

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
13 iulie 2022**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

Varianta 3

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

SUBIECTUL I (30 de puncte)

1. Legumele și produsele industrializate din legume reprezintă materii prime de bază în tehnologia culinară. **10 puncte**
 - a. Caracterizați legumele congelate;
 - b. Prezentați patru recomandări pentru reducerea la minimum a pierderilor în timpul prelucrării primare a legumelor;
 - c. Descrieți sotarea legumelor;
 - d. Prezentați păstrarea legumelor.
2. Gama cea mai largă de prăjituri obținute în laboratoarele de cofetărie o reprezintă prăjiturile care au ca bază blatul. **10 puncte**
 - a. Descrieți operația tehnologică de umplere a blatului;
 - b. Menționați două dintre rolurile umpluturii (cremei);
 - c. Prezentați două cerințe impuse componentelor de decorare pentru prăjituri;
 - d. Descrieți, la alegere, tehnologia de obținere a unei prăjituri cu blat colorat.
3. Preparatele din pește ocupă un rol important în oferta unităților de alimentație fiind apreciate de către consumatori. **10 puncte**
 - a. Menționați patru caracteristici ale preparatelor din pește;
 - b. Prezentați operația de filetare a peștelui;
 - c. Descrieți tehnologia de obținere a preparatului "Plachie cu stavrid".

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuți un eseu cu titlul „Calitatea activității din salonul de servire”, după următoarea structură de idei:

- a. Prezentarea primirii consumatorilor în restaurant;
- b. Menționarea detaliilor/amănuntelor care se vor stabili de către ospătar împreună cu consumatorii la primirea comenzii;
- c. Descrierea sistemului de servire direct cu cleștele de pe platou;
- d. Prezentarea a două avantaje și a unui dezavantaj al sistemului de servire cu ajutorul căruciorului;
- e. Descrierea debarasării farfuriilor, varianta cu trei farfurii;
- f. Prezentați regulile generale care trebuie respectate la debarasarea meselor.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

Secvența de instruire prezentată mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a X – a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul Turism și alimentație, Anexa 2 la O.M.E.N. nr. 3915 din 18.05.2017:

UR1 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
7.1.3. 7.1.4 (...)	7.2.4. (...)	(...)	Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie - Operații de prelucrare termică și aseasonare

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<ul style="list-style-type: none">- Metode de remediere a defectelor- Metode de păstrare a semipreparatelor și de conservare- (...) Sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie – cofetărie <ul style="list-style-type: none">- Semipreparate culinare: fonduri, sosuri reci, sosuri calde, umpluturi, (...)

Cunoștințe:

7.1.3. Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.

(...)

Abilități:

7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.

(...)

Atitudini:

(...)

În procesul de evaluare a diferitelor rezultate ale învățării sunt utilizate metode și instrumente de evaluare variate. Utilizând ca suport secvența din curriculum, rezolvați următoarele cerințe:

1. Prezentați un exemplu de aplicare a metodei de evaluare *verificarea orală*, având în vedere următoarele elemente: caracteristicile metodei; detalierea conținutului învățării asociat rezultatelor învățării vizate; formularea a minim patru întrebări pe care profesorul le adresează elevilor în procesul de evaluare; menționarea a două avantaje și a unei limite ale utilizării metodei *verificarea orală*. **12 puncte**
2. Proiectați un item cu alegere duală, un item de completare și un item de tip întrebare structurată. **18 puncte**

Notă. Se punctează, pentru fiecare item proiectat, următoarele elemente: respectarea regulilor de proiectare specifice; corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată atât în formularea cerinței, cât și în formularea răspunsului așteptat; elaborarea răspunsului corect/așteptat.