

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
iulie 2022**

**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. Natura și calitatea materiilor prime utilizate în producția culinară și de patiserie-cofetărie influențează în mod direct oferta unității de alimentație. **10 puncte**
 - a. Caracterizați laptele din punct de vedere al compoziției chimice;
 - b. Descrieți produsele de smântânire;
 - c. Caracterizați produsele lactate acide.
2. Caracteristicile și dotarea sectoarelor destinate servirii consumatorilor, cât și încadrarea acestora cu personal specializat, sunt importante pentru unitățile de alimentație. **10 puncte**
 - a. Precizați patru atribuții ce revin șefului de sală (maitre d'hotel);
 - b. Caracterizați restaurantul clasic;
 - c. Descrieți masa gheridon (servanta).
3. Salatele sunt preparate culinare întâlnite frecvent în structura meniurilor. **10 puncte**
 - a. Caracterizați salatele;
 - b. Descrieți, la alegere, tehnologia specifică de obținere a unei salate coapte;
 - c. Prezentați transformările care au loc în timpul pregătirii salatelor.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuiești un eseu cu titlul „*Producția din laboratoarele de cofetărie – patiserie*”, după următoarea structură de idei:

- a. Precizarea oricăror patru aspecte referitoare la rolul și importanța semipreparatelor;
- b. Descrierea tehnologiei de obținerea a blaturilor;
- c. Prezentarea oricăror șase transformări care au loc la obținerea cremelor;
- d. Enumerarea operațiilor de preparare a ciocolatei cuvertură;
- e. Caracterizarea prăjiturilor cu blat;
- f. Prezentarea oricăror patru cerințe impuse componentelor de decorare a prăjiturilor;
- g. Descrierea examinării exterioare și a examinării gustului prăjiturilor în cadrul etapei de verificare a calității.

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 ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
7.1.3. 7.1.4. [...]	7.2.4. [...]	7.3.2. [...]	Procese tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie <ul style="list-style-type: none">- Operații de prelucrare termică și aseasonare- Metode de remediere a defectelor- Metode de păstrare a semipreparatelor si de conservare

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<ul style="list-style-type: none">- Verificarea organoleptică a semipreparatelor <p>Sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Semipreparate de cofetărie: siropuri, blaturi, foi, creme simple (pe bază de lapte, pe bază de grăsimi), baroturi simple si fondant.

Cunoștințe:

7.1.3. Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.

[...]

Abilități:

7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.

[...]

Atitudini:

7.3.2. Respectarea principiilor dezvoltării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.

[...]

Studiul de caz, problematizarea, algoritmizarea, demonstrația didactică și exercițiul didactic sunt metode de învățământ utilizate foarte des în cadrul lecțiilor de specialitate, pentru dobândirea diferitelor rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini).

Pornind de la secvența din curriculum, proiectați o activitate didactică, în care să utilizați una dintre metodele didactice enumerate mai sus, având în vedere următoarele cerințe:

- Selectarea metodei didactice în acord cu rezultatele și conținuturile învățării vizate;
- Descrierea metodei didactice selectate;
- Detalierea conținutului învățării necesar dobândirii rezultatelor învățării vizate;
- Menționarea resurselor materiale necesare desfășurării activității didactice;
- Precizarea activităților desfășurate de către profesor, a sarcinilor de lucru repartizate elevilor, precum și a activităților desfășurate de către aceștia;
- Menționarea, pe lângă metoda didactică selectată la punctul **a**, și a altor două metode didactice, care se pot utiliza în cadrul activității, justificând, pentru fiecare, relevanța utilizării lor, în raport cu dobândirea rezultatelor învățării vizate.

Notă. Se punctează corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată.

20 de puncte

III.2. Cele mai multe împrejurări generatoare de erori și fluctuații în notare privesc activitatea profesorului.

- Descrieți două efecte perturbatoare în apreciere și notare, menționând, pentru fiecare, denumirea și caracteristicile;
- Enumerați două modalități de diminuare/anulare a efectelor perturbatoare în apreciere și notare.

10 puncte