- *se aspiră mocheta;*
- *se aerisește sala;*
- *se curăţă obiectele de servire şi mobilierul existent;*
- *se şterge praful* după 20–30 de minute de la terminarea curăţeniei, folosind o cârpă moale;
- *se şterg oglinzile, geamurile şi lustrele* o dată pe săptămână sau ori de câte ori este necesar;

- *se aranjează florile și aranjamentele florale*
  - se schimbă apa și se aruncă florile ofilite;
  - se șterg frunzele plantelor decorative cu o cârpă moale și se udă;
  - aranjamentele artificiale se șterg de praf cu o cârpă moale.

Paralel cu această curățenie efectuată la terminarea programului, există activități de întreținere și ordonare a obiectelor de inventar pe tot parcursul zilei.

Ospătar

Este bine să știi

După terminarea serviciului, personalul din restaurant trebuie să efectueze câteva operațiuni obligatorii pentru asigurarea unor spații și dotări curate, pregătite pentru ziua următoare și lăsate în siguranță.

Șeful de sală	Ospătarul	Barmanul
• Se asigură că toate echipamentele alimentate cu curent electric și gaze sunt închise și cablurile sunt scoase din priză • Returnează orice echipament special în zona de lucru din care provine • Închide toate ferestrele și verifică ieșirile de incendiu • Controlează ca toate sarcinile să fie realizate într-o manieră corespunzătoare, înainte ca personalul să termine schimbul.	• Completează inventarul din consolă conform necesarului • Șterge consolele și gheridoanele • Curăță mesele • Închide și curăță loveratoarele și plăcile șofante • Returnează echipamentul special • Returnează la oficiu tacâmurile și vesela care sunt în plus • Scoate din priză a ștechereleor aparatelor electrice • Returnează șefului de sală listele de preparate la consolă • Își verifică raionul împreună cu șeful de sală.	• Șterge toate suprafețele de lucru • Se asigură că tot echipamentul este spălat, uscat și așezat la locul prescris, pentru o utilizare viitoare • Spală, curăță, usucă și depozitează paharele și ustensilele din sticlă • Golește căruciorul pentru băuturi și coșul de gunoi, apoi înlocuiește sacul de plastic al coșului • Stochează feliile de lămâie și de portocală în frigider • Curăță podeaua • Curăță mașina de spălat sticlăria • Stinge becurile de la pivniță • Completează stocul barului • Verifică aria de responsabilitate cu șeful de sală.

2.2. Pregătirea salonului de servire înaintea sosirii clienților. Pregătirea serviciilor

Aranjarea salonului de servire înaintea de sosirea consumatorilor se realizează de echipa de serviciu în următoarele etape:

a) pregătirea personalului;

b) aranjarea mesei (*mise-en-place*-ul);

c) așteptarea consumatorilor.

2.2.1. Pregătirea personalului

Careul – reprezintă acțiunea de instruire a brigăzii de servicii de către directorul de restaurant și șeful de sală.

Cu această ocazie:

– se verifică:
- prezența lucrătorilor;
- ținuta corporală și vestimentară a acestora;
- dacă fiecare chelner are asupra sa ustensilele de lucru: ancăr, tirbușon, brichetă, pix, blocnotes pentru notarea comenzilor, bonier pentru bonuri de marcaj, ceas, batistă etc.

- se anunţă schimbările în programul de lucru, absenţa unuia dintre colegi şi noile evenimente;
- se prezintă meniul zilei şi preparatele noi, în colaborare cu bucătarul
- gestionarul aduce la cunoştinţă lipsurile constatate şi recomandă remedierea deficienţelor.

2.2.2. Aranjarea meselor (*mise-en-place*)

Mise-en-place-ul – reprezintă totalitatea operaţiunilor ce se efectuează pentru pregătirea, aranjarea mobilierului şi a obiectelor de inventar pentru serviciul destinat servirii diferitelor mese şi categorii de consumatori.

Etapele *mise-en-place*-ului

Efectuarea *mise-en-place*-ului presupune parcurgerea etapelor enumerate mai jos:

Aerisirea sălilor	– se realizează prin deschiderea uşilor, a ferestrelor, a glasvandurilor sau prin punerea în funcţiune a aerului condiţionat.
Ştergerea prafului	
Alinierea şi fixarea meselor	– se verifică amplasarea acestora pe locurile prevăzute în schema unităţii sau a acţiunii – se folosesc ca reper prima şi ultima masă, celelalte aliniindu-se după acestea, având grijă ca între ele să existe un spaţiu suficient pentru efectuarea lejeră a serviciului şi accesul clienţilor – se verifică/reglează stabilitatea lor;.
Fixarea moltonului	– prin prinderea lui: • de blatul mesei, cu ajutorul unui elastic sau • de picioarele meselor, cu un cordon.
Aducerea feţelor de masă şi aşezarea pe mese	– se urmăreşte ca feţele de masă să fie de aceeaşi culoare şi cu acelaşi desen, curate, fără rupturi, apretate, călcate şi de dimensiuni corespunzătoare – se aduc pe palma şi antebraţul stâng, sau pe cărucior, în teanc, repartizându-se cu mâna dreaptă pe fiecare masă – se aşază faţa de masă astfel • se prind cu ambele mâini două colţuri (1 şi 4 sau 2 şi 3) • se desfac printr-o uşoară scuturare (se desfac braţele în exterior) • se aruncă în faţă, peste blatul mesei, cu dunga de la călcat în sus şi tivul către interior • se aranjează astfel încât să acopere picioarele mesei în mod egal, la distanţă egală de pardoseală
Aducerea şi aşezarea naproanelor	– se face ca şi în cazul feţelor de masă; – se aşază peste faţă de masă, în aceeaşi poziţie, depăşind laturile acesteia cu 5-10 cm – dacă au rol decorativ, se pot aşeza în colţuri
Aducerea farfuriilor şi aşezarea pe mese a farfuriilor suport pentru marcarea locului	– se aduc farfuriile curate, şterse, în seturi de circa 15, pe braţul stâng, punând ancarul cu un colţ între corp şi teancul de farfurii, ce se ţin uşor lateral, cu mâna dreaptă sprijinindu-se deasupra şi cu cea stângă din lateral – se prinde farfuria de deasupra cu degetul mare, – se trage puţin spre dreapta, fixându-se în podul palmei, iar cu celelalte 4 degete se sprijină pe partea de dedesubt a acesteia; – se ridică din teanc, – se sprijină pe masă în partea opusă şi se retrag uşor degetele – se aşază central pe blatul mesei în dreptul locului pe care-l va ocupa fiecare client; la 1 – 2 cm de marginea blatului mesei, suportul trebuie aşezat simetric (exact în dreptul celui de vizavi) – distanţa dintre două farfurii trebuie să fie de circa 30–40 cm.

Este bine să ştii

- Marcarea locului se mai poate face şi prin aşezarea şervetului în dreptul farfuriei suport.
- Se recomandă evitarea aşezării suportului (a farfuriei suport sau a şervetului) în dreptul picioarelor mesei.

Aducerea și așezarea tacâmurilor	– se transportă: • pe tava acoperită cu un șervet, • pe farfurii, cu lamele cuțitelor așezate sub mânerele furculițelor și ale lingurilor, unul din aceste mânere fixându-se de marginea farfuriei cu degetul mare, pentru a echilibra greutatea mânerelor de la cuțite • înfășurate în ancăr, în mâna stângă, situație în care acestea se mai șterg o dată înainte de așezarea pe masă. – Aranjarea tacâmurilor se face respectând următoarele reguli: • cuțitele și lingurile se așază în dreapta, iar furculițele în stânga farfuriei suport; • tacâmurile de desert se așază în fața farfuriei suport, către centrul mesei, în ordinea următoare: cuțit, furculiță, linguriță (lingură); cuțitul și lingura cu mânerul spre dreapta, furculița cu mânerul spre stânga, conform utilizării; • cuțitele cu tăișul spre interior • furculițele cu furcheții în sus • lingurile cu concavitatea în sus • tacâmurile se așază în dreapta și în stânga farfuriei suport, de la interior la exterior, în ordinea inversă servirii (lângă farfurie, cel pentru preparatul de bază, iar la exterior, cel pentru gustare); • mânerele cuțitelor se aliniază la aceiași distanță; • furculițele pot fi aliniate și după vârful furcheților; **Excepții** • Cuțitul pentru unt se așază pe partea stângă, pe farfuria de pâine. • Furculița pentru stridii se așază în dreapta, oblic. • Pentru spaghete: lingura mare în stânga, iar furculița mare în dreapta. • Pentru melci: cleștele special în stânga, furculița în dreapta. – Aranjarea paharelor se face începând de la vârful cuțitului mare către centrul mesei, de la mic la mare, în ordinea servirii (aperitiv, vin alb, vin roșu, apă), numărul maxim este de patru și nu se pun două de aceeași dimensiune; se așază cu gura în jos și se întorc înainte de sosirea clienților. – Farfuria pentru unt și cuțitul pentru unt se aranjează astfel: • farfuria în stânga (marginea superioară a farfuriei pentru pâine să fie la același nivel cu cea a farfuriei suport, cu emblema spre interiorul mesei), • cuțitul pentru unt pe farfuria pentru pâine, oblic sau paralel, cu tăișul lamei spre interior.
Aducerea și așezarea pe mese a paharelor	– se transportă din oficiu în salon pe tavă, acoperite cu șervet, cu gura în jos, dacă lipsesc clienții, și cu gura în sus în prezența lor, sau pe farfurie, când sunt în număr redus (1–3) – se așază: • de la vârful cuțitului mare către centrul mesei, de la mic la mare, în următoarea ordine: aperitiv, vin alb, vin roșu, apă minerală • în linie dreaptă, paralel cu marginea mesei, sau pot fi aranjate în diagonală, în formă de semicerc, de pătrat (funcție de spațiul existent pe masă).
Aranjarea șervetelor	– se face când locul este marcat cu farfurie – se realizează în formă de: de con, val, cilindru, triunghi (formele prea înalte pot deranja turiștii exigenți).
Așezarea farfuriei pentru pâine și a cuțitului pentru unt	– farfuria pentru pâine se așază în stânga farfuriei suport, astfel încât marginea superioară a farfuriei pentru pâine să fie la același nivel cu cea a suportului – cuțitul pentru unt se așază pe farfuria pentru pâine, oblic sau paralel cu celelalte tacâmuri, cu tăișul lamei spre interior
Aducerea altor obiecte de servire și așezarea pe mese	– în afara obiectelor de servire absolut necesare consumării preparatelor și a băuturilor, pe masă pot fi și alte obiecte de servire: • *presărătoarea* sau *solnița* – se așază în așa fel încât să poată fi folosită de 4–6 consumatori • *scrumiera* – se aduce la masă în momentul în care clientul își aprinde țigara și se așază cât mai aproape de acesta, în partea dreaptă; se pot se așeza de la început, în partea dreaptă (dacă se cunoaște că persoanele care vin la masă fumează) • *serviciul de oțet și ulei* sau *oliviera* – se așază pe masă în cazul în care se cunoaște meniul, iar preparate ce urmează să fie consumate necesită completarea cu condimente • *obiectele pentru decorarea mesei* – în mod normal, se așază pe fiecare masă sau la un anumit număr de mese câte o vază cu flori proaspete • se mai pot așeza *suporturi pentru șervețele, suporturi pentru scobitori, mușțariere, coșulețe pentru pâine* • *frapierele* – se aduc cu gheață o dată cu băuturile îmbuteliate comandate; se vor acoperi cu un șervet.
Aranjarea scaunelor	- se face la sfârșit, la limita feței de masă, fără a fi trecute sub aceasta, în poziția normală de stat a clientului.

! Numărul maxim de tacâmuri pentru un client este de zece (trei în dreapta, trei în stânga, trei în faţa farfuriei suport şi cuţitul de unt în stânga, pe farfuria pentru pâine), dacă sunt mai multe, se aduc pe parcursul servirii.

Forme (tipuri) de *mise-en-place*

Numărul obiectelor de inventar care se aşază pe masă înainte de sosirea consumatorilor diferă în funcţie de tipul mesei (mic dejun, dejun, cină, banchet etc.), de numărul preparatelor şi al băuturilor ce vor fi servite.

▪ ***Mise-en-place*-ul pentru micul dejun**

Mise-en-place-ul pentru micul dejun se diferenţiază în funcţie de tipul de mic dejun oferit, şi anume:

- mic dejun continental,
- mic dejun englezesc (breakfast) care, la rândul său, poate fi
  - à la carte,
  - comandat.

▪ ***Mise-en-place*-ul pentru dejun şi cină**

Mise-en-place-ul pentru dejun şi cină se diferenţiază astfel:

- pentru serviciul á la carte
- pentru mesele comandate

▪ **Pentru serviciul à la carte**

- se realizează *mise-en-place*-ul de întâmpinare
- după preluarea comenzii, se completează mise-en-place-ul.

! În timpul manipulării lor, tacâmurile se apucă numai de mânere.

Se folosesc următoarele obiecte de inventar:

- farfurie suport
- cuţit obişnuit
- furculiţă obişnuită
- pahar pentru apă minerală
- pahar pentru vin
- şervet sub formă de plic
- vază cu flori
- numărul mesei.

Să învăţăm cum se realizează *mise-en-place*-ul pentru mic dejun

La realizarea *mise-en-place*-ului pentru mic dejun se folosesc următoarele obiecte de inventar, aşezate conform regulilor:

Obiecte de inventar folosite	Aşezarea pe masă
▪ Farfuria de bază (suport): • farfuria mijlocie întinsă (pentru mic dejun simplu) sau • farfuria mare întinsă (pentru micul dejun consistent)	- 1-1,5 cm de marginea blatului mesei
▪ Cuţitul pentru gustare	– în dreapta farfuriei de bază, la 1-1,5 cm de aceasta – cu mânerul spre blatul mesei – cu tăişul spre farfurie
▪ Furculiţa pentru gustare	– în stânga farfuriei – cu furcheţii în sus – pe aceeaşi linie cu farfuria şi cuţitul

Este bine să ştii

- Distanţa dintre marginea blatului mesei şi mânerul cuţitului trebuie să fie de circa 1–2 cm.
- Cuţitele se pot aşeza în linie dreaptă, în diagonală (în trepte) sau în zigzag.

▪ Farfuria mică întinsă (jour)	– în stânga farfuriei – pe ea se așază cuțitul pentru unt, cu mânerul spre client, cu tăișul lamei spre farfurie
▪ Farfurioara suport pentru ceașcă, urmând ca ceștile să se aducă calde, înaintea servirii băuturii calde nealcoolice	– în dreapta lamei cuțitului
▪ Linguriță pentru ceai	– pe marginea farfurioarei – cu căușul în jos – cu mânerul sprijinit de blatul mesei
▪ Serviciile de unt și gem	– în fața farfuriei mari (mijlocii) de bază – de la centrul farfuriei spre stânga
▪ Paharul de apă	– în fața farfuriei suport
▪ Presărătoarele sau solnițele, ▪ Zaharnițele, muștarierele, olivierele, ▪ Coșulețul pentru produsele de panificație	– în mijlocul blatului mesei, la o distanță accesibilă tuturor consumatorilor
▪ Șervetele	– pe farfuria suport
▪ Șervețelele (împăturite în formă de triunghi)	– cu vârful sub îndoitura mânerului furculiței
▪ Paharul pentru ouă fierte moi	– pe suport, cu linguriță – pe blatul mesei, în dreptul cuțitului.
▪ Numărul mesei	– într-o parte a mesei

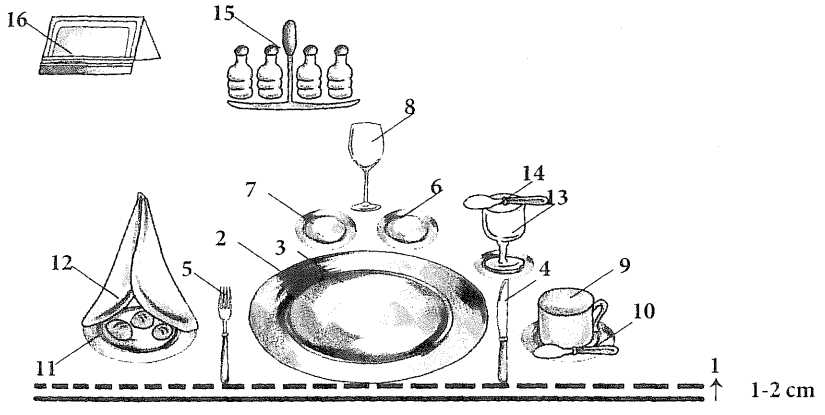
Este bine să știi

Mic dejun continental:

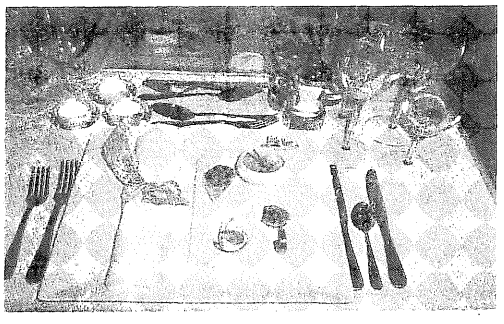
- Conține de obicei un suc, o băutură caldă (cafea, cappucino, latte, ceai), produse dulci de patiserie (croissant, brioșe) unt și gem.
- Unele restaurante oferă și gustări reci, precum șuncă, salam, iaurt și cereale, fructe, brânzeturi și, eventual, ouă fierte.

Mic dejun englezesc: este un tip de mic dejun consistent:

- Conține suc, o băutură caldă (cafea, cappucino, latte, ceai), mai multe tipuri de cereale și lapte, ouă (prăjite, fierte, omletă), pește, gustări reci (șuncă, salam, brânzeturi), gustări calde (cârnați), unt, unt de arahide, gem și marmeladă, pâine, produse de patiserie.



1 = distanța de la marginea blatului mesei până la farfurie
2 = farfuria suport
3 = farfuria mijlocie întinsă (pentru gustare)
4 = cuțitul pentru gustare
5 = furculița pentru gustare
6 –7 = serviciul de unt și gem
8 = paharul pentru apă
9 = ceașcă pentru băutură nealcoolică caldă
10 = farfurioară suport
11 = farfurioară mică, întinsă, pentru pâine
12 = șervet de pânză
13–14 = pahar pentru ou fiert moale (cocotieră), cu farfurioară suport și linguriță
15 = serviciu condimente
16 = număr masă

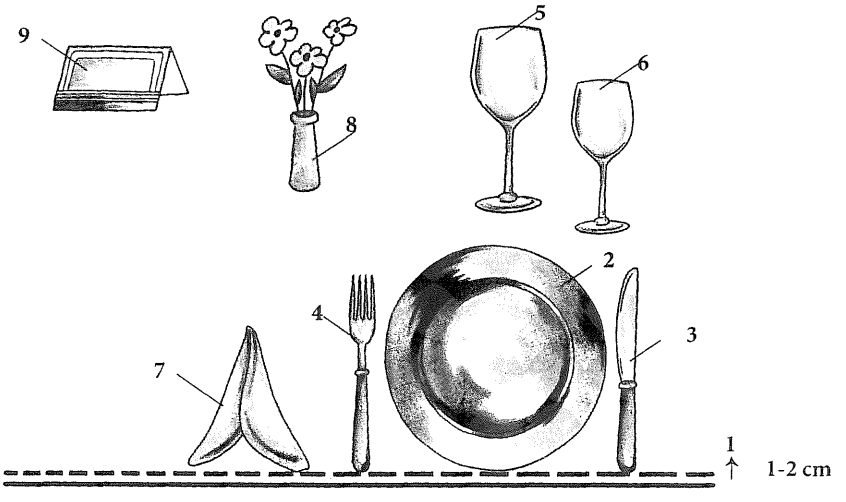


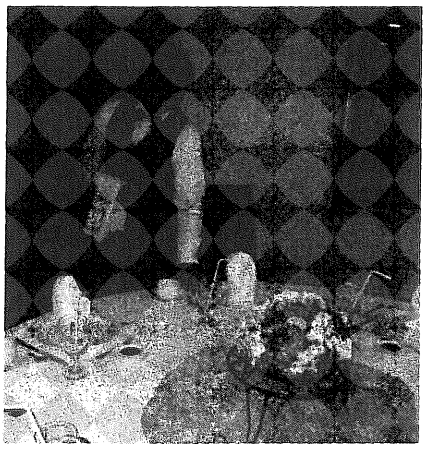
Să învăţăm cum se realizează *mise-en-place*-ul de întâmpinare

La realizarea *mise-en-place*-ului de întâmpinare se folosesc următoarele obiecte de inventar, aşezate conform regulilor cunoscute.

Obiecte de inventar folosite	Aşezarea pe masă
▪ Farfuria de suport:	– 1-1,5 cm de marginea blatului mesei
▪ Cuţitul obişnuit /pentru preparatul de bază	– în partea dreaptă a farfuriei, cu mânerul la 2-3 cm de blatul mesei.
▪ Furculiţa obişnuită /pentru preparatul de bază	– în partea stângă a farfuriei, cu mânerul la 2-3 cm de blatul mesei – cu furcheţii în sus – pe aceeaşi linie cu farfuria şi cuţitul
▪ Paharele: • de apă • de vin alb	• paharul pentru apă minerală – în faţa farfuriei suport • paharul pentru vin alb – în dreapta paharului de apă
▪ Produsele de panificaţie	– pe farfurioare, în stânga furculiţelor, la mijlocul lor
▪ Şervetul din pânză	– în diferite forme, pe farfuria suport
▪ Vaza cu flori	
▪ Numărul mesei	– într-o parte a mesei

Pentru a vă ajuta în realizarea *mise-en-place*-ului de întâmpinare, vă oferim un model.





1 = distanţa de la marginea blatului mesei până la farfurie
2 = farfuria suport
3 = cuţit obişnuit
4 = furculiţa obişnuită
5 = pahar de apă minerală
6 = pahar pentru vin
7 = şervet sub formă de plic
8 = vază cu flori
9 = număr masă

▪ **Pentru mesele comandate**

– *mise-en-place*-ul se realizează în funcție de structura meniului, ținându-se cont de regulile prezentate mai sus.

Pentru exemplificare, a fost ales un *mise-en-place* pentru un meniu comandat, care include toate grupele de preparate și băuturi care se pot servi la o masă (meniu complet).

Meniul conține:

- băutură, aperitiv
- gustare rece sau caldă
- preparat lichid
- preparat din pește
- preparat de bază din carne și legume
- salată
- desert bucătărie/ desert cofetărie
- vin alb
- vin roșu
- apă minerală
- produse de panificație
- cafea

Realizarea *mise-en-place*-ului pentru dejun/cină – meniu complet

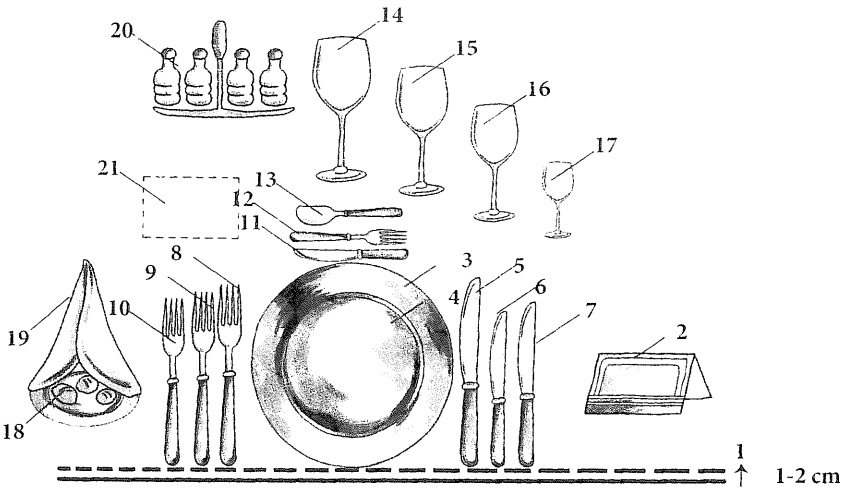
La realizarea *mise-en-place*-ului pentru dejun/cină – meniu complet se folosesc următoarele obiecte de inventar, așezate conform regulilor.

Obiecte de inventar folosite	Așezarea pe masă
▪ Farfurie de (suport):	– 1-1,5 cm de marginea blatului mesei
▪ Farfuria pentru gustare rece sau caldă	– pe farfuria suport
▪ Cuțitele • Pentru gustare • Pentru pește • Pentru preparatul de bază	– în partea dreaptă a farfuriei, astfel: • cuțit obișnuit • cuțit de pește • cuțit de gustare (la o distanță de 1, 2 cm) – mânerele la 2-3 cm de blatul mesei, în linie dreaptă sau în diagonală.
▪ Furculițele în partea stângă pentru gustare	– la fel ca la cuțite (obișnuite, pește, gustare) – cu furcheții în sus, – pe aceeași linie cu farfuria și cuțitul.
▪ Tacâmul pentru desert:	– cuțitul în fața farfuriei, cu tăișul spre farfurie și mânerul spre dreapta – furculița după cuțit, cu codița spre stânga și furcheții spre dreapta (în sus) – linguriță după furculiță cu codița în dreapta, deschizătura spre stânga (în sus) – toate se așază la o distanță de 1, 2 cm între ele.
▪ Paharele	– în fața tacâmurilor pentru desert – în linie dreaptă, în diagonală sau în semicerc: • paharul pentru aperitiv la vârful cuțitului pentru gustare, urmat de • paharul pentru vin alb • paharul pentru in roșu • paharul pentru apă minerală Dacă se servește și șampanie, cupa de șampanie se așază în fața paharului de vin roșu și apă minerală (distanța la gură între pahare 1, 2 cm).
▪ Produsele de panificație	– pe farfurioare, în stânga furculițelor, – la mijlocul codițelor (separat pentru fiecare client).
▪ Șervetul din pânză	– în diferite forme, pe farfuria de gustare.
▪ Șervețelul de hârtie	– desfășurat, pe suportul de pâine sau – pliat în formă de triunghi, sub furculiță.
▪ Salatiera	– individuală, în fața furcheților furculiței; – comună, la mijlocul mesei, fiind însoțită de farfurioare individuale pentru servit.
▪ Sosiera (pentru oase de pește)	– în locul salatierei sau în fața tacâmurilor.
▪ Numărul mesei	– într-o parte a mesei.

În cazul în care la masă se consumă și preparate lichide, lingura se aduce înaintea servirii acestora și se așază în dreapta cuțitului obișnuit (la 1-2 cm), cu concavitatea în sus, la aceeași distanță de marginea blatului mesei.

Pentru a vă ajuta în realizarea *mise-en-place*-ului pentru dejun/cină vă oferim un model.

1 = distanța de la marginea blatului mesei până la farfurie
2 = numărul de masă
3 = farfuria suport
4 = farfuria pentru gustare
5 = cuțitul pentru preparatul de bază
6 = cuțitul pentru preparatul de pește
7 = cuțitul pentru gustare (antreu)
8 = furculiță pentru preparatul de bază
9 = furculiță pentru preparatul de pește
10 = furculiță pentru gustare
11 = cuțit pentru desert
12 = furculiță pentru desert
13 = linguriță pentru desert
14 = pahar pentru apă minerală (șpriț)
15 = pahar pentru vin alb
16 = pahar pentru vin roșu
17 = pahar pentru aperitiv
18 = produse de panificație
19 = șervet de pânză
20 = serviciu de condimente
21 = loc pentru salatieră



Pentru a fi siguri de calitatea activității desfășurate, verificați, încă o dată, la sfârșit, *mise-en-place*-ul, bifați în formularul de mai jos rezultatul.

Masa

Aspect general

- ☐ Simetrie în raport cu salonul/sala
- ☐ Stabilitate
- ☐ Curățenie

Față de masă

- ☐ Așezare stânga/dreapta
- ☐ Curată
- ☐ Călcată

Napron

- ☐ Așezare stânga/dreapta
- ☐ Călcat
- ☐ Curat

Scaunele

- ☐ Simetrie
- ☐ Curățenie
- ☐ Stabilitate

Consolele

- ☐ Cantități suficiente
- ☐ Tacâmuri curate
- ☐ Scrumiere curate
- ☐ Fundul carafei curat
- ☐ Farfurii curate
- ☐ Muștariere curate
- ☐ Olviere curate
- ☐ Platouri curate
- ☐ Fund lemn curat
- ☐ Pahare curate
- ☐ Resouri curate

Pe masă

Farfuriile

- ☐ Simetrie
- ☐ Curățenie

Tacâmurile

- ☐ Simetrice
- ☐ Curățenie

Paharele

- ☐ Simetrice
- ☐ Curățenie

Șervetele

- ☐ Simetrice
- ☐ Curățenie
- ☐ Pliaj

Obiectele de inventar mici

- ☐ Presărătoarele curate umplute cu sare și piper
- ☐ Fundul carafei curat
- ☐ Numerele de mese curate
- ☐ Scrumierele curate

Florile

- ☐ Proaspete
- ☐ Vaze curate, cu apă de calitate
- ☐ Calitatea aranjamentelor

Gheridonul

Fața de masă

- ☐ Simetrică stânga/dreapta
- ☐ Călcată
- ☐ Curată

Totodată, ospătarul trebuie să realizeze ***mise-en-place*-ul ajutător** astfel:

Masa de serviciu consolă – se utilizează pentru rezervele de tacâmuri, pahare, farfurii, scrumiere, lenjerie, oliviere, suporturi pentru scobitori, condimente, muștariere care se oferă la cerere și pentru punerea listelor de preparate și băuturi.

