

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

**Probă scrisă  
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ  
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

**Varianta 3**

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

**I. TÊTEL (30 punct)**

1. Az élelmezési egységek meg kell feleljenek a fogyasztók elvárásainak összekapcsolva a felszolgálási és előállítás tevékenységeket. **10 pont**
  - a. Jellemezzétek a központi konyhát;
  - b. Írjátok le a vendéglő büfé részlegét;
  - c. Mutassátok be a felszolgálóterem takarítási lépéseit.
2. Az alapkészítmények kategóriájában a szárnyas készítmények különleges helyet foglalnak el, mivel nagyon igényelték a fogyasztók körében. **10 pont**
  - a. Jellemezzék a szárnyas húskészítményeket;
  - b. Írjátok le a "Csirkepaprikás" elkészítési technológiáját;
  - c. Mutassátok be a szárnyas készítmények minőségi mutatóit: kinézet, szag, íz, állag.
3. Az élelmezési egységekben a felszolgálás konkrét lépésekben történik, amit a felszolgáló személyzet részletesen ismer. **10 pont**
  - a. Mutassa be a pincér által végzett tevékenységet a vendégek fogadásának szakaszában;
  - b. Jellemezze a vizuális bemutatást, bemutató tál segítségével, mint a készítmény bemutatási formája;
  - c. Mutassa be a direkt felszolgálási módot (tányér szervíz) tányér segítségével.

**II. TÊTEL (30 punct)**

Alkoss egy esszét „A nem kelt tészta fontossága és hasznossága a patiszeriában” címmel a következő ötletfelépítés szerint:

- a. Forrázott tészta jellemzése;
- b. Írd le az égetett tészta általános előállítás technológiáját;
- c. Mutassa be az omlós tészta négy hibáját, megemlítve mindenkinek az okát és esetleges javítását;
- d. A gyümölcsös lepény előállítás technológiájának leírása.
- e. A tésztanyújtó-gép jellemzése;
- f. A tésztanyújtó-gép működésének leírása;
- g. A tésztanyújtó-gép használata során betartandó két munkavédelmi és biztonsági szabály bemutatása.

**III. TÊTEL (30 punct)**

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. 3195/18.05.2017.

| URI 7. PREGĂTIREA<br>SORTIMENTULUI DE PREPARATE<br>ȘI BĂUTURI |                           |                 | Conținuturile învățării   |
|---|---------------------------|-----------------|---|
| Rezultate ale învățării<br>(codificate conform SPP)           |                           |                 |   |
| Cunoștințe  | Abilități                 | Atitudini       |   |
| 7.1.3.<br>7.1.4.<br>(...)                                     | 7.2.4.<br>(...)<br>7.2.7. | (...)<br>7.3.4. |   |
|   |                           |                 | Procese tehnologice de obținere a preparatelor<br>culinare și a produselor de cofetărie-patiserie cu<br>grad redus de complexitate: |

| URÎ 7. PREGĂTIREA<br>SORTIMENTULUI DE PREPARATE<br>ȘI BĂUTURI |           |           | Conținuturile învățării   |
|---|-----------|-----------|---|
| Rezultate ale învățării<br>(codificate conform SPP)           |           |           |   |
| Cunoștințe  | Abilități | Atitudini |   |
| 7.1.8.<br>7.1.9.  | 7.2.8.    |           | <ul style="list-style-type: none"><li>- Operații de prelucrare termică și aseasonare;</li><li>- Metode de remediere a defectelor;</li><li>- Verificarea organoleptică a preparatelor</li></ul> <p><b>Sortimentele de preparate culinare și de produse de patiserie-cofetărie</b></p> <p>(...)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Preparare din carne de pasăre cu sos alb și roșu</li></ul> <p>(...)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Prăjituri și torturi simple cu blat alb și colorat, barotate și acoperite cu cremă</li></ul> <p>(...)</p> <p><b>Norme și reglementări specifice</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor;</li><li>- Norme de siguranță și securitate a muncii în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie</li></ul> <p><b>Finisarea preparatelor culinare, produselor de cofetărie și patiserie și a băuturilor</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tehnici de montare a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor;</li><li>- Decorarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor.</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.

**7.1.8.** Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.

**7.1.9.** Descrierea elementelor de decorare și ornare a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor și a defectelor care pot să apară.

#### 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.

**7.2.7.** Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice, în condiții de igienă.

**7.2.8.** Decorarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, pentru prezentarea acestora manifestând creativitate și simț estetic.

#### Atitudini:

**7.3.4.** Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea pentru servire a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectarea regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

A szakmai képzés, a szaktantárgyak végig tanulása révén, bizonyos tanítási eredményeket céloz meg, amelyeket nem lehetséges elérni csak egy megfelelő oktatási, nevelési környezetben, illetve sajátos oktatási eszközök segítségével.

Az iskolai laborok, műhelyek olyan oktatási környezetet jelentenek a diákok számára, ahol a szaktanár irányítása alatt, oktatási tevékenységeket folytatnak, amelyek az elméleti ismereteket gyakorlatba ültetik, illetve tárgyakat műszereket, termékeket hoznak létre stb.

**1.** Felhasználva a curriculum részlet, tervezzenek meg egy gyakorlati oktatási tevékenységet, amely a szakmai gyakorlat sajátossága, amely az iskolai laborban/ műhelyben zajlik, figyelembe véve a következőket: **20 pont**

**a.** Pontosítsák a gyakorlati tevékenység témáját, az elvárt tanítási eredményeket, a lecke típusát, a tanulók munkafeladatait, illetve a tevékenység megszervezési módjait, formáit;

**b.** Mutassák be a gyakorlati tevékenység lefolyási módját, megjegyezve a következő kapcsolt elemeket: tanítási módszerek, felhasznált anyagok, a tanulók tevékenységei, a tanár szerepe/tevékenysége;

**c.** Sorolják fel az iskolai laborok/ műhelyek három szervezési követelményét;

**d.** Mutassák be egy előnyét az osztályban folytatott didaktikai tevékenység, illetve a laborban/ műhelyben zajlott tevékenység összehangolásának- a szakoktatás egyik jellemzőjének.

**2.** A curriculum részlet alapján tervezzenek egy többválasztásos, illetve egy kétválasztásos, értékelést, mindkettő esetében megemlítve két-két jellemzőt. **10 pont**

**Megjegyzés.** Minkét feladat esetében a következőket pontozzák: a sajátos szerkesztési szabályok betartása; a szakmai információ helyessége, mind a követelmény megállapításánál, mind pedig az elvárt válasz megállapításánál, illetve az elvárt/helyes válasz kijelentése.