

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

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

Varianta 1

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

I.TÉTEL (30 pont)

1. A vendéglátó egységeken belül található termelési szekciók felszereltsége befolyásolja a vendégeknek felszolgált készítmények minőségét. **10 pont**
 - a. Jellemezze a billenő serpenyőt a hőkezelési berendezések közül.
 - b. Mutassa be a billenő serpenyő működési módját.
 - c. Pontositson két munkabiztonsági és munkavédelmi előírást, a billenő serpenyő használata kapcsán.
2. A hal alapkészítmények javasoltak úgy a mindennapi étkezésben, mint a különböző típusú diétákban. **10 pont**
 - a. Nevezze meg a halkészítmények két jellemzőjét.
 - b. Írja le a friss hal előzetes feldolgozásának és filézésének műveleteit.
 - c. Mutassa be a "Marinált tüskés makréla" előállítási technológiáját.
3. A cukrászlaboratóriumok termelésében a tekercslapok jellegzetes előállításmódjuk és jellemzőik alapján különülnek el. **10 pont**
 - a. Jellemezze a tekercslapokból készült süteményeket.
 - b. Írja le a tekercslapból készíthető sütemények technológiáját.
 - c. Mutassa be a "Patkó" sütemény véglegesítési módját, befejezési műveleteit.

II. TÉTEL (30 pont)

- Alkosson egy esszét „*Felszolgálás a vendéglátó egységekben*”, a következő gondolatsor alapján :
- a. A klasszikus étterem jellemzése;
 - b. Az evőeszközök jellemzése;
 - c. Az evőeszközök asztalhoz hozása és elhelyezésének leírása;
 - d. Négy szabály megnevezése, amit szükséges betartani a készítmények és italok kihordásánál;
 - e. A tányérszerviz bemutatása a direkt felszolgáláson belül;
 - f. A tányérok lerámolásának leírása, két tányéros rámolást alkalmazva.

III.TÉTEL (30 pont)

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 8. UTILIZAREA SISTEMELOR DE SERVIRE ÎN RESTAURAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
8.1.1.	8.2.1. 8.2.2. 8.2.3.	8.3.1.	Realizarea mise-en-place-ului. • Obiectele de inventar necesare efectuării mise-en-place-ului; • Operațiile specifice realizării mise-en-place-ului: aerisirea sălii, ștergerea prafului, fixarea meselor, a moltonului, aducerea fețelor de masă și așezarea pe mese, aducerea și așezarea pe mese a farfuriilor, tacâmurilor, paharelor, aducerea și așezarea pe mese a șervetelor (șervețelelor) și a altor obiecte de servire; • Modalități de refacere a mise-en-place-ului, conform meniului.

Cunoștințe:

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

Abilități:

8.2.1. Realizarea mise-en-place-ului de întâmpinare.

8.2.2. Realizarea mise-en-place-ului pe baza unei structuri de meniu comandat.

8.2.3. Completarea mise-en-place-ului conform meniului.

Atitudini:

8.3.1. Implicarea activă în echipele de lucru pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.

A *beszámoló*, mint kiegészítő értékelési módszer, egy az oktatás árnyalt értékelési formája, amely a diák egyéni teljesítményét mérő elemeket azonosít, amelyek a tevékenység iránti motivációjában rejlenek.

Két beszámolóformát ismerünk: a *tudományos egyéni kutató beszámoló*, amely egy osztályban (vagy egyéb oktatási környezetben) lezajlott tevékenység leírásán, eredményeinek elemzésén alapszik, és a *dokumentált beszámoló*, amely informáláson, dokumentáláson alapszik.

Felhasználva a tantervi/curriculum részletet, tervezzenek egy didaktikai értékelő tevékenységet, amelyben használják a beszámoló módszerét, a következő követelményekkel: **21 pont**

- Jegyezzék meg a beszámoló típusát, illetve ennek címét;
- Pontosítsák a feltételt/munkafeltételeket, megjegyezve ugyanakkor a munkatervet;
- Mutassák be a konkrétan megszerkesztett beszámolóban, az információk elrendezési módját (bevezető, tartalom, következtetés, könyvészet);
- Fogalmazzanak meg három értékelési kritériumot a beszámolóra;
- Fogalmazzanak meg két előnyt/lehetőséget és két hátrányt/veszélyt a beszámoló módszerére, összehasonlítva egy tradicionális értékelési módszerrel.

III.2. Mutassák be az objektív értékelési formákat/itei, megjegyezve ezek típusát, két jellemzőjüket, illetve két előnyét és két hátrányát ezek alkalmazásának. **9 pont**