

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
15 iulie 2015**

**Probă scrisă
Alimentație publică – profesori**

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Varianta 3

- Se punctează orice modalitate de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă fracțiuni de punct. Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea la 10 a punctajului total obținut pentru lucrare.

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

1. (10p)

- a. Etapele pregătirii salonului înainte de sosirea clienților. **(2p)**
Pentru fiecare etapă corect și complet precizată se acordă câte 1p (1p x 2 = 2p). Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p
- b. Pregătirea vestimentară a personalului. **(2p)**
Pentru răspuns corect și complet, se acordă 2p.; pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1p.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.
- c. Precizarea modului în care se asigură cunoașterea sortimentului de preparate și băuturi; **(2p)**
Pentru răspuns corect și complet, se acordă 2p.; pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1p.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.
- d. Descrierea modului în care se realizează aducerea fețelor de masă și așezarea pe mese în etapa realizării mise-en-place-ului. **(4p)**
Pentru răspuns corect și complet, se acordă 4p.; pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 2p.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

2. (10p)

- a. Caracterizarea valorii alimentare a pastelor făinoase. **(2p)**
Pentru răspuns corect și complet, se acordă 2p.; pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1p.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.
- b. Descrierea pastelor făinoase, din punct de vedere organoleptic. **(2p)**
Pentru răspuns corect și complet, se acordă 2p.; pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1p.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.
- c. Prezentarea proprietăților tehnologice culinare ale pastelor făinoase. **(4p)**
Pentru răspuns corect și complet, se acordă 4p.; pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 2p.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.
- d. Menționarea utilizărilor culinare ale pastelor făinoase. **(2p)**
Pentru răspuns corect și complet, se acordă 2p.; pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1p.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

3. (10p)

- a. Caracterizarea preparatelor din carne de pasăre. **(2p)**
Pentru răspuns corect și complet, se acordă 2p.; pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1p.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.
- b. Descrierea cărnii de pasăre, materie primă pentru obținerea preparatelor de bază. **(4p)**
Pentru răspuns corect și complet, se acordă 4p.; pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 2p.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

c. Prezentarea condițiilor de admisibilitate referitoare la aspect și gust, pentru preparatele din carne de pasăre cu sos alb. **(4p)**

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 4p.; pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 2p.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

- Prezentarea noțiunilor generale referitoare la prăjituri. **(6p)**

Pentru prezentarea corectă și completă a noțiunilor generale referitoare la prăjituri se acordă 6p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

- Descrierea operațiilor de asamblare a semipreparatelor. **(6p)**

Pentru descrierea corectă și completă a operațiilor de asamblare a semipreparatelor în cadrul procesului tehnologic de obținere a prăjiturilor se acordă 6p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

- Caracterizarea finisării. **(6p)**

Pentru caracterizarea corectă și completă a finisării prăjiturilor se acordă 6p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 3p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

- Descrierea metodelor prin care se realizează verificarea calității prăjiturilor. **(8p)**

Pentru descrierea corectă și completă a metodelor prin care se realizează verificarea calității prăjiturilor se acordă 8p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 4p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

- Prezentarea aspectelor referitoare la expunerea și prezentarea prăjiturilor. **(4p)**

Pentru prezentarea corectă și completă a aspectelor referitoare la expunerea și prezentarea prăjiturilor se acordă 4p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet se acordă 2p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

a. Precizarea a oricăror 4 funcții ale evaluării raportate la nivelurile macro – și microsistemice, menționând în ce constă fiecare dintre acestea. **8p**

Pentru fiecare funcție corect precizată se acordă câte 1p. (4x1p= 4p). Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

Pentru fiecare caracterizare a funcției, se acordă câte 1p (4x1p=4p). Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

b. Caracterizarea evaluării formative (continue). **8p**

Pentru descriere completă și corectă se acordă 8p. Pentru răspuns corect, parțial complet se acordă 4p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

c. Descrierea verificării practice. **6p**

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 6p. Pentru răspuns parțial complet se acordă 3p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.

d. Caracterizarea portofoliului. **8p**

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 8p. Pentru răspuns parțial complet se acordă 4p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0 p.