

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

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

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. Caracterizarea tigăii basculante.

4 puncte

1 punct pentru precizarea aspectelor referitoare la utilizare,

1 punct pentru caracterizarea din punct de vedere al capacității

1 punct pentru caracterizarea din punct de vedere al alimentării

1 punct pentru caracterizarea din punct de vedere al construcției.

b. Prezentarea modului de funcționare a tigăii basculante.

4 puncte

1 punct pentru prezentarea activităților de pregătire a cuvei

1 punct pentru prezentarea umplerii cuvei

1 punct pentru prezentarea activităților din timpul tratamentului termic

1 punct pentru prezentarea activităților din timpul golirii tigăii.

c. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror două norme** de siguranță și securitate în muncă specifice utilizării tigăii basculante (cu referire la: modul de manevrare al capacului tigăii, starea alimentelor când se realizează prăjirea, utilizarea ustensilelor pentru manevrarea alimentelor introduse la prăjit, modalitatea de golire a tigăii basculante).

2x1 punct=2 puncte

2. (10 puncte)

a. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror două caracteristici** ale preparatelor din pește (cu referire la: sortimentul diversificat, posibilitatea de includere în meniurile de dietă, timpul redus de preparare, valoarea nutritivă și substanțele nutritive ușor asimilabile, calitățile gustative și digestibilitatea ușoară).

2x1 punct=2 puncte

b. Descrierea operațiilor de prelucrare preliminară și filetare a peștelui proaspăt.

4 puncte

1 punct pentru descrierea curățirii de solzi și eviscerării

1 punct pentru descrierea decapitării, spălării și porționării peștelui

2 puncte pentru descrierea filetării peștelui proaspăt.

c. Prezentarea tehnologiei de obținere pentru preparatul "Marinată de stavrid".

4 puncte

1 punct pentru prezentarea operațiilor pregătitoare

1 punct pentru prezentarea operațiilor termice pentru pește

1 punct pentru prezentarea preparării sosului

1 punct pentru prezentarea formării preparatului, gratinării și montării.

3. (10 puncte)

a. Caracterizarea prăjiturilor din foi de ruladă.

2 puncte

1 punct pentru caracterizarea semipreparatelor și ingredientelor utilizate la obținerea prăjiturilor din foi de ruladă

1 punct pentru caracterizarea valorii nutritive a prăjiturilor din foi de ruladă.

b. Descrierea tehnologiei de obținere a prăjiturilor din foi de ruladă.

6 puncte

1 punct pentru descrierea operațiilor tehnologice de dozare și prelucrare preliminară a componentelor

1 punct pentru descrierea operațiilor tehnologice de trampare și umplere

- 1 **punct** pentru descrierea operațiilor tehnologice de rulare și răcire
1 **punct** pentru descrierea operațiilor tehnologice de finisarea prăjiturilor
1 **punct** pentru descrierea operației tehnologice de porționare
1 **punct** pentru descrierea operațiilor tehnologice de decorare și ambalare.
c. Prezentarea modului de finisare al prăjiturii "Potcoave". **2 puncte**
1 **punct** pentru prezentarea acoperirii cu cremă
1 **punct** pentru prezentarea aplicării elementelor de decor.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

a. Caracterizarea restaurantului clasic. 6 puncte

- 1 **punct** pentru caracterizarea generală a restaurantului clasic
1 **punct** pentru caracterizarea dotărilor din restaurantul clasic
1 **punct** pentru caracterizarea ofertei de preparate și băuturi
1 **puncte** pentru caracterizarea saloanelor de servire clasic
1 **puncte** pentru caracterizarea saloanelor de servire de profil
1 **punct** pentru caracterizarea aspectelor legate de activitățile recreative.

6 puncte

b. Caracterizarea tacâmurilor.

- 1 **punct** pentru caracterizarea tacâmului obișnuit
1 **punct** pentru caracterizarea tacâmului pentru pește
1 **punct** pentru caracterizarea tacâmului pentru gustare
1 **punct** pentru caracterizarea tacâmurilor pentru desert și fructe
1 **punct** pentru caracterizarea lingurilor și lingurițelor speciale
1 **punct** pentru caracterizarea tacâmurilor speciale.

