

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
17 iulie 2024**

**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)

- Unitățile de alimentație trebuie să răspundă nevoilor consumatorilor, îmbinând în mod adecvat activitatea de servire cu cea de producție. **10 puncte**
 - Caracterizați bucătăria centrală;
 - Descrieți secția bufet din cadrul restaurantului;
 - Prezentați modul de realizare a curățeniei în spațiile de servire.
- În categoria preparatelor de bază, preparatele din carne de pasăre ocupă un loc aparte și datorită faptului că sunt solicitate de clienți. **10 puncte**
 - Caracterizați preparatele din carne de pasăre;
 - Descrieți tehnologia de obținere a preparatului "Ostropel din carne de pui";
 - Prezentați, pentru preparatele din carne de pasăre, următoarele condiții de calitate: aspect, miros, gust și consistență.
- În unitățile de alimentație, activitățile de servire se desfășoară după un scenariu concret, cunoscut în detaliu de personalul din unitate. **10 puncte**
 - Descrieți activitatea desfășurată de chelner în etapa de primire a clienților;
 - Caracterizați prezentarea vizuală cu ajutorul platoului de prezentare, ca formă de prezentare a preparatelor;
 - Descrieți sistemul de servire direct, la farfurie.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuți un eseu cu titlul „*Aluaturile nedospite – importanță și utilitate în producția de patiserie*”, după următoarea structură de idei:

- Caracterizarea aluatului opărit;
- Descrierea tehnologiei generale de obținere a preparatelor din aluat opărit pe bază de coji;
- Prezentarea a patru defecte ale preparatelor din aluat fraged cu menționarea, pentru fiecare, a cauzelor care le determină, precum și posibilele remedieri;
- Descrierea tehnologiei de obținere a preparatului "Tarte cu fructe";
- Caracterizarea laminorului pentru cocă;
- Descrierea funcționării laminorului pentru cocă;
- Prezentarea a două norme de sănătate și securitate a muncii (protecția muncii) la utilizarea laminorului pentru cocă.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

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. 3195/18.05.2017.

URI 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
7.1.3.	7.2.4.	(...)	Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu
7.1.4.	(...)	7.3.4.	

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
(...) 7.1.8. 7.1.9.	7.2.7. 7.2.8.		grad redus de complexitate: <ul style="list-style-type: none">- Operații de prelucrare termică și aseasonare;- Metode de remediere a defectelor;- Verificarea organoleptică a preparatelor Sortimentele de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie (...) <ul style="list-style-type: none">- Preparare din carne de pasăre cu sos alb și roșu (...) <ul style="list-style-type: none">- Prăjituri și torturi simple cu blat alb și colorat, barotate și acoperite cu cremă (...) Norme și reglementări specifice <ul style="list-style-type: none">- Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor;- Norme de siguranță și securitate a muncii în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie Finisarea preparatelor culinare, produselor de cofetărie și patiserie și a băuturilor <ul style="list-style-type: none">- Tehnici de montare a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor;- Decorarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor.

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.

7.1.8. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.

7.1.9. Descrierea elementelor de decorare și ornare a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor și a defectelor care pot să apară.

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.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice, în condiții de igienă.

7.2.8. Decorarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, pentru prezentarea acestora manifestând creativitate și simț estetic.

Atitudini:

7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea pentru servire a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectarea regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Formarea profesională, prin parcurgerea modulelor de specialitate, vizează anumite rezultate ale învățării, care nu pot fi dobândite decât într-un mediu adecvat de instruire și formare, dotat cu mijloace de învățământ specifice.

Laboratoarele și atelierele școlare reprezintă medii de instruire în care elevii, sub îndrumarea profesorului de specialitate, desfășoară activități educaționale care vizează, printre altele, aplicarea noțiunilor teoretice în practică și realizarea practică de obiecte, dispozitive, aparate, produse etc.

1. Utilizând ca suport secvența din curriculum, proiectați o activitate practică de învățare, care este specifică orelor de pregătire practică sau se desfășoară în laboratorul / atelierul școlar, respectând următoarele cerințe: **20 de puncte**

- a.** Precizați tema activității practice, rezultatele învățării vizate, tipul lecției, sarcinile de lucru ale elevilor, precum și formele de organizare a activității;
- b.** Prezentați modul de desfășurare a activității practice, menționând următoarele elemente corelate: metodele de învățământ și resursele materiale utilizate, activitatea elevilor, activitatea / rolul profesorului;
- c.** Enumerați trei cerințe privind organizarea laboratorului / atelierului școlar;
- d.** Prezentați un avantaj al îmbinării activității didactice desfășurate în sala de clasă cu activitatea desfășurată în laboratorul / atelierul școlar – una dintre caracteristicile învățământului profesional și tehnic.

2. Proiectați, pe baza secvenței din curriculum, un item cu alegere multiplă și un item cu alegere duală, menționând, pentru fiecare, câte două caracteristici generale. **10 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.