

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR  
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR  
21 iulie 2026**

**Probă scrisă  
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ  
PROFESORI**

**BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE**

**Varianta 1**

- Se punctează orice modalitate de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem. Nu se acordă fracțiuni de punct.
- Se acordă zece puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea la zece a punctajului total acordat pentru lucrare.

**SUBIECTUL I (30 de puncte)**

**1. (10 puncte)**

- a. Prezentarea noțiunii de aliment **2 puncte**  
**1 punct** pentru prezentarea aspectelor referitoare la compoziția în substanțe nutritive  
**1 punct** pentru prezentarea în raport cu rolul asupra organismului.
- b. Câte **1 punct** pentru precizarea **fiecăreia dintre cele trei** categorii de substanțe nutritive, după rolul lor în organism (rol energetic, rol plastic, rol catalitic/metabolic) **3x1 punct=3 puncte**
- c. Prezentarea rolului glucidelor în organism **2 puncte**  
**1 punct** pentru prezentarea aspectelor legate de rolul energetic  
**1 punct** pentru prezentarea implicării în metabolism.
- d. Caracterizarea vitaminei A **3 puncte**  
**1 punct** pentru caracterizarea din punct de vedere al efectului asupra organismului  
**1 punct** pentru prezentarea surselor de vitamina A și a necesarului zilnic  
**1 punct** pentru prezentarea transformărilor vitaminei A în procesele culinare.

**2. (10 puncte)**

- a. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror patru** atribuții ce revin bucătarului șef (coordonator) (cu referire la: organizarea, îndrumarea și supravegherea zonei de producție culinară, verificarea instalațiilor, verificarea personalului, verificare montării preparatelor și livrarea către clienți, responsabilitatea față de calitatea produselor culinare). **4x1 punct=4 puncte**
- b. Caracterizarea restaurantului cu specific vânătorec **4 puncte**  
**1 punct** pentru caracterizarea dotărilor specifice  
**1 punct** pentru caracterizarea ofertei de preparate și băuturi  
**1 punct** pentru caracterizarea condițiilor necesare prelucrării vânatului  
**1 punct** pentru caracterizarea aspectelor legate de ținuta ospătarilor și activitățile recreative.
- c. Descrierea laboratorului de cofetărie-patiserie **2 puncte**  
**1 punct** pentru precizarea tipului de activitate desfășurată în laboratorul de cofetărie-patiserie și al profilului acestuia  
**1 punct** pentru prezentarea cerințelor funcționale ale laboratorului de cofetărie-patiserie și a sortimentului obținut.

**3. (10 puncte)**

- a. Caracterizarea foii de plăcintă românească **2 puncte**  
**1 punct** pentru caracterizarea structurii aluatului din care se obține  
**1 punct** pentru caracterizarea materiilor prime folosite și al rolului lor.
- b. - Prezentarea transformărilor care au loc în timpul preparării și prelucrării aluatului pentru foaia de plăcintă românească, referitoare la *legarea apei* **2 puncte**  
**1 punct** pentru prezentarea legării apei prin osmoză și absorbție

**1 punct** pentru prezentarea factorilor care influențează legarea apei.

- Prezentarea transformărilor care au loc în timpul preparării și prelucrării aluatului pentru foaia de plăcintă românească, referitoare la modificarea proteinelor **2 puncte**

**1 punct** pentru prezentarea transformării glutenului

**1 punct** pentru prezentarea formării soluțiilor coloidale în timpul odihnei aluatului.

**c.** - Descrierea modificărilor amidonului, în timpul coacerii produselor din foaie de plăcintă referitoare la degradare termică (gelificarea) **2 puncte**

**1 punct** pentru descrierea creșterii granulelor de amidon prin umflare

**1 punct** pentru descrierea formării miezului la temperaturi mai ridicate.

- Descrierea modificărilor amidonului, în timpul coacerii produselor din foaie de plăcintă referitoare la degradare enzimatică **2 puncte**

**1 punct** pentru descrierea scindării amidonului sub influența enzimelor

**1 punct** pentru precizarea condițiilor de inactivare a enzimelor.

## **SUBIECTUL al II-lea**

**(30 de puncte)**

**a. Caracterizarea antreurilor**

**4 puncte**

**1 punct** pentru prezentarea locului în meniu;

**1 punct** pentru precizarea caracteristicilor de structură, culoare, temperatură de servire;

**1 punct** pentru caracterizarea modalității de combinare, prezentare și servire;

**1 punct** pentru prezentarea importanței pentru organism.

**b.** - Câte **1 punct** pentru precizarea **fiecăreia dintre cele patru** grupe principale de antreuri reci (pe bază: de aspic, de ficat, de carne de pasăre, de vânat). **4x1 punct=4 puncte**

- Câte **1 punct** pentru menționarea **oricărui exemplu de antreu** corespunzător fiecăreia dintre cele patru grupe principale de antreuri reci precizate. **4x1 punct=4 puncte**