4 puncte

c. Descrierea aducerii și așezării pe masă a tacâmurilor.

- 1 **punct** pentru descrierea pregătirii și transportului tăvii cu tacâmuri spre masă
1 **punct** pentru descrierea prinderii tacâmurilor și așezării lor pe masă
1 **punct** pentru descrierea modului de așezare a cuțitelor, furculițelor și lingurii pentru preparat lichid în structura mise-en-place-ului
1 **punct** pentru descrierea modului de așezare a tacâmurilor pentru desert în structura mise-en-place-ului.

d. Câte 1 punct pentru precizarea **oricăror patru reguli** care trebuie respectate la aducerea preparatelor și băuturilor de la secții (cu referire la: modul de deplasare în salon pe dreapta, acordarea priorității personalului care transportă mai multe produse, deplasarea pe ușa batantă pe dreapta, mâna dreaptă liberă, respectarea ordinii comenzilor, evitarea gesturilor ample, îndepărtarea obiectelor folosite sau inutile, acordarea de ajutor colegilor, evitarea deplasărilor inutile, înlocuirea obiectelor căzute pe jos, evitarea atingerii preparatelor cu mâna, evitarea supraîncărcării meselor cu obiecte de servire care îi incomodează pe clienți, evitarea statului cu spatele spre clienții care trebuie serviți). **4x1 punct=4 puncte**

e. Prezentarea sistemului de servire, direct, la farfurie.

6 puncte

- 1 **punct** pentru prezentarea generală a variantei de servire la farfurie și a situațiilor în care se alege acest sistem direct de servire
1 **punct** pentru prezentarea modului de așezare la secție a primelor două farfurii pe palma stângă
1 **punct** pentru prezentarea modului de așezare la secție a celorlalte două farfurii, una pe antebrațul mâinii stângi și una în mâna dreaptă
1 **punct** pentru prezentarea transportului farfuriilor la mese
1 **punct** pentru prezentarea pregătirii și transportului farfuriilor cu preparat lichid
1 **punct** pentru prezentarea așezării pe masă a farfuriilor.

f. Descrierea debarasării farfuriilor, varianta cu două farfurii.

4 puncte

- 1 **punct** pentru prezentarea situației când se alege debarasarea cu două farfurii
1 **punct** pentru descrierea modului de așezare a celor două farfurii pe palma și antebrațul mâinii stângi
1 **punct** pentru descrierea modului de așezare a tacâmurilor și resturilor pe prima farfurie
1 **punct** pentru descrierea modului de așezare a farfuriilor debarasate pe a doua farfurie.

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

III.1. (21 de puncte)

a.	- Menționarea tipului de referat (oricare dintre cele două) - Menționarea titlului referatului în acord cu tematica din Conținuturile învățării	1 punct 2 puncte
b.	- Precizarea ipotezei/ipotezelor de lucru - Menționarea planului de lucru Notă: Punctajele se acordă numai în condițiile în care ipoteza/ipotezele de lucru sunt corelate cu planul de lucru	2 puncte 2 puncte
c.	- Prezentarea modului de organizare a informațiilor incluse în referat în urma redactării propriu-zise (cu referire la informațiile cuprinse în: introducere, cuprins, concluzii, bibliografie)	4x1 punct=4 puncte
d.	- Câte 2 puncte pentru formularea oricăror trei criterii de evaluare ale referatului (exemple: 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.)	3x2 puncte=6 puncte
e.	- Câte 1 punct pentru enumerarea oricăror două avantaje/opportunități ale utilizării metodei referatului, prin comparație cu o metodă tradițională de evaluare (exemple: angrenează diverse cunoștințe, abilități și priceperi; realizează conexiuni interdisciplinare și transdisciplinare etc.) - Câte 1 punct pentru enumerarea oricăror două dezavantaje/limite ale utilizării metodei referatului, prin comparație cu o metodă tradițională de evaluare (exemple: există riscul copierii conținuturilor fără un aport personal; este greu de standardizat etc.)	2x1 punct=2 puncte 2x1 punct=2 puncte

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**