EXAMENUL NAŢIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂŢĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2026

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI
BAREM DE EVALUARE ŞI DE NOTARE

Model

- **Se punctează orice modalitate de rezolvare corectă a cerinţelor.**
- **Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem. Nu se acordă fracţiuni de punct.**
- **Se acordă zece puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărţirea la zece a punctajului total acordat pentru lucrare.**

SUBIECTUL I (60 de puncte)

1. (30 de puncte)

a. Caracterizarea prăjiturilor cu referire la asocierea complexă a semipreparatelor de cofetărie din care sunt obținute; la valoarea energetică și nutritvă a acestora; la efectul senzorial asupra consumatorului; la modul în care sunt prezentate și diversitatea dată de componentele din care sunt obținute. **4 puncte**

2 puncte *pentru răspuns corect, dar incomplet, care* ***conține informații parțiale*** *despre caracterizarea prăjiturilor.*

b. - Descrierea operației de acoperire a prăjiturilor cu blat, prezentând modalitățile de acoperire cu cremă; barotarea suprafeței laterale și glasarea în ciocolată sau fondant. **2 puncte**

1 punct *pentru răspuns corect, dar incomplet, care* ***conține informații parțiale*** *despre operația de acoperire a prăjiturilor cu blat.*

- Descrierea operației de decorare a prăjiturilor cu blat, prezentându-se rolul decorării; zona destinată aplicării decorului și ustensilele folosite; tipurile de decoruri utilizate la prăjiturile cu blat și cerințele impuse elemenelor de decor – dimensiune, culoare și aromie coloristică, originalitate, timp de obținere. **4 puncte**

2 puncte *pentru răspuns corect, dar incomplet, care* ***conține informații parțiale*** *despre operația de decorare a prăjiturilor cu blat.*

c. Prezentarea transformărilor care au loc în timpul preparării și păstrării prăjiturilor cu frișcă referitoare la volumul dat de frișca bătută; la pierderea în volum determinată de efectuarea greșită a unor operații tehnologice (pierderea aerului și umidității); la dizolvarea excesivă a zahărului și pierderea sa în siropul scurs din prăjituri; la posibile deteriorări fizice și microbiologice datorate condițiilor improprii de depozitare. **4 puncte**

2 puncte *pentru răspuns corect, dar incomplet, care* ***conține informații parțiale*** *despre transformările care au loc în timpul preparării și păstrării prăjiturilor cu frișcă.*

d. - Descrierea operației de trampare din tehnologia generală de obținere a torturilor, prezentându-se modalitatea de realizare; calitatea siropurilor folosite; rolul operației în stabilirea structurii și caracteristicilor tortului. **2 puncte**

1 punct *pentru răspuns corect, dar incomplet, care* ***conține informații parțiale*** *despre operația de trampare a torturilor.*

- Descrierea operației de umplere a torturilor, cu prezentarea succesiunii secvențelor operațiilor de umplere, a particularităților de amplasare a suportului făinos și a cremei, precum și a proporției dintre acestea, cu evidențierea corectitudinii tehnicii de lucru. **4 puncte**

2 puncte *pentru răspuns corect, dar incomplet, care* ***conține informații parțiale*** *despre operația de umplere a torturilor.*

- Descrierea operației de răcire a torturilor, prezentându-se temperatura necesară operației; dotările necesare efectuării operației; stabilirea duratei operației în funcție de particularitățile diferitelor torturi și tehnica de realizare. **2 puncte**

1 punct *pentru răspuns corect, dar incomplet, care* ***conține informații parțiale*** *despre operația de răcire a torturilor.*

e. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror patru** condiții ce trebuie respectate în timpul preparării torturilor. **4x1 punct=4 puncte**

f. Caracterizarea tortului aniversar, prezentându-se elemente referitoare la evenimentele pentru care sunt obținute; particularitățile comenzilor și consemnarea exactă a comenzii; adaptabilitatea diferitelor categorii de torturi la specificul aniversar; rolul și importanța decorului și a finalizării; porționarea și servirea. **4 puncte**

