

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

**Probă scrisă  
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ  
(maiștri instructori)**

**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. Dotarea bucătăriilor este foarte importantă pentru asigurarea calității producției culinare din unitățile de alimentație. **(10 puncte)**
  - a. Caracterizați instrumentele tăietoare;
  - b. Descrieți, la alegere, patru ustensile de bucătărie;
  - c. Descrieți întreținerea vaselor de gătit.
2. Dulciurile de bucătărie se regăsesc frecvent în structura meniurilor oferite în unitățile de alimentație. **(10 puncte)**
  - a. Caracterizați budincile;
  - b. Descrieți tehnica de preparare a "Creimei de zahăr caramel";
  - c. Prezentați condițiile de calitate pentru "Papanashi".
3. În unitățile de alimentație activitatea de servire ocupă un loc foarte important. **(10 puncte)**
  - a. Prezentați etapa de transmitere a comenzii la secție;
  - b. Descrieți sistemul de servire direct, la farfurie;
  - c. Prezentați etapa de încasare a valorii conform notei de plată.

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

Alcătuieți un eseu cu titlul „*Semipreparatele din ouă și făină*”, după următoarea structură de idei:

- a. Explicarea importanței semipreparatelor din ouă și făină;
- b. Caracterizarea valorii energetice a semipreparatelor din ouă și făină;
- c. Prezentarea tipurilor de semipreparate din ouă și făină;
- d. Descrierea procesului tehnologic de obținere a semipreparatelor din ouă și făină;
- e. Prezentarea indicilor de calitate ai blaturilor;
- f. Prezentarea transformărilor care au loc în timpul procesului tehnologic de obținere a semipreparatelor din ouă și făină.

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

1. Obiectivele operaționale contribuie la proiectarea eficientă a oricărei situații instructive din cadrul demersului didactic. **20 de puncte**
  - a. Caracterizați operaționalizarea obiectivelor în contextul formării competențelor profesionale;
  - b. Formulați patru obiective operaționale corespunzătoare unei teme dintr-un modul de pregătire profesională precizând: comportamentul observabil, condițiile de realizare/ demonstrare a comportamentului preconizat/ schimbării preconizate și criteriul de reușită. Menționați următoarele elemente: clasa, conținutul/ unitatea de învățare, activitățile de învățare, resursele didactice utilizate.
2. Descrieți, la alegere, o metodă didactică activ-participativă și elaborați un exemplu de aplicare a metodei în cadrul unei secvențe de instruire practică corespunzătoare unui modul de pregătire profesională, menționând următoarele elemente ale proiectării didactice: modulul/ conținutul/ unitatea de învățare, clasa, activitățile de învățare, resursele didactice utilizate, scenariul didactic pentru activitatea de învățare menționată (fără precizarea numelui, prenumelui și a unității de învățământ din care proveniți). **10 puncte**