**c. Caracterizarea budincilor din categoria antreurilor calde**

**4 puncte**

**1 punct** pentru caracterizarea structurii budincilor;

**1 punct** pentru precizarea materiilor prime folosite la obținerea budincilor;

**1 punct** pentru descrierea tratamentului termic și a servirii;

**1 punct** pentru prezentarea sortimentului.

**d. Descrierea tehnologiei de preparare a sufleurilor**

**8 puncte**

**1 punct** pentru descrierea verificării materiilor prime;

**1 punct** pentru descrierea dozării și pregătirii preliminare a materiilor prime;

**1 punct** pentru descrierea pregătirii elementelor de bază;

**1 punct** pentru descrierea preparării sosului;

**2 puncte** pentru descrierea realizării compoziției;

**1 punct** pentru descrierea coacerii;

**1 punct** pentru descrierea prezentării și servirii.

**e. Prezentarea transformărilor care au loc în timpul prelucrării antreurilor**

**6 puncte**

**1 punct** pentru prezentarea transformărilor antreurilor reci;

**1 punct** pentru prezentarea modificărilor amidonului la prepararea budincilor și sufleurilor;

**1 punct** pentru prezentarea modificărilor proteinelor la prepararea budincilor și sufleurilor;

**1 punct** pentru prezentarea formării porozității la prepararea budincilor și sufleurilor;

**1 punct** pentru prezentarea transformărilor la obținerea antreurilor din paste (spaghete);

**1 punct** pentru prezentarea transformărilor la obținerea antreurilor de tip pizza.

## **SUBIECTUL al III-lea**

**(30 de puncte)**

### **III.1. (21 de puncte)**

|           |                                                                                                                                                                                                              |                                    |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>a.</b> | - Menționarea tipului de referat (oricare dintre cele două)<br>- Menționarea titlului referatului în acord cu tematica din<br>Conținuturile învățării                                                        | <b>1 punct</b><br><b>2 puncte</b>  |
| <b>b.</b> | - Precizarea ipotezei/ipotezelor de lucru<br>- Menționarea planului de lucru<br><b>Notă:</b> Punctajele se acordă numai în condițiile în care<br>ipoteza/ipotezele de lucru sunt corelate cu planul de lucru | <b>2 puncte</b><br><b>2 puncte</b> |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                            |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>c.</b> | - Prezentarea modului de organizare a informațiilor incluse în referat în urma redactării propriu-zise (cu referire la informațiile cuprinse în: introducere, cuprins, concluzii, bibliografie)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>4x1 punct=4 puncte</b>                                  |
| <b>d.</b> | - Câte <b>2 puncte</b> pentru formularea <b>oricăror trei</b> criterii de evaluare ale referatului ( <b>exemple:</b> 1. stabilirea titlului referatului respectând tematica dată; 2. corelarea ipotezelor de lucru cu planul de lucru; 3. respectarea structurii unui referat (introducere, cuprins, concluzii, bibliografie); 4. respectarea regulilor de întocmire a referințelor bibliografice etc.)                                                                                                                                                                                                                 | <b>3x2 puncte=6 puncte</b>                                 |
| <b>e.</b> | - Câte <b>1 punct</b> pentru enumerarea <b>oricăror două</b> avantaje/opportunități ale utilizării metodei referatului, prin comparație cu o metodă tradițională de evaluare ( <b>exemple:</b> angrenează diverse cunoștințe, abilități și priceperi; realizează conexiuni interdisciplinare și transdisciplinare etc.)<br><br>- Câte <b>1 punct</b> pentru enumerarea <b>oricăror două</b> dezavantaje/limite ale utilizării metodei referatului, prin comparație cu o metodă tradițională de evaluare ( <b>exemple:</b> există riscul copierii conținuturilor fără un aport personal; este greu de standardizat etc.) | <b>2x1 punct=2 puncte</b><br><br><b>2x1 punct=2 puncte</b> |

**III.2.** Se acordă **9 puncte** pentru prezentarea itemilor obiectivi, care se distribuie astfel:

- Câte **1 punct** pentru menționarea fiecăruia dintre **cele trei** tipuri de itemi obiectivi (itemi cu alegere multiplă; itemi cu alegere duală; itemi tip pereche) **3x1 punct=3 puncte**
- Câte **1 punct** pentru menționarea **oricăror două** caracteristici ale itemilor obiectivi (**exemple:** nu necesită scheme de notare detaliate; oferă obiectivitate ridicată în evaluarea rezultatelor învățării etc.) **2x1 punct=2 puncte**
- Câte **1 punct** pentru menționarea **oricăror două** avantaje ale utilizării acestora (**exemple:** sunt relativ ușor de administrat, corectat și notat; permit un feed-back rapid etc.) **2x1 punct=2 puncte**
- Câte **1 punct** pentru menționarea **oricăror două** dezavantaje/limite ale utilizării acestora (**exemple:** sunt ineficiente în evaluarea abilității elevului de a selecta, organiza și utiliza creativ informații și idei; nu creează contexte cognitive care să releve deprinderile de comunicare scrisă ale elevilor etc.) **2x1 punct=2 puncte**