Gheridonul – pe care se așază fața de masă, eventual un napron, spirtiera în stânga, tacâm de serviciu.

Loveratoarele (încălzitoarele de farfurii) – pe care se așază farfuriile, după care se conectează la rețeaua electrică.

Cărucioarele de tranșare și flambare – se asigură cu inventarul necesar acestor operații.

Pentru realizarea *mise-en-place*-ului, lucrătorii din unitățile de alimentare publică trebuie să cunoască inventarul de servire.

2.2.3. Așteptarea consumatorilor

Odată cu începerea programului de funcționare a unității, personalul de servire se pregătește pentru întâmpinarea clienților astfel:

– chelnerul și ajutorul de chelner – în mijlocul sectorului de care răspund (chelnerul între mese și ajutorul lângă consolă);

– șeful de sală – în apropierea intrării;

– hostess-ul – la intrarea în restaurant, la pupitrul special amenajat.

Teste

1. Copiați pe caiete afirmațiile de mai jos și notați în dreptul acestora (A) dacă apreciați că răspunsul este corect și (F) dacă apreciați că răspunsul este fals.
   - În cadrul curățeniei zilnice se efectuează ștergerea prafului pe mese.
   - Printre echipamentele tehnice din unitatea de alimentație publică se pot găsi mături și fărașe.

2. În coloana A sunt prezentate obiectele de inventar folosite într-o unitate de alimentație publică, iar în coloana B, modalitățile de aducere la masă. Stabiliți corelații între obiectele de inventar din coloana A și modalitățile de aducere la masă din coloana B.

A Obiecte de inventar	B Modalități de aducere la masă
I. Farfurii II. Tacâmuri III. Tavă	a) pe tavă, acoperite cu șervet; b) pe tavă, cu gura în jos; c) pe palma și antebrațul mâinii stângi d) în teanc, acoperite cu ancărul

3. Realizați un eseu cu titlul ***Importanța aranjării salonului de servire înaintea sosirii consumatorilor***, având în vedere următoarele aspecte:
   - evidențierea principalelor etape specifice;
   - realizarea *mise-en-place*-ului pentru dejun complet;
   - principalele categorii de personal implicate și relațiile dintre acestea.

Capitolul 3 – CALITATEA PRODUSELOR ŞI A SERVICIILOR

Calitatea produselor şi a serviciilor a devenit o preocupare constantă, manifestată la toate nivelele:

- agenţi economici;
- organisme guvernamentale şi neguvernamentale;
- consumatori.

Calitatea este definită ca reprezentând „ansamblul caracteristicilor unei entităţi care îi conferă aptitudinea de a satisface nevoile exprimate sau implicite" (Standardul SR ISO 8402).

O *entitate* poate fi:

- o **activitate** sau un **proces**
- un **produs**
- o **organizaţie**
- un **sistem** sau o **persoană**
- sau orice combinaţie a acestora.

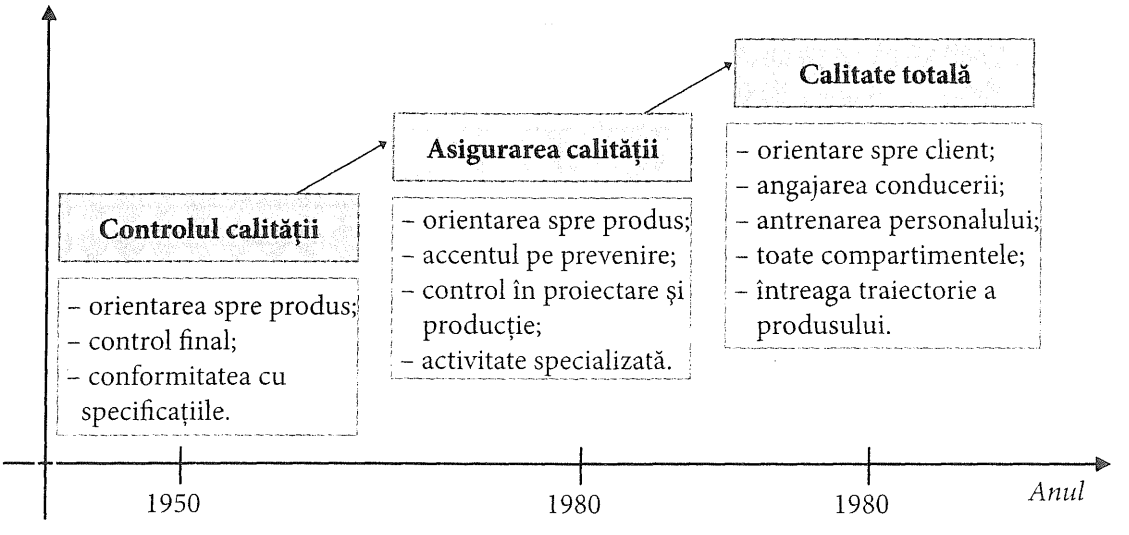
Este bine să ştii

- calitatea este exprimată printr-un ansamblu de caracteristici;
- calitatea există numai în relaţie cu nevoile clienţilor;
- calitatea este o variabilă continuă.

Evoluţia conceptului de calitate/asigurarea calităţii a parcurs de-a lungul timpului trei etape mai importante şi anume:

- controlul calităţii;
- asigurarea calităţii;
- calitatea totală.

Grafic, această evoluţie poate fi reprezentată astfel:



Ştiaţi că?

Termenul de ***calitate*** *provine din limba latină, unde* qualis *are înţelesul de fel de a fi, proprietate, caracteristică.*

3.1. Ipostazele calității

Calitatea produselor

În funcție de stadiul de dezvoltare al produsului, se pot evidenția următoarele ipostaze (fațete) ale calității:

Calitatea prescrisă – exprimă nivelul valorilor individuale ale caracteristicilor produselor înscrise în standarde, în norme tehnice, în specificații.

Calitatea contractată – exprimă valorile individuale ale proprietăților produsului asupra cărora s-a convenit între producător și beneficiar, în cadrul unui contract;
– de regulă, este la același nivel cu cea prescrisă.

Calitatea reală – exprimă nivelul determinat la un moment dat al cerințelor produsului aflat într-un anumit stadiu (la recepție, transport, conservare etc.)
– se compară cu nivelul calitativ prescris sau contractat.

Calitatea omologată – exprimă valorile individuale ale caracteristicilor produsului;
– este avizată de o comisie de specialiști,
– are rol de etalon (de referință).

Totodată, calitatea este percepută diferit de către furnizor și de către beneficiar, din acest punct de vedere, ipostazele calității sunt:

Calitatea tehnică a produsului *(punctul de vedere al producătorului)* – exprimă **gradul de conformitate** a valorilor individuale ale caracteristicilor tehnice (fizice, chimice, mecanice) **cu prescripțiile standardelor, normelor, fișelor tehnice.**

Calitatea comercială a produsului *(punctul de vedere al consumatorului)* – se referă la o serie de caracteristici ca: *fiabilitate, mentenabilitate, trăsături psihosenzoriale, modul de prezentare și ambalare, gama sortimentală, cheltuieli de întreținere și funcționare, service,* etc., pe care trebuie să le întrunească un produs pentru a fi considerat de calitate.

Exemple de domenii de aplicabilitate ale ipostazelor calității

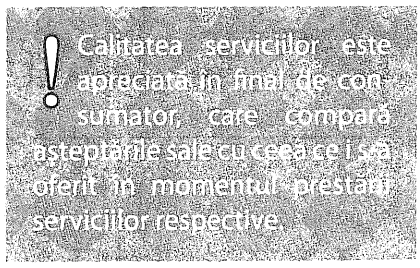
Ipostaze ale calității	Domenii de aplicare
Calitatea prescrisă	▪ Standardizare
Calitate contractată	▪ Contractări
Calitate reală	▪ Contractări ▪ Livrarea produselor ▪ Vânzare

Calitatea serviciilor

În practică, calitatea unui serviciu este percepută diferit de către prestatorul de servicii și de către client, întrucât ei se raportează la baze de referință diferite.

Prestatorul de servicii – apreciază că produsul este de calitate dacă a fost respectată tehnologia de prestare a serviciului prevăzută în standarde.

Clientul – consideră că un produs este de calitate dacă caracteristicile produsului au răspuns așteptărilor sale și a fost mulțumit de felul în care a fost servit.



! Rezultatul acestor comparaţii poate fi prezentat schematic şi anume: Aşteptările în momentul cumpărării + procesul prestării serviciilor + rezultatul prestării serviciilor =

Servicii excelente	Servicii de bună calitate	Servicii satisfăcătoare calitativ	Servicii necorespunzătoare calitativ
▪ atunci când aşteptările clientului au fost depăşite.	▪ atunci când aşteptările clientului concordă cu: – promisiunile prestatorului – nivelul calitativ al serviciilor de care a beneficiat în alte situaţii din trecut	▪ clientul acceptă ca satisfăcătoare calitatea mediocră a serviciilor dacă: – pentru el este importantă una sau mai multe utilităţi oferite de serviciile respective (în anumite situaţii personale de urgenţă) – serviciile oferite se înscriu în limitele admisibile ale unei zone de toleranţă.	▪ atunci când serviciile prestate se situează sub nivelul aşteptărilor sale.

3.2. Factorii ce determină şi influenţează calitatea produselor şi a serviciilor

Calitatea este influenţată de o serie de factori care pot fi grupaţi în:

Factori principali – care acţionează direct în procesul de producţie.

- Cercetare şi proiectare
- Materii prime şi materiale
- Procesul tehnologic
- Resursa umană
- Asigurarea şi controlul calităţii
- Standarde şi norme tehnice

Factori secundari – care acţionează indirect, în sfera circulaţiei mărfurilor.

- Ambalarea
- Transportul
- Depozitarea şi păstrarea

Cercetare şi proiectare - sursele de idei pentru produsele şi serviciile noi sau modernizate sunt:

- studierea/analiza pieţei actuale şi potenţiale;
- activităţi de cercetare şi documentare sau participare la târguri, expoziţii manifestări ştiinţifice.
- creaţie proprie

Pentru turism, **inovaţia** reprezintă un criteriu important de diferenţiere, de individualizare a ofertei faţă de concurenţă.

- satisface nevoi de ordin superior (care nu sunt strict necesare)
- se caracterizează prin schimbări permanente în structura cererii şi la nivelul exigenţelor turiştilor.

Materiile prime şi materiale - ocupă un loc important în asigurarea calităţii produselor pentru că proprietăţile acestora se transferă în mare parte în valorile principalelor caracteristici de calitate ale acestora.

Nu se poate obţine un produs de bună calitate fără materii prime de calitate.

Este bine să ştii

Asigurarea calităţii materiilor prime este determinată de:

- **selecţia furnizorilor (trasabilitate)**
- **specificaţiile contractului**
- **definirea cerinţelor privind calitatea materiilor prime**
- **recepţia calitativă şi cantitativă**
- **atestate de certificate de calitate**

Exemplu:

- O făină de calitate este o făină cu un conţinut ridicat de gluten. Ca urmare, acesta va determina obţinerea unei pâini de calitate superioară, cu miez poros (cu volum/crescută), cu digestibilitate mai ridicată.

Procesul tehnologic sau procesul de prestare a serviciilor	– trebuie astfel organizat încât să permită obținerea proprietăților finale așteptate. Procesul tehnologic are un rol hotărâtor în determinarea calității prin: ▪ calitatea utilajelor și a echipamentelor; ▪ organizarea fluxului tehnologic; ▪ respectarea disciplinei tehnologice.
Resursele umane	– reprezintă una dintre condițiile esențiale pentru realizarea calității la nivelul exigențelor și al competitivității cerute

Dată fiind natura activităților, serviciilor, nu se pune problema calității materiilor prime, dar evidențiază faptul că accentul în asigurarea calității cade pe celelalte componente, în special pe comportamentul/calitatea resurselor umane.

O serie de aspecte referitoare la politica în domeniul resurselor umane își pun amprenta asupra calității serviciilor și nu numai:
- identificarea competențelor necesare desfășurării cu succes a activității și selecția personalului în funcție de acestea
- calificarea și perfecționarea profesională continuă
- promovarea, motivarea personalului etc.

Factorii care influențează calitatea serviciilor (turistice)

▪ **Calitatea facilităților (instalații și echipamente) trebuie:**

– să întrunească o serie de cerințe: de confort, de funcționalitate, de igienă, de securitate, de fiabilitate precum și cerințe estetice și ergonomice;

– să fie adaptate segmentele principale de clientelă cărora li se adresează

– să asigure prin decorurile, coloritul, intensitatea și culoarea luminii, confortul termic (temperatura, umiditatea aerului), prospețimea aerului, sonorizarea interioară o „atmosfera" optimă prestării serviciilor;

▪ **Calitatea personalului:**

– *nivelul de profesionalism*, caracterizat prin competență, politețe, respect, solicitudine, onestitate

– *aspectul fizic și vestimentația personalului,* serviciul fiind asociat de multe ori cu persoana prestatorului.

▪ **Alte elemente de organizare:**

– timpul de așteptare;

– durata prestării serviciului;

– durata proceselor (caracteristici numerice).

Este bine să știi

Caracteristicile comportamentale (curtoazie, onestitate, sinceritate etc.) au o relevanță semnificativă în estimarea calității serviciilor.

3.3. Componentele calității produselor și a serviciilor

Caracteristicile de calitate reprezintă proprietățile esențiale ale unui produs, care, prin relevanța, lor sunt incluse în acte și normative specifice (standarde, norme tehnice, caiete de sarcini etc.), fiind recunoscute și consemnate în mod unitar.

COMPONENTELE CALITĂŢII

CARACTERISTICI TEHNICO-FUNCŢIONALE	CARACTERISTICI ECONOMICE	CARACTERISTICI PSIHOSENZORIALE	CARACTERISTICI SANOGENETICE	CARACTERISTICI ECOLOGICE
• alcătuiesc proprietăţile de utilizare • sunt conferite produsului final în urma operaţiilor de prelucrare a materiilor prime • sunt prevăzute în standarde fiind măsurabile **Exemple** • Compoziţia chimică • proprietăţile fizice: masa, structura, umiditatea etc • proprietăţile mecanice: rezistenţă, durabilitate, elasticitate • fiabilitatea (durabilitatea) • mentenanţa (întreţinere) • siguranţa în exploatare	- se referă la costurile de întrebuinţare (utilizare sau consum)/ cheltuielile de exploatare **Exemple** • Costul service-ului • Cheltuieli de montaj • Cheltuieli de întreţinere • Cheltuieli de exploatare: consumurile energetice	- grupează toate proprietăţile care pot fi puse în evidenţă cu ajutorul simţurilor – se referă la laturile estetice şi emoţionale **Exemple** • Aspect, formă culoare, mărime, simetrie, armonie coloristică, tuşeul, consistenţa, gust, miros, buchet, aromă etc.	- influenţează sănătatea oamenilor **Exemple** • conţinutul în aditivi alimentari • Montarea unor elemente de protecţie • Existenţa filtrului igienic la aspiratoare • Existenţa ecranului protector la monitoarele de calculator	- vizează influenţează mediul înconjurător după utilizarea produselor: **Exemple** Produse biodegradabile Nivelul zgomotului Conţinutul în substanţe poluante Reducerea poluării aerului şi a apei

Factorii care influenţează calitatea unui serviciu

Specialiştii au ajuns la concluzia că asupra calităţii unui serviciu influenţează un ansamblu de factori determinanţi:

1. Receptivitate	▪ oferirea cu promptitudine a serviciului ▪ dorinţa de a răspunde la solicitările consumatorilor
2. Siguranţă	▪ capacitatea prestărilor de a inspira încredere consumatorului prin: – competenţă, politeţe, respectul şi amabilitatea cu care sunt prestate serviciile – siguranţa fizică/lipsa oricărui pericol (risc), confidenţialitate
3. Corectitudine	▪ prestarea serviciilor la timp şi în cele mai bune condiţii ▪ corectitudinea întocmirii notei de plată (facturii)
4. Individualizare (personalizare)	▪ preocupările prestatorului pentru înţelegerea nevoilor specifice ▪ oferirea unor servicii adaptate segmentului de clientelă ▪ personalizarea relaţiilor.
5. Elemente tangibile	▪ clădiri ▪ mobilier ▪ decor ▪ confort etc.

! În materie de servicii, calitatea este totală sau lipseşte cu desăvârşire, deoarece clientul evaluează impresia de ansamblu, nu componentele.
Clientul se opreşte la acel detaliu care are cea mai slabă calitate, chiar dacă deficienţa generată de aceasta este minoră.

3.4. Indicii de calitate ai produselor și ai serviciilor

Indicii de calitate sunt instrumente folosite pentru determinarea efectivă a calității.

Indicii de calitate – reprezintă expresia cifrică sau noțională pe care o poate lua proprietatea unui produs.

Indicii de calitate pot fi de două tipuri:
- indici cifrici;
- indici noționali

▪ **Indicii cifrici** reflectă de regulă proprietățile tehnico-noționale ale mărfurilor: proprietăți fizice, chimice, mecanice.

Exemplu: Standardul SP 1489-97 *Produse de franzelărie din făină de grâu* prevede la capitolul condiții generale tehnice de calitate următoarele valori ale proprietăților fizico-chimice normate pentru franzeluța simplă: umiditate miez maxim 43%, aciditate maximă 3 grade, zahăr raportat la substanță uscată minim 4, volum $cm^3/100g$ minimum 280.

▪ **Indicii de calitate noționali** sunt caracteristici proprietăților senzoriale ale mărfurilor. Ei sunt, în marea lor majoritate, *adjective cu sau fără grad de comparație,* prezentându-se sub formă de:
- **perechi de cuvinte:**
  - pentru a defini tușeul unei țesături se folosesc: moale/aspru
  - pentru a exprima transparența unui lichid: clar/opalescent
- **calificative:** calitate excepțională, nivel corespunzător, nivel scăzut.

Evaluarea calității produselor, a serviciilor etc.:
- se realizează prin compararea caracteristicilor de calitate reale, efective cu cele prevăzute în documentația tehnică, în norme și în standarde
- presupune atribuirea unor valori numerice unei caracteristici specifice de calitate

Formele/metodele de măsurare a calității pot fi de diferite:
- măsuri fizice și chimice, procentul de produse neconforme cu specificațiile etc.

Caracterul nematerial al serviciilor precum și gradul de subiectivitate al aprecierii calității serviciilor au făcut dificilă aprecierea calității serviciilor. Cu toate acestea, pentru a avea o imagine cât mai concretă a nivelului calității serviciilor oferite clienților au fost stabilite următoarele modalități de apreciere a calității serviciilor.

Modalități de apreciere a calității serviciilor

Caracteristici de calitate a serviciilor	Modalități de apreciere a calității
1. Personalul și comportamentul acestuia	▪ Numărul de reclamații ale clienților cauzate de comportamentul personalului angajat în prestarea serviciilor
2. Caracteristici temporale	▪ Timpul necesar prestării serviciului și a altor activități auxiliare ce însoțesc sau completează activitatea de prestare (de exemplu, durata zborului cu avionul la care se adaugă timpul de așteptare pentru primirea bagajelor).
3. Caracteristici de neconformitate ale serviciilor	▪ Numărul de erori înregistrate la 100 activități de prestare ▪ Lipsa concordanței dintre nivelul de calitate declarat și cel efectiv (ex. dotarea necorespunzătoare a camerelor unui hotel, declarat de *n* stele)
4. Caracteristici de facilitate relativă	▪ Limitarea sau lipsa posibilității de a dispune de activitățile incluse în pachetul de servicii plătit (de ex. imposibilitatea folosirii piscinei din hotel, temperatură necorespunzătoare în camera de hotel ș.a.)

Este bine să știi

O altă abordare privind evaluarea calității serviciului este cea propusă de Fitzgerald, care consideră că, în evaluarea calității serviciilor, ar trebui luate în considerare următoarele categorii de „factori critici de succes":
- calitatea serviciului (sensibilitate, estetică, curățenie/ordine, confort, amabilitate, comunicare, politețe, competență, acces);
- utilizarea resurselor (productivitate, eficiență);
- inovație (konw-how).

Este bine să știi

- Reclamațiile consumatorilor pot furniza numeroase informații în legătură cu unele scăderi, lipsuri, greșeli în activitatea de prestare.
- „Regula celor 10", privind servirea clienților:
  „Ca să obții un client costă (10) unități bănești, îl poți pierde în doar 10 secunde și îți trebuie 10 ani pentru a-l «recupera» sau pentru a-i rezolva problemele".
- Clienții merg în altă parte, pentru că oamenii cu care au de-a face sunt indiferenți la nevoile lor (68%).

3.5. Particularităţi ale caracteristicilor serviciilor

Pentru a înţelege mai bine caracteristicile serviciilor, prezentăm comparativ caracteristicile bunurilor şi cele ale serviciilor.

Diferenţele de bază între bunuri şi servicii

BUNURI	SERVICII
Produsele sunt tangibile	Serviciile au o parte intangibilă şi o parte tangibilă (intangibilitate) ele nu pot fi gustate, palpate sau auzite înainte de a fi „consumate" (de exemplu, servicii turistice, divertismentul sau o consultanţă financiară);
Produsele pot fi stocate	Serviciile nu pot fi stocate; dacă nu sunt folosite, se pierd.
Produsele sunt fabricate înainte de a fi vândute, consumul fiind precedat de producţie	În domeniul serviciilor are loc suprapunerea momentului de producere şi de consumare a serviciului, ceea ce determină atât inseparabilitatea de persoana prestatorului, cât şi coincidenţa în timp şi spaţiu a prestatorului şi a beneficiarului de servicii
Producătorul este singura parte implicată în realizarea produsului	În prestarea serviciului, prestatorul şi clientul sunt implicaţi în prestarea serviciului
Produsele pot fi revândute, chiar după ce au fost folosite	Serviciile nu pot fi revândute
Producţia, vânzarea, consumul se desfăşoară în locuri diferite	La servicii, activităţile se desfăşoară în acelaşi loc
Acceptarea produsului de către consumatori este uşor cuantificabilă	Satisfacerea clientului este greu de cuantificat din cauza componentei de comportament asociată cu procesul de prestare a serviciului
Produsele au o variabilitate redusă	Serviciile au o variabilitate ridicată, rezultat al imposibilităţii repetării acestora în mod identic de la o prestaţie la alta, deoarece ele depind de persoana care le prestează, de dispoziţia acesteia, de loc, de moment etc.
Proiectarea este centrată pe producător	Proiectarea este centrată pe client

3.6. Asigurarea şi controlul calităţii produselor şi a serviciilor

Asigurarea calităţii reprezintă ansamblul activităţilor preventive prin care se urmăreşte în mod sistematic să se asigure corectitudinea şi eficacitatea activităţilor de: **planificare, organizare, coordonare, antrenare, ţinere sub control a calităţii,** în scopul de a garanta obţinerea rezultatelor la nivelul calitativ dorit.

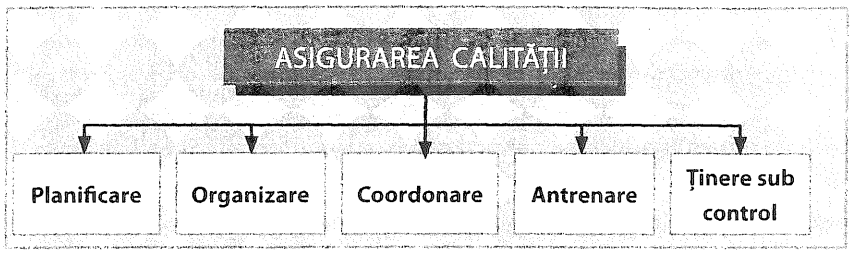
Planificarea calităţii reprezintă ansamblul proceselor prin care se determină obiectivele întreprinderii în domeniul calităţii şi resursele necesare atingerii acestor obiective.

Organizarea calităţii reprezintă toate activităţile desfăşurate în întreprindere pentru atingerea obiectivelor stabilite în domeniul calităţii.

Coordonarea calităţii reprezintă ansamblul proceselor prin care se armonizează deciziile şi acţiunile firmei în domeniul calităţii, în scopul atingerii obiectivelor.

Antrenarea este reprezentată de acţiunile prin care personalul întreprinderii este atras în scopul atingerii obiectivelor.

Ţinerea sub control a calităţii este reprezentată de ansamblul acţiunilor de supraveghere şi de evaluare a proceselor de producţie în raport cu obiectivele şi standardele prestabilite.



Asigurarea calității are în vedere realizarea unor obiective.

- **Obiective externe** – reprezentate de activitățile desfășurate în scopul de a da încredere clienților că sistemul calității furnizorului permite obținerea calității cerute.
- **Obiective interne** – reprezentate de activitățile desfășurate în scopul de a da încredere conducerii firmei că va fi obținută calitatea cerută.

Organizarea activității de asigurare a calității este necesară pentru realizarea eficientă a obiectivelor organizației în asigurarea calității.

Asigurarea calității include, pe lângă controlul de calitate, ansamblul măsurilor organizatorice și de formare a personalului pe care compania le pune în practică în vederea garantării calității produselor și a serviciilor sale.

Calitatea totală include ambele tipuri de obiective și asigură satisfacerea nevoilor beneficiarului din punctul de vedere al performanțelor produsului, al timpului de livrare și al prețului.

Este bine să știi

Conceptul de asigurare a calității a apărut din nevoia clientului de a avea încredere în capacitatea furnizorului de a-i oferi produse sau servicii la nivelul exigențelor cerute.

3.6.1. Sisteme de asigurare a calității produselor și a serviciilor la nivel de întreprindere și la nivel național

În vederea asigurării calității produselor și a serviciilor au fost elaborate standardele internaționale din familia ISO 9000, al căror domeniu de aplicare este prezentat în tabelul următor.

Standardele de bază din seria de standard internaționale ISO 9000

Nr. crt.	Denumirea	Domeniul de aplicare
1.	ISO 9000:2005 Sisteme de management al calității: Principii fundamentale și vocabular	• Descrie principiile fundamentale ale managementului calității • Precizează terminologia specifică referitoare la aceste sisteme • Reprezintă punctul de pornire în înțelegerea standardelor
2.	ISO 9001:2008 Sistemul de management al calității: cerințe	• Specifică cerințele referitoare la sistemul de management al calității aplicabile atunci când o întreprindere trebuie să demonstreze aptitudinea sa de a furniza produse care satisfac cerințele clienților și care decurg din reglementările aplicabile având drept scop creșterea satisfacției clienților
3.	ISO 9004:2000 Sistemul de management al calității: Linii directoare pentru îmbunătățirea performanțelor	• Furnizează recomandări cu privire la sistemele de management al calității aplicabile în scopul îmbunătățirii performanțelor întreprinderii, astfel încât să fie mai bine satisfăcute cerințele clienților și cerințele altor părți interesate
4.	ISO 19011:2002	Furnizează îndrumări referitoare la: • principiile fundamentale ale auditului • managementul programelor de audit • conducerea sistemelor de management al calității și al mediului • calificarea auditorilor sistemului de management al calității și al mediului

Chiar dacă implementarea sistemelor de management al calității în companii nu este o condiție obligatorie prin lege, există legi care reglementează domeniul certificării ISO.

Este bine să știi

Controlul calității, utilizat încă în mod curent de furnizorii de produse și servicii, **cuprinde** 4 **acțiuni:**

- **Supravegherea calității** – reprezintă monitorizarea și verificarea continuă a stării unei entități, în scopul asigurării că cerințele specificate sunt satisfăcute.
- **Evaluarea calității** – presupune examinarea sistematică, efectuată pentru a determina în ce măsură o entitate este capabilă să satisfacă cerințele specificate.
- **Inspecția calității** – vizează activitățile prin care se măsoară, se examinează, se încearcă una sau mai multe caracteristici ale unei entități și se compară rezultatul cu cerințele specificate, în scopul determinării conformității acestor caracteristici.
- **Verificarea calității** – are ca scop confirmarea conformității cu cerințele specificate prin examinarea și aducerea de probe tangibile.

Cele mai importante elemente legislative ce reglementează domeniul certificării ISO sunt:

- Legea nr.150 din 2004, privind siguranța alimentară
- Legea nr. 245 din 2004, privind securitatea generală a produselor
- Legea nr. 608 din 2001, privind evaluarea conformității produselor
- HOTĂRÂRE DE GUVERN nr. 1.198 din 24 octombrie 2002, privind aprobarea Normelor de igienă a produselor alimentare

Cadrul juridic unitar referitor la *producția, circulația și comercializarea alimentelor* în țara noastră este reprezentat de *Ordonanța Guvernului României nr. 97/2001.*

Agenții economici care desfășoară activități în domeniul producției de produse alimentare sunt obligați să solicite licență de fabricație Ministerului Agriculturii și Alimentației care acordă aceste licențe conform regulamentului aprobat prin OMAA nr. 58/1999 și art. 18 al OG nr. 42/1995 privind producția de produse alimentare destinate comercializării, aprobată și modificată prin Legea nr. 123/1995 și completată prin OG nr. 33/1999).

