

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
15 iulie 2025**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Varianta 3

- 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. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror patru** cerințe igienico-sanitare privind procesul tehnologic din alimentație **4x1 punct=4 puncte**
- b. Caracterizarea igienei individuale specifice lucrătorilor din alimentație, prin prisma regulilor de igienă individuală a corpului și a ținutei **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror patru** cerințe de igienă a mâinilor și unghiilor pentru personalul din alimentație **4x1 punct=4 puncte**

2. (10 puncte)

- a. Descrierea modalității de strângere a fețelor de masă, după terminarea programului **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Prezentarea modului de realizare a curățeniei după terminarea programului de funcționare **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. - Descrierea modului în care se realizează aducerea tacâmurilor, în etapa realizării mise-en-place-ului de întâmpinare **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet
- Descrierea modului de așezarea a tacâmurilor pe mese, în etapa realizării mise-en-place-ului de întâmpinare **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

3. (10 puncte)

- a. Câte **1 punct** pentru menționarea **fiecărui rol** îndeplinit de prăjituri prin structura și aspectul lor **4x1 punct=4 puncte**
- b. Descrierea operației de umplere a prăjiturilor cu blat cu referire și la rolul acesteia **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Prezentarea modului de finisare a prăjiturii Amandine **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

- a. Caracterizarea preparatelor din carne tocată, cu referire la valoare nutritivă și gustativă, aspect, digestibilitate, la sortimentul diversificat și tehnologiile aplicate **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea tipurilor de carne, cu referire la structura, piesele și sorturile folosite, precum și la modul în care acestea sunt pregătite pentru tocare **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Se acordă **8 puncte** pentru descrierea tehnologiei de obținere a preparatului "Musaca de cartofi"
Punctajul se distribuie astfel:

- pentru operațiile de pregătitoare **2 puncte**
- pentru descrierea preparării tocăturii **1 punct**
- pentru operațiile de formare a preparatului **1 punct**
- pentru descrierea tratamentului termic **1 punct**
- pentru operațiile de finalizare a structurii preparatului **2 puncte**
- pentru montare și servire **1 punct**
- d.** Prezentarea indicilor de calitate ai preparatelor din carne tocată, cu referire la aspectul, forma, consistența, gustul, aroma, tocăturii și legumelor. **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- e.** - Caracterizarea, din punct de vedere constructiv, a friteuzei **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- Caracterizarea, din punct de vedere funcțional, a friteuzei **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

III.1. (24 de puncte)

| | | |
|-----------|--|--|
| a. | Câte 3 puncte pentru prezentarea caracteristicilor specifice fiecăreia dintre cele două forme de organizare a activității didactice (<i>frontal, individual</i>) | 2x3 puncte=6 puncte |
| b. | <ul style="list-style-type: none"> - Câte 1 punct pentru menționarea oricărui avantaj specific fiecăreia dintre cele două forme de organizare a activității didactice (<i>frontal, individual</i>) - Câte 1 punct pentru menționarea oricărei limite specifice fiecăreia dintre cele două forme de organizare a activității didactice (<i>frontal, individual</i>) | 2x1 punct=2 puncte 2x1 punct=2 puncte |
| c. | <ul style="list-style-type: none"> - Precizarea oricărui tip de activitate didactică organizată frontal - Precizarea oricărui tip de activitate didactică organizată individual | 1 punct 1 punct |
| d. | 12 puncte pentru prezentarea modului de desfășurare a celor două tipuri de activități didactice precizate la punctul c . Punctajul se acordă numai dacă elementele menționate, pentru fiecare tip de activitate didactică, sunt corelate și se distribuie astfel: | |
| | - câte 1 punct pentru tema activității didactice și a rezultatelor învățării vizate | 2x1 punct=2 puncte |
| | - câte 1 punct pentru locul de desfășurare | 2x1 punct=2 puncte |
| | - câte 1 punct pentru resursele necesare desfășurării activității | 2x1 punct=2 puncte |
| | - câte 2 puncte pentru activitatea elevilor | 2x2 puncte=4 puncte |
| | - câte 1 punct pentru activitatea profesorului | 2x1 punct=2 puncte |

III.2. Câte **2 puncte** pentru prezentarea fiecăreia dintre **cele trei** noțiuni (validitatea, fidelitatea și obiectivitatea instrumentelor de evaluare) **3x2 puncte=6 puncte**