

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR  
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR  
iulie 2024**

**Probă scrisă  
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ  
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

**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. Caracterizarea dispozitivului de tăiere a legumelor din structura robotului universal, cu referire la poziția în structura robotului, sistemul de transmisie a mișcării, tipurile de discuri tăietoare și modalitatea de prindere a acestora și de schimbare a lor. **4 puncte**

**2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.**

b. Câte **1 punct** pentru prezentarea oricăror două norme de sănătate și securitate a muncii (protecția muncii) la utilizarea robotului universal. **2x1 punct=2 puncte**

c. Descrierea funcționării mașinilor de gătit, cu referire la pornirea, funcționarea propriu zisă și oprirea mașinilor de gătit cu combustibil gazos și a mașinilor de gătit electrice. **4 puncte**

**2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.**

**2. (10 puncte)**

a. Descrierea metodei directe de obținere a aluatului dospit. **2 puncte**

**1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.**

b. Câte **1 punct** pentru prezentarea oricăror patru condiții pentru asigurarea calității aluatului dospit. **4x1 punct=4 puncte**

c. Descrierea tehnologiei de obținere a produsului "Cornuri cu pastă de fructe", cu referire la operațiile de pregătire a aluatului și a pastei de fructe, de modelare a aluatului, de umplere, de finisare înainte de coacere, de coacere și de răcire. **4 puncte**

**2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.**

**3. (10 puncte)**

a. Descrierea aducerii și servirii omletei în cadrul mesei de mic dejun. **2 puncte**

**1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.**

b. Câte **1 punct** pentru prezentarea oricăror patru grupe de preparate, cu câte un exemplu de preparat, recomandate în prima etapă a meniului de dejun. **4x1 punct=4 puncte**

c. Descrierea organizării mesei festive de tip recepție fără scaune. **2 puncte**

**1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.**

Descrierea servirii preparatelor în cadrul mesei festive de tip recepție fără scaune. **2 puncte**

**1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.**

**SUBIECTUL al II-lea**

**(30 de puncte)**

a. Caracterizarea preparatelor lichide, cu referire la structură, la materiile prime folosite, la calitățile nutriționale, organoleptice, digestibilitate și utilizări, la locul în meniu, la sortimentul diversificat și tehnologiile aplicate. **4 puncte**

**2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.**

b. Descrierea cărnii, materie primă importantă la obținerea preparatelor lichide, cu referire la structura, varietate sortimentală, compoziție chimică, valoare nutritivă, valoare energetică, proprietăți organoleptice; **4 puncte**

**2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.**

c. Prezentarea tehnicii de preparare a supelor îngroșate – prelucrarea primară a legumelor, a supei de oase, a adaosurilor și a compoziției de îngroșare; fierberea legumelor; adăugarea adaosurilor și elementului de îngroșare; finalizarea preparatului. **6 puncte**

**3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.**

d. Descrierea tehnologiei de obținere a preparatului lichid "Supă cremă din mazăre". **4 puncte**

**2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.**

e. Prezentarea componentelor de bază ale ciorbelor și borșurilor **6 puncte**

Punctajul se distribuie astfel:

**2 puncte** pentru prezentarea elementului lichid în funcție de sortimentul de preparate lichide: apă caldă și grăsime, supă de oase, supă de carne;

**1 punct** pentru prezentarea legumelor;

**1 punct** pentru prezentarea elementelor de adaos;

**1 punct** pentru prezentarea elementelor de acire;

**1 punct** pentru prezentarea verdețurilor.

f. Descrierea servirii preparatelor lichide cu ajutorul lușului – pregătirea mise-en-plece-ului, aducerea farfuriilor calde, preluarea și aducerea de la secție a bolului cu preparat însoțit de luș, prezentarea la masă, formule de adresare, trecerea preparatului din bol în farfurie. **6 puncte**

**3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.**

### **SUBIECTUL al III-lea**

**(30 de puncte)**

#### **III.1. (22 de puncte)**

|             |   |                             |
|-------------|---|-----------------------------|
| <b>a.</b>   | Detalierea conținutului învățării asociat rezultatelor învățării vizate   | <b>3 puncte</b>             |
| <b>b.</b>   | Precizarea resurselor necesare desfășurării lecției   | <b>2 puncte</b>             |
| <b>c.</b>   | Câte <b>1 punct</b> pentru enumerarea fiecărui eveniment al lecției   | <b>4x1 punct=4 puncte</b>   |
| <b>d.</b>   | Câte <b>2 puncte</b> pentru prezentarea desfășurării lecției, în care, pentru fiecare dintre cele patru evenimente ale lecției, se menționează următoarele elemente corelate: activitatea profesorului, activitatea elevilor, strategia didactică și metoda de evaluare | <b>4x 2 puncte=8 puncte</b> |
| <b>e.</b>   | Câte <b>1 punct</b> pentru prezentarea oricăror două avantaje ale utilizării metodei de evaluare menționate la punctul <b>d</b>   | <b>2x1 punct=2 puncte</b>   |
|             | Câte <b>1 punct</b> pentru prezentarea oricăror două limite ale utilizării metodei de evaluare menționate la punctul <b>d</b>   | <b>2x1 punct=2 puncte</b>   |
| <b>Notă</b> | Corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată  | <b>1 punct</b>              |

#### **III.2. Prezentarea proiectului - metodă complementară / alternativă de evaluare**

**8 puncte**

Punctajul se distribuie astfel:

- câte **1 punct** pentru menționarea oricăror trei caracteristici ale unui proiect **(3x1 punct=3 puncte)**
- menționarea oricărui avantaj al utilizării metodei **(1 punct)**
- câte **1 punct** pentru menționarea oricăror patru capacități ale elevilor, care se evaluează în timpul realizării proiectului **(4x1 punct=4 puncte)**