

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR  
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR  
15 iulie 2025**

**Probă scrisă  
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ  
PROFESORI**

**Varianta 3**

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

**SUBIECTUL I (30 de puncte)**

- 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**
  - Precizați patru recomandări pentru reducerea la minimum a pierderilor datorate prelucrării primare a legumelor.
  - Caracterizați operația de sotare a legumelor.
  - Descrieți modificările care au loc sub influența tratamentului termic, cu referire la glucidele și apa din legume.
- Activitatea din unitatea de alimentație depinde, într-o mare măsură, de tipul unității și de personalul cu care aceasta este încadrată. **10 puncte**
  - Descrieți restaurantul autoservire.
  - Caracterizați bucătăria caldă și bucătăria rece.
  - Precizați patru atribuții comune întregului personal.
- Semipreparatele de cofetărie au un rol foarte important în obținerea unor produse finite de cea mai bună calitate. **10 puncte**
  - Caracterizați foaia de ruladă.
  - Prezentați patru transformări care au loc în timpul obținerii semipreparatelor din ouă și făină.
  - Descrieți tehnologia de obținere a cremei de vanilie cu ou.

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

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

- Caracterizarea salatelor;
- Precizarea principalelor patru grupe de salate, în funcție de procesul tehnologic, cu menționarea câte unui exemplu de salată pentru fiecare grupă;
- Descrierea tehnologiei de obținere a *Salatei orientale de vară*;
- Prezentarea condițiilor de calitate ale salatelor;
- 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 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 - Operații de prelucrare termică și aseasonare

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"><li>- Metode de remediere a defectelor</li><li>- Metode de păstrare a semipreparatelor și de conservare</li><li>- Verificarea organoleptică a semipreparatelor</li></ul> <p><b>Sortimentul de semipreparate culinare și de patiserie-cofetărie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Semipreparate de cofetărie: siropuri, blaturi, foi, creme simple ( pe bază de lapte, pe bază de grăsimi), baroturi simple si fondanț.</li></ul>

#### 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.

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**

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