***2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre caracteristicile tortului aniversar.*

2. (30 de puncte)

a. Caracterizarea restaurantului cu specific național, precizându-se caracteristicile referitoare la tradițiile naționale, la ținuta personalului, gama de preparate și băuturi, ambianța interioară și exterioară. **4 puncte**

***2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre caracteristicile restaurantului cu specific național.*

b. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror cinci** spații de producție specifice unităților de alimentație **5x1 punct=5 puncte**

c. - Caracterizarea atitudinii personalului de servire față de muncă și profesie, cu referire la respectul și grija pentru clienți, solicitarea sprijinului în echipă, comportamentul în timpul activității, grija față de dotări și față de colegi. **2 puncte**

***1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre caracteristicile atitudinii personalului de servire față de muncă și profesie.*

- Caracterizarea atitudinii personalului de servire față de clienți, cu referire la buna relaționare cu fiecare client, pe bază de încredere și respect, corectitudine, sinceritate, cinste, demnitate din dorința de mentinere a prestigiului personal și al unității. **2 puncte**

***1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre atitudinea personalului de servire față de clienți.*

d. Descrierea listei pentru meniuri și băuturi **6 puncte**

1 punct pentru precizarea datelor incluse în lista de meniuri și băuturi;

1 punct pentru menționarea grupelor de preparate și băuturi din lista de meniuri și băuturi;

1 punct pentru prezentarea listelor întocmite în funcție de perioada de timp pentru care sunt întocmite;

2 puncte pentru prezentarea listelor de meniuri și băuturi în funcție de materialul din care sunt confecționate;

1 punct pentru prezentarea aspectelor referitoare la oferirea listei de meniuri și băuturi.

e. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror cinci** considerente care stau la baza întocmirii meniului **5x1 punct=5 puncte**

f. Descrierea etapei de primire a comenzii de către chelner, de la clienți **6 puncte**

1 punct pentru precizarea momentului în care se preia comanda;

2 puncte pentru prezentarea aspectelor legate de acțiunile și atitudinea chelnerului la preluarea comenzii;

2 puncte pentru prezentarea aspectelor stabilite și comunicate clienților referitor la comandă;

1 punct pentru precizarea modalității în care se finalizează preluarea comenzii de la clienți.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

II.1. (24 de puncte)

a.	- Menționarea temei/subiectului proiectului - Precizarea formei/formelor de organizare a activităților necesare desfășurării proiectului	**2 puncte** **1 punct**
b.	Câte **1 punct** pentru enumerarea **oricăror cinci** elemente de structură ale proiectului	**5x1 punct=5 puncte**
c.	**8 puncte** pentru detalierea **celor două etape** ale realizării proiectului. Punctajul se acordă numai dacă elementele precizate, pentru fiecare etapă (*etapa de cercetare propriu-zisă și etapa de realizare a materialelor)* sunt corelate și se distribuie astfel:	

	- câte **2 puncte** pentru activitatea elevilor	**2x2 puncte=4 puncte**
	- câte **1 punct** pentru resursele materiale necesare	**2x1 punct=2 puncte**
	- câte **1 punct** pentru activitatea/rolul profesorului	**2x1 punct=2 puncte**
d.	- Câte **2 puncte** pentru formularea **oricăror două** criterii de evaluare ce vizează calitatea proiectului - Câte **2 puncte** pentru formularea **oricăror două** criterii de evaluare ce vizează calitatea activității elevului	**2x2 puncte=4 puncte** **2x2 puncte=4 puncte**

II.2. (6 puncte)

a. Câte **2 puncte** pentru descrierea fiecăruia dintre **cele două** efecte perturbatoare (*efectul de ordine și efectul de halo*) **2x2 puncte=4 puncte**

b. Prezentarea oricărei modalități prin care se poate elimina subiectivismul în evaluare **2 puncte**