Totodată, este obligatorie respectarea Normelor igienico-sanitare pentru alimente aprobate prin *Ordinul Ministerului Sănătății nr. 975/1998* și a *Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor* aprobate prin *Ordinul Ministerului Sănătății nr. 976/1998* modificate și completate prin HG nr. 1198/2002 privind aprobarea *Normelor de igienă a produselor alimentare.*

Este bine să știi

Documentele referitoare la calitatea produselor se clasifică în:
- documente care prescriu calitatea:
  - standarde
  - norme tehnice
  - caiete de sarcini
- documente care certifică și atestă calitatea
  - certificatul de calitate
  - certificatul stării igienico-sanitare
  - buletinul de analiză.

Este bine să știi

- Standardele au caracter facultativ. Aplicarea lor devine obligatorie prin efectul unei legi cu caracter general sau printr-o referință exclusivă dintr-o reglementare.
- Organismul recunoscut care elaborează standardele în România este Asociația de Standardizare din România (ASRO).

3.6.2. Standardele de calitate privind produsele și serviciile

Consumatorii sunt interesați să beneficieze de produse cu un nivel ridicat al calității.

Pentru a atinge acest obiectiv, au fost stabilite o serie de documente referitoare la calitatea produselor și a serviciilor.

Standardul – este un document stabilit prin consens și aprobat de un organism recunoscut, care furnizează, pentru utilizări comune și repetate, reguli, linii directoare sau caracteristici pentru activități sau pentru rezultatele acestora, garantând un nivel optim de ordine într-un context dat.

În România se elaborează următoarele categorii de standarde:

- **standarde naționale** (se identifică prin aplicare siglei SR, care semnifică „standard român");
- **standarde profesionale** (se aplică în anumite domenii de activitate, în cadrul organizațiilor profesionale – legal constituite – care le-au elaborat);
- **standarde de firmă** (se aplică de regii autonome, societăți comerciale și alte persoane juridice, care le-au elaborat).

Rolul standardizării

- stabilirea unui limbaj comun între părțile contractante, facilitând schimburile comerciale pe piețele naționale, regionale sau internaționale;
- asigurarea și îmbunătățirea calității produselor și a serviciilor.

În standarde se precizează nivelul minim al principalelor caracteristici de calitate ale produselor sau ale serviciilor, metodele de analiză, de efectuare a recepției loturilor de mărfuri, de ambalare, transport, depozitare etc.

Normele tehnice sunt acte normative referitoare la caracteristicile de calitate, tipodimensiuni etc. ale unui produs pe care întreprinderea producătoare (sau întreprinderile de același fel) se obligă să le respecte întocmai.

Aceste norme pot fi de două feluri:

- norme tehnice departamentale – elaborate și aprobate de organele centrale;
- norme tehnice de întreprindere – elaborate și aprobate de producător.

Caietul de sarcini este un document tehnico-normativ care întregește cu noi parametri prevederile standardelor sau normelor tehnice. Acesta se elaborează prin conlucrarea furnizorului cu beneficiarul, stabilind pe lângă nivelul de calitate a produselor metodele de control, modalitățile de recepție, ambalare, livrare.

- **Documentele folosite pentru certificarea și atestarea conformității produselor cu documentația tehnică**

La livrarea loturilor de mărfuri, producătorul eliberează o serie de documente care certifică și atestă calitatea acestora în momentul livrării.

Aceste documente, după caz, sunt:

- buletinul de analiză;
- certificatul de garanție;
- certificatul de calitate.

În aceste documente sunt înscrise obligatoriu principalele caracteristici de calitate stabilite în urma analizelor efectuate de producător. Aceste documente angajează răspunderea materială a furnizorului.

Buletinul de analiză este un document de certificare a calității prin care se face o descriere detaliată a anumitor caracteristici fizice, mecanice ale produsului.

Certificatul de garanție este documentul prin care se garantează calitatea produsului.

Un certificat de garanție cuprinde:

- denumirea completă a produsului
- data livrării către unitatea beneficiară sau data când a avut loc vânzarea
- termenul de garanție
- semnătura conducătorului unității

Certificatul de garanție are un dublu rol:

- confirmă calitatea produsului
- garantează comparatorului remedierea defectelor aparente sau ascunse ivite în perioada de garanție (care obligatoriu va fi înscrisă în certificat)

Certificatul de calitate este documentul care certifică calitatea produselor în raportul dintre unități.

El trebuie să menționeze încercările fizice, mecanice, chimice, organoleptice și probele la care a fost supus produsul, în conformitate cu documentele tehnico-normative sau cu alte prevederi contractuale.

Se semnează de conducătorul unității și de șeful compartimentului CTC.

Este bine să știi

Normele tehnice se elaborează:

- pentru mărfurile cu un ciclu de viață scurt supuse uzurii morale, fluctuației modei etc.
- în cazul când standardul sau norma tehnică departamentală reglementează numai anumite caracteristici de bază ale unor produse care nu sunt susceptibile de modificări o anumită perioadă de timp, lăsând pe seama normei să precizeze modelul, forma etc.

Ele au o metodologie de elaborare mai simplă și constituie un mijloc mai eficient și mai rapid de înnoire și diversificare a gamei sortimentale.

Temă

• Căutaţi pe internet http://www.anamob.ro/acte/sp_1489.pdf Standardului SP 1489-97 - Produse de franzelărie din făină de grâu.

• **Citiţi cu atenţie, apoi:**

1. Evidenţiaţi principalele capitole şi subcapitole ale unui standard.
2. Precizaţi în ce fel contribuie un standard la asigurarea calităţii unui produs.

MODUL II ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE ȘI TURISM

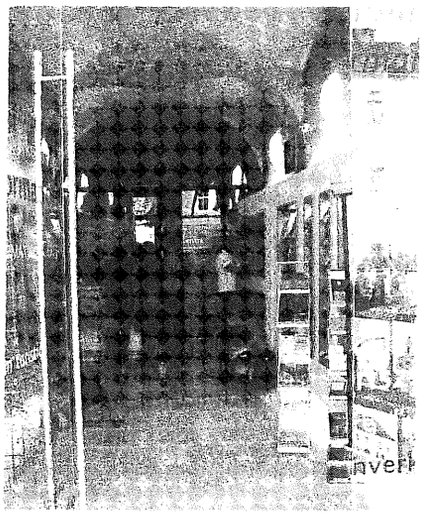
	La terminarea acestui capitol vei fi capabil:
1. Potențialul turistic 1.1. Componente ale potențialului turistic natural 1.2. Caracterizarea celor mai importante obiective turistice din cadrul potențialului turistic natural al României 1.3. Componente ale potențialului turistic antropic 1.4. Caracterizarea celor mai importante obiective turistice din cadrul potențialului turistic 1.5. Obiective turistice naturale și antropice de interes local	*Să evidențiezi:* • definiția potențialului turistic; • exemple de obiective turistice naturale și antropice din cadrul fiecărei grupe; • elementele care se iau în vedere la caracterizarea diferitelor categorii de obiective turistice. *Să înțelegi:* • care este specificul diferitelor forme de turism; • diferența dintre potențialul turistic și oferta turistică; • rolul potențialului turistic în dezvoltarea turismului unei zone/țări. *Să poți:* • să caracterizezi principalele categorii de obiective turistice naturale și antropice; • să oferi informații privind obiectivele turistice naturale și antropice; • să prezinți oferta turistică locală; • să întocmești o fișă de documentare; • să citești corect o hartă turistică.
2. Baza tehnico-materială în turism și alimentație publică 2.1. Baza materială de cazare 2.1.1. Unități de cazare: hotel, motel, hostel, cabană, vilă, pensiune, camping 2.1.2. Elemente ale bazei tehnico-materiale: mobilier, echipamente, aparate, instalații 2.1.3. Echipamente specifice: instalații termice, instalații climatizare, aspirator, mașini de spălat, uscătoare etc. 2.1.4. Întreținerea echipamentelor din spațiile de cazare 2.2. Baza materială de alimentație 2.2.1. Unități de alimentație: restaurant clasic, restaurant specializat, restaurant cu specific, cantină-restaurant, unitate de tip fast-food, bar, cofetărie, patiserie 2.2.2. Baza tehnico-materială: mobilier, echipamente tehnologice (aparate, utilaje, ustensile specifice etc.) 2.2.3. Întreținerea echipamentelor din spațiile de alimentație 2.3. Ergonomie în unitățile hoteliere și de alimentație publică	*Să evidențiezi:* • tipologia unităților de cazare și de alimentație; • principalele categorii de spații hoteliere și de spații existente într-o unitate de alimentație; • echipamentele existente într-o unitate de hotelieră și alimentație; • caracteristicile diferitelor tipuri de unități de cazare și alimentație; • principalele tipuri de solicitări specifice sectorului hotel și restaurante; • măsurile de reducere a solicitărilor fizice, ortostatice, neuropsihice. *Să înțelegi:* • rolul bazei materiale în valorificarea potențialului turistic; • scopul clasificării unităților de cazare și alimentație; • diferențele dintre tipurile de unități de cazare și alimentație; • importanța reducerii diferitelor tipuri de solicitări specifice sectorului hotel și restaurante; • necesitatea folosirii echipamentelor de protecție și a respectării bunelor practice de lucru. *Să poți:* • să efectuezi lucrări de curățenie și întreținere a spațiilor hoteliere; • să efectuezi lucrări de igienizare a spațiilor unităților de alimentație; • să identifici activitățile care generează solicitări fizice, ortostatice, neuropsihice; • să explici măsurile de prevenire și reducere a efortului fizic, ortostatic, neuro-psihic.

De ce să alegi o carieră în turism?

Dacă:

- ești comunicativ, empatic, carismatic;
- îți place să interacționezi cu oamenii, să discuți cu ei, să îi faci să se simtă bine;
- îți place să lucrezi în echipă;
- ești o persoană deschisă și cu o capacitate rapidă de reacție;
- ai spirit comercial;
- ești un bun ascultător și ai competențe de anticipare;
- ești o persoană organizată și punctuală;
- îți place să te informezi permanent;
- ai o atitudine pozitivă;
- te adaptezi rapid la schimbări;
- ai răbdare;
- ești o persoană discretă și de încredere;
- ești diplomat și ai autocontrol.

înseamnă că ai ales bine domeniul de activitate, pentru că ai aptitudini pentru a lucra în turism. Rămâne doar să-ți însușești cât mai multe dintre secretele profesiei...



Centru de informare turistică

Nu uitați!

Cu siguranță ți-ai pus această întrebare, motiv pentru care ne-am propus să-ți oferim câteva argumente:

- Pentru că ai o multitudine de posibilități. Poți, de exemplu:
  - să-ți începi cariera într-un sector al industriei turismului, pentru ca apoi, după ce ai acumulat experiență în acest domeniu, să te orientezi cu ușurință spre un alt sector al industriei turismului. De exemplu, un însoțitor de zbor poate deveni un ghid turistic.
  - să te orientezi spre un anumit sector al industriei turistice și să evoluezi în carieră/profesional în cadrul acestuia. De exemplu, dacă ai optat pentru sectorul hotelier, poți începe prin a fi recepționer/bell boy/cameristă, apoi poți trece în alte departamente ale hotelului, iar când te vei simți suficient de pregătit, poți opta pentru departamentul de management.
- La fel de bine, după ce ai dobândit experiența necesară, poți să-ți deschizi propria afacere, pentru că industria turismului oferă multiple oportunități proprietarilor de mici afaceri creativi și hotărâți.
- Pentru că este o profesie dinamică, în care interacțiunea cu oaspeții are un rol esențial; nicio zi nu va semăna cu alta, tot timpul te vor aștepta noi provocări.
- Pentru că necesită o permanentă autoperfecționare profesională: vei fi pus mereu în situația de a învăța ceva nou, te vei perfecționa neîncetat.

Dar mai bine să-i lăsăm pe câțiva dintre cei care lucrează deja să vă dezvăluie câteva secrete din activitatea lor.

Alina – agent de turism

Să-l ajuți pe client să găsească vacanța care i se potrivește cel mai bine – este, esența profesiei de agent de turism.

Ce poate fi mai incitant decât să redescoperi fiecare destinație privind-o prin ochii turiștilor?

Și nu este ușor, pentru că se dezvoltă permanent noi destinații, apar alte hoteluri, forme de turism și tu trebuie să fii mereu la curent cu toate...

Ai ocazia să călătorești, chiar dacă nu întotdeauna fizic, cel puțin imaginar, alături de clienții tăi.

Și ce poate fi mai plăcut decât zâmbetul unui client mulțumit, care a revenit să-ți împărtășească experiența trăită și a decis să te aleagă consultantul său de turism?

Cristina – recepționer

A lucra într-un hotel înseamnă a fi gazda perfectă pentru clienții hotelului, asigurându-te că experiența trăită de aceștia pe parcursul sejurului este una de care își vor aduce aminte cu plăcere.

Ca angajat al unui hotel ai ocazia să interacționezi cu oameni din toate colțurile lumii, să descoperi astfel culturi și civilizații diferite, să le înțelegi și să te adaptezi modului lor de gândire, obiceiurilor și tradițiilor, devenind astfel parte componentă a multiculturalității care ne înconjoară.

Și în plus, nu poți să te plictisești, pentru că niciodată ziua de azi nu va semăna cu cea de mâine!

Niciodată nu știi ce se poate întâmpla! Lucrurile se pot complica «pe teren», dar tu trebuie să știi să faci față surprizelor cotidiene, fără să te pierzi și, bineînțeles, păstrându-ți zâmbetul și solicitudinea.

Andrei – consultant, Centrul de informare turistică

Să lucrezi într-un centru de informare turistică este o adevărată provocare, pentru că ceea ce trebuie să faci este:

- *să găsești acele argumente care să determine turiștii să-și dorească să cunoască tot mai multe despre această zonă;*
- *să ajuți fiecare turist să descopere zona în funcție de propriile interese și de timpul pe care îl are la dispoziție;*
- *să informezi și să asiguri mijloacele necesare (hărți, ghiduri, pliante, carduri de oraș, rezervări de locuri, excursii opționale) care să-i permită turistului descoperirea zonei;*
- *să oferi oricărui turist posibilitatea de a trăi o experiență turistică pe care să o împărtășească și celorlalți, determinându-i astfel să dorească să o viziteze și ei și de ce, nu peste un timp să revină și el.*

Și nu este ușor, pentru că fiecare turist dorește altceva, iar tu trebuie să-i oferi exact ceea ce-și dorește. Pentru aceasta trebuie să fii permanent la curent cu ultimele noutăți, să te documentezi neîncetat.

Generalități privind activitatea de turism

Lumea este o carte și cine nu călătorește citește numai o pagină din această minunată carte. (Sfântul Augustin)

Și aceasta pentru că **turismul** este o cale:
- spre descoperirea altor culturi și civilizații;
- de a cunoaște oameni noi;
- de întoarcere în timp;
- de explorare a diferitelor lumi și, în același timp, de întoarcere spre sine.

Turismul presupune deplasarea (temporară) și sejurul unei persoane (grup de persoane) într-o altă localitate (țară) decât cea de reședință, în scop de:
- loisir, odihnă, recreere;
- afaceri;
- alte motive: îngrijirea sănătății, pelerinaje, vizite la rude, prieteni, studii ș.a.

Conform Organizației Mondiale a Turismului (OMT), elementele de referință ale activității de turism sunt:
- locul – deplasarea în afara localității de reședință;
- perioada –mai mică de un an, consecutiv;
- scopul – loisir, afaceri sau alte motive.

Știați că...?

Turismul este:
- Cel mai dinamic sector de activitate.
- Cel mai important generator de locuri de muncă.
- Sursă principală de redresare a economiilor naționale.

TURISMUL REPREZINTĂ

ansamblul de activități prin care omul își petrece timpul liber călătorind în altă localitate sau țară pentru:
- **a vizita oameni și locuri, monumente și muzee;**
- **a se distra;**
- **a practica diferite sporturi;**
- **odihnă sau tratament etc.**

industria creată:
- **pentru producerea tuturor serviciilor și bunurilor solicitate de turiști la locul de destinație;**
- **la un înalt nivel calitativ;**
- **în condițiile protecției și conservării resurselor turistice, în special, și a mediului înconjurător, în general.**

Structura industriei turismului

Activități de transportul și asigurări	Sectorul serviciilor de cazare	Sectorul serviciilor de alimentație	Activități de agrement	Evenimente și conferințe	Activitățile de organizare	Servicii de reclamă
• companii aeriene, navale, de căi ferate; • de autocare; • firme de închirieri automobile; • agențiile de voiaj; • mijloace de transport cu rol de recreere; • minicare, transport pe cablu; • companii de asigurări.	• hoteluri; • moteluri; • hoteluri plutitoare; • vile; • cabane; • pensiuni agroturistice; • hosteluri • bungalouri; • sate de vacanță; • campinguri etc.	• restaurante (clasic, specializat, cu specific); • braserie; • berărie; • unități de tip fast-food; • baruri; • cofetării; • patiserii ș.a.	• parcuri de distracție; • cluburi, cazinouri; • săli de jocuri, cinematografe, discoteci; • săli de spectacol; • muzee și galerii; • stranduri; • săli și terenuri de sport, patinoare, închirieri ambarcațiuni; • centre de animație.	• Organizatori de: ○ congrese; ○ conferințe; ○ târguri și expoziții; ○ festivaluri; ○ evenimente diverse.	• tour-operatorii; • agenții de turism; • organizatorii de tururi; • rețele computerizate de închirieri, rezervări; • informații și voiaje internaționale; • oficii de turism naționale, regionale, locale.	• organisme guvernamentale; • centre de informare; • companii de publicitate; • mass-media; • asociații profesionale; • firme de consultanță turistică; • instituții de învățământ turistic; • servicii comerciale: vânzarea de suveniruri, ghiduri și hărți turistice.

Formele de turism

Modalitățile concrete de practicare a activităților turistice se pot diferenția în funcție de diferite criterii (*motivația călătoriei, locul de proveniență al turiștilor, modul și momentul angajării prestanței, gradul de mobilitate a turismului, vârsta participanților, momentul manifestării cererii* etc.), generând o varietate de forme de turism.

Pentru a înțelege mai bine formele de turism, am apelat la ajutorul familiei Ionescu, formată din Ioana și Mihai Ionescu și fiica lor, Irina, în vârstă de 5 ani*. Cu ajutorul lor, vom trece în revistă principalele forme de turism ce pot fi practicate:

Forme de turism	Motivele deplasării	Definiția
Turism de litoral (cură heliomarină)	*După un an solicitant, tot ceea ce-și dorea familia Ionescu era o vacanță care să-i ofere posibilitatea de a se bucura de razele soarelui, de valuri, mare și nisip, de a avea la dispoziție tot confortul necesar. Doreau să se simtă răsfățați, iar pentru fetița lor, întrezăreau posibilitatea de a se distra și de a relaționa cu alți copii. Așa că au apelat la o agenție de turism de unde au cumpărat un sejur all inclusiv în stațiunea Kusadasi, la Hotelul Carpe Diem, transportul fiind asigurat cu avionul.* *Resortul le-a oferit tot ceea ce și-au dorit: relaxare pe șezlongurile de pe plaja hotelului sau de la piscină, programe de animație, o alimentație diversificată și gustoasă, într-un cuvânt, toate facilitățile într-un singur loc.* *Fiecare își dorea și puțin răsfăț, în timp ce Irina participa la programele de animație oferite de clubul Mini Paradise Club (sub atenta supraveghere a animatorilor), Ioana s-a bucurat de serviciile oferite de centrul Spa al hotelului, iar Mihai a încercat un program de scufundări (scuba diving).*	▪ Formă de turism care are ca motivație a deplasării: • *factorii naturali: soare, mare/apă și nisip;* • *activități turistice ce pot fi practicate în legătură cu aceștia: înot/bălăceală, plajă, practicarea sporturilor nautice, odihnă și relaxare, farniente.*
Turism montan	*De câte ori are ocazia, familia Ionescu evadează din orașul în care locuiește pentru a petrece câteva zile într-o stațiune montană. Această evadare le oferă posibilitatea de a se bucura de farmecul peisajelor montane și de a face mișcare în aer curat.* *De data aceasta, soții Ionescu au ales stațiunea Bușteni, pentru că își doreau să facă drumeții, să se odihnească și să-i arate Irinei Babele și Sfinxul. Așa că au rezervat, apelând direct la recepția hotelului Casa Freya, un apartament, transportul fiind asigurat cu autoturismul personal.* *Irina a învățat să schieze, iar soții Ionescu se gândesc deja la minivacanțele când vor putea să practice sporturi de iarnă.*	• Formă de turism care presupune deplasarea în zone montane pentru refacere, odihnă, recreere, drumeții, aventură, sporturi de iarnă ș.a.
Turism de agrement Loisir/ ludic	*Familia Ionescu nu a mai reușit să petreacă prea mult timp împreună, din cauza solicitărilor cotidiene. Așa că, atunci când au văzut în vitrina unei agenții de turism oferta* ***„Moments magiques la Disneyland Paris – Plătești 2 nopți și stai 3"****, soții Ionescu s-au gândit că ar fi o bună ocazie să petreacă puțin timp împreună, spre bucuria deplină a Irinei. Mai ales că oferta includea un pachet familial.*	• Formă de turism care presupune deplasarea în scopul participării la activități de divertisment practicate în parcuri de distracție, parcuri tematice, safari parc, cazinouri ș.a.
Turism de sănătate	*După o perioadă foarte stresantă la serviciu, doamna Ionescu a simțit nevoia de relaxare și răsfăț, cu atât mai mult cu cât Irina era plecată la bunici, iar domnul Ionescu era într-o delegație.* *Așa că împreună cu prietena ei Carmen, Ioana a cumpărat de la o agenție de turism un minisejur de relaxare la Hotel Europa 5* din stațiunea Eforie Nord. Pachetul include 2 nopți cazare în cameră dublă, cu mic dejun inclus și două pachete wellness, câte unul pentru fiecare zi, la Ana Aslan Health SPA.* *Cele două pachete SPA includeau:* • *pachetul „Splendoare" – îngrijiri corporale 60 min. (peeling, împachetare, masaj), baie salină cu alge/baie cu struguri 20'* • *pachetul „Armonie" – cosmetică 60 min., masaj antistres parțial 30', Jacuzzi 30'.*	Formă de turism care vizează îngrijirea sănătății prin: • *curele destinate tratării sau prevenirii*, cu ajutorul factorilor naturali, a unei game largi de afecțiuni ale aparatului locomotor, respirator, digestiv, renal, hepato-biliar, cardiovascular, afecțiuni dermatologice, ginecologice; • *programele wellness/spa* care presupun crearea unei stări generale de bine atât fizice, cât și psihice (repunerea în formă fizică și psihică).

Turism de afaceri	*Având o experiență de 20 de ani ca medic dermatolog și o specializare în acupunctură, domnul Ionescu s-a asociat cu un prieten și împreună au deschis un centru wellness.* ▪ *Pentru că își dorește să fie permanent la curent cu noutățile din domeniu, a participat în luna mai la lucrările celui de-al 15-lea Congres ESPA (Asociația Europeană a Stațiunilor Balneare), care a avut loc la Băile Felix.* ▪ *Aici a aflat mai multe informații despre o tehnică de lifting cosmetic nechirurgical: acupunctura cosmetică. De aceea s-a înscris la un seminar de acupunctură cosmetică, organizat la Londra.* *Tot la congres a aflat despre o nouă linie de produse cosmetice organice, despre care a dorit să afle mai multe în vederea încheierii unui contract, ceea ce a presupus o altă călătorie, de data aceasta la Paris.* ▪ *Pentru efectuarea ambelor voiaje domnul Ionescu a apelat la o agenție de turism prin intermediul căreia a cumpărat biletele de avion dus-întors și a rezervat o cameră la un hotel situat în centrul orașului.* ▪ *Conștient de faptul că spiritul de echipă este un motor al bunei desfășurări a activității, dr. Ionescu a participat împreună cu o parte dintre angajați la un team building organizat în Culoarul Rucăr Bran – o bună o ocazie de interacțiune la nivelul echipei, dar și de relaxare.* *În vederea realizării acestui program, dr. Ionescu a apelat la serviciile unei agenții de turism specializate pe astfel de programe, achiziționând 10 pachete care includeau: transport asigurat cu microbuzul, cazare, alimentație și o serie de activități de mobilizare a spiritului de echipă realizate de către un trainer.* ▪ *Pentru că dorește să-și promoveze produsele și să găsească noi oportunități de afaceri, dr. Ionescu și-a propus să participe la EIBTM Barcelona, unul dintre cele mai importante târguri internaționale de turism ce se organizează anual la sfârșitul lunii noiembrie.* ▪ *Pentru că întotdeauna realizările profesionale deosebite trebuie recompensate, doamna Elena Pop – cel mai bun estetician al centrului, care a reușit să aducă/asigure 20% din încasări, a fost recompensată cu un city break la Paris – oraș pe care dorea de mult să-l viziteze.* *În vederea asigurării serviciilor necesare ambelor călătorii, dr. Ionescu a apelat la o agenție de turism prin intermediul căreia a cumpărat biletele de avion dus-întors și a rezervat camere la un hotel.*	▪ Formă de turism practicată de angajați sau alte categorii de persoane, în interes de serviciu, în interiorul sau în afara țării de reședință, incluzând participarea la: • congrese, simpozioane, reuniuni; • stagii de pregătire (cursuri); • întâlniri de afaceri/delegații; • team building; • târguri și expoziții, conferințe și reuniuni; • incentive (călătorii recompensă). O parte dintre aceste componente sunt reunite sub abrevierea MICE – termen special folosit în turismul internațional de afaceri, care evidențiază componentele principale ale acestuia: M – Meetings (întâlniri); I – Incentives (călătorii recompensă); C – Conferences, Congress (conferințe, congrese); E – Exhibitions, events (expoziții, evenimente).
Turism cultural	*Doamna Ionescu, mare amatoare a muzicii lui Mozart și-a propus să viziteze anul acesta Salzburgul, orașul natal al compozitorului. Pe lângă casa lui Mozart, doamna Ionescu va putea să viziteze și Catedrala, Domul din Salzburg, Palatul și grădinile Mirabell, Fortăreața Hohensalzburg, Palatul Leopoldskron, Palatul Hellbrunn, Biserica Mullner, Biserica Franciscana, Residenzplatz, Palatul Neuhaus, Palatul Klessheim, Salzburg Zoo.* *A ales a doua jumătate a lunii august pentru a putea participa la Salzburger Festungskonzerte. Pentru a se putea bucura de această minivacanță, doamna Ionescu a cumpărat un pachet de servicii care includea: transport cu avionul, cazare + mic dejun + rezervarea biletului la concert.*	• Formă de turism care are la bază o motivație culturală asigurând valorificarea obiectivelor turistice de ordin cultural ale unui oraș, ale unei zone sau țări;
Turism sportiv	*Mare amator de sport, domnul Ionescu evadează din când în când, la sfârșit de săptămână, pentru a face mișcare la munte. Așa că și-a luat echipamentul și a pornit spre localitatea Zărnești, punct de plecare spre traseele de alpinism din Munții Piatra Craiului. Pentru transportul până în Zărnești a folosit autoturismul personal, iar pentru cazare, mic dejun și cină a apelat la serviciile Cabanei „Plaiul Foii".*	Deplasare în scopul practicării unor activități sportive: sporturi de iarnă, sporturi nautice, alpinism, golf ș.a.
Turism gastronomic și de degustări de vinuri (cură uvală)	*Pentru că familia Ionescu este o mare amatoare de experiențe culinare, a ales ca, în acest sfârșit de săptămână, să încerce gastronomia Munteniei. Așa că s-au îndreptat spre Buzău, la Pensiunea Hanul Crăsmăriței, despre care auziseră că oferă mâncăruri tradiționale românești cu denumiri specific buzoiene (Vulcanii Noroioși, Cocoșel de Siriu, Cloșca cu Puii de Aur).* *Și dacă tot erau în zonă au hotărât să experimenteze și o degustare de vinuri la Crama Urlățeanu.* *Aici au învățat tehnica degustării vinului, cum să-i aprecieze calitățile, ci și cum să-l asocieze cu diferite preparate culinare.*	**Turism gastronomic** – formă de turism a cărei motivație o reprezintă descoperirea gastronomiei diferitelor zone/țări. **Degustări de vinuri** – formă de turism a cărei motivație o reprezintă vizitarea viilor și a vinăriilor, dobândirea mai multor cunoștințe despre vinuri, participarea la festivaluri ale vinului.

