

**EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT  
24 iulie 2019**

**Probă scrisă  
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ  
(PROFESORI)**

**Varianta 3**

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

**SUBIECTUL I**

**(60 de puncte)**

1. Activitatea de producție din unitățile de alimentație este influențată de calitatea materiilor prime, i de echipamentele tehnologice folosite. **(30 de puncte)**
- a. Caracterizați, din punct de vedere structural și al compoziției chimice, carnea de pește.
  - b. Prezentați modalitatea de verificare a calității și prospețimii peștelui.
  - c. Precizați patru caracteristici ale preparatelor din pește.
  - d. Descrieți prelucrarea primară (preliminară) a peștelui proaspăt.
  - e. Prezentați transformările care au loc în timpul prelucrării termice a peștelui.
  - f. Descrieți friteuza, utilaj termic folosit și în tratarea termică a peștelui.
2. Pentru asigurarea unui climat optim în unitățile de alimentație, rolul și calitățile personalului din formația de lucru sunt foarte importante. **(30 de puncte)**
- a. Caracterizați atitudinea față de muncă și profesie și atitudinea față de consumatori a personalului din sectorul alimentației publice.
  - b. Menționați șase aspecte specifice lipsei de tact a personalului.
  - c. Prezentați inteligența practică și spiritul de observație dintre calitățile psiho-intelectuale ale personalului.
  - d. Precizați patru atribuții ale bucătarului șef (coordonator).
  - e. Caracterizați regulile de comportare a personalului din unitățile de alimentație în timpul serviciului.

**SUBIECTUL al II-lea**

**(30 de puncte)**

Secvența de instruire prezentată mai jos, care face parte din curriculumul pentru clasa a X – a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul Turism și alimentație, Anexa 2 la OM.E.N. 3915 din 18.05.2017:

<b>URÎ 8. UTILIZAREA SISTEMELOR DE SERVIRE ÎN RESTAURAȚIE</b>			<b>Conținuturile învățării</b>
<b>Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)</b>			
<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>	
8.1.1.	8.2.1. 8.2.2. [...]	8.3.1.	<b>Realizarea mise-en-place-ului.</b> [...] <ul style="list-style-type: none"><li>• Operație specific 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;</li></ul> [...]

### **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.

[...]

### **Atitudini**

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

### **Sistemul metodologic de evaluare a performanțelor elevilor cuprinde mai multe forme de verificare/metode și procedee de examinare.**

- a. Enumerați cinci metode complementare de evaluare;
- b. Descrieți o metodă complementară de evaluare;
- c. Exemplificați pentru secvența curriculară de mai sus o metodă complementară de evaluare a rezultatelor învățării.

**Notă:** Se punctează corectitudinea din punct de vedere științific a informațiilor de specialitate.

- d. Proiectați, pentru evaluarea rezultatelor învățării din secvența curriculară de mai sus, cinci tipuri de itemi diferiți: item cu alegere multiplă, item cu alegere duală, item tip pereche, item cu răspuns scurt și întrebări structurate.

**Notă:** Se punctează pentru fiecare tip de item:

- proiectarea corectă a itemilor;
- corectitudinea răspunsului așteptat (baremul de evaluare și de notare).