

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
20 iulie 2016**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(profesori)**

Varianta 1

- 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 producția de patiserie aluatul dospit este utilizat la obținerea unei game variate de produse specifice. **(10p)**
 - a. Caracterizați aluatul dospit;
 - b. Prezentați două dintre condițiile impuse aluatului pentru utilizarea drojdiei ca agent de afânare;
 - c. Descrieți metoda directă de obținere a aluatului dospit;
 - d. Prezentați transformările care au loc la fermentarea aluatului.
2. În structura meniurilor gustările ocupă un loc important, constituind totodată, din punct de vedere al producției culinare, o grupă de preparate foarte variată. **(10p)**
 - a. Caracterizați alimentele din care se obțin gustările;
 - b. Menționați patru grupe de gustări calde precizând câte un exemplu de gustare pentru fiecare grupă;
 - c. Descrieți tartinele, gustări reci speciale.
3. În structura unităților de alimentație, unitățile de producție au un rol esențial care determină calitativ activitatea în ansamblu. **(10p)**
 - a. Caracterizați bucătăria centrală;
 - b. Descrieți dulapul frigorific, ca echipament frigorific specific spațiilor de producție;
 - c. Precizați rolul deratizării și dezinsecției în unitățile de producție.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Prezentați tema cu titlul "Fripturile în producția culinară", după următoarea structură de idei:

- Caracterizarea fripturilor din punct de vedere al valorii nutritive și a locului pe care aceste preparate îl ocupă în structura meniurilor.
- Clasificarea fripturilor în funcție de tratamentul termic și procesul tehnologic aplicat la obținerea acestora.
- Descrierea transformărilor care au loc la obținerea fripturilor.
- Caracterizarea fripturilor la grătar.
- Descrierea procesului tehnologic de obținere al fripturilor la frigare.

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

Formele de organizare și desfășurare a activității didactico – educative determină, într-o mare măsură, eficiența acesteia.

- a. Caracterizați din punct de vedere conceptual *forma de organizare* a activității didactice;
- b. Precizați cele 3 (trei) *categorii de forme de organizare a activității instructiv-educative*, din punct de vedere al numărului de participanți și modul de interacționare profesor – elev, menționând *pentru fiecare dintre categorii cel puțin 4 (patru) tipuri de activități*;
- c. Descrieți *lecția* ca formă de organizare a activității didactice.