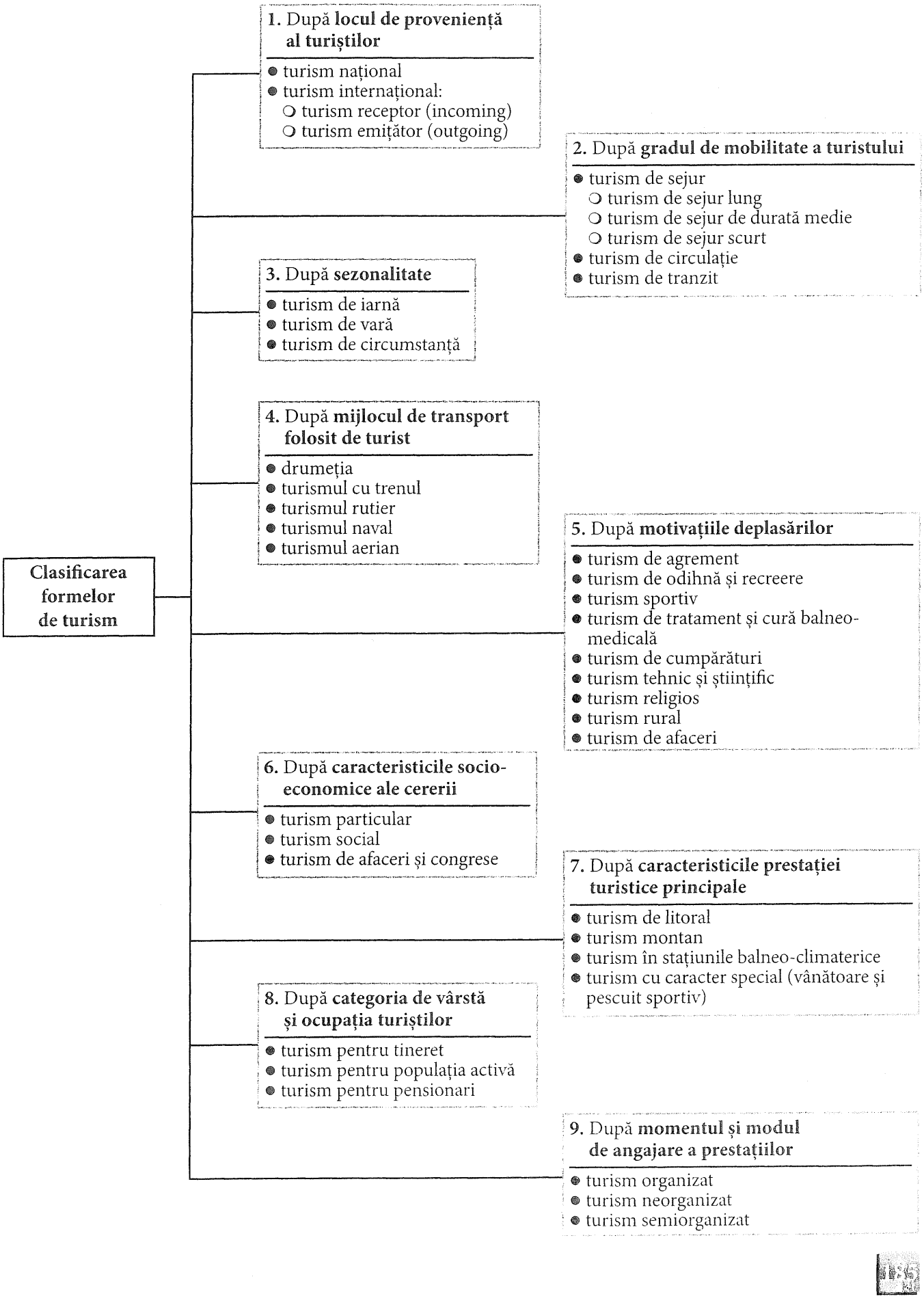
Turism itinerant	*Profitând de faptul că Irina este în vacanță la bunici, soții Ionescu și-au propus să redescopere locurile frumoase din România, de care le era dor. Așa că, după ce și-au stabilit itinerarul și au făcut rezervările la hotelurile alese pentru cazare, au pornit cu autoturismul personal pe traseul: București – Pitești – Câmpulung Muscel – Culoarul Rucăr-Bran – Râșnov – Poiana Brașov – Sighișoara – Târgu Mureș – Turda – Chiscani – Peștera Urșilor – Carei – Satu Mare – Baia Mare Seini – Huta Certeze – Negrești Oaș – Vama – Sâpânța (cimitirul vesel) – Sighetul Marmației (vizitare Memorialul Durerii) – Valea Izei – Mănăstirea Bârsana – Vișeul de Jos – Borșa – Pasul Prislop – Câmpulung Moldovenesc – Vama – Vatra Moldoviței – Sucevița – Marginea – Putna – Rădăuți – Mănăstirea Dragomirna – Suceava Gura Humorului – Mănăstirea Voroneț – Mănăstirea Humor – Fălticeni – Tg. Neamț – Humulești – Mănăstirea Neamțului – Mănăstirea Sihăstria – Valea Largului – Lacul Izvorul Muntelui – Cheile Bicazului – Lacu Roșu – Gheorghieni – Izvorul Mureșului Tușnad – Lacul Sf. Ana – Sf. Gheorghe – Brașov – București. După 7 zile în care s-au bucurat de o experiență inedită, s-au întors acasă cu o mulțime de amintiri frumoase.*	• Formă de turism care presupune o deplasare permanentă, pe un itinerar prestabilit cu opriri de scurtă durată într-o localitate. • este specific în general transportului rutier și se asociază de regulă cu motivația culturală a călătoriei
Agroturism	*Doamna Ionescu a fost extrem de mirată atunci când Irina a întrebat-o dacă toate roșiile cresc în supermarket și dacă toate vacile sunt mov. Așa că s-a hotărât să-i arate Irinei „pe viu" cum stau lucrurile. Ca urmare, au ales să-și petreacă week-endul următor direct la Pensiunea Mama cozonacilor din Culoarul Rucăr Bran, care dispune de o fermă proprie, ceea ce o va ajuta pe Irina să înțeleagă mai bine cum stau lucrurile. Irina a fost atât de încântată de viața la fermă, încât, de fiecare dată când erau hrănite animalele sau culese legumele din grădină, era prima care se implica.* *Această minivacanță a fost și o bună ocazie de a cunoaște specificul culinar al zonei și de a se bucura de preparatele tradiționale realizate din produsele proaspete ale fermei. Toate acestea au fost întregite de drumețiile efectuate în zonă și de peisajele minunate. Pentru aceasta, au telefonat la pensiune și au rezervat o cameră, transportul fiind asigurat cu autoturismul personal. Pentru că preparatele servite au fost foarte gustoase, toate cele trei mese (mic dejun, dejun, cină) au fost servite la pensiune.*	• Formă de turism care presupune deplasarea într-o zonă rurală pitorească și nepoluată, cazarea și masa în pensiuni agroturistice și implicarea în activități gospodărești.
Turism religios și de pelerinaje	*Când s-a întors de la bunica, Irina a întrebat-o pe mama ei dacă toate casele lui Dumnezeu sunt la fel.* *Pentru că oricum își doreau de mult să viziteze mănăstirile din jurul Bucureștiului, soții Ionescu și-au propus ca, în acest sfârșit de săptămână, să facă un scurt pelerinaj la câteva dintre acestea.* *Aceasta a fost o bună ocazie pentru soții Ionescu de a-i mulțumi lui Dumnezeu pentru tot ceea ce au primit, de a se ruga pentru sănătatea familiei și de a participa la slujba de hram a Mănăstirii Snagov.*	• Formă de turism care are ca scop vizitarea edificiilor religioase, cu motivații de ordin spiritual: • a se apropia de Dumnezeu; • a participa la slujbe obișnuite sau speciale; • a se ruga, a adora, a mulțumi; • a împlini un legământ; • a obține o favoare.
Turism de cumpărături	*Pentru că se apropie sărbătorile de iarnă, soții Ionescu au fost tentați de oferta unei agenții de turism care propunea un minisejur la Köln, cu ocazia Târgului de Crăciun. Ei s-au gândit că ar fi o oportunitate să viziteze cele șase piețe de Crăciun de aici și, bineînțeles, Kölnul. Totodată, vor avea ocazia să cumpere câteva noi ornamente și să facă cumpărături pentru cei dragi, pentru că, în preajma sărbătorilor de iarnă, marile magazine oferă o serie de reduceri. Acest sejur i-a oferit Irinei posibilitatea de a cunoaște mai bine lumea fraților Grimm la Târgul din Rudolfplatz Square. Pachetul cumpărat de la agenție include transport cu avionul, cazare cu mic dejun într-un hotel de 3 stele aflat în centrul orașului.*	• Formă de turism care are ca scop efectuarea unor cumpărături în condiții mai avantajoase.

*Pentru a facilita înțelegerea diferitelor forme de turism, prezentarea acestora s-a făcut fără a urmări structurarea lor în funcție de criteriile amintite. Pentru a respecta însă rigurozitatea științifică, prezentăm în continuare o clasificare a formelor de turism în funcție de criteriile amintite.

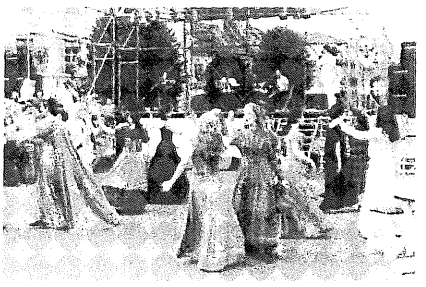
Activități în clasă

Citiți cu atenție textele folosite pentru exemplificarea diferitelor forme de turism și, pornind de la clasificarea formelor de turism prezentată mai jos, precizați ce alte forme de turism mai pot fi identificate.

De exemplu: vacanța all inclusive în stațiunea... este, în egală măsură, turism internațional (outgoing) – după locul de proveniență al turiștilor, turism de sejur – după gradul de mobilitate, turism de vară – după sezonalitate, turism aerian – după mijlocul de transport folosit, turism de odihnă și recreere – după motivația călătoriei, turism organizat – după momentul și modul de angajare al prestațiilor.


Clasificarea formelor de turism
1. După locul de proveniență al turiștilor
turism național
turism internațional:
turism receptor (incoming)
turism emițător (outgoing)
2. După gradul de mobilitate a turistului
turism de sejur
turism de sejur lung
turism de sejur de durată medie
turism de sejur scurt
turism de circulație
turism de tranzit
3. După sezonalitate
turism de iarnă
turism de vară
turism de circumstanță
4. După mijlocul de transport folosit de turist
drumeția
turismul cu trenul
turismul rutier
turismul naval
turismul aerian
5. După motivațiile deplasărilor
turism de agrement
turism de odihnă și recreere
turism sportiv
turism de tratament și cură balneo-medicală
turism de cumpărături
turism tehnic și științific
turism religios
turism rural
turism de afaceri
6. După caracteristicile socio-economice ale cererii
turism particular
turism social
turism de afaceri și congrese
7. După caracteristicile prestației turistice principale
turism de litoral
turism montan
turism în stațiunile balneo-climaterice
turism cu caracter special (vânătoare și pescuit sportiv)
8. După categoria de vârstă și ocupația turiștilor
turism pentru tineret
turism pentru populația activă
turism pentru pensionari
9. După momentul și modul de angajare a prestațiilor
turism organizat
turism neorganizat
turism semiorganizat

Capitolul 1 – POTENŢIALUL TURISTIC



Povestea continuă...

Indiferent de vârsta sa, omul are nevoie de poveşti...

De aceea, ceea ce se aşteaptă de la un obiectiv turistic este să incite la descoperire, să spună o poveste... Astfel, un obiectiv turistic va fi mult mai atractiv dacă are în spatele său o poveste. Poveştile din spatele obiectivelor turistice sunt „sarea şi piperul" turismului... De aceea, ca om de turism este foarte important să cunoşti povestea, să ştii cum s-o spui şi la fel de important este să ai simţul măsurii.

Atenţie: povestea trebuie să incite vizitatorul şi nu să-l sminteasca!

! Existenţa unor resurse turistice valoroase, deşi importantă, nu este suficientă pentru atragerea turiştilor în zonă.
Valorificarea acestora depinde de gradul de dezvoltare a bazei materiale, de calitatea şi diversitatea serviciilor oferite.

Potenţialul turistic – reprezintă **ansamblul** elementelor naturale şi antropice de care dispune un teritoriu, ***care se constituie ca atracţii turistice şi se pretează unei amenajări pentru vizitarea şi primirea turiştilor.***

Parte componentă a ofertei turistice, potenţialul constituie, datorită valorii, originalităţii şi diversităţii componentelor sale, ***condiţia esenţială a dezvoltării turismului într-un perimetru dat.***

Ca urmare, **oferta turistică** a unei destinaţii turistice (ţară, zonă) este formată din ansamblul elementelor care motivează deplasarea în scop turistic, şi anume:
- resursele turistice naturale şi antropice, echipamentele turistice;
- infrastructura/baza materială generală şi specifică;
- bunurile şi serviciile destinate consumului turistic;
- forţa de muncă;
- condiţiile de comercializare (preţuri, facilităţi etc.).

În funcţie de specificul obiectivelor turistice incluse/integrate, potenţialul turistic se împarte în:
- potenţial turistic natural;
- potenţial turistic antropic (creat de om).

Este bine să ştii

Oferta turistică reală (efectivă) a unei destinaţii turistice se mai numeşte şi patrimoniul turistic.

! Un obiectiv turistic prezintă următoarele caracteristici:
- atrage un număr mare de vizitatori/turişti;
- este dezvoltat şi administrat în scopul de a-l valorifica potenţialul;
- asigură o experienţă plăcută, un mod agreabil de petrecere a timpului liber;
- pentru vizitatea acestuia se poate percepe sau nu o taxă de intrare;
- valorificarea acestuia depinde de gradul de dezvoltare a bazei materiale, de calitatea şi diversitatea serviciilor oferite.

1.1. Componente ale potenţialului turistic natural

Potenţialul turistic natural reprezintă totalitatea obiectivelor turistice pe care le oferă cadrul natural prin componentele sale:

- relief
- hidrografie
- floră
- rezervaţii naturale
- climă
- faună
- resurse balneare

România – **ţară carpato-dunăreano-pontică** – dispune de un valoros potenţial turistic natural, ale cărui trei coordonate sunt: Munţii Carpaţi, Dunărea, Delta Dunării şi Marea Neagră.

Componentele cadrului natural au un rol important în dezvoltarea turismului datorită faptului că acestea reprezintă:
- elemente de atractivitate;
- suportul material al tuturor activităţilor turistice.

Potențialul turistic natural

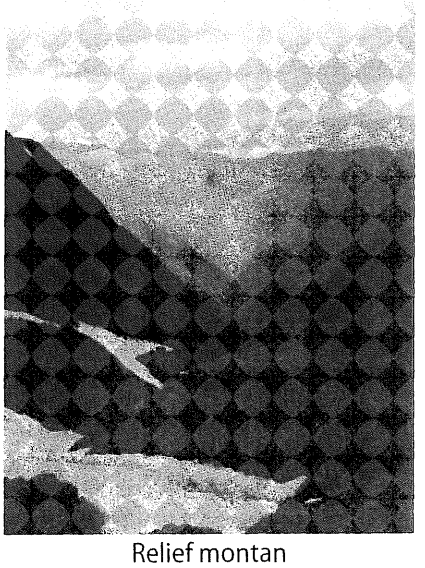
Relief și geologie	Climă	Hidrografie	Vegetație	Faună	Natura ocrotită
• trepte de relief (munți, dealuri, câmpie, deltă, plaje litorale); • microforme de relief: relief glaciar, carstic, vulcanic, eolian (stânci bizare); • alte elemente: structuri și forme geologice, înclinația pantelor.	• temperatura aerului și a apei; • precipitații lichide; • stratul de zăpadă; • durata de strălucire a soarelui; • bioclimatul.	• ape freatice și ape minerale; • râuri, lacuri naturale (inclusiv terapeutice) și antropice; • Marea Neagră și Delta Dunării.	• tipuri de păduri; • floră specifică; • monumente ale naturii și rezervații naturale; • păduri de interes social-recreativ.	• fondul cinegetic (vânat cu păr și cu pene); • fond piscicol; • specii faunistice ocrotite; • rezervații naturale.	• parcuri naturale; • rezervații ale biosferei.

RELIEFUL

Este cel mai variat și important element de potențial turistic.

Prezintă interes turistic prin:

- valoarea peisagistică generată de:
  - ***treptele*** (formele majore) de relief: montan, dealuri și podiș, câmpie, deltă, litoral;
  - ***formele minore de relief*** (glaciar, carstic, vulcanic ș.a.);
  - ***alte elemente***: stâncile cu formă bizară, fenomenele geologice ș.a.
  - ***asocierea cu alte elemente de atractivitate/obiective turistice.***
- multiplele forme de turism ce pot fi practicate.



Relief montan

■ Zona montană

Relieful montan se constituie ca o importantă componentă a potențialului turistic datorită ***marii varietăți a componentelor sale*** care generează:

- o multitudine de atracții turistice;
- multiple posibilități de practicare a turismului.

Principalele componente ale reliefului montan cu funcție turistică deosebită sunt:

□ **Relieful alpin** – este situat la altitudini de peste 1900 m, pe platourile ***munților Godeanu, Țarcu, Cândrel, Șureanu, Parâng, Rodnei,*** și se caracterizează prin existența unor pajiști întinse.

Ex.: Peisajele alpine se evidențiază ca atracții turistice de mare pitoresc cu punctele de belvedere și panorame atractive.

□ **Relieful glaciar** – este impunător prin grandoarea și semeția formelor: *văi, circuri, abrupturi, grohotișuri, stâncării, piscuri, creste zimțate.*

- se remarcă cel din ***Munții Făgăraș*** (cel mai întins), ***Retezat*** (cel mai complex), ***Parâng, Rodnei, Țarcu, Godeanu, Bucegi*** ș.a.

□ **Relieful vulcanic** – este reprezentat de *craterele vulcanice* din ***Munții Harghitei, Călimani, Gurghiu***, *conurile vulcanice* din ***Munții Țibleș*** și ***Gutâi,***

! Relieful României prezintă o serie de atribute care conferă valoare potențialului turistic natural:

- **Varietate** – prin prezența tuturor formelor de relief: montan, dealuri și podiș, câmpie, deltă și plaje litorale;
- **Proporționalitate** – prin repartiția aproximativ egală a principalelor forme de relief (35% munți, 38% dealuri și podișuri și 30% câmpii);
- **Simetrie** – prin gruparea și dispunerea reliefului concentric și în trepte spre exterior.

Ştiaţi că...?

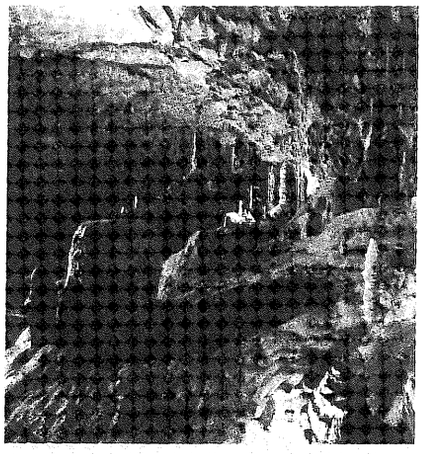
- În ţara noastră există peste 11.000 de peşteri.
- Principala zonă carstică a ţării o reprezintă Munţii Apuseni, în cadrul cărora se remarcă relieful carstic din Munţii Bihor, Munţii Pădurea Craiului, Munţii Trascău, iar a doua zonă carstică o reprezintă Munţii Aninei.

precum şi de câteva *forme spectaculoase*, cum ar fi ***Detunata Goală*** din ***Munţii Metaliferi*** sau ***Creasta Cocoşului*** din ***Munţii Gutâi***.

□ **Relieful carstic** – este format dintr-o serie de forme şi fenomene carstice de mare spectaculozitate, ca de exemplu: *chei, peşteri, doline, abrupturi, stâncării, izbucuri* din ***Munţii Bihor, Pădurea Craiului, Aninei, Cernei, Mehedinţi, Piatra Craiului*** etc.

Datorită acestor caracteristici, ele ocupă un loc aparte în peisajul turistic.

Ex.: Cele mai spectaculoase **chei** şi **defilee** din România sunt:
- ❍ Cheile Bicazului – situate între Munţii Hăşmaşul Mare şi Munţii Ceahlău;
- ❍ Cheile Caraşului – situate în Munţii Aninei;
- ❍ Cheile Nerei – situate între Munţii Aninei şi Munţii Banatului;
- ❍ Cheile Minişului – situate în partea centrală a Munţilor Aninei;
- ❍ Defileul Dunării – situat între Baziaş (Munţii Locvei) şi Gura Văii;
- ❍ Defileul Oltului – cu cel mai spectaculos sector între Turnu Roşu Cozia;
- ❍ Defileul Jiului – situat între Bumbeşti şi Livezeni;
- ❍ Defileul Mureşului – care include mai multe sectoare: Topliţa-Deda, Defileul Orăştiei (între Deva şi Lipova), Defileul Topliţa-Deda este cel mai lung.



Peştera Ursilor

Ex.: Principalele **peşteri** care pot fi vizitate sunt:
- ❍ Peşteri introduse în circuitul turistic organizat, cu amenajări complexe moderne: Peştera Ursilor, Peştera Ungur (la poalele Munţilor Pădurea Craiului);
- ❍ Peşteri cu amenajări satisfăcătoare: Peştera Muierilor (Munţii Parâng), Peştera Dâmbovicioara (Munţii Piatra Craiului), Peştera Ialomicioara (Munţii Bucegi), Peştera Liliecilor (Munţii Căpăţânii).
- ❍ Peşteri cu amenajări limitate: Vadu Crişului, Meziad (Pădurea Craiului), Gheţarul de la Scărişoara (Munţii Bihor), Huda lui Papară (Munţii Trascău), Românesti (Munţii Poiana Ruscă), Peştera Comarnic (Munţii Aninei).

Este bine să ştii

Şapte peşteri (**Peştera Ponicova Peştera Topolniţa – Galeria Prosacului, Peştera de la Ponoarele, Peştera Comarnic, Peştera Ialomicioarei, Peştera Polovragi, Peştera Dâmbovicioara**) şi **complexul carstic de la Meledic** vor fi amenajate, iar investiţiile estimate, care însumează aproximativ cinci milioane de euro, au ca scop atragerea de turişti, exploatarea resurselor şi a factorilor curativi, dar şi o atenţie sporită programelor de promovare a turismului speologic.

Peşterile

Poate nicio rocă de pe Terra nu conferă peisajului atâta frumuseţe şi farmec şi nu se impune în relief cu atâta personalitate precum rocile calcaroase.

În Carpaţii ce înconjoară Transilvania, mai ales în Carpaţii Meridionali şi în Munţii Apuseni, cununile strălucitoare de calcar îi împodobesc, dându-le un plus de semeţie şi mister. Mister pentru că ei încă ascund în adâncuri peşteri încarnate cu flori de piatră, care aşteaptă să fie descoperite de speologi.

Peşterile, adevărate temple subterane cu săli, galerii, coloane, stalagmite, stalactite, candelabre etc., au fascinat din cele mai vechi timpuri omenirea.

Ca urmare, peşterile au îndeplinit de-a lungul timpului diferite funcţiuni: adăpost, sanctuar, poartă de trecere, atracţie turistică, pentru ca, în prezent, funcţiunile acestora să fie diversificate: săli de spectacole (de ex.: Peştera Românesti) sau terapeutice.

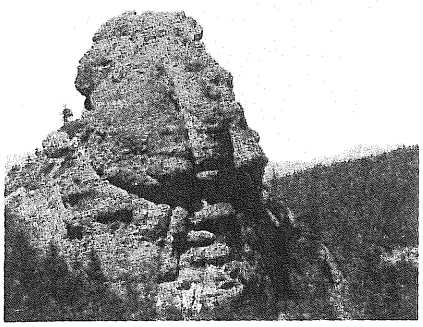
Atracţia exercitată de peşteri asupra omului se datorează în mare măsură ineditului formei în sine, desfăşurarea sa tridimensională, lungimea, lăţimea şi înălţimea primind în subteran o consistenţă concretă, întunericului absolut, acusticii deosebite şi... misterului care le-a însoţit de-a lungul timpului.

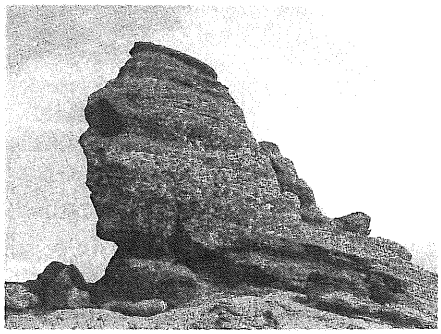
Şi peştera nu este numai atât. Pentru a o descoperi, trebuie să o vizitezi şi să o respecţi, pentru că este o entitate, o fiinţă vie care evoluează permanent.

Pentru mai multe informaţii, citiţi ***Peşterile României*** – Pompei Cocean, Ghid Turistic ***PEŞTERI DIN ROMÂNIA***, T. Orghidan, ***Ghidul Peşterilor din România*** – Romanian Caves Guide (română/engleză) – Cristian Lascu şi colectiv.

□ **Stâncile cu forme bizare** – sunt rezultatul acțiunii agenților externi (vânturi, ploi) asupra rocile conglomerate. Ele reprezintă elemente de mare atracție pentru turiști.

Ex.: Dintre acestea, cele mai cunoscute sunt:
- Babele și Sfinxul din Munții Bucegi;
- Panaghia, Toaca, Căciula Dorobanțului din Munții Ceahlău;
- Tigăile Mari și Mici, Sfinxul de la Bratocea din Munții Ciucaș;
- Pietrele Doamnei în Rarău;
- 12 Apostoli în Călimani.


Moșul


Sfinxul din Munții Bucegi

◆ Existența unor **pante domoale** a generat întinse domenii schiabile în masivele:
- ***Postăvarul*** – stațiunea Poiana Brașov;
- ***Bucegi*** – stațiunile Azuga, Sinaia, Bușteni;
- ***Gârbova*** – stațiunea Predeal;
- ***Rodnei*** – complexul turistic Borșa;
- ***Vlădeasa*** – Stâna de Vale;
- ***Cândrel*** – stațiunea Păltiniș;
- ***Semenic*** – complexul turistic Semenic.

Beneficiile practicării schiului:
- îți oferă posibilitatea să petreci mult timp în aer liber;
- este o bună ocazie de a petrece alături de familie;
- exersezi multe mișcări sănătoase pentru corpul tău;
- profiți de binefăcătoarele raze ale soarelui, care îți echilibrează nivelul de vitamina D din organism;
- este deosebit de important pentru sănătatea plămânilor și pentru echilibrul psihic.

◆ **Crestele și piscurile alpine, verticalitatea pereților stâncoși** – au generat importante domenii pentru practicarea alpinismului și a escaladei.

În țara noastră există peste 1000 de trasee, cu grade diferite de dificultate, destinate alpinismului de vară și iarnă. Acestea sunt localizate mai ales în masivele în care predomină formele glaciare și carstice:
- *Munții Bucegi – 256 de trasee,*
- *Munții Piatra Craiului – 218 de trasee,*
- *Munții Retezat – 71 de trasee,*
- *Munții Apuseni – 69 de trasee,*
- *Cheile Bicazului – 42 de trasee,*
- *Munții Cernei – 21 de trasee,*
- *Munții Făgăraș – 11 trasee.*

Rezervația 12 Apostoli sau „Insula Paștelui" din Munții Călimani

Peisaj de basm, marcat de forme ciudate precum Moșul, Mareșalul, Godzila, Gușterul, Nefertiti, Ramses, Cămila, Dragonii, Rezervația „Cei 12 Apostoli" din Munții Călimani, suscită întrebări în legătură cu originea formațiunilor. Au fost dăltuite cu trudă și migală de natură... sau poate sunt vestigiile unui străvechi sanctuar de cult menit să adune sufletele celor vii ale moșilor și strămoșilor noștri la ospățul nemuririi? O astfel de ipoteză, potrivit căreia ele ar reprezenta urmele vechilor pelasgi care au trăit pe aceste meleaguri și care le-au ridicat în cinstea unor zeități, a fost emisă de către istoricul Nicolae Densusianu în ***Dacia preistorică****.*

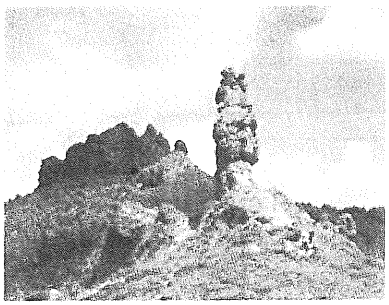
Ansamblul megalitic, constituit din 12 formațiuni stâncoase, dispuse în cerc, cu înălțimi cuprinse între opt și 12 metri, este, oarecum, similar celui din Insula Paștelui.

