

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

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI**

Varianta 1

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

SUBIECTUL I (30 de puncte)

1. Alimentele sunt importante atât datorită aportului de substanțe nutritive adus organismului, cât și datorită utilizării lor ca materii prime în gastronomie. **10 puncte**
 - a. Prezentați noțiunea de aliment;
 - b. Precizați cele trei categorii de substanțe nutritive, după rolul lor în organism;
 - c. Prezentați rolul glucidelor în organism;
 - d. Caracterizați vitamina A (antixeroftalmică);
2. În structura unității de alimentație publică există atât compartimentele productive cât și sectoarele destinate servirii consumatorilor, încadrate cu personal specializat. **10 puncte**
 - a. Precizați patru atribuții ce revin bucătarului șef (coordonator);
 - b. Caracterizați restaurantul cu specific vânătorească;
 - c. Descrieți, dintre spațiile de producție, laboratorul de cofetărie-patiserie.
3. Produsele din foi de plăcintă se regăsesc în producția de patiserie într-o gama variată, datorită posibilităților de asociere a foilor cu diferite tipuri de umpluturi. **10 puncte**
 - a. Caracterizați foaia de plăcintă românească;
 - b. Prezentați transformările care au loc în timpul preparării și prelucrării aluatului pentru foaia de plăcintă românească;
 - c. Descrieți modificările amidonului, în timpul coacerii produselor din foaie de plăcintă.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuieți un eseu cu titlul „Antreurile în producția culinară”, după următoarea structură de idei:

- a. Caracterizarea antreurilor;
- b. Precizarea principalelor patru grupe de antreuri reci cu menționarea câte unui exemplu de antreu pentru fiecare grupă;
- c. Caracterizarea budincilor din categoria antreurilor calde;
- d. Descrierea tehnologiei de preparare a sufleurilor;
- e. Prezentarea transformărilor care au loc în timpul prelucrării antreurilor.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

III.1. Secvența de instruire de mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a X – a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, domeniul de pregătire generală Alimentație, Anexa nr. 2 la O.M.E.N. nr. 3195/18.03.2017.

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
[...] 7.1.13.	[...] 7.2.10.	[...] 7.3.6.	[...] Reguli de asociere a băuturilor cu preparatele servite: compoziția preparatelor, locul în meniu, preferințele consumatorilor, obiceiuri și tradiții de consum, tipul și durata mesei.

Cunoștințe

[...]

7.1.13. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele servite.

Abilități

[...]

7.2.10. Asocierea băuturilor cu preparatele servite conform regulilor de asociere.

Atitudini

[...]

7.3.6. Argumentarea pertinentă a modalităților de asociere corectă a băuturilor cu preparatele servite, individual și în echipă.

Referatul, metodă complementară de evaluare, este o modalitate de apreciere nuanțată a învățării, bazată pe identificarea unor elemente de performanță individuală a elevului, care își au originea în motivația lui pentru activitatea desfășurată.

Se diferențiază două tipuri de referate: *referatul de investigație științifică independentă*, bazat pe descrierea demersului unei activități desfășurate în clasă (sau în alte medii de instruire) și pe analiza rezultatelor obținute și *referatul bibliografic*, bazat pe informarea documentară.

Utilizând ca suport secvența din curriculum, proiectați o activitate didactică de evaluare, în care se utilizează metoda referatului, având în vedere următoarele cerințe:

21 de puncte

- a. Menționați tipul de referat utilizat, precum și titlul acestuia;
- b. Precizați ipoteza/ipotezele de lucru, menționând, totodată, planul de lucru;
- c. Prezentați modul de organizare a informațiilor incluse în referat în urma redactării propriu-zise (introducere, cuprins, concluzii, bibliografie);
- d. Formulați trei criterii de evaluare ale referatului;
- e. Enumerați două avantaje/oportunități și două dezavantaje/amenințări ale utilizării metodei referatului, prin comparație cu o metodă tradițională de evaluare.

III.2. Prezentați *itemii obiectivi*, menționând tipurile de itemi obiectivi, două caracteristici ale itemilor obiectivi, precum și două avantaje și două dezavantaje/limite ale utilizării acestora.

9 puncte