

مباراة للتعيين في بعض المراكز الشاغرة
وللتعاقد على بعض المهام لدى وزارة السياحة

لوظيفة : مفتش سياحي (محرر)

المدة : ساعتان

مسابقة في تطوير مهارات إنتاج الأغذية وفي التغذية :

(يمكن الإجابة بإحدى اللغات العربية أو الفرنسية أو الإنكليزية)

١ - اشرح طرق الطهو الرطب التالية : (Moist – heat methods – Cuisson à l'eau)

أ - السلق (Bouillir – To boil)

ب - الغلي على نار خفيفة (To simmer – mijoter)

ج - السلق بقليل من الماء (To poach – pocher)

د - السلق السريع (To blanch – Blanchir)

٢ - تكلم عن :

أ - صلصة هولانديز (Sauce Hollandaise – Hollandaise sauce)

ب - صلصة بيارناز (Sauce Béarnaise – Bearnaise sauce)

٣ - تكلم عن تخزين السمك الطازج و اشرح ما يلي :

أ - الأهداف .

ب - الأساليب .

ج - مدة التخزين .

٤ - ما هي الصعوبات الصحية التي نواجهها في التعاطي مع الطعام وتحضيره ؟

اشرح بالتفصيل كيف نستطيع ابعاد الطعام عن مناطق الخطر الصحي وعن الميكروبات .

٥ - عدّد المجموعات الغذائية و اشرح ما يلي :

أ - دورها في الجسم .

ب - مصادرها .

بيروت ، في ٢١/١١/٢٠١٠

اللجنة الفاحصة