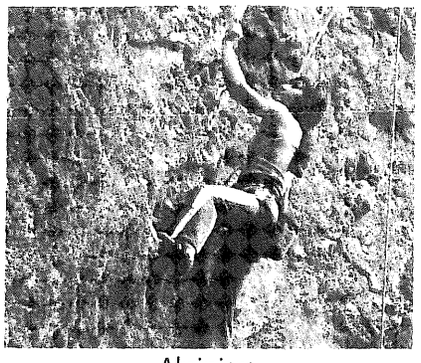
Și totuși, siluetele adâncite în stâncă, ce pot fi interpretate, vizual, în nenumărate feluri, stau mărturie faptului că, poate, natura s-a întrecut pe sine atunci când a creat figuri fantastice care pentru unii o înfățișează pe Nefertiti sau în care alții văd capul plecat al unui urs.

Una dintre cele mai spectaculoase formațiuni este Moșul – o stâncă care evidențiază aceeași figură a bătrânului pe toate cele „trei fețe" distincte, orientate spre cele trei cărări ce se îndreaptă spre el.

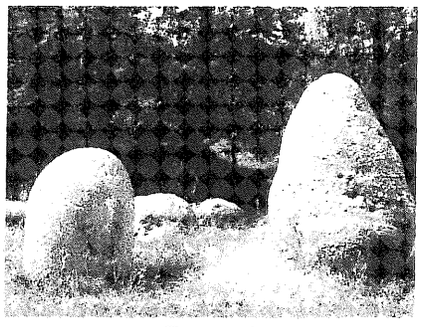
Semnele de întrebare rămân, dar, indiferent care este răspunsul, cert este că aceste „sculpturi" fantastice atrag numeroși vizitatori.

Pentru mai multe informații, citiți cartea ***Munții Călimani*** – Traian Naum și Emil Butnaru.


Rezervația 12 Apostoli



Alpinism

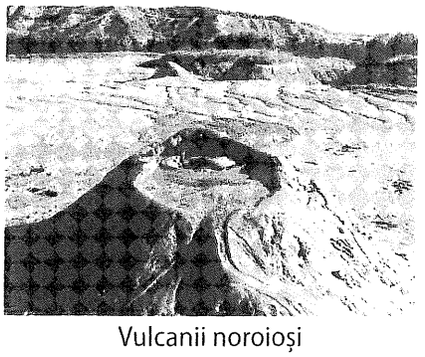


Trovanți

Știați că...?

• **Trovanții** sunt numiți „pietre care cresc" (4-5 cm în 1200 de ani).

În România, trovanții se găsesc în două locații din județul Vâlcea și Dealul Feleac (lângă Cluj Napoca). Multe exemplare pot fi admirate și la Muzeul Trovanților din Costești, județul Vâlcea.



Vulcanii noroioși

Știați că...?

• În împrejurimile Buzăului se află trei zone cu vulcani noroioși: Pâclele mici (cei mai întinși), Pâclele mari (cei mai înalți) și Pâclele de la Beciu.

Alpinismul este delectarea, pasiunea, tehnica de a urca munții.

(Cesare Maestri)

Când omul vede o ridicătură a suprafeței pământului, el este tentat de a o urca. Nu-i dă pace, îi trezește curiozitatea, dar, în primul rând, este desigur sfidarea pe care acest punct ridicat i-o azvârle în față.

Vrem să dovedim nouă înșine și semenilor noștri că putem ajunge sus. Nu ocolim dificultatea, ba chiar ne bucură. Realizăm ceva ce ne aduce o mulțumire interioară. (Sir Francis Younghusband)

Celor care vor să descopere mai mult din tainele alpinismului le recomandăm ***Alpinism – Tehnica sportului de munte*** – Walter Kargel, Editura Sport-Turism, București, 1981.

! Formele de turism generate de relieful montan sunt: drumeție, cunoaștere, științific, alpinism, speoturism ș.a.

■ Zona dealurilor și subcarpatică

□ **Dealurile și podișurile** prezintă un potențial turistic al reliefului mai modest, a cărui atractivitate este generată de:

- alternanța dealurilor cu depresiunile și văile care alcătuiesc peisaje pitorești;
- prezența unor fenomene geologice, toate monumente ale naturii, de interes turistic deosebit de important, precum: forme carstice spectaculoase, peșteri, abrupturi, cheile din Podișul Mehedinți și din Podișul Dobrogei, Vulcanii noroioși, Focurile vii, Muntele de sare, Trovanții etc.

Acest potențial este completat și îmbogățit de alte elemente, precum:

- pădurile de foioase;
- plantațiile de pomi și viță-de-vie;
- covorul pășunilor sau fânețelor;
- bogăția hidrografică, mai ales a apelor minerale.

Peisaje selenare/extraterestre în România

Situați în mijlocul unui loc plin de verdeață, vulcanii noroioși impresionează prin peisajul ciudat, selenar, pe care îl formează numeroșii vulcani în miniatură, văile săpate în noroi sau crăpăturile mari din sol.

Ineditul lor nu este dat numai de aspectul deșertic, selenar, ci și de faptul că sunt într-o continuă transformare, peisajul schimbându-se permanent.

Poate și mai interesant este faptul că soarele poate schimba peisajul: ideal este să vezi vulcanii când răsare soarele, când sunt roșii ca para focului, pentru ca, de la prânz până pe la ora 18.00, mai ales vara, totul să devină gri-cenușiu, iar la apus să se facă maro-închis.

Fenomen destul de rar la nivel global (aproximativ o mie de astfel de formațiuni), vulcanii noroioși reprezintă formațiuni create de gazele naturale provenind de la peste 3.000 de metri adâncime, care trec printr-un sol argilos în combinație cu apa din pânza freatică. Gazele împing spre suprafață apa amestecată cu argilă. Nămolul format de acestea iese la suprafață sub forma unei paste fluide de culoare alb-gri sau brun-cenușie și, în acele locuri, se usucă în contact cu aerul, formând structuri conice asemănătoare unor vulcani prin craterele cărora gazele aruncă noroi.

Formele și dimensiunile lor variază, de la 1 la 8 metri.

■ Zona de câmpie

□ **Câmpia** dispune de *un potențial turistic redus al reliefului,* influențat de:

- ***prezența unor văi cu lunci largi*** însoțite de zăvoaie de sălcii și plopi sau de păduri de foioase;
- ***configurația formelor fluviatile*** (meandre, maluri abrupte, cursuri părăsite de ape).

Dune Caraorman

■ Delta Dunării

□ **Delta Dunării** prezintă caracteristici aparte, datorită îmbinării: *porțiunilor de uscat* reprezentate de grinduri pe care se găsesc dune de nisip cu peisaj arid (**Sărăturile**) sau acoperite cu vegetație (**Letea, Caraorman**) cu *zonele mlăștinoase* și cu *plajele litorale* cu nisip fin de la **Sfântul Gheorghe, Sulina, Perișor, Portița.**

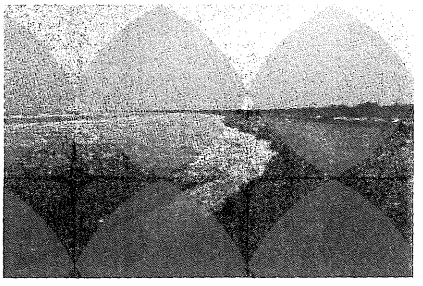
□ **Litoralul** este cuprins între Capul Midia și localitatea Vama Veche și are o lungime de 245 km.

În sens turistic, prin litoralul românesc al Mării Negre se înțelege porțiunea de plajă cu o lungime de aproximativ 100 km pe care sunt amplasate principalele stațiuni.

Acestea sunt (de la nord la sud): **Năvodari, Mamaia, Eforie Nord, Eforie Sud (Carmen Silva), Costinești, Olimp, Neptun, Jupiter, Cap Aurora, Venus, Saturn, Mangalia.**

Plajele litoralului românesc al Mării Negre prezintă o serie de caracteristici care le conferă avantaje față de alte zone litorale:

- sunt late (între 50 și 200 m în Mamaia);
- cu un nisip fin;
- sunt orientate spre est, sud-est, ceea ce permite o durată de însorire de 10-12 ore pe zi;
- au o intrare lentă în mare, ceea ce favorizează băile în mare.



Plajă

Plaja Sulina – parte a litoralului „secret" al Mării Negre

Sulina – cea mai accesibilă dintre plajele „litoralului secret al Mării Negre" – este un loc ideal pentru cei care doresc să îmbine o vacanță liniștită și relaxantă la Marea Neagră cu excursiile în Delta Dunării.

Un loc minunat, cu priveliști încântătoare, plaja din Sulina este în mare parte neamenajată, ceea ce îi oferă un aspect virgin, încă neexplorat de turiști.

Dintre punctele de atracție, amintim:

- *plaja lată de 150 de metri cu nisip foarte fin, filtrat de Dunăre;*
- *spectacolul fascinant al vărsării Dunării în mare, care constă în demarcația dintre apele Dunării și mare dată de culorile mai tulburi ale Dunării față de albastrul intens al mării. Accesul spre acest punct se poate face cu o barcă cu motor.*
- *posibilitatea de a explora fascinanta lume a Deltei Dunării, una dintre atracțiile ușor accesibile fiind Pădurea Letea.*
- *meniurile tradiționale, cu pește de apă dulce, dar și de apă sărată;*
- *fenomenul care face ca noaptea apa să fie fosforescentă, transformând litoralul într-un loc inedit. În timpul băilor nocturne se pot vedea în apă până și degetele de la picioare și aceasta datorită unui mic viermișor numit **gammarus**, care trăiește la mal și care, în special pe lună plină, emite lumină. (Gammarusul nu pișcă și nu deranjează în niciun fel, eventual gâdilă un pic pe picioare, la ieșirea din apă.)*

La Sulina, marea nu este sărată, ca în partea de sud a litoralului, ci are un gust ... dulceag.

Sulina

Cură heliomarină

Relieful se constituie atât ca ***atracţie turistică de sine stătătoare***, stimulând practicarea drumeţiei, a alpinismului, a odihnei şi a recreerii, a sporturilor de iarnă, a speoturismului ş.a., cât şi ca ***suport pentru alte elemente de potenţial*** (hidrografie, floră, faună etc.).

CLIMA

Prin componentele sale (regimul precipitaţiilor, temperatura şi umiditatea aerului, vânturile, durata de însorire, brizele montane şi marine) **poate să favorizeze sau să limiteze activităţile turistice**. În acelaşi timp, **constituie o condiţie de bază pentru practicarea unor forme de turism:**

- ***sporturile de iarnă*** – datorită prezenţei, consistenţei şi menţinerii stratului de zăpadă;
- ***cura heliomarină*** – prin durata de însorire, temperatură şi umiditate a aerului, dar şi a brizelor marine;
- ***climatoterapia*** – datorită efectelor diferitelor tipuri de climat asupra organismului.

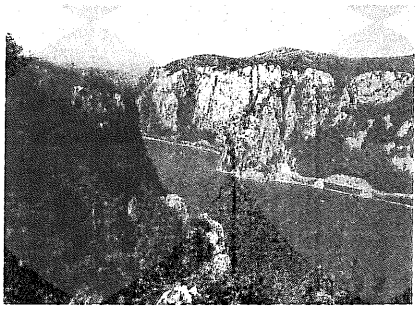
HIDROGRAFIA

Contribuie la sporirea atractivităţii unei zone turistice, prin prezenţa următoarelor elemente de potenţial turistic:

- fluvii, râuri;
- cascade;
- lacuri (inclusiv cele terapeutice şi antropice);
- mări;
- delte şi estuare;
- ape minerale şi termominerale.

Activităţi în clasă

Discutaţi la oră modul în care influenţează zonele de climă practicarea turismului.

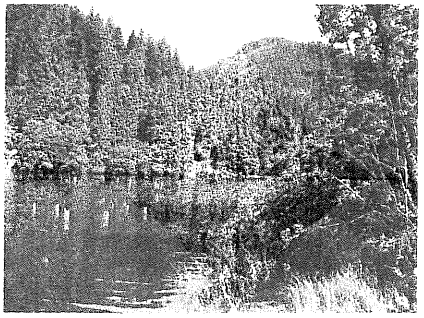

Defileul Dunării

□ **Râurile şi fluviile** – sunt considerate ***trasee turistice*** şi prin prezenţa unor sectoare pitoreşti şi a altor obiective turistice aflate în apropierea acestora.

Ex.: Defileul Dunării, Valea Prahovei, Valea Oltului, Valea Argeşului, Valea Bistriţei, Valea Cernei, Valea Arieşului.

□ **Lacurile** – sunt elemente de mare atractivitate datorită diversităţii şi valorilor estetice şi se întâlnesc în toate formele de relief.

■ **În zona montană** prezintă interes:

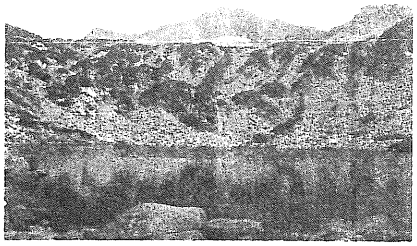

Lacul Roşu

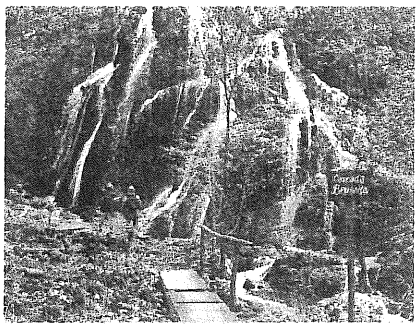
- ***lacurile glaciare:***
  - Bucura, Zănoaga, Gemenele, Pietrele ş.a. din Munţii Retezat;
  - Lala, Buhăescu din Munţii Rodnei;
  - Bâlea, Capra, Avrig din Munţii Făgăraş;
  - Roşiile, Gâlcescu din Munţii Parâng.
- ***lacurile cu valoare de unicat:***
  - Sfânta Ana (lac vulcanic) situat în craterul Ciomatu din Munţii Harghita;
  - Lacul Roşu (de baraj natural) din Munţii Hăşmaşul Mare.
- ***lacurile de baraj artificial***:
  - Lacul Izvorul Muntelui format pe Bistriţa şi Bicaz;
  - Lacul Vidraru format pe Argeş;
  - Lacul Scropoasa pe Ialomiţa.

Masivul Retezat – „Tărâmul cu ochi albaștri"

Dacă am vedea cu lacurile, stelele s-ar apropia, întâmpinându-ne la jumătatea drumului. (**Printre lacurile de munte** *de Lucian Blaga)*

În niciun alt masiv nu putem vedea așa multe lacuri deodată, din același punct și nicăieri lacurile alpine nu au atâta farmec. Prin poziția, coloritul și frumusețea lor, sunt atracții deosebite constituind principala chemare a acestui munte mirific.
Toate lacurile au un farmec aparte, dar cele din marele amfiteatru al Bucurei, situate pe diferite trepte glaciare (Bucura, Bucurelul, Tăul Agățat, Tăul Porții s.a.) sau cele înșirate ca o salbă de-a lungul pârâului Bucura (Lia, Ana, Viorica, Florica) sunt cele mai originale și mai pitorești din întregul masiv.
O chemare a Retezatului o reprezintă și cascadele sale: Lolaia, Ciomfu, Stânișoara, Lăpușnicul, Pietrele, precum și altele mai mici, dar cu același farmec.


Lac glaciar


Cascada Beușnița

□ **Cascadele** – sunt căderi de apă cu înălțimi și volum diferite, care impresionează turiștii prin spectacolul oferit.

Cascadele din România, deși sunt mici ca înălțime și volum, în asociere cu diferitele componente ale reliefului și cu vegetația alcătuiesc peisaje de un pitoresc deosebit.

Ex.: Cascada Cailor (Munții Rodnei), Cascada Duruitoarea (Ceahlău), Tamina (Piatra Mare), Urlătoarea și Vânturiș (Bucegi), Beușnița (Munții Aninei).

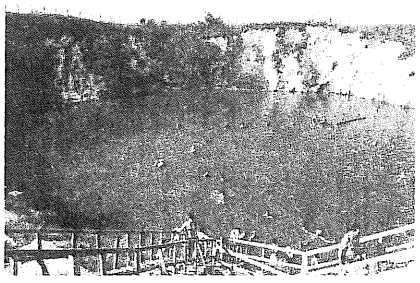
Cea mai mare concentrare de cascade mici se află în Munții Apuseni: Vadu Crișului, Sărităoarea Iedului, Moara Dracului, Bulbuci, Iadolina ș.a.
Cascada Beușnița este un complex succesiv de 49 de cascade.

■ **În zona dealurilor și podișurilor** se întâlnesc:

- ***lacurile cu apă sărată,*** utilizate pentru tratamente balneare: Sovata, Ocna Sibiului, Ocna Dej, din *Depresiunea Transilvaniei, Slănic Prahova* din *Subcarpații de curbură;*
- ***iazurile***, care reprezintă importante domenii pentru pescuit și pot fi întâlnite în *Câmpia Transilvaniei, Câmpia Moldovei* sau *Dealurile de Vest.*

Zona de câmpie

Se caracterizează prin existența unor numeroase lacuri:
- ***balneare***: Amara, Balta Albă, Lacul Sărat;
- ***de agrement și pescuit***: Snagov, Căldărușani, Mostiștea etc.;
- ***de odihnă și recreere:*** Străulești, Băneasa, Herăstrău, Floreasca, Tei.


Lacul Ocna Sibiului

Marea Neagră

Prezintă o importanță turistică datorită:
- compoziției chimice bogate și salinității reduse a apei de mare;
- prezenței valurilor care favorizează talasoterapia și practicarea sporturilor nautice;
- prezenței aerosolilor rezultați din spargerea valurilor – cu rol în mineralizarea organismului.

Marea Neagră

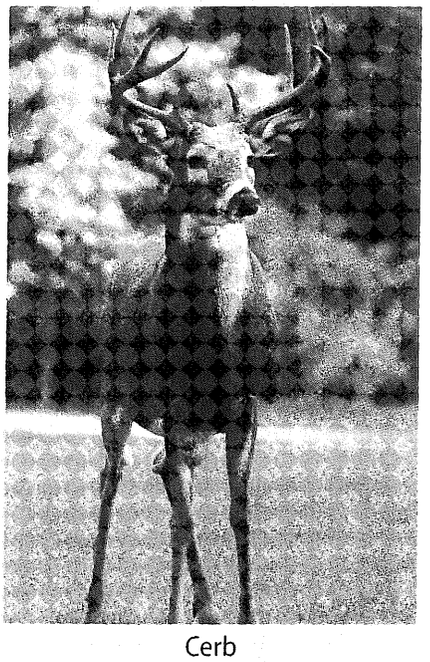
Pădure

Toate acestea favorizează practicarea turismului de cură heliomarină, a sporturilor nautice, a tratamentului balnear.

VEGETAȚIA

Este reprezentată de păduri, pajiști, arborete ș.a., deoarece constituie:
- ***o atracție turistică în sine***: prin parcurile naturale ca destinații de vacanță, parcurile dendrologice, rezervațiile științifice;
- ***un element care sporește atractivitatea celorlalte componente ale potențialului turistic.***

Prezintă un interes deosebit pentru turismul de odihnă, recreere, agrement.


Cerb

FAUNA

Prezintă, din punct de vedere turistic, o importanță:
- ***cinegetică*** (vânat) și ***piscicolă*** – datorită bogăției și varietății speciilor;
- ***estetică*** – contribuind astfel la creșterea atractivității zonelor vizitate;
- ***științifică*** – datorită existenței unor specii rare sau pe cale de dispariție protejate în rezervații și parcuri zoologice.

Existența unui important fond cinegetic (reprezentat de: ursul brun, cerbul, râsul, căpriorul, mistrețul, cocoșul-de-munte – în Munții Călimani, Rodnei, Ceahlău, Bistrița ș.a. – și piscicol, datorită bogăției speciilor: de la păstrăv și lipan în apele repezi de munte) constituie o motivație pentru practicarea turismului de vânătoare și pescuit sportiv, științific, de cunoaștere ș.a.

Izvor mineral

RESURSELE BALNEARE

România dispune de un excepțional fond balnear, care concentrează o varietate de factori naturali de cură.

Resursele balneare includ următoarele categorii de factori de cură:
- ***ape minerale și termominerale;***
- ***lacuri terapeutice;***
- ***saline;***
- ***factori climaterici de cură;***
- ***emanații de gaze terapeutice;***
- ***aeroionizarea;***
- ***plante medicinale.***

□ Apele minerale și termominerale

Reprezintă principalul factor natural de cură din țara noastră, datorită:
- diversității, volumului rezervelor, calităților terapeutice;
- posibilității tratării unei multitudini de afecțiuni: cardiovasculare, digestive, renale, hepatobiliare, boli de nutriție, dermatologice, ORL, ale aparatului locomotor etc.

Sunt localizate, în principal, ***la zona de contact dintre dealuri și podișuri cu arealul montan.***

Ex.: Principalele stațiuni balneare care valorifică ape minerale și termominerale sunt: Covasna, Tușnad, Călimănești, Căciulata, Băile Olănești, Băile Herculane, Vatra Dornei, Slănic Moldova, Băile Felix (Câmpia Crișurilor).

Băile Felix

□ **Lacurile terapeutice**

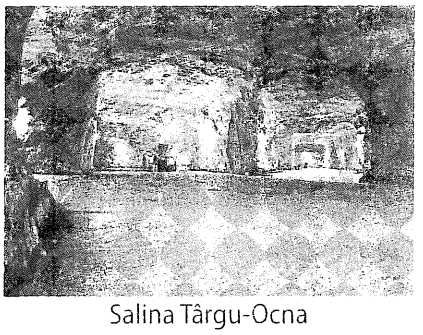
Apele clorurate-sodice (sărate), iodurate sau sulfatate ale acestor lacuri sunt folosite în tratarea afecțiunilor **reumatismale și ginecologice**. Pe fundul lacurilor sărate se întâlnesc **nămolurile terapeutice**, destinate tratării afecțiunilor reumatismale și ginecologice.

Ex.: Cele mai renumite lacuri în tratamentele balneare sunt:
- **Balta Albă, Lacu Sărat, Lacul Amara** – din Câmpia Română;
- **Techirghiol, Mangalia** – de pe litoralul marin;
- **Ursu, Aluniș** (din stațiunea Sovata), **Ocna Mureș, Bazna, Ocna Dej, Ocna Sibiului, Slănic Prahova, Telega, Ocnele Mari, Ocna Șugatag** etc. situate în masivele de sare din zona dealurilor subcarpatice sau de podiș.

Împachetări nămol

□ **Salinele** – constituie un important factor de cură în tratarea afecțiunilor respiratorii și ORL.

Ex.: Principalele saline – baze de tratament se află la **Târgu-Ocna, Slănic Prahova, Praid, Turda** și **Cacica**.



Salina Târgu-Ocna

□ **Factorii climaterici de cură** – pot fi utilizați în menținerea sau ameliorarea stării de sănătate a organismului prin climatoterapie, fiecare treaptă de relief având anumite caracteristici:
- ***bioclimat excitant***, în zonele de câmpie și litoral;
- ***bioclimat sedativ-indiferent*** (de cruțare), din Câmpia de Vest, dealurile și podișurile până la 600-700 m;
- ***bioclimat tonico-stimulent***, specific altitudinilor de peste 800 m și până la circa 2000 m.

□ **Emanațiile de gaze terapeutice:**
- **emanațiile naturale de dioxid de carbon** sunt utilizate ca mofete la **Băile Tușnad, Borsec, Balvanyos, Buziaș, Covasna, Vatra Dornei, Sângeorz-Băi, Harghita-Băi** etc.
- **emanațiile naturale de hidrogen sulfurat** – solfatare – sunt întâlnite la **Șugag-Băi** și **Sântimbru-Băi**, fiind unice în Europa.

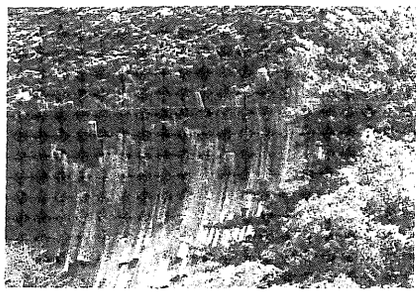
□ **Aeroionizarea** – influența climatului aeroelectric, cu o aeroionizare bogată, predominant negativă, are efecte benefice asupra organismului uman, în principal de sedare.

Ex.: În țara noastră, aeroionizarea prezintă valori moderate, dar sunt și zone unde acestea sunt mai ridicate: Băile Herculane, Sângeorz-Băi, Băile Felix, Moneasa, Borșa etc.

□ **Plantele medicinale** – ca factori naturali de cură, sunt din ce în ce mai solicitate balneomedical (fitoterapie), atât în prepararea unor medicamente, cât și în cura externă, ca băi de plante.

Știați că...

În țara noastră există:
- peste 3000 de izvoare minerale;
- toate tipurile de substanțe minerale terapeutice cunoscute: apele minerale și termale, lacurile și nămolurile terapeutice, salinele, gazele naturale terapeutice, climat, plantele medicinale;
- substanțe minerale terapeutice unicat (solfatarele) sau unele puțin răspândite în lume (lacuri sărate, nămoluri terapeutice, mofete, saline).


Detunatele

Prezintă importanță:
- sub aspect estetic – ca element de atractivitate;
- cognitiv-științific – ca bază a turismului profesional și de cunoaștere;

Iată câteva exemple:
- ❍ *Parcul Național Retezat*
- ❍ *Pietrosul Rodnei*
- ❍ *Cetățile Ponorului*
- ❍ *Complexul carstic de la Scărișoara*
- ❍ *Muntele Domogled*
- ❍ *Fenomenul geologic Detunatele* ș.a.

Detunatele – orga naturală din Țara Moților

Asemănătoare unor orgi naturale uriașe, cele două detunate – Detunata Goala și Detunata Flocoasă din Munții Metaliferi – formează o faimoasă rezervație naturală, remarcabilă prin prezența coloanelor de bazalt de formă prismatic-hexagonală. De-a lungul timpului, se desprind fragmente de diferite dimensiuni care se rostogolesc cu un zgomot asurzitor, de tunet, amplificat și de ecou. Aceste zgomote au dat denumirea lor.
Detunatele sunt marea atracție turistică a regiunii Țara Moților.
Când ai ajuns aici, oprește-te și la Dealul cu Melci, rezervație aflată la 15 km de orașul Câmpeni.

Caută mai multe informații: Clubapuseni, http://www.buciumanii.ro

1.2. Caracterizarea celor mai importante obiective turistice din cadrul potențialului turistic natural al României

Indiferent dacă vei lucra într-o agenție de turism, un hotel sau un centru de informare turistică, una dintre deprinderile pe care trebuie să ți le formezi este aceea de a-ți actualiza permanent informațiile pe care trebuie să le oferi turiștilor.

Aceasta presupune o documentare continuă și o organizare a informațiilor care să-ți permită să găsești în orice moment informația solicitată de către turiști.

Și acum, la lucru!

Realizează o documentare completă pentru fiecare dintre temele de mai jos și sintetizează informațiile culese într-o fișă de documentare care va fi păstrată la portofoliul personal:
- Principalele chei din România;
- Peșteri din România intrate în circuitul turistic;
- Principalele domenii schiabile/stațiuni din România;
- Stânci cu forme bizare și alte fenomene geologice (vulcanii noroioși) din România;
- Parcuri și rezervații naturale din România;
- Lacuri: glaciare, vulcanice, de baraj natural din România;
- Principalele stațiuni balneare din România.

Și acum, la lucru!

Recomandări privind desfășurarea activității

Pentru a obține cele mai bune rezultate, vă recomandăm:
Stabiliți cu profesorul modul de organizare a activității și criteriile de evaluare.
Împărțiți-vă pe șapte grupe și alegeți-vă, la nivelul fiecărei grupe, câte o temă dintre cele enumerate mai sus, pe care o veți pregăti și prezenta colegilor în fiecare săptămână.
Planificați-vă activitatea pe parcursul a șapte săptămâni (alocați câte o oră pe săptămână pentru prezentarea fiecăreia dintre temele propuse mai sus).
Afișați planificarea susținerii temelor astfel încât fiecare grupă să știe cu cel puțin o săptămână înainte care este data la care va susține prezentarea.
În fiecare săptămână, grupa desemnată va prezenta tema aleasă utilizând modalități de prezentare cât mai atractive (de ex.: Power point).

Nu uitați însă că pentru fiecare temă trebuie să vă documentați cu toții și pentru aceasta vă propunem o provocare: celor care reușesc să completeze prezentarea colegilor cu informații suplimentare și corecte și mai ales incitante (dar numai după ce aceștia și-au terminat prezentarea) li se va atribui un punctaj suplimentar.

Pe măsura desfășurării prezentării completați-vă propria documentare cu informațiile noi aflate.

Folosind toate informațiile dobândite, întocmiți, după fiecare oră, câte o fișă de documentare pentru fiecare dintre temele propuse (termen o săptămână); fișele de documentare vor constitui piese la portofoliu.

