

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
21 iulie 2026**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
PROFESORI**

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Model

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

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

1. (10 puncte)

a. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror patru** recomandări pentru reducerea la minimum a pierderilor datorate prelucrării primare a legumelor. **4x1 punct=4 puncte**

b. Caracterizarea operației de sotare a legumelor, precizându-se modul în care se realizează; timpul de lucru și tipul de legume pentru care se realizează. **2 puncte**

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

c. - Descrierea modificărilor glucidelor sub influența tratamentului termic, cu referire la fiecare tip de tratament termic realizat. **2 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre modificările glucidelor sub influența tratamentului termic.

- Descrierea modificărilor apei sub influența tratamentului termic, precizându-se transformările survenite în forma, aspectul și dimensiunile alimentelor în funcție de tipul de tratament. **2 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre modificările apei sub influența tratamentului termic.

2. (10 puncte)

a. Descrierea restaurantului autoservire **4 puncte**

1 punct pentru prezentarea caracteristicilor restaurantului cu autoservire;

2 puncte pentru prezentarea sortimentului de preparate și băuturi din restaurantul cu autoservire;

1 punct pentru caracterizarea ambiantului și decorului restaurantului cu autoservire.

b. - Caracterizarea bucătăriei calde **1 punct**

- Caracterizarea bucătăriei reci **1 punct**

c. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror patru** atribuții comune întregului personal

4x1 punct=4 puncte

3. (10 puncte)

a. Caracterizarea foi de ruladă, precizându-se modul de întindere și coacere a compoziției; modul de păstrare și modalitatea de utilizare la obținerea sortimentului specific. **2 puncte**

1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre caracteristicile foi de ruladă.

b. Câte **1 punct** pentru precizarea **oricăror patru** transformări care au loc în timpul obținerii semipreparatelor din ouă și făină. **4x1 punct=4 puncte**

c. Descrierea tehnologiei de obținere a cremei de vanilie cu ou **4 puncte**

1 punct pentru precizarea materiilor prime necesare;

1 punct pentru descrierea operațiilor pregătitoare;

1 punct pentru prezentarea tratamentului termic aplicat;

1 punct pentru precizarea utilizărilor cremei de vanilie cu ou.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

a. Caracterizarea salatelor

6 puncte

1 punct pentru precizarea aspectelor referitoare la valoarea calorică și substanțele nutritive;

1 punct pentru menționarea elementelor legate de aspect;

1 punct pentru prezentarea considerentelor legate de digestibilitate;

1 punct pentru precizarea locului salatelor în meniuri;

2 puncte pentru prezentarea materiilor prime folosite la obținerea salatelor.

b. - Câte **1 punct** pentru precizarea **fiecăreia dintre cele patru** grupe de salate, în funcție de procesul tehnologic

4x1 punct=4 puncte

- Câte **1 punct** pentru menționarea **oricărui exemplu de salată** corespunzător fiecăreia dintre cele patru grupe principale de salate

4x1 punct=4 puncte

c. Descrierea tehnologiei de obținere a *Salatei orientale de vară*

6 puncte

1 punct pentru precizarea materiilor prime necesare;

2 puncte pentru prezentarea operațiilor pregătitoare;

2 puncte pentru descrierea modalității de asamblarea Salatei orientale de vară;

1 punct pentru descrierea prezentării și servirii.

d. Prezentarea condițiilor de calitate ale salatelor, precizându-se elementele legate de prospețime, aspect, formă, integritatea ingredientelor, gust, miros, aromă, asociere cu preparatele pe care le însoțesc, armonizarea culorilor, influență asupra apetitului.

4 puncte

2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet, care **conține informații parțiale** despre condițiile de calitate ale salatelor.

e. Descrierea servirii salatelor care însoțesc fripturile cu garnituri

6 puncte

1 punct pentru precizarea obiectelor de servire destinate salatelor;

2 puncte pentru prezentarea modului de aducere a salatelor la masă;

2 puncte pentru prezentarea modalităților de așezare a obiectelor de servire cu salată, pe masă

1 punct pentru precizarea aspectelor referitoare la tacâmurile și ustensilele necesare pentru servirea și consumarea salatelor.

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

III.1. (24 de puncte)

a.	Câte 3 puncte pentru prezentarea caracteristicilor specifice fiecăreia dintre cele două forme de organizare a activității didactice (<i>frontal, individual</i>)	2x3 puncte=6 puncte
b.	- Câte 1 punct pentru menționarea oricărui avantaj specific fiecăreia dintre cele două forme de organizare a activității didactice (<i>frontal, individual</i>) - Câte 1 punct pentru menționarea oricărei limite specifice fiecăreia dintre cele două forme de organizare a activității didactice (<i>frontal, individual</i>)	2x1 punct=2 puncte 2x1 punct=2 puncte
c.	- Precizarea oricărui tip de activitate didactică organizată frontal - Precizarea oricărui tip de activitate didactică organizată individual	1 punct 1 punct
d.	12 puncte pentru prezentarea modului de desfășurare a celor două tipuri de activități didactice precizate la punctul c. Punctajul se acordă numai dacă elementele menționate, pentru fiecare tip de activitate didactică, sunt corelate și se distribuie astfel: - câte 1 punct pentru tema activității didactice și a rezultatelor învățării vizate - câte 1 punct pentru locul de desfășurare - câte 1 punct pentru resursele necesare desfășurării activității - câte 2 puncte pentru activitatea elevilor - câte 1 punct pentru activitatea profesorului	 2x1 punct=2 puncte 2x1 punct=2 puncte 2x1 punct=2 puncte 2x2 puncte=4 puncte 2x1 punct=2 puncte

III.2. Câte 2 puncte pentru prezentarea fiecăreia dintre **cele trei** noțiuni (validitatea, fidelitatea și obiectivitatea instrumentelor de evaluare) **3x2 puncte=6 puncte**