

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

**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)

1. O condiție a calității serviciilor de alimentație o reprezintă respectarea cu strictețe a regulilor de igienă profesională. **10 puncte**
 - a. Precizați patru cerințe igienico - sanitare privind procesul tehnologic din alimentație.
 - b. Caracterizați igiena individuală specifică lucrătorilor din alimentație.
 - c. Precizați patru cerințe de igienă a mâinilor și unghiilor pentru personalul din alimentație.
2. Desfășurarea activităților de servire în unitățile de alimentație este influențată în mod direct de modul în care se realizează pregătirea sălii de servire. **10 puncte**
 - a. Descrieți modalitatea de strângere a fețelor de masă, după terminarea programului.
 - b. Prezentați modul de realizare a curățeniei după terminarea programului de funcționare.
 - c. Descrieți modul în care se realizează aducerea tacâmurilor și așezarea pe mese în etapa realizării mise-en-place-ului de întâmpinare.
3. Din categoria produselor de cofetărie, prăjiturile reprezintă o gamă sortimentală foarte variată, solicitată de către consumatori în structura meniurilor. **10 puncte**
 - a. Menționați rolurile îndeplinite de prăjituri prin structura și aspectul lor.
 - b. Descrieți operația de umplere a prăjiturilor cu blat referindu-vă și la rolul acesteia.
 - c. Prezentați modul de finisare a prăjiturii Amandine.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuiești un eseu cu titlul „*Preparatele din carne tocată*”, după următoarea structură de idei:

- a. Caracterizarea preparatelor din carne tocată;
- b. Descrierea materiei prime pentru tocătură;
- c. Prezentarea tehnologiei de obținere a preparatului „Musaca de cartofi”;
- d. Prezentarea indicilor de calitate ai preparatelor din carne tocată;
- e. Caracterizarea din punct de vedere constructiv și funcțional, a friteuzei, utilaj termic folosit la prăjirea chiflelor și pârjoalelor.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

III.1. Secvența de instruire prezentată mai jos face parte din curriculum pentru clasa a IX-a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație, Anexa nr. 3 la O.M.E.N.C.S. nr. 4457/05.07.2016.

URÎ 6. REALIZAREA PROCESELOR DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
6.1.11. 6.1.12. 6.1.13. 6.1.14.	6.2.10. 6.2.11.	6.3.6.	Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație: - Operații de prelucrare termică (opărire, fiere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere) – caracterizare, mod de realizare, condiții de lucru

			cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.
--	--	--	--

Cunoștințe

6.1.11. Enumerarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime din alimentație.

6.1.12. Descrierea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale.

6.1.13. Clasificarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare pentru prelucrarea termică a materiilor prime din alimentație.

6.1.14. Caracterizarea ustensilelor, aparatelor, utilajelor și echipamentelor necesare în prelucrarea termică.

Abilități

6.2.10. Efectuarea operațiilor de prelucrare termică, respectând regulile care stau la baza proceselor tehnologice din alimentație.

6.2.11. Folosirea ustensilelor și utilajelor specifice prelucrării termice a materiilor prime de origine vegetală și animală, în condiții de igienă, siguranță și securitate.

Atitudini

6.3.6. Implicarea responsabilă în efectuarea operațiilor de prelucrare termică a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație cu respectarea principiilor dezvoltării durabile.

Forma de organizare a activității didactice reprezintă cadrul, modul sau maniera de desfășurare a procesului de învățământ, în care se realizează legătura profesor-elevi. În funcție de numărul de participanți și de modul în care se desfășoară relația profesor – elevi în procesul educativ, activitățile didactice pot fi organizate sub următoarele forme: activități frontale, activități pe grupe de elevi și activități individuale.

Utilizând ca suport secvența din curriculum, prezentați o *activitate didactică organizată frontal* și o *activitate didactică organizată individual*, având în vedere următoarele cerințe:

24 de puncte

- Prezentați caracteristicile specifice fiecăreia dintre cele două forme de organizare a activității didactice (*frontal, individual*);
- Menționați, pentru fiecare dintre cele două forme de organizare a activității didactice, câte un avantaj și câte o limită;
- Precizați un tip de activitate didactică organizată frontal și un tip de activitate didactică organizată individual;
- Prezentați modul de desfășurare a celor două tipuri de activități didactice precizate la punctul **c**, menționând, pentru fiecare, următoarele elemente corelate: tema activității didactice și rezultatele învățării vizate; locul de desfășurare; resursele necesare desfășurării activității; activitatea elevilor; activitatea profesorului.

III.2. Prezentați noțiunile de validitate, fidelitate și obiectivitate - calități ale instrumentelor de evaluare.

6 puncte