Și pentru a vedea cât de multe informații ați acumulat, vă propunem ca la sfârșitul temei *Potențialul turistic natural* să organizați un concurs între grupe, care poate constitui o modalitate incitantă de fixare a cunoștințelor dobândite.

Găsiți, împreună cu profesorul, cea mai bună modalitate de organizare a acestui concurs și de evaluare a întregii activități (important este ca toți membrii celor șapte grupe să fie implicați în toate activitățile propuse).

Recomandări privind realizarea prezentării

Organizați-vă activitatea astfel încât toți membrii echipei să fie implicați în aceeași măsură.

Pentru aceasta, alegeți un lider (prin rotație fiecare membru al grupei poate fi lider) care:

- va stabili care sunt obiectivele turistice pe care le veți prezenta (poate întocmi o listă);
- va repartiza fiecărui membru al echipei un număr egal de obiective turistice care vor face obiectul documentării (informații și imagini reprezentative);
- va stabili termene de realizare a sarcinilor;
- va stabili cine realizează și prezintă în fața clasei tema.

Încercați să realizați o prezentare cât mai atractivă, atât din punctul de vedere al informațiilor oferite, cât și din punct de vedere estetic.

Gândiți-vă permanent că folosiți această prezentare pentru a convinge turiștii să viziteze obiectivul respectiv!

Pentru a vă ușura activitatea vă oferim un model de fișă de documentare

FIȘĂ DE DOCUMENTARE

.....

Denumirea obiectivului

Amplasarea (formă de relief, altitudine)

Posibilități de acces:

localitate/cea mai apropiată localitate;
caracteristicile drumului de acces;
mijloace de transport;
durata/timp necesar accesului;
traseu/marcaje/ indicatoare de semnalizare/ dacă nu există informații utile;
perioadă optimă de vizitare;
orar/tarif intrare;
posibilități de a apela la serviciile unui ghid;
vizitarea obiectivului necesită echipamente/ținută specială;
există restricții de vizitare.

Caracteristicile obiectivului

dimensiuni;

Ce trebuie să știi pentru a realiza o bună documentare?

- Nu te limita numai la ceea ce-ți oferă internetul; deși informațiile se obțin mai ușor, nu sunt întotdeauna cele mai corecte și complete.
- Apelează numai la surse oficiale de informare (site-uri și publicații ale instituțiilor oficiale): ministerul turismului, organizații profesionale din turism, primării, prefecturi, institute de cercetări din turism, studii universitare, ghiduri turistice.
- Caută cât mai multe surse de informare, întotdeauna vei găsi informații mai multe și mai interesante dacă vei căuta mai mult.
- Înainte de a începe căutarea, stabilește exact ce cauți: care sunt cuvintele-cheie.
- Caută acele informații în măsură să stârnească interesul turiștilor și să răspundă celor mai diverse întrebări.
- Dacă găsești o informație interesantă pe alte site-uri, verifică informația din cel puțin trei surse (de preferat, cel puțin o sursă să fie o publicație tipărită).
- Prelucrează și înregistrează toate informațiile culese într-o formă organizată și sistematizată sub forma unei fișe de documentare;
- Actualizează și completează permanent informațiile.

DICȚIONAR

Chei – sectoare înguste ale văilor care traversează regiuni calcaroase (cel mai frecvent), dar și roci vulcanice sau șisturi cristaline.

Defilee – sectoare de văi înguste și adânci, mai ample decât cheile, întinse pe distanțe mai mari, care traversează succesiuni de roci dure (șisturi cristaline, granite).

De la teorie la practică

Când oferi informaţii turiştilor:

- Fii receptiv la orice solicitare de informare.
- Fii entuziast când prezinţi informaţiile, creează din prezentarea ta o poveste care să-i ajute să „vadă" ceea ce le prezinţi şi să le trezească interesul.
- Ai grijă să-i oferi numai informaţii reale, corecte şi complete.
- Dacă nu cunoşti răspunsul, mai bine recunoaşte şi cere un răgaz de informare.
- Zâmbeşte şi menţine permanent contactul vizual.
- Foloseşte o voce caldă, prietenoasă.
- Caută întotdeauna cea mai bună soluţie.

PROBA DE FOC

Pentru că scopul final al acestui demers este acela de a te forma deprinderea de a oferi informaţii turistice, exersează-ţi această competenţă simulând dialogul dintre un turist şi consultantul de la un birou de informare turistică.

Vă propunem în acest sens să organizaţi un concurs între grupa de turişti şi consultantul de la birou, fiecare având la dispoziţie 5 minute pentru a oferi/solicita informaţii despre: obiectivele turistice ale localităţii, modalităţile de cazare şi alimentaţie, posibilităţile de petrecere a timpului liber, mijloacele de transport în comun, etc.

elemente de atractivitate;
grad de amenajare/amenajări pentru turism;
forme de turism ce pot fi practicate;
elemente inedite: legende/povestiri;
ce alte obiective turistice mai pot fi vizitate/se găsesc în apropiere.

Posibilităţi de alimentaţie în zonă

Posibilităţi de cazare în zonă

Posibilităţi de agrement în zonă

Datorită numărului mare de obiective turistice din fiecare categorie, limitaţi-vă documentarea numai la obiectivele turistice învăţate.

Atenţie!

Câteva sfaturi care să te ajute să realizezi cu succes temele/activităţile propuse.
Nu uita că profesorul urmăreşte o serie de criterii la evaluarea materialelor realizate de tine.

- **Pentru realizarea fişelor de documentare:**
  - respectarea structurii fişei de documentare propuse;
  - conţinutul informaţiilor prezentate: detaliate, clare, relevante, elementele cheie evidenţiate;
  - modul de organizare a informaţiilor: sintetizate, prezentate într-o ordine logică, uşor de urmărit;
  - aspectul (modul de redactare şi prezentare în pagină);
  - sursele bibliografice folosite: variate, adecvate, prezentate la sfârşitul fişei de documentare.
- **Pentru prezentarea fiecărei teme:**
  - implicarea fiecărui membru al echipei în rezolvarea temei;
  - calitatea şi varietatea informaţiilor culese;
  - structurarea şi organizarea informaţiilor;
  - atractivitatea/gradul de interes pentru turişti al informaţiilor culese;
  - numărul şi calitatea imaginilor găsite;
  - sursele de documentare folosite;
  - respectarea termenului de realizare;
  - colaborarea dintre membrii echipei.
- **Structura prezentării power point:**
  - numărul de slide-uri;
  - proporţia dintre scris şi imagini;
  - lungimea propoziţiilor;
  - încadrarea pozelor şi a propoziţiilor în slide;
  - claritatea, mărimea pozelor din prezentare;
  - designul prezentării;
  - uşurinţa cu care poate fi urmărit;
  - elemente de originalitate şi creativitate.
- **Modul de realizare a prezentării verbale:**
  - cursivitatea prezentării;
  - captarea atenţiei colegilor;
  - prezenţa (aspectul vestimentar) al prezentatorului, dacă îşi ia rolul în serios.

APLICAȚII, TESTE, TEME...

1. Evidențiați principalele elemente de potențial turistic natural.
2. Explicați ce importanță prezintă relieful în ceea ce privește valorificarea potențialului turistic.
3. Explicați ce importanță prezintă clima pentru valorificarea potențialului turistic.
4. Evidențiați, din punct de vedere turistic, rolul hidrografiei țării noastre.
5. Prezentați vegetația, fauna și rezervațiile naturale ca elemente de potențial natural și arătați importanța acestora în ceea ce privește practicarea turismului.

TESTE

I. Scrieți, pe caiete, litera corespunzătoare răspunsului corect:

1. Relieful glaciar se întâlnește cu în special în:
   a) Munții Apuseni;
   b) Munții Ceahlău;
   c) Munții Retezat.
2. Vulcanii noroioși se întâlnesc în special în:
   a) zonele de câmpie;
   b) zonele subcarpatice, de dealuri și podiș;
   c) zonele litorale.
3. Lacul Sfânta Ana este:
   a) un lac de baraj natural;
   b) un lac de baraj artificial;
   c) un lac de origine vulcanică.
4. Plajele din Delta Dunării sunt o componentă a:
   a) hidrografiei;
   b) florei;
   c) reliefului.
5. Precizați care dintre următoarele elemente se înscriu printre particularitățile potențialului turistic al Mării Negre:
   a) prezența aerosolilor;
   b) prezența mofetelor;
   c) traseele pentru alpinism.
6. Precizați care dintre următoarele lacuri din țara noastră sunt folosite terapeutic:
   a) Lacul Vidraru;
   b) Lacul Bâlea;
   c) Lacul cu ape sărate Ursu.
7. Cele mai multe peșteri din țara noastră se află concentrate în:
   a) Munții Făgăraș;
   b) Munții Apuseni;
   c) Munții Rodnei.
8. Mofetele sunt emanații de:
   a) dioxid de carbon;
   b) gaze de sondă;
   c) gaz metan.

II. Stabiliţi corelaţii între componentele potenţialului turistic, prezentate în coloana A, şi elementele acestora, prezentate în coloana B.

A. Componentele de potenţial	**B.** Elemente de potenţial turistic
I. relief	a. Lacul glaciar Bâlea
II. floră	b. Salina Unirea
III. faună	c. Pădurea Letea
IV. hidrografie	d. Cascada Cailor
V. climă	e. Cheile Galbenului
VI. resurse balneare	f. precipitaţii sub formă de zăpadă
	g. Defileul Oltului

III. Stabiliţi valoarea de adevăr a următoarelor afirmaţii:

a) Potenţialul turistic include şi baza materială specifică.

b) Plantele medicinale reprezintă o componentă a factorilor naturali de cură.

c) Existenţa unui potenţial turistic foarte bogat şi variat, cu elemente inedite, între care unele cu valoare de unicat reprezintă o condiţie suficientă pentru dezvoltarea turismului într-o ţară sau zonă.

d) Carpaţii româneşti dispun de un important fond cinegetic.

e) Valorificarea potenţialului turistic existent într-o ţară sau zonă presupune ca pe lângă resursele naturale şi antropice să existe o bază materială şi o infrastructură moderne, bine dezvoltare în teritoriu, forţă de muncă calificată în domeniul turistic, o legislaţie şi o organizare a turismului bine puse la punct.

f) Lacul Ursul din staţiunea Sovata se află în Câmpia Română.

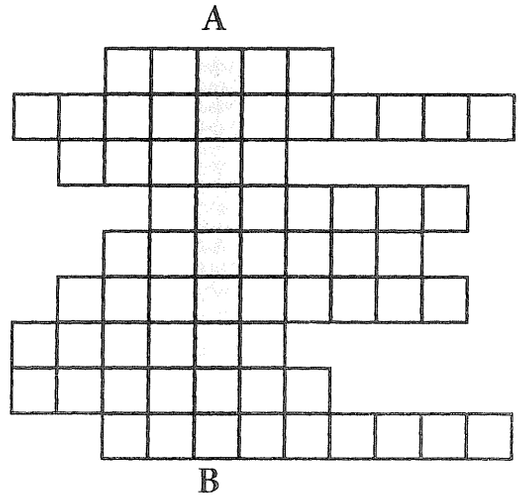
IV. Realizaţi un eseu cu tema: „Potenţialul turistic natural – premisă a dezvoltării turismului într-o ţară sau zonă" după următoarea structură de idei:

- enumerarea principalelor componente ale potenţialului turistic natural a cel puţin patru elemente de potenţial turistic din judeţul tău;
- evidenţierea a trei exemple pentru fiecare componentă de potenţial turistic natural;
- asocierea formelor de turism care pot fi practicate în relaţie cu fiecare dintre componentele de potenţial turistic evidenţiate;
- evidenţierea condiţiilor necesare valorificării potenţialului turistic existent într-o ţară sau zonă.

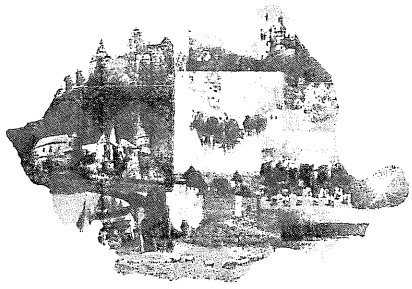
JOC

1. Relief situat la altitudini de peste 1900 m pe platoul munţilor.
2. Are ca elemente de potenţial turistic: fluvii, râuri, cascade.
3. Treaptă (formă majoră) de relief.
4. Trepte (forme majore) de relief.
5. Zona în care se găsesc Babele şi Sfinxul.
6. Domeniul schiabil în staţiunea Poiana Braşov.
7. Treaptă (formă majoră) de relief.
8. Căderi de apă cu înălţimi şi volum diferite.
9. Locul în care se practică turismul de cură heliomarină.

A–B: Condiţia esenţială a dezvoltării turismului, existentă într-un perimetru dat (neart.).



1.3. Componentele potențialului turistic antropic al României



Potențial antropic

Potențialul turistic antropic poate fi definit ca fiind totalitatea obiectivelor turistice create de om, care prin valoarea lor atrag turiștii.

Componentele potențialului antropic sunt diverse, de la cele cultural, istorice, tehnico-economice până la cele socio-demografice, și se regăsesc, cu anumite particularități, pe întreg teritoriul țării, determinând atractivitatea și valoarea turistică a zonelor în care se află.

Structura potențialului turistic antropic

Cultural-istoric	Tehnico-economic	Socio-demografic
1. vestigii arheologice grecești, dacice, romane, medievale; 2. monumente istorice de artă și arhitectură; 3. instituții și evenimente cultural-artistice; 4. elemente de etnografie și folclor.	1. amenajări hidroenergetice: baraje, lacuri de acumulare etc.; 2. canale de navigație, drumuri și poduri etc.; 3. diferite unități economice: ferme agricole, centre viticole etc.	1. populație; 2. așezări: • urbane; • rurale.

1.3.1. Potențialul cultural-istoric

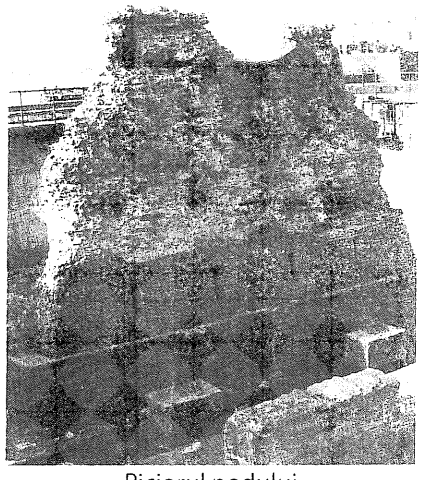
Ruinele cetății Adamclisi

Potențialul cultural-istoric reflectă istoria, cultura și civilizația milenară a omenirii, care se regăsește în parte în identitatea popoarelor.

Potențial cultural-istoric poate fi grupat, la rândul său, în:

1. vestigii arheologice;
2. monumente istorice de artă și arhitectură;
3. instituții și evenimente cultural-artistice;
4. elemente de etnografie și folclor.

Istoria milenară a poporului român a făcut ca pe întreg teritoriul țării să se găsească mărturii ale existenței, culturii și civilizației acestuia, care se concretizează în: ***vestigii arheologice și ruine de cetăți, castele și palate, locuri și monumente istorice.***



Piciorul podului lui Apolodor din Damasc

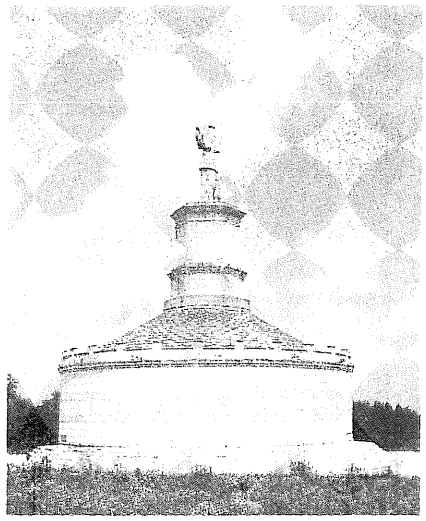
■ **Vestigiile arheologice:**

Fie că aparțin Antichității, Renașterii, Epocii moderne sau contemporane, vestigiile cultural-istorice reprezintă o bună ocazie pentru o incursiune în istorie.

Cele mai răspândite vestigii sunt cetățile care apar ca fortificații sub formă de ziduri, bastioane sau șanțuri periferice, având funcții de apărare și habitat pentru populația locală.

În general, cetățile sunt specifice așezărilor antice și medievale.

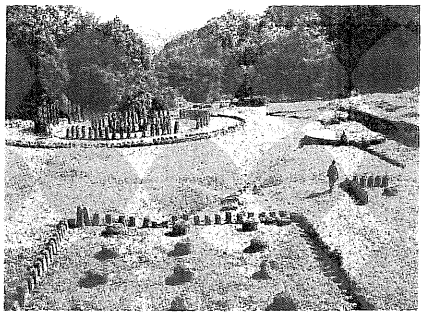
Vestigiile arheologice existente pe teritoriul României sunt numeroase și de mare valoare atât pentru istoria, cultura și civilizația poporului nostru, cât și pentru cea universală.



Tropaeum Traiani

Ex.: Dintre vestigiile Antichității pot fi enumerate:

- *ruinele cetăților grecești* de pe coasta Mării Negre: **Histria** (pe malul lacului Sinoie); **Tomis** (Constanța); **Callatis** (Mangalia) etc.;
- *ruinele cetăților dacice* din Munții Orăștiei: **Sarmizegetusa Regia**, de la **Costești** și **Blidari** etc.;
- cetățile daco-romane: **Napoca** (Cluj-Napoca); **Potaissa** (Turda) etc., cu dotările lor edilitare, temple, palate, amfiteatre, băi termale etc.;
- monumentul triumfal **Tropaeum Traiani** de la Adamclisi;
- ruinele castrului roman **Drobeta**, unde se află și ruinele podului lui Traian; **Dierna** (Orșova).



Sarmizegetusa Regia

Sarmizegetusa – o cetate care așteaptă să fie (re)descoperită.....

Asemenea multor vestigii antice/străvechi, și Cetatea Sarmizegetusa Regia ridică o serie de întrebări incitante. Câteva dintre acestea sunt:

- *Cum au reușit dacii – considerați un popor primitiv – să construiască* ***sistemul defensiv din Munții Orăștiei****, format din* ***șase fortărețe,*** *pentru care întregul munte a fost modelat? Zeci de terase au fost construite pe coamele sălbatice ale muntelui, printr-un efort uriaș, greu de calculat, stârnind admirația istoricului Dio Cassius, care spunea că dacii și-au zidit munții.*
- *Cum au reușit să aducă de la zeci de km distanță pietrele care au fost folosite la construcția Sarmizegetusei, mai ales că, așa cum spun istoricii, cantitatea de piatră folosită este comparabilă cu cea a piramidelor din Egipt?*
- *Care era nivelul lor de dezvoltare tehnică dacă au reușit să prelucreze andezitul, fără să aibă la dispoziție diamante?*
- *Există într-adevăr asemănări între* ***sanctuarul mare, rotund, de la Sarmizegetusa și cel de la Stonehenge, între Soarele de andezit și celebrul calendar Maya****?*
- *Este vasul de andezit din incinta Sarmizegetusei un astrolab (instrument folosit pentru măsurarea poziției aștrilor și a înălțimii lor deasupra orizontului), așa cum precizează un cercetător englez care a vizitat Sarmizegetusa? El precizează că acest vas se umplea cu apă, și noaptea se urmărea poziția stelelor care se oglindeau în el. Tot el menționa că și la Stonehenge exista un asemenea instrument.*
- *Este grupul alcătuit din două sanctuare, numite micul și marele sanctuar circular un fel de templu calendar folosit de către daci pentru măsurarea timpului și anticiparea eclipselor?*
- *Este calendarul dacic mai exact decât cel mayaș? Ne punem această întrebare pentru că este incredibil de apropiat de cel actual: 365,242197 zile ! Adică o eroare de doar 12 secunde (1234/100) pe zi!*

Sunt toate aceste întrebări suficient de incitante pentru a atrage turiștii?

Din păcate, în prezent, acest obiectiv turistic este lipsit de orice amenajare turistică și protecție împotriva vandalismului.

■ Vestigiile cetăților medievale

Cetățile feudale se impun prin masivitatea zidurilor, fortificațiilor (bastioane, turnuri), amplasamentul în locații mai puțin accesibile și mai bine apărate, stilurile constructive.

Dintre acestea, un interes turistic ridicat prezintă vestigiile cetăților feudale – orașe întărite cu cetăți ridicate de diferitele bresle, de unde și denumirea turnurilor de pază sau a bastioanelor în grija cărora se aflau: croitori, olari, cizmari, dulgheri, țesători, lăcătuși etc.).

Cea mai mare parte a acestora se află în Transilvania, Banat, Crișana și au fost construite în secolele XIII-XIV, distruse ulterior și reconstruite în secolul al XVIII-lea.

! Principalele elemente care contribuie la atractivitatea obiectivelor turistice antropice sunt:

- Vechimea
- Unicitatea
- Ineditul
- Dimensiunea
- Funcția

Ex.: **Cetățile feudale fortificate din Transilvania** sunt reprezentate în special de cele de la:

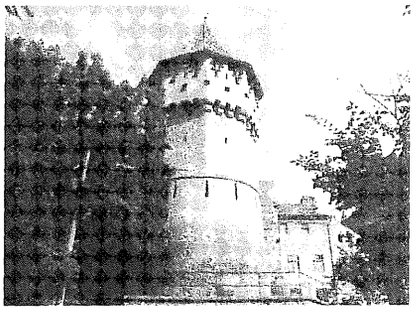
- Sighișoara (sec. XIII-XVII);
- Sibiu (sec. XIII-XVI);
- Brașov (sec. XV-XVI);
- Târgu Mureș (sec. XV-XVII);
- Mediaș (sec. XIV-XVI);
- Cluj Napoca (sec. XV), în mare parte restaurate.

Vestigiile cetăților din Oradea, Alba Iulia, Arad, Timișoara, care datează din secolul al XVIII-lea și ***sunt realizate în stil Vauban*** (în formă de stea cu șase colțuri).

Sighișoara

Ex.: ***În Țara Românească*** se remarcă ansamblurile voievodale și vestigiile fortificate (ruinele curților domnești din fostele capitale ale Țării Românești) din:

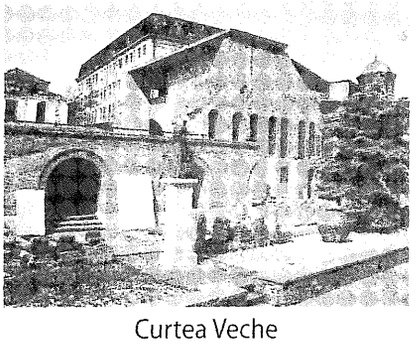
- Câmpulung Muscel;
- Curtea de Argeș;
- Târgoviște;
- Curtea Veche – Palatul Voievodal din București.



Sibiu – Turnul dulgherilor

Ex.: ***În Moldova***, cele mai reprezentative cetăți medievale sunt:

- Cetatea Sucevei;
- Cetatea Neamțului;
- ruinele Curților Domnești de la Iași, Neamț, Vaslui, Bacău.



Curtea Veche

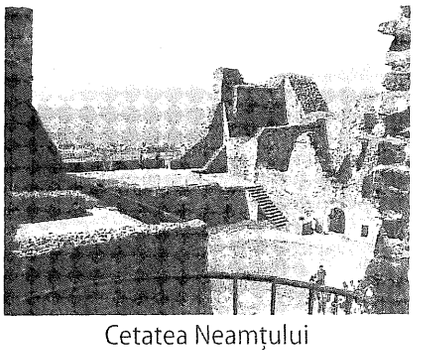
■ Monumente istorice, de artă și arhitectură

Monumentele istorice, de artă și arhitectură sunt obiective turistice de mare interes, atât datorită valorii artistice date de stilul arhitectonic (sculpturi, picturi, decorațiuni), cât și datorită valorii istorice pe care o au.

Valoarea turistică este dublată, de cele mai multe ori, de peisajul care le ambientează.

În categoria acestora se includ:

- castelele și palatele;
- monumentele de artă și arhitectură religioase;
- monumentele istorice și de artă plastică ș.a.



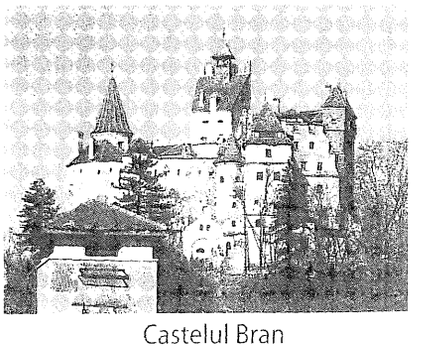
Cetatea Neamțului

● Castele și palate

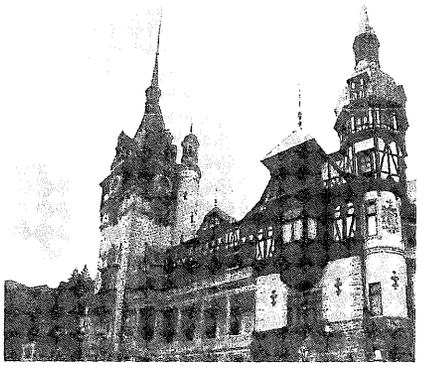
Castelele și palatele au atras întotdeauna turiștii prin măreția și pitorescul amplasamentelor, prin istoria pe care o evocă sau prin legendele spuse sau nespuse.

Castelele sunt locuințe fortificate ale împăraților, regilor, seniorilor feudali construite în perioada de fărâmițare și războaie prelungite.

De cele mai multe ori, sunt întărite cu ziduri, creneluri, turnuri de apărare, șanțuri periferice, poduri mobile. Unele castele sunt construite în locuri izolate, pe promotorii sau piscuri montane.



Castelul Bran

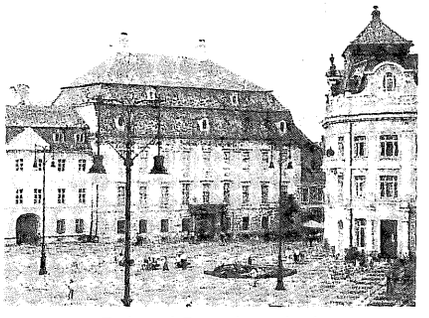


Castelul Peleș

Ex.: În ceea ce privește **castelele** din România, se remarcă:

- Castelul Bran (sec. al XIV-lea) situat în capătul nordic al Culoarului Rucăr-Bran;
- Castelul Peleș (Sinaia);
- Castelul Corvineștilor (Hunedoara);
- Castelul Lăzarea;
- Castelul Banffy (aflat în apropiere de Cluj).

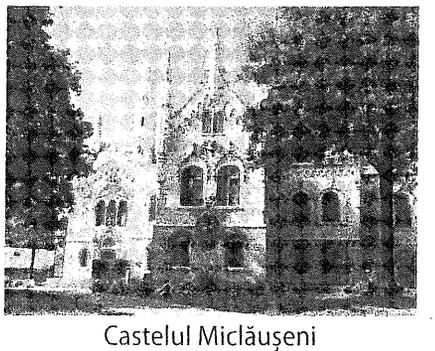
Palatele au apărut odată cu diminuarea funcției strategice. Sunt edificii mai somptuoase, cu valoare artistică ridicată, atât datorită stilurilor arhitecturale folosite, cât și decorațiunilor, picturilor, sculpturilor, parcurilor și grădinilor care le împodobesc.



Palatul Brunkenthal

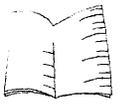
Ex.: Din categoria palatelor, se impun prin arhitectură:

- Palatul Cotroceni din București;
- Palatul Brukenthal din Sibiu;
- Palatul Culturii din Iași;
- Palatul Culturii din Târgu Mureș;
- Palatul Ghica Tei din București;
- Palatul Mogoșoaia (sec. al XVIII-lea);
- Parlamentului din București;
- Palatul Principilor din Alba Iulia;
- Palatul Banffy din Cluj-Napoca;
- Palatul de la Ruginoasa al lui Alexandru Ioan Cuza;
- Palatul familiei Sturza de la Miclăușeni;
- Palatul Regal din București.

