

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
12 iulie 2017**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(profesori)**

Varianta 3

- **Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.**
- **Timpul de lucru efectiv este de 4 ore.**

SUBIECTUL I (30 de puncte)

1. În structura meniurilor pentru dejun, preparatele lichide ocupă un loc important. **(10 puncte)**
 - a. Caracterizați preparatele lichide;
 - b. Prezentați elementele de adaos folosite la obținerea preparatelor lichide;
 - c. Descrieți tehnica de preparare a supelor creme;
 - d. Menționați 2 (două) transformări suferite de componente la prelucrarea termică a legumelor.
2. Aluatul opărit este utilizat la obținerea unor produse de patiserie și de cofetărie. **(10 puncte)**
 - a. Caracterizați aluatul opărit;
 - b. Descrieți tehnica preparării cojilor din aluat opărit;
 - c. Prezentați 4 (patru) transformări care au loc în procesul de coacere al cojilor din aluat opărit.
3. Pentru unitățile de alimentație, activitatea de servire este una dintre cele mai importante componente ale imaginii acestora. **(10 puncte)**
 - a. Descrieți aducerea și așezarea tacâmurilor pe mese, în etapa de pregătire a unității pentru primirea consumatorilor;
 - b. Caracterizați sistemul de servire indirect sau francez;
 - c. Prezentați 2 (două) avantaje ale sistemului de servire direct, la gheridon.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

- Alcătuiești un eseu cu titlul „*Carnea și produsele din carne – materii prime de bază în producția culinară*”, după următoarea structură de idei:
- a. Caracterizarea structurii cărnii;
 - b. Descrierea cărnii de vânat din punct de vedere al structurii și compoziției chimice;
 - c. Prezentarea modalităților de verificare a calității și a prospețimii cărnii;
 - d. Descrierea procedeelor de prelucrare termică a cărnii;
 - e. Caracterizarea subproduselor din pește;
 - f. Prezentarea condițiilor de păstrare a produselor din carne.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

În cadrul managementului clasei, organizarea activităților didactice trebuie să constituie una dintre principalele preocupări ale cadrului didactic.

- a. Caracterizați timpul instrucțional cu referire la folosirea eficientă a acestuia;
- b. Prezentați rolul relației profesor-elev în crearea unui climat educațional favorabil;
- c. Descrieți discuția ca formă de instruire frontală (care implică întreaga clasă);
- d. Caracterizați învățarea în perechi ca formă de instruire pe grupe;
- e. Exemplificați învățarea în perechi, ca formă de instruire pe grupe, pentru o temă de specialitate din domeniul pentru care susțineți concursul.