

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
17 iulie 2019**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(PROFESORI)**

Model

- **Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.**
- **Timpul de lucru efectiv este de 4 ore.**

SUBIECTUL I (30 de puncte)

1. Pastele făinoase sunt produse obținute din aluat crud, nefermentat, uscat. **(10 puncte)**
 - a. Caracterizați valoarea alimentară a pastelor făinoase;
 - b. Descrieți pastele făinoase, din punct de vedere organoleptic;
 - c. Prezentați proprietățile tehnologice culinare ale pastelor făinoase;
 - d. Menționați utilizările culinare ale pastelor făinoase.
2. În producția de cofetărie, semipreparatele au un rol esențial în definirea calității finale a produselor. **(10 puncte)**
 - a. Caracterizați semipreparatele de cofetărie-patiserie referindu-vă și la rolul și importanța acestora în compoziția produselor de cofetărie-patiserie;
 - b. Prezentați modul de obținere a semipreparatelor din ou și făină;
 - c. Caracterizați cremele din punct de vedere al valorii nutritive.
3. Pentru producția gastronomică, preparatele din legume și carne de măcelărie, reprezintă o grupă importantă de preparate de bază. **(10 puncte)**
 - a. Caracterizați preparatele de bază din legume și carne de măcelărie;
 - b. Prezentați legumele, materie primă de bază la obținerea acestei grupe de preparate;
 - c. Descrieți prelucrarea termică a cărnii din procesul tehnologic de obținere a preparatelor din legume și carne de măcelărie;
 - d. Precizați două condiții de calitate specifice preparatelor din legume și carne de măcelărie.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuți un eseu cu titlul „*Importanța activității de servire în unitățile de alimentație*”, după următoarea structură de idei:

- Caracterizarea servirii clienților;
- Prezentarea inventarului textil din dotarea salonului;
- Precizarea a șase reguli specifice servirii consumatorilor;
- Descrierea sistemului de servire direct, la farfurie;
- Precizarea unui avantaj și a unui dezavantaj al sistemului de servire indirect (francez).

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

1. Elaborați un instrument de evaluare pentru o probă scrisă, la finalul unui modul din cultura de specialitate, corespunzător disciplinei la care susțineți concursul. **(28 de puncte)**

În vederea acordării punctajului:

- menționați următoarele elemente: modulul, clasa și timpul de lucru;
- proiectați: 1 item de tip alegere multiplă, 1 item de tip pereche, 2 itemi de completare și 1 item de tip rezolvare de probleme;
- redactați un barem de evaluare și de notare în care se distribuie 90 de puncte și se acordă 10 puncte din oficiu.

Notă: Se punctează și corectitudinea științifică a informației de specialitate.

2. Argumentați un punct de vedere personal referitor la rolul manualului școlar în procesul de predare/învățare/evaluare. **(2 puncte)**