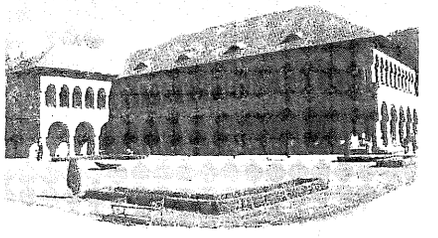


Castelul Miclăușeni

Invitație la Castelul Corvineștilor



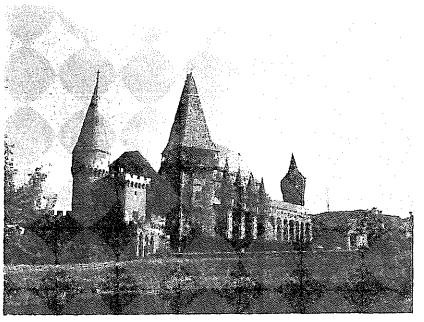
Pătrundeți în castel și încercați să trăiți o pagină de istorie.
În fața ochilor se desfășoară, în toată măreția sa, Castelul Corvineștilor, o construcție impunătoare, cu acoperișuri înalte, cu turnuri și turnulețe, ferestre și balcoane împodobite cu dantela pietrei cioplite.
Castelul, construit în secolul al XV-lea, este cel mai important monument de arhitectură gotică laică din România.
Intrați în castel pe podul de lemn, susținut de patru piloni masivi de piatră, plasați în albia pârâului Zlaști, lăsând în urmă curtea husarilor și nișa ce adăpostește statuia Sf. Ioan de Nepomuk, protectorul podurilor și al trecerilor peste apă.
Vă apare în față ***Turnul nou de poartă****, de formă rectangulară, turn care impresionează prin masivitate.*
De aici puteți ajunge cu ușurință în incinta castelului, care mai păstrează ușa masivă de lemn și în care ar fi fost găzduit, pentru o vreme, chiar Vlad Țepeș.
Vizitați ***Loggia Matia****, aflată în partea stângă a ieșirii din Turnul nou de poartă, unde puteți admira unica pictură laică în frescă din Transilvania acelei perioade, precum și Camera de Aur, care adăpostește expoziția „Obiecte din colecțiile Muzeului Castelul Corvinilor Hunedoara". Aici veți putea vedea, și colecții de arheologie, etnografie, artă decorativă și carte veche.*
Vizitați apoi capela situată pe latura estică a castelului, trecând prin scara interioară a Loggiei Matia. Dacă doriți, puteți participa la slujbele care se organizează aici pe timpul verii.
Urcați acum la primul nivel al ***Turnului nou de poartă****, în Camera domnițelor, unde puteți vedea un set de mobilier (aparținând secolului al XIX-lea), stilului eclectic, compus dintr-o masă, servantă, dulap. Imaginați-vă câteva minute forfota dinaintea unei petreceri la castel.*

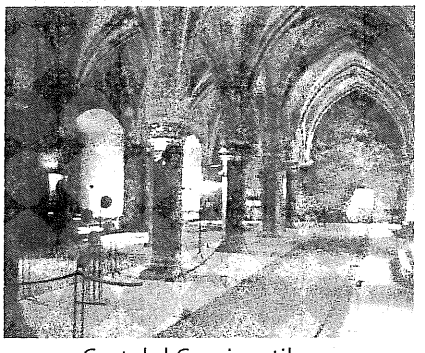


Palatul Mogoșoaia

Traversând Scara spirală, intrați în Sala Dietei și participați la „lucrările Dietei", sală plasată la etajul Palatului Mare, construită în stilul gotic târziu. Observați, la primul nivel, urmele unei picturi în frescă, ce prezintă nobili și imagini de fortificații ale vremii.
Urcați la etajul Turnului Capistrano, pe scara de piatră aflată în partea dreaptă, la ieșirea din Sala Dietei și intrați în camera unde a fost găzduit călugărul Ioan de Capistrano. Imaginați-vă pentru o clipă discuția dintre acesta și Iancu de Hunedoara în care puneau la punct planul constituirii unei armate care să facă față armatelor turcești ale lui Mehmed al II-lea care împresuraseră cetatea Belgradului. Gândiți-vă cât de importantă a fost această victorie dacă și în prezent clopotele de amiază de la Vatican marchează zilnic memoria acesteia. Ieșiți din Turnul Capistrano pe aceeași scară, și urcați pe scara din dreapta la al doilea etaj al Palatului sudic, unde puteți vizita expoziția de etnografie. De aici, puteți trece în camera cunoscută sub numele de platforma Turnului nou de poartă, construită în secolul al XVII-lea ca și spațiu de depozitare a munițiilor unde puteți vizita expoziția de arheologie. Coborâți pe scara de lemn spre primul nivel al Palatului sudic, în atelierele meșteșugărești care deserveau administrația minieră.
Continuați circuitul cu vizitarea fântânii, care se află în curtea interioară și întrebați care este legenda ei.
Nu uitați de Sala Cavalerilor, unul dinte cele mai interesante spații laice din Transilvania secolului al XV-lea unde funcționează expoziția de tehnică militară (secolele XIV-XIX).
Dacă vă interesează, vă puteți imagina și că participați la filmările care au avut loc în castel (François Villon, Vlad Țepeș, Mihai Viteazul, Alexandru Lăpușneanu, David, Regii blestemați, Vlad, Jacqou le Croquat, Blood Rayne).

Pentru mai multe informații accesați http://www.castelulcorvinilor.ro sau mai bine vizitați castelul...


Castelul Corvineștilor


Castelul Corvineștilor – Sala Cavalerilor

■ **Monumentele de artă și arhitectură religioasă** reflectă evoluția spiritualității, a culturii și a civilizației autohtone, dar și influențele diferitelor culturi ale lumii cu care a intrat în contact, fiind, în același timp, centre de spiritualitate și pelerinaje.

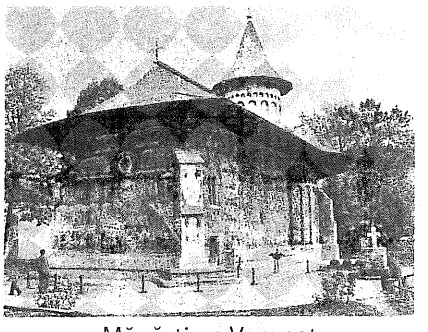
În categoria obiectivelor turistice cu caracter religios se includ: biserici, mănăstiri, catedrale, sinagogi, moschei, temple ș.a.

Ele atrag turiștii prin valorile spirituale pe care le oferă, prin relicvele sfinte pe care le adăpostesc sau prin evenimentele pe care le organizează și care generează importante pelerinaje. De asemenea, arhitectura și decorațiile lor interioare și aparținând unor nume mari ale artei mondiale generează turismul cultural.

Printre cele mai reprezentative mănăstiri se numără:

■ **Mănăstirile bucovinene:**

- Voroneț;
- Sucevița;
- Moldovița;
- Humor;
- Arbore;
- Putna;
- Dragomirna.


Mănăstirea Voroneț

Aparținând stilului moldovenesc de arhitectură (cu influențe bizantine și gotice) și pictură medievală, mănăstirile bucovinene sunt remarcabile în special datorită frescelor exterioare (Voroneț, Moldovița, Sucevița, Arbore, Humor), picturilor interioare, dar și datorită elementeloe arhitecturale deosebite.

■ **Mănăstirile și bisericile Moldovei centrale:**

- Agapia;
- Văratec;
- Neamț (județul Neamț);
- Trei Ierarhi – Iași;

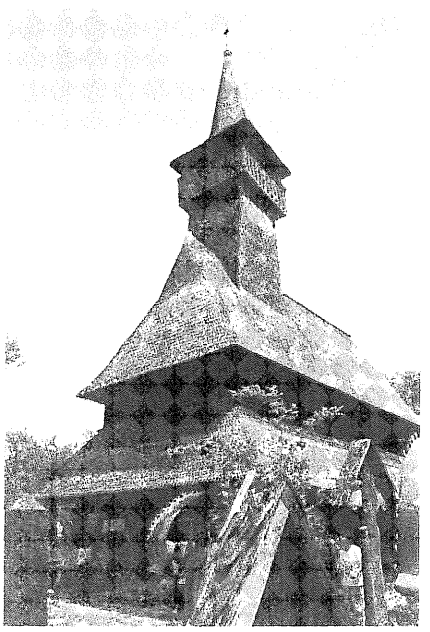
Mănăstirea Agapia

Mănăstirea Nămăiești

Știați că...?

Mai multe monumente religioase din România sunt incluse în patrimoniul UNESCO:

- bisericile fortificate Biertan, Câlnic, Prejmer, Valea viilor, Darjiu, Saschiz și Viscri;
- bisericile pictate din Moldova (Probota, Voroneț, Humor, Moldovița, Arbore, Pătrăuți, Suceava);
- bisericile de lemn din Maramureș (Rogoz, Ieud – Deal, Poienile Izei, Plopiș, Surdești, Deșești, Budești, Bârsana);
- Mănăstirea Hurezi.


Biserica Ieud

- Mitropolia – Iași;
- Golia – Iași;
- Cetățuia (Iași) – monumente ale arhitecturii moldovenești medievale.

■ **Mănăstirile Olteniei de nord:**

- Tismana;
- Horezu;
- Govora;
- Cozia;
- Bistrița;
- Dintr-un lemn etc.

■ **Mănăstirile și bisericile Munteniei:**

- Cheia;
- Suzana;
- Zamfira;
- Mănăstirea Dealul;
- Nămăiești;
- Ghighiu.

Mănăstirile din împrejurimile Bucureștilor: Snagov, Căldărușani, Cernica, Pasărea etc.

■ **Mănăstirile din Dobrogea:**

- Dervent;
- Cocoș;
- Saon;
- Ciric Derec.

■ **Bisericile și catedralele din Transilvania,** dintre care se remarcă:

- Catedrala romano-catolică Alba Iulia;
- Catedrala romano-catolică Sfântul Mihail, Cluj;
- Catedrala ortodoxă Târgu Mureș;
- Biserica Neagră, Brașov.

■ **Bisericile fortificate din sudul și estul Transilvaniei** păstrează vestigiile cetăților de la:

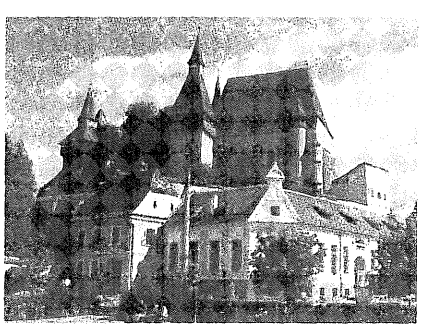
- Prejmer (sec. XV-XVI);
- Biertan (sec. XVI);
- Hărman sec. XIV-XV);
- Ghimbav (sec. XV);
- Rupea (sec. XII-XVII);
- Câlnic (sec. XIII-XV).

■ **Bisericile și catedralele din Banat și Crișana:**

- Catedrala Mitropoliei Banatului Timișoara;
- Catedrala romano-catolică Oradea.

■ **Bisericile maramureșene din lemn:**

- Bogdan Vodă;
- Bârsana;
- Berești;
- Ieud;
- Budești;
- Șurdești;
- Ocna Șugatag;
- Plopiș;
- Săcele;
- Săpânța;
- Rozavlea.


Biserica Biertan

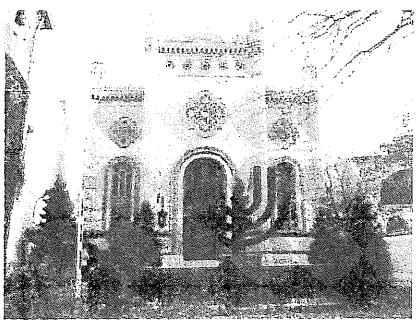
Remarcabile monumente de arhitectură, bisericile maramureșene se caracterizează prin silueta îngustă și înaltă, turle suple și lungi și prin tehnica îmbinărilor din lemn, a realizării învelitorilor din șindrilă și prin motivele ornamentale.

■ **Sinagogi:**

- Templul Coral – București;
- Sinagoga Citadelei – Timișoara;
- Marele Templu – Târgu Mureș.

■ **Moschei:**

- Marea Moschee – Constanța.



Templul Coral

Mănăstirile de fresce exterioare – lecții de spiritualitate artă și istorie în aer liber

Adevărate biblii ilustrate, mănăstirile cu fresce exterioare sunt veritabile opere de artă, dar și scrisori deschise ale înaintașilor pentru generațiile ce aveau să vină.

În egală măsură centre de spiritualitate și monumente de artă și arhitectură, mănăstirile cu fresce exterioare impresionează prin arhitectura, grandoarea frescelor, misterul culorilor folosite, dar și prin puterea de a oferi un model de raportare la transcendent, specific culturii noastre populare.

A rămas până astăzi un secret formula culorilor folosite în picturile pereților mănăstirilor, imposibil de reconstituit chiar și cu mijloacele moderne de care dispune astăzi știința. Sunt unice: roșul-brun al mănăstirii Moldovița, celebrul albastru de Voroneț, verdele mănăstirii Arbore sau roșul-ocru al Humorului. Spectaculos este faptul că ele reușesc să redea până aproape de perfecțiune culorile naturii.

Misterul formulei este cu atât mai mare cu cât s-au dovedit a fi foarte rezistente în fața condițiilor climaterice și, mai ales, în fața nemilosului timp.

O altă taină care leagă cinci dintre mănăstirile Bucovinei este redarea personajelor biblice purtând portul vremii respective, având îndeletnicirile tradiționale ale locului, fapt destul de straniu pentru vremea când au fost executate aceste picturi. Tipicul religios al vremii era foarte strict în privința respectării moștenirii bizantine. Autohtonizarea motivelor biblice era o formă de sacralizare a satului tradițional (spațiul culturii noastre nescrise) și a existenței cotidiene. Este emoționantă această viețuire a strămoșilor în vecinătatea nemijlocită a sacrului.

O vizită la mănăstiri este nu numai un demers cultural, ci și un prilej de meditație și regăsire de sine.

Marea Moschee, Constanța

Mănăstirea Moldovița

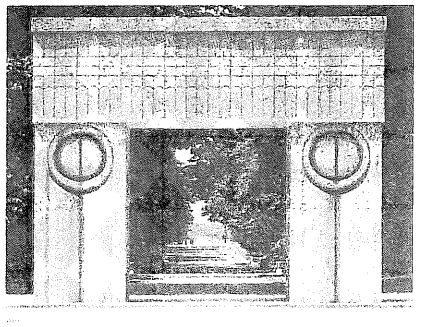
■ **Monumentele de artă plastică** sunt creații ale unor importanți artiști plastici. Ele au fost realizate pentru elogierea sau comemorarea unor personalități, evenimente istorice, culturale, artistice ș.a.

Între acestea evidențiem:

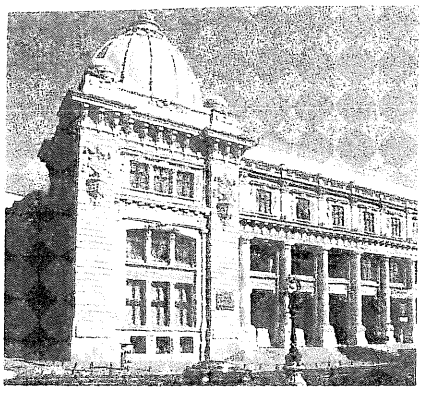
- Ansamblul Sculptural al lui Brâncuși de la Târgu-Jiu;
- Arcul de Triumf de la București;
- statui ale unor personalități istorice, culturale ș.a.

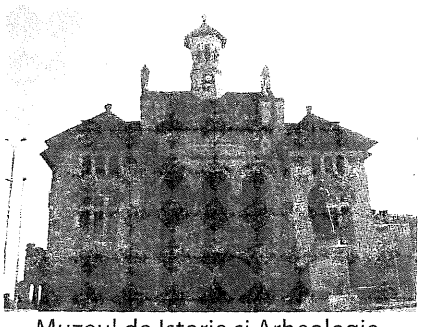
■ **Monumente istorice:**

- Monumentul Eroilor de la Mărășești;
- Mausoleul Mateiaș (Dragoslavele);
- Turnul Chindiei de la Târgoviște;
- Statuia *Lupoaica*, statuia ecvestră a lui Mihai Viteazul (Alba Iulia), statuia ecvestră a lui Matei Corvin (Cluj Napoca).

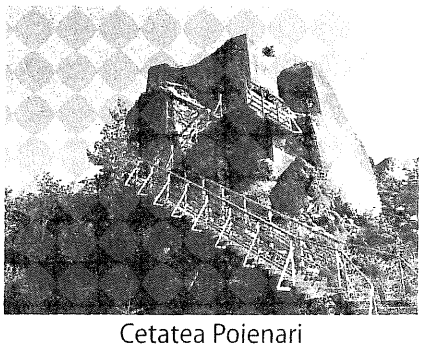


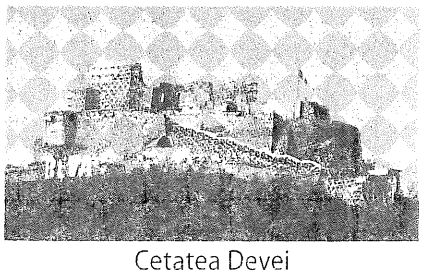
Brâncuși – „Poarta sărutului"


Muzeul Național de Istorie a României


Muzeul de Istorie și Arheologie, Constanța

Cetatea de scaun, Suceava


Cetatea Poienari


Cetatea Devei

■ **Instituțiile și evenimentele cultural-artistice**

Instituțiile și evenimentele cultural-artistice prezintă interes pentru turism prin arhitectura, forma și funcțiile pe care le au: culturală, educativă, documentară sau memorială.

În această categorie se includ:

- muzee de diferite tipuri: istorie, artă, științele naturii, etnografie etc.;
- case memoriale;
- instituții culturale: teatre, opere, filarmonici, biblioteci;
- evenimente culturale: festivaluri muzicale, de teatru, film, expoziții, târguri, serbări, monumente de artă plastică.

■ **Muzeele** sunt instituții de cultură intens vizitate de către turiștii interesați de:

- bogatele colecții deținute de acestea, care includ exponate reprezentative pentru evoluția societății omenești;
- faptul că ele se află, de regulă, în clădiri monumente ale arhitecturii.

Există o mare diversitate tipologică a muzeelor, putându-se grupa astfel:

- **după importanță**:
  - ***muzee naționale,*** care dețin colecții reprezentative pentru istoria și cultura poporului respectiv;
  - ***muzee regionale,*** ale căror colecții evidențiază identitatea zonelor în care sunt amplasate.
- **după particularitățile colecțiilor**:
  - ***muzee de istorie,*** care cuprind colecții de obiecte descoperite în săpăturile arheologice, obiecte și documente legate de evenimente sau personalități politice care caută să prezinte cât mai fidel istoria unor locuri sau a unei țări;
  - ***muzee de artă,*** care dețin importante colecții de pictură și sculptură realizate de către marii artiști ai țării sau a lumii;
  - ***muzee de științe ale naturii,*** care cuprind colecții din domeniul geologiei, oceanografiei, zoologiei, botanicii sau colecții complexe;
  - ***muzee de etnografie,*** ale căror colecții includ exponate reprezentative pentru viața satului: arhitectură și tehnică populară, ocupații tradiționale, meșteșuguri specifice, port popular, obiceiuri, tradiții etc.;
  - ***muzee cu o anumită specializare,*** precum Muzeul ceasurilor, Muzeul petrolului sau Muzeul agriculturii.

În țara noastră există toate tipurile de muzee prezentate mai sus:

- muzee naționale, în București și în principalele centre culturale ale țării;
- muzee județene, cu secții de istorie, artă, științele naturii, etnografie, în fiecare reședință de județ;
- muzee cu diferite specializări.

Dintre cele mai reprezentative muzee din România pot fi evidențiate:

■ **Muzee de istorie:**

- Muzeul Național de Istorie a României, București;
- Muzeul Național de Istorie a Transilvaniei;
- Muzeul Național al Bucovinei;
- Muzeul Național al Unirii, Alba Iulia;
- Muzeul de istorie al Moldovei din Iași;
- Muzeul de istorie și Arheologie din Constanța;
- Muzeul Banatului;

- Muzeul Țării Crișului;
- Muzeul Olteniei.

Muzee de sit:

- Cetatea de Scaun – Suceava;
- Cetatea Neamțului;
- Cetatea Poienari;
- Complexul Monumental Curtea Domnească – Târgoviște;
- Curtea Veche cu Palatul Voievodal – București;
- Cetatea Devei.

Muzee de artă:

- Muzeul Național de Artă al României;
- Muzeul Colecțiilor de Artă;
- Muzeul Muzicii;
- Muzeul Brukenthal – Sibiu;
- Muzeul de Artă Cluj Napoca;
- Secțiile de artă ale muzeelor.

Muzee de istorie naturală (științele naturii):

- Muzeul Istorie Naturală Grigore Antipa – București;
- Complexul Muzeal de Științele Naturii și Muzeul Mării – Constanța;
- Muzeul Mineralogic Baia Mare;
- Muzeul Deltei Dunării;
- Muzeul Regiunii Porțile de Fier – Drobeta Turnu Severin.

Muzee cu o anumită specializare:

- Ceasul de-a lungul veacurilor Nicolae Simache – Ploiești.

Casele memoriale sunt case care au aparținut unor personalități din domeniul culturii, științei, politicii, fiind amenajate în prezent ca muzee dedicate memoriei acestora.

Dintre acestea pot fi evidențiate:

- Mihai Eminescu – Ipotești;
- Vasile Alecsandri – Mircești;
- Ciprian Porumbescu – Stupca;
- Ion Creangă – Humulești;
- Tudor Arghezi – București;
- Nicolae Grigorescu – Câmpina;
- Avram Iancu – comuna Avram Iancu.

Instituțiile culturale de tipul **teatrelor, operelor, filarmonicilor** sunt de regulă clădiri impunătoare, celebre fie prin artiștii renumiți care au evoluat pe scena acestora, fie prin construcțiile deosebite. De exemplu:

- Ateneul Român;
- Operele și filarmonicile din București, Timișoara, Cluj;
- Teatrele Naționale din București.

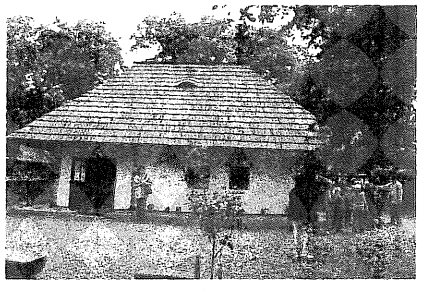
Bibliotecile atrag turiștii datorită valorii volumelor aflate în ele (manuscrise originale, papirusuri), vechimii tipăriturilor, graficii deosebite etc.

În țara noastră sunt renumite:

- Biblioteca Academiei Române – București (1867);
- Biblioteca Bathyaneum din Alba-Iulia (sec. al XVIII-lea);
- Biblioteca Teleky – Târgu Mureș (1802).

Muzeul Brunkenthal – interior

Muzeul Ceasului

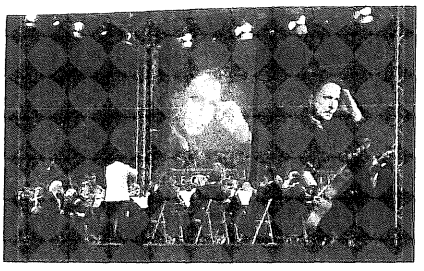


Casa memorială „Ion Creangă"

5 motive pentru a merge la muzeu:

- Descoperi un spațiu deosebit de lumea banală în care trăiești.
- Înveți mai ușor, fără constrângerea orelor de studiu în camera ta și fără cicăleala părinților.
- Îți poți descoperi interese nebănuite, adică te poți cunoaște mai bine.
- Înțelegi ca există pe lume o sumedenie de lucruri la care nu te-ai gândit și că e păcat să-ți irosești scurtul timp al vieții fără să afli cât mai multe.
- Îți creezi o ierarhie de valori pe care se va baza existența ta.

Învață să fii deosebit și să recunoști lucrurile cu adevărat valoroase.



Festivalul George Enescu

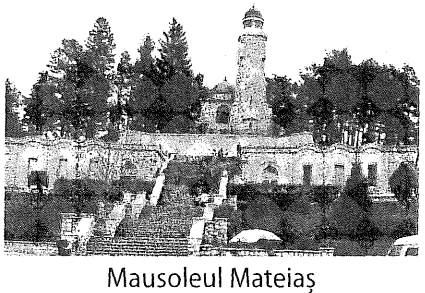
■ **Evenimentele culturale** sunt manifestări de tipul festivalurilor muzicale, de film sau de teatru, expoziții și târguri. Printre evenimentele importante, ca amploare și durată în timp, se numără:

- festivalul George Enescu,
- festivalul Cerbul de Aur;
- serbările (Serbările Mării, Serbările Zăpezii).

■ **Etnografia și folclorul românesc** sunt rezultatul spiritului creator popular. Se caracterizează prin originalitate, bogăție și varietate, reprezentând o atracție inedită, în special pentru turiștii străini.

Între elementele etnografice și folclorice care pot deveni obiective turistice, enumerăm:

Arhitectura și tehnica populară, care reflectă specificul diferitelor zone în ceea ce privește construcțiile (case, porți, edificii religioase), precum și materialele de construcții folosite: lemn, piatră, calcar. Ele evidențiază ingeniozitatea și inventivitatea țăranilor români, concretizată în realizarea unor instalații tehnice simple, rudimentare (mori, pive, vâltoare), a tehnicilor utilizate în prelucrarea lemnului (îmbinarea lemnului fără cuie), împletituri ș.a.



Mausoleul Mateiaș

Ex.: Gospodăriile țărănești din:

- Bucovina;
- Țara Moților;
- Maramureș;
- Ținutul Dornelor;
- Oltenia de sub munte ș.a.

Bisericile din lemn din județele:

- Maramureș: Moisei, Ieud, Bogdan Vodă, Șurdești, Rozavlea etc.;
- Sălaj: Fildu de Jos, Hida, Sânmihaiu Almașului, Românași, Someș Odorhei;
- Alba: Pianu de Sus, Vidra, Arieșeni;
- Cluj: Biserica din lemn „Sf. Arh. Mihail și Gavril" – Gherla, Biserica din lemn „Sf. Arh. Mihail și Gavril" – Aghireșu, Apahida.

Recomandări

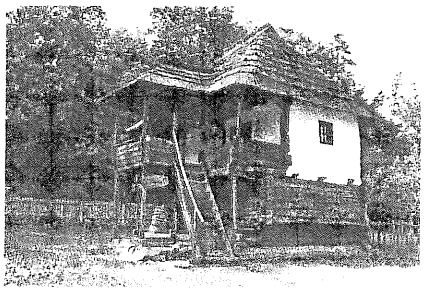
Descoperiți arhitectura tradițională românească!

Căutați pe internet: **http://www.romanianmonasteries.org/ro/romania/case-traditionale-taranesti** și observați specificul arhitecturii gospodăriilor țărănești din diferitele zone ale țării.

■ **Creația artistică,** reprezentată de **producția meșteșugărească și artizanat, muzică, dans, port, creație literară,** se regăsește în toatele zone țării:

Cele mai importante centre meșteșugărești din România sunt:

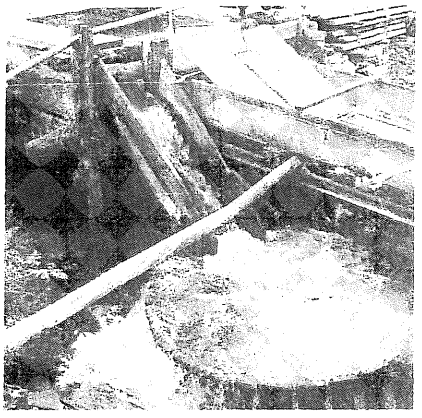
- **centrele de ceramică de la Horezu, Corund, Oboga, Marginea** și altele;
- **centrele de prelucrare artistică a lemnului și colecții de linguri, furculițe, furci de tors** din județele Gorj, Maramureș (renumitele porți maramureșene de pe Valea Marei și Izei), Vâlcea, Harghita, Covasna, Bacău, Neamț;
- **centrele de încondeiere a ouălor** – Bucovina, în Vatra Moldoviței;
- **centrele renumite pentru țesături artistice tradiționale** se întâlnesc în Moldova, la Ciocănești (covoare), în Bucovina la Cârlibaba (țesături de interior), în zona Transilvaniei la Sâncrăieni (Harghita), Bistrița-Năsăud la Bârgău (covoare) și la Bistrița-Bârgăului (țesături și cusături cu o cromatică variată), iar în Muntenia, în zona Argeșului, la Lerești și Topoloveni (centre de țesături și cusături);
- **costumele populare** din zonele Argeș, Muscel, Țara Moților – Alba, Maramureș, Țara Zarandului, Țara Dornelor – Suceava, satele din Mărginimea Sibiului – Sibiu sunt unice prin măiestria cu care au fost lucrate;
- **centrele de pictură de icoane pe sticlă:** Nicula – județul Cluj.



Casă tradițională, județul Gorj

Vâltoarea – strămoșul mașinii de spălat automate

Din dorința de a-și face viața mai ușoară, omul a inventat de-a lungul timpului diferite instalații.
Una dintre cele mai vechi instalații care datează, după spusele istoricilor, de circa 4-5000 de ani este vâltoarea.
Construite pe râurile de munte, vâltorile erau instalații folosite pentru curățarea hainelor sau a păturilor din lână.
Mecanismul e foarte simplu și folosește doar viteza apei. Un fir de apă este deviat din amonte, iar prin cădere, apa ajunge într-un con din scânduri verticale, realizat din doage de lemn, asemenea celor folosite la confecționarea butoaielor. Vâltoarea are doagele rare, pentru a lăsa apa să iasă printre ele și a menține nivelul constant al apei. Din cauza vitezei cu care apa intră în cuva conică, între scânduri se formează un vârtej care va roti rufele precum motorul unei mașini de spălat automată.
Întrebuințarea inițială a acestor instalații a fost la spălarea lânii de oaie și a țesăturilor din lână de oaie; prin spălare, intrau la apă și deveneau mult mai rezistente.
Sursa de inspirație a celui care a realizat această instalație a fost... natura.
Mașina de spălat cu bule de aer sau cu încărcare verticală funcționează după principiul vâltorilor.


