CONCURSUL NAŢIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂŢĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
21 iulie 2026

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI

Model

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

SUBIECTUL I **(30 de puncte)**

1. Operațiile de prelucrarea primară și termică a legumelor fac parte din activitatea curentă a oricărei bucătării și sunt esențiale în obținerea preparatelor de calitate. **10 puncte**
   a. Precizați patru recomandări pentru reducerea la minimum a pierderilor datorate prelucrării primare a legumelor.
   b. Caracterizați operația de sotare a legumelor.
   c. Descrieți modificările care au loc sub influența tratamentului termic, cu referire la glucidele și apa din legume.

2. Activitatea din unitatea de alimentație depinde, într-o mare măsură, de tipul unității și de personalul cu care aceasta este încadrată. **10 puncte**
   a. Descrieți restaurantul autoservire.
   b. Caracterizați bucătăria caldă și bucătăria rece.
   c. Precizați patru atribuții comune întregului personal.

3. Semipreparatele de cofetărie au un rol foarte important în obținerea unor produse finite de cea mai bună calitate. **10 puncte**
   a. Caracterizați foaia de ruladă.
   b. Prezentați patru transformări care au loc în timpul obținerii semipreparatelor din ouă și făină.
   c. Descrieți tehnologia de obținere a cremei de vanilie cu ou.

SUBIECTUL al II-lea **(30 de puncte)**

Alcătuiți un eseu cu titlul „*Salatele – diversitate sortimentală și servire în meniu”*, după următoarea structură de idei:

   a. Caracterizarea salatelor;
   b. Precizarea principalelor patru grupe de salate, în funcție de procesul tehnologic, cu menționarea câte unui exemplu de salată pentru fiecare grupă;
   c. Descrierea tehnologiei de obținere a *Salatei orientale de vară*;
   d. Prezentarea condițiilor de calitate ale salatelor;
   e. Descrierea servirii salatelor care însoțesc fripturile cu garnituri.

SUBIECTUL al III-lea **(30 de puncte)**

III.1. Secvența de instruire prezentată mai jos 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:

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ŞI BĂUTURI			**Conţinuturile învăţării**
Rezultate ale învăţării (codificate conform SPP)			
Cunoştinţe	**Abilităţi**	**Atitudini**	
7.1.3. **7.1.4.** **[...]**	**7.2.4.** **[...]**	**7.3.2.** **[...]**	**Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie** - Operații de prelucrare termică și asezonare

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ŞI BĂUTURI			Conţinuturile învăţării
Rezultate ale învăţării (codificate conform SPP)			
Cunoştinţe	**Abilităţi**	**Atitudini**	
			- Metode de remediere a defectelor - Metode de păstrare a semipreparatelor și de conservare - Verificarea organoleptică a semipreparatelor **Sortimentul de semipreparate culinare şi de patiserie-cofetărie:** - Semipreparate de cofetărie: siropuri, blaturi, foi, creme simple (pe bază de lapte, pe bază de grăsimi), baroturi simple și fondant.

Cunoştinţe:
7.1.3. Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie şi a produselor cu grad redus de complexitate.
7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor şi a produselor cu grad redus de complexitate.
Abilităţi:
7.2.4. Efectuarea operaţiilor tehnologice de obţinere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie şi a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranţă şi securitatea muncii.
Atitudini:
7.3.2. Respectarea principiilor dezvoltării durabile la obţinerea semipreparatelor culinare şi de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiţii de igienă, siguranţă şi securitate a muncii.

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

- **a.** Prezentați caracteristicile specifice fiecăreia dintre cele două forme de organizare a activității didactice (*frontal, individual*);
- **b.** Menționați, pentru fiecare dintre cele două forme de organizare a activității didactice, câte un avantaj și câte o limită;
- **c.** Precizați un tip de activitate didactică organizată frontal și un tip de activitate didactică organizată individual;
- **d.** 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**