

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

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

Varianta 1

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

SUBIECTUL I (30 de puncte)

1. Dotarea secțiilor de producție din unitățile de alimentație influențează calitatea preparatelor servite clienților. **10 puncte**
 - a. Caracterizați, dintre utilajele termice, tigaia basculantă.
 - b. Prezentați modul de funcționare a tigăii basculante.
 - c. Precizați două norme de siguranță și securitate în muncă specifice utilizării tigăii basculante.
2. Preparatele de bază din pește sunt recomandate atât în alimentația curentă, cât și în diferitele tipuri de regimuri alimentare. **10 puncte**
 - a. Precizați două caracteristici ale preparatelor din pește.
 - b. Descrieți operațiile de prelucrare preliminară și filetare a peștelui proaspăt.
 - c. Prezentați tehnologia de obținere pentru preparatul "Marinată de stavrid".
3. În producția din laboratoarele de cofetărie, prăjiturile din foi de ruladă se disting prin particularitățile de obținere și prin caracteristicile acestora. **10 puncte**
 - a. Caracterizați prăjiturile din foi de ruladă.
 - b. Descrieți tehnologia de obținere a prăjiturilor din foi de ruladă.
 - c. Prezentați modul de finisare al prăjiturii "Potcoave".

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuieți un eseu cu titlul „*Servirea în unitățile de alimentație*”, după următoarea structură de idei:

- a. Caracterizarea restaurantului clasic;
- b. Caracterizarea tacâmurilor;
- c. Descrierea aducerii și așezării pe masă a tacâmurilor;
- d. Menționarea a patru reguli care trebuie respectate la aducerea preparatelor și băuturilor de la secții;
- e. Prezentarea sistemului de servire direct, la farfurie;
- f. Descrierea debarasării farfuriilor, varianta cu două farfurii.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

III.1. Secvența de instruire de mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a X – a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, domeniul de pregătire generală Alimentație, Anexa nr. 2 la O.M.E.N. nr. 3195/18.03.2017.

URÎ 8. UTILIZAREA SISTEMELOR DE SERVIRE ÎN RESTAURAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
8.1.1.	8.2.1. 8.2.2. 8.2.3.	8.3.1.	Realizarea mise-en-place-ului. • Obiectele de inventar necesare efectuării mise-en-place-ului; • Operațiile specifice 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; • Modalități de refacere a mise-en-place-ului, conform meniului.

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.

8.2.3. Completarea mise-en-place-ului conform meniului.

Atitudini:

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

Referatul, metodă complementară de evaluare, este o modalitate de apreciere nuanțată a învățării, bazată pe identificarea unor elemente de performanță individuală a elevului, care își au originea în motivația lui pentru activitatea desfășurată.

Se diferențiază două tipuri de referate: *referatul de investigație științifică independentă*, bazat pe descrierea demersului unei activități desfășurate în clasă (sau în alte medii de instruire) și pe analiza rezultatelor obținute și *referatul bibliografic*, bazat pe informarea documentară.

Utilizând ca suport secvența din curriculum, proiectați o activitate didactică de evaluare, în care se utilizează metoda referatului, având în vedere următoarele cerințe:

21 de puncte

- a. Menționați tipul de referat utilizat, precum și titlul acestuia;
- b. Precizați ipoteza/ipotezele de lucru, menționând, totodată, planul de lucru;
- c. Prezentați modul de organizare a informațiilor incluse în referat în urma redactării propriuzise (introducere, cuprins, concluzii, bibliografie);
- d. Formulați trei criterii de evaluare ale referatului;
- e. Enumerați două avantaje/oportunități și două dezavantaje/amenințări ale utilizării metodei referatului, prin comparație cu o metodă tradițională de evaluare.

III.2. Prezentați *itemii obiectivi*, menționând tipurile de itemi obiectivi, două caracteristici ale itemilor obiectivi, precum și două avantaje și două dezavantaje/limite ale utilizării acestora.

9 puncte