Vâltoare

Turiștii, mai ales cei străini, sunt fascinați de dansurile populare românești, precum „călușarii" sau „hora", care combină mișcările elegante și versurile satirice cu ritmurile amețitoare ale dansului.

Dansul *Călușarii* are caracter de ritual de inițiere, în timp ce hora poate fi dansată de toți membrii comunității, în special duminica.

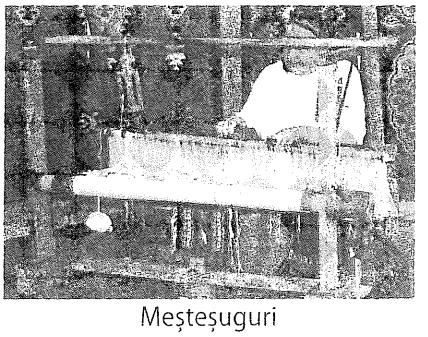
Învârtita, Hațegana, Bătuta sau *Banu Mărăcine* sunt alte dansuri ce redau specificitatea unor provincii românești prin modul unic în care combină mișcările specifice cu pașii.

Dans popular

■ **Obiceiurile, tradițiile populare** reprezintă un alt element de mare atractivitate al potențialului etnografic și folcloric.

Dintre cele mai reprezentative ***obiceiuri și tradiții românești*** evidențiem:
Obiceiurile și tradițiile legate de sărbătorile religioase:

- sărbătorile de Paști: vopsirea ouălor, participarea la slujbele rituale;
- sărbătorile de iarnă: colindele, sorcova, plugușorul, dansurile rituale cu măști – capra, ursul, sărbătorile ș.a.;
- sărbători care marchează diferite momente ale anului: Mărțișorul, Armindeni (1 mai), Babele, Paparuda, Sărbătoarea cireșelor, Sărbătoarea Recoltei;
- Târgul de Fete de pe Muntele Găina;
- Festivalul datinilor și obiceiurilor de iarnă de la Sighetul Marmației.


Meșteșuguri

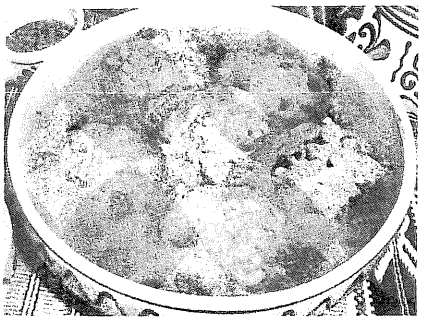
■ **Gastronomia** fiecărei zone a țării are o serie de preparate specifice care fac deliciul turiștilor sosiți în aceste zone.

Să facem o incursiune și să trecem în revistă bucătăria diferitelor zone ale țării.

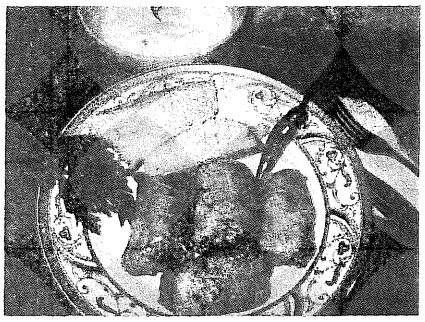
Preparate specifice bucătăriei din Muntenia:

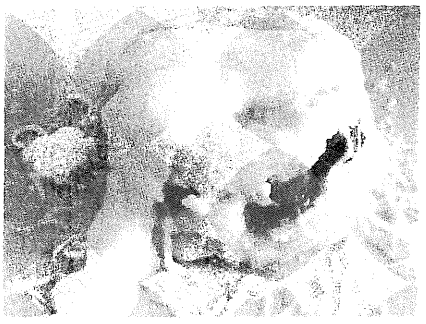
- ciorbă de burtă, ciorbe țărănești din carne de vită sau de porc, sarmale cu mămăliguță, mititei, tuslama, fripturi la grătar sau pește, garnituri din legume, dulciuri de bucătărie;
- localitățile aflate la Dunăre, și nu numai, oferă celor interesați și alte preparate ca: plachie de crap, crap umplut cu farsă de legume, ficățel de pasăre și ciuperci à la Brăila, Popiette Dunărene, rulada de piept de pui dezosat.

Olărit


Ciorbă de perișoare

Tochitură


Sarmale cu mămăliguță


Bulz

Preparate specifice bucătăriei moldovenești:

- sarmale moldovenești (sarmale mici), sarmalele cu cinci, șapte miresme, răcituri de pasăre, piftie de porc, ciorbă de potroace, borș moldovenesc, saramură de pește, pârjoale moldovenești, tochitură moldovenească, cozonac moldovenesc, pască moldovenească, alivenci, plăcintă „poale'n brâu", colțunași etc.

Preparate specifice bucătăriei oltenești:

- ciulama de pui cu mămăliguță, roșii umplute cu carne sau cu orez, tochitură oltenească, cârnăciori oltenești, saramură de pește.

Specialități gastronomice specifice Transilvaniei:

- supă de chimen, papricaș, gulaș, musaca, pogăci, kurtocscolacs, supă de varză albă cu smântână, ciuperci umplute;
- ciorbă țărănească de văcuță, ciorbă de perișoare, supă de tăieței, papricaș, sarmale, varză à la Cluj, pârjoale, iahnie de fasole.

Specialități gastronomice specifice bucătăriei zonei Apusenilor:

- sarmale, bulz, budincă din tăieței de casă cu brânză de vaci și stafide, învelită în foaie de plăcintă, ciorbă de vițel, gulaș, papricaș cu găluște, mâncare cu carne de porc.

Preparate specifice bucătăriei ardelenești:

- ciorbe acrite cu oțet sau zeamă de varză și drese cu gălbenușuri de ou, smântână și tarhon, supă de chimen, supă de varză albă cu smântână, ciorbă ardelenească de porc sau vacă, ciuperci umplute, afumături, tocături cu afumătură, budinci.

Specialități gastronomice specifice zonei Maramureșului:

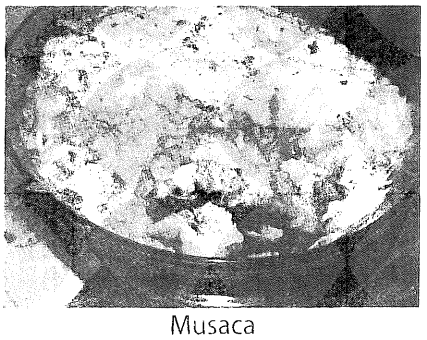
- ciorbă țărănească de văcuță, ciorbă de perișoare, supă de tăieței, papricaș, sarmale, pârjoale, iahnie de fasole.

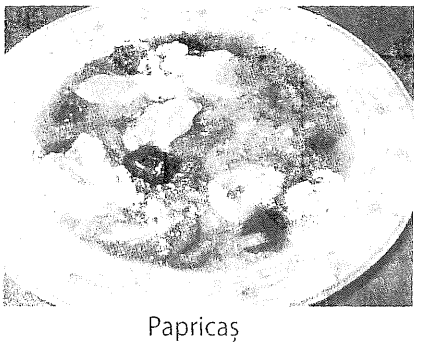
Preparate specifice bucătăriei bănățene:

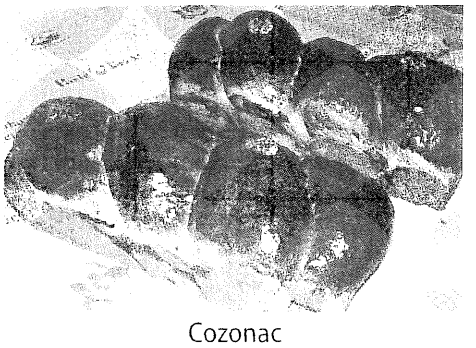
- sarmale bănățene, Varga Bèles (budincă din tăieței de casă cu brânză de vaci și stafide, învelită în foaie de plăcintă), pogăcele (se servesc la țuică), ciorbă de vițel, iofca (cu varză, cu brânză, cu nucă), gulaș, papricaș cu găluște, mâncare bănățeană cu carne de porc.

Preparate specifice bucătăriei dobrogene:

- ciorbe pescărești, ciorba de burtă, marinate din pește, saramură de crap, pește la proțap, crap umplut, cârnați de oaie, miel la proțap, șașlâc, chebap, chefir, baclavale, sarailii, dulciuri cu stafide și rahat.


Musaca


Papricaș


Cozonac

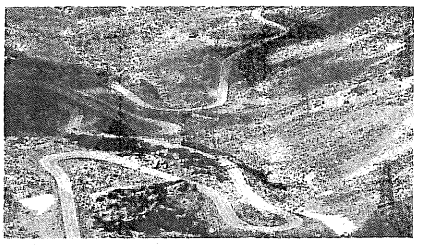
1.3.2. Potențialul tehnico-economic

Obiectivele turistice tehnico-economice sunt obiective economice sau de altă natură devenite atracții datorită grandorii, esteticii, funcționalității etc.

- în categoria obiectivelor tehnico-economice se includ:
  - realizări tehnico-inginerești: poduri, viaducte, canale, baraje și lacuri de acumulare ș.a.;
  - obiective economice: centre de afaceri, complexe expoziționale, podgorii, centre viticole.

Ex.:
- Barajele și lacurile de acumulare: Izvorul Muntelui, Vidra, Vidraru, Porțile de Fier;
- poduri: Podul A. Saligny dintre Fetești și Cernavodă;
- Podul Prieteniei dintre Ruse și Giurgiu;
- Transfăgărășanul și alte elemente tehnico-economice care pot constitui atracții.

Podul de la Cernavodă



Transfăgărășanul

Degustările de vinuri – o atracție turistică din ce în ce mai apreciată

Între atracțiile litoralului se include și vizitarea podgoriei Murfatlar – o bună ocazie de a descoperi secretele vinurilor de Murfatlar.

Aceasta se realizează în cadrul unui program complex, care poate include:

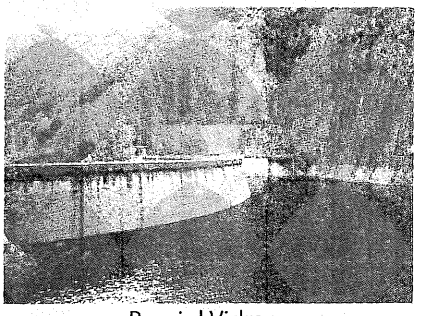
- *vizitarea Complexului Murfatlar România, care presupune o incursiune în procesul de vinificație – de la locul de zdrobire a strugurilor până la cramele în care vinul este ținut spre învechire;*
- *vizitarea Muzeul Vinului și al Viei, ce adăpostește zeci de exponate valoroase, reprezentative pentru domeniul viticol din sud-estul țării. Obiectele ce se află în patrimoniul acestuia atestă practicarea viticulturii pe teritoriul Dobrogei de peste 2500 de ani. În muzeu sunt expuse piese valoroase, de la amforele din antichitate, în care negustorii transportau și depozitau vinul, până la teascurile din lemn utilizate în Evul Mediu.*
- *inițierea în tehnica degustării vinurilor, care se poate desfășura:*
  - *în incinta Punctului Turistic Murfatlar – amplasat chiar în mijlocul viilor;*
  - *într-una din cele doua săli de degustare special amenajate în imediata apropiere a Muzeului Viei și Vinului.*

Programul de degustări organizat la Murfatlar include patru tentații:

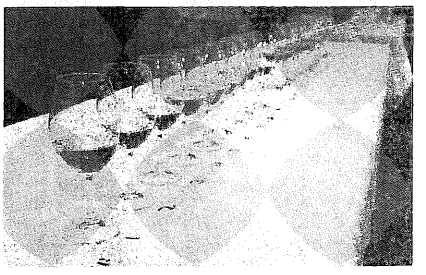
- *posibilitatea de a degusta intreaga gama de vinuri și alte produse vinicole obținute la Murfatlar, oferta de produse gastronomice tradiționale de cea mai inaltă calitate – incluzând preparate tradiționale specifice Dobrogei,*
- *ambianța naturală și panorama peisajului, ce pot fi contemplate de pe terasa Punctului Turistic;*
- *programul folcloric susținut de ansamblul artistic „Murfatlar".*

În cadrul programului de degustare, realizat sub indrumarea specialiștilor, participanților li se prezintă tehnica degustării, precum unele secrete ale vinului, legate de păstrarea și servirea vinului, de asocierea vinului cu diferite preparate culinare.

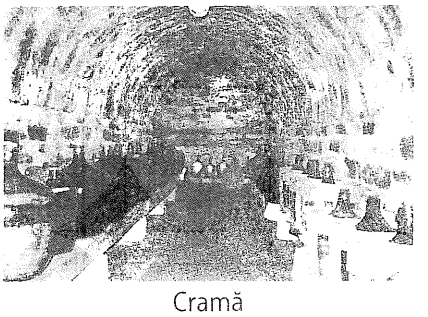
Se spune că nu cunoști cu adevărat Dobrogea, dacă nu-i cunoști și celebrele vinuri.



Barajul Vidraru



Degustare de vinuri



Cramă

Cluj-Napoca

1.3.3. Potenţialul socio-demografic

■ **Oraşele** care sunt atractive prin arhitectura specifică, prin valorile de artă pe care le adăpostesc sau evenimentele pe care le găzduiesc.

Ex.: ● Bucureşti, Cluj-Napoca, Timişoara, Alba Iulia, Oradea, Craiova, Sighişoara, Bistriţa, Iaşi şi altele.

■ **Localităţile rurale** – care, pe lângă aceste valori, oferă şi condiţii naturale deosebit de atractive pentru petrecerea timpului liber (linişte, aer curat, peisaje originale).

Ex.: ● sate turistice: Rucăr; Bran; Fundata; Maliuc; Bogdan-Vodă;
● sate cu tradiţii folclorice: Huda; Certeze (între Munţii Oaşului şi Munţii Maramureşului); Prislop (lângă staţiunea turistică Borşa).

Sat în culoarul Rucăr-Bran

1.3.4. Caracterizarea celor mai importante obiective turistice din cadrul potenţialului turistic antropic

Cu siguranţă că ai înţeles deja importanţa unei documentări permanente pentru a fi la curent cu toate informaţiile solicitate de turişti. De aceea, îţi propunem acum să continui această activitate.

Şi acum, la lucru!

Şi acum, la lucru!

Realizează o documentare completă pentru fiecare dintre temele de mai jos şi sintetizează informaţiile culese într-o fişă de documentare care va fi păstrată la portofoliul personal.

- Principalele vestigii ale Antichităţii din România;
- Principalele vestigii medievale;
- Castele şi palate din România;
- Monumente de artă şi arhitectură religioasă din România;
- Principalele instituţii culturale din România;
- Evenimente cultural artistice din România;
- Elemente de potenţial tehnico-economic din România;
- Principalele oraşe – centre culturale din România.

PROBA DE FOC

Nu uitaţi!

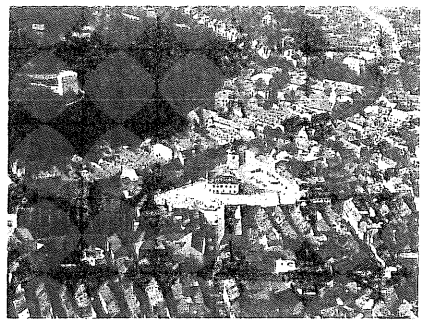
FIȘĂ DE DOCUMENTARE

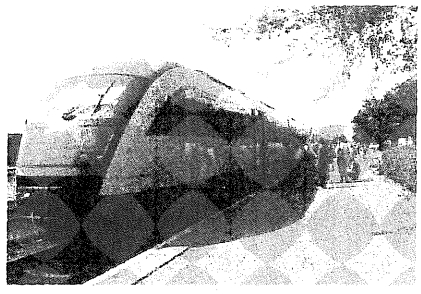
.....

Denumirea obiectivului
Tipul obiectivului
Amplasarea: zonă, eventual formă de relief
Posibilități de acces:
Localitatea/cea mai apropiată localitate
Caracteristicile drumului de acces:
- mijloace de transport;
- durata/timp necesar accesului;
- traseu/marcaje/ indicatoare de semnalizare/ dacă nu există informații utile;
- perioadă optimă de vizitare;
- orar/tarif intrare;
- posibilități de a apela la serviciile unui ghid;
- vizitarea obiectivului necesită echipamente/ținută specială;
- există restricții de vizitare.

Caracteristicile obiectivului:
- datare (anul/perioada construirii);
- elemente de atractivitate care îl individualizează: stilul arhitectural, decorațiuni, materiale de construcție folosite, tehnici/tehnologii utilizate;
- grad de amenajare/amenajări pentru turism;
- forme de turism ce pot fi practicate;
- elemente inedite: legende/povestiri.

Ce alte obiective turistice mai pot fi vizitate/se găsesc în apropiere
Posibilități de alimentație în zonă
Posibilități de cazare în zonă
Posibilități de agrement în zonă


Denumirea obiectivului


Posibilități de transport

Posibilități de cazare și alimentație

Dat fiind numărului mare de obiective turistice din fiecare categorie, limitați-vă documentarea numai la obiectivele turistice învățate.

APLICAȚII, TESTE, TEME...

1. Definiți potențialul turistic antropic și enumerați principalele componente ale acestuia.
2. Exemplificați fiecare categorie de potențial antropic enumerată.
3. Evidențiați formele de turism care pot fi practicate în vederea valorificării obiectivelor turistice enumerate.

TESTE

I. Scrieți, pe caiete, litera corespunzătoare răspunsului corect.

1. Podul de la Cernavodă este un obiectiv turistic:
   a) cu caracter socio-demografic;
   b) cultural-istoric;
   c) tehnico-economic.

2. Castelele şi cetăţile se includ în categoria obiectivelor turistice:
   a) cu caracter religios;
   b) cu caracter cultural;
   c) cu caracter istoric;
   d) cu caracter etnografic şi folcloric;
   e) cu caracter socio-demografic.
3. Casele memoriale se includ în categoria obiectivelor turistice:
   a) cu caracter istoric;
   b) cu caracter cultural;
   c) cu caracter religios;
   d) cu caracter etnografic şi folcloric;
   e) cu caracter socio-demografic.
4. În categoria obiectivelor cu caracter etnografic şi folcloric se includ:
   a) centrele meşteşugăreşti, ruinele cetăţilor dacice;
   b) porţile maramureşene, „Târgul de fete de pe muntele Găina";
   c) mănăstirile din Moldova, muzeele etnografice;
   d) sculpturile brâncuşiene, muzeele;
   e) portul popular, castele.
5. În categoria obiectivelor cu caracter cultural se includ:
   a) sculpturile brâncuşiene, muzeele;
   b) muzeele şi casele memoriale;
   c) centrele meşteşugăreşti şi castelele;
   d) monumentele istorice şi mănăstirile;
   e) obiectivele turistice naturale care au fost sursa unor legende.

II. 1. În coloana A sunt prezentate componentele potenţialului turistic, iar în coloana B elementele acestora. Scrieţi pe caiete asocierea dintre cifrele coloanei A şi literele corespunzătoare coloanei B.

A. Componentele de potenţial	B. Elemente de potenţial turistic
I. Potenţial turistic natural	a. Casa memorială a lui Ion Creangă
II. Potenţial turistic antropic	b. Mănăstirea Voroneţ
	c. Cascada Cailor
	d. Delta Dunării
	e. Biserica fortificată Biertan
	f. Castelul Peleş
	g. Defileul Oltului
	h. Lacul vulcanic Sfânta Ana
	i. Cheile Bicazului
	j. Muzeul Ţării Crişului
	k. Mausoleul de la Mărăşeşti

2. În coloana A sunt prezentate componentele potenţialului turistic antropic, iar în coloana B elementele acestora. Scrieţi pe caiete asocierile dintre fiecare cifră romană din coloana A şi literele corespunzătoare din coloana B.

A. Componentele de potenţial	B. Elemente de potenţial turistic
I. Obiective turistice cu caracter istoric	a. Case memoriale
II. Obiective turistice cu caracter religios	b. Mănăstirea Hurez
III. Obiective turistice cu caracter tehnico-economic	c. Barajul Vidraru
IV. Obiective turistice cu caracter socio-demografic	d. Muzeul Naţional de Artă
V. Obiective turistice cu caracter cultural	e. Centrul de ceramică Horezu
VI. Obiective turistice cu caracter etnografic şi folcloric	f. Hotelul Alpin din Poiana Braşov
	g. Cetatea Sarmizegetusa Regia
	h. satul agroturistic Sibiel
	i. oraşul Cluj Napoca

III. Stabiliţi valoarea de adevăr a următoarelor afirmaţii:
a) Mănăstirea Bistriţa este una dintre mănăstirile Moldovei centrale.
b) Monumentele brâncuşiene se află la Târgu Jiu.
c) Castelul Peleş se află la Timişoara.
d) Mănăstirea Voroneţ se află în Oltenia de nord.
e) Bisericile fortificate reprezintă un obiectiv turistic specific Moldovei.

1.4. Obiective turistice naturale și antropice de interes local

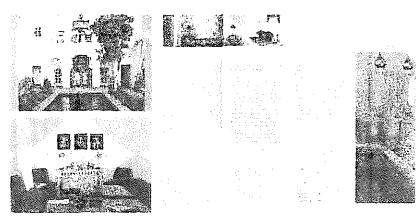
Solicitarea informațiilor turistice

Statutul de oaspete pe care îl are orice client care pășește pragul unei unități hoteliere sau al unui restaurant presupune ca toate eforturile personalului în calitate de gazdă atentă să fie îndreptate spre satisfacerea într-o cât mai mare măsură a nevoilor, dorințelor, preferințelor acestuia.

Poziția de turist, mereu dornic de a afla lucruri noi și relația care se creează între acesta și prestatorii de servicii, în calitatea lor de gazde, dar și de localnici, face ca turistul să le solicite acestora informații din cele mai diverse.

Tocmai de aceea lucrătorii din turism trebuie să fie pregătiți să răspundă unei multitudini de întrebări de genul:

- Ce aș putea vizita în orașul (stațiunea dumneavoastră)?
- Ce excursii aș putea face în împrejurimi?
- Cum pot ajunge cel mai ușor la ...?
- Cât timp ar dura?
- Care este costul aproximativ al biletului (transportului), intrării...?
- Este necesar un anumit echipament (o ținută specială)?
- Există posibilitatea de a închiria un autoturism/diferite echipamente sportive etc.?
- Există posibilitatea de a angaja un ghid local?
- Ce posibilități de agrement există în acest oraș/stațiune?
- Ce posibilități de cazare există?
- De unde aș putea cumpăra...?



Ghid turistic

Întrebările care pot fi puse sunt foarte diverse și nu trebuie să rămână fără răspuns. De aceea, pentru a putea răspunde, personalul din turism trebuie să se documenteze mereu și să-și creeze fișiere organizate pe categorii de informații care trebuie reactualizate permanent. Aceste informații pot fi grupate astfel:

Oferirea informațiilor turistice

Categorii de informații pe care personalul unui restaurant trebuie să fie în măsură să le ofere clienților săi:

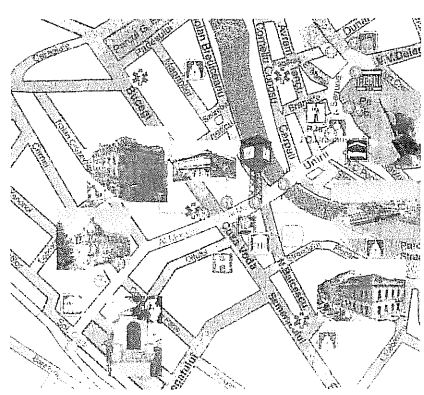
1. Informații despre oraș (stațiune) și județ:

Localizarea și caracterizarea județului și, în cadrul acestuia, a orașului/stațiunii:

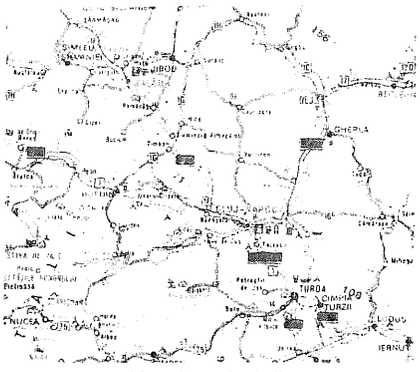
- scurt istoric al județului/orașului
- căi de acces
- așezare geografică (poziție, județe vecine)
- nivel de dezvoltare economico-socială

2. Informații despre obiectivele turistice din județ și, implicit, din oraș/stațiune:

- Obiective turistice naturale:
  - formele majore de relief și elementele de atractivitate ale acestora:
    - climă
    - hidrografie
    - floră
    - resurse balneare
    - faună
    - rezervații naturale
- Obiective turistice antropice:
  - Obiective turistice cu caracter istoric: vestigii arheologice, antice sau medievale, cetăți, castele și palate, monumente, statui;
  - Obiective turistice cu caracter religios: mănăstirile și bisericile, catedralele;
  - Obiective turistice cu caracter cultural;
  - Muzee (de istorie, de artă, de științele naturii);



Schiță de traseu



Hartă turistică

- Teatre;
- Manifestări artistice.
  - Obiective turistice etnografice şi folclorice:
- arhitectură şi tehnică populară, ocupaţii tradiţionale;
- meşteşuguri specifice zonei, artizanat;
- port popular;
- programul manifestărilor folclorice: obiceiuri, tradiţii.
  - Obiective turistice cu caracter tehnico-economic:
- baraje, hidrocentrale, poduri, obiective industriale.

3. Tipuri de programe şi itinerare turistice care pot fi practicate în cadrul judeţului şi programe turistice combinate (în care se includ şi obiective turistice din judeţele vecine).

Pornind de la următoarea secţiune de hartă, realizaţi un dialog ocazionat de oferirea informaţiilor necesare unui turist aflat la Vatra Dornei, care doreşte să viziteze zona turistică în care se află.

Prezentarea informaţiilor despre diferitele obiective turistice trebuie să includă toate aspectele importante:

- principalele caracteristici ale acestora, localizarea acestora (amplasare, posibilităţi de acces, distanţa până la fiecare obiectiv), gradul de interes pe care îl prezintă fiecare obiectiv turistic: internaţional, naţional, local;
- program de vizitare, eventual tarif, necesitatea obţinerii unor autorizaţii speciale.

4. Informaţii despre baze tehnico-materiale turistice şi oferte de servicii ale unităţilor:

- unităţi de cazare (tip, număr, categorie de clasificare, amplasare, adresă, telefon);
- unităţi de alimentaţie (tip, număr, categorie de clasificare, amplasare, adresă, telefon);
- instalaţii de tratament;
- principalele staţiuni existente în zonă: situare (relief), acces, destinaţie, număr de locuri de cazare, tarife practicate;
- informaţiile oferite trebuie să fie corecte, complete şi exacte şi trebuie să ţină cont de particularităţile individuale ale clientului.

5. Informaţii despre posibilităţile de agrement:

- de divertisment: discoteci, cluburi, cazinouri, săli de joc etc.;
- sportiv: săli şi terenuri de sport (tenis, baschet, volei, fotbal, gimnastică), piscine, centre de echitaţie, manifestări sportive din oraş/staţiune;
- cultural-artistice: spectacole, expoziţii organizate în oraş/judeţ.

6. Informaţii despre posibilităţile de acces în diferite zone (străzi, localităţi).

7. Informaţii despre diferiţi prestatori de servicii: magazine, agenţii de voiaj, SNCFR etc.

Totodată, pentru a putea oferi diferite informaţii despre oferta locală, personalul din turism trebuie să cunoască modul de utilizare a materialelor informative: hărţi, ghiduri turistice, atlase turistice, rutiere, *Pagini Aurii* etc.

Pentru aceasta, ei trebuie:

- să cunoască harta turistică a judeţului şi a judeţelor vecine (pentru a putea localiza cu uşurinţă obiectivele turistice naturale şi antropice);
- să fie capabili să citească legenda şi să calculeze distanţele dintre diferitele localităţi;

! Oferirea informaţiilor presupune în acelaşi timp respectarea unor reguli de bază.

Personalul din turism:

- va manifesta solicitudine faţă de dorinţa de informare a turistului;
- va asculta cu atenţie solicitările clientului;
- va oferi informaţii corecte, complete, exacte, concise, ţinând cont de particularităţile individului (vârstă, naţionalitate, interesul manifestat etc.);
- se va asigura că turistul a înţeles explicaţiile.

Dialogul purtat cu clientul va cuprinde:

- cunoaşterea nevoii turistului;
- prezentarea diferitelor opţiuni;
- oferirea unor explicaţii necesare utilizând mijloacele informative de care dispune, eventual realizarea unor schiţe.