

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
11 iulie 2018**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(profesori)**

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. Pastele făinoase sunt produse obținute din aluat crud, nefermentat, uscat. **(10 puncte)**
 - a. Caracterizați valoarea alimentară a pastelor făinoase;
 - b. Descrieți pastele făinoase, din punct de vedere organoleptic;
 - c. Prezentați proprietățile tehnologice culinare ale pastelor făinoase;
 - d. Menționați utilizările culinare ale pastelor făinoase.
2. În producția de cofetărie, semipreparatele au un rol esențial în definirea calității finale a produselor. **(10 puncte)**
 - a. Caracterizați semipreparatele de cofetărie-patiserie referindu-vă și la rolul și importanța acestora în compoziția produselor de cofetărie-patiserie;
 - b. Prezentați modul de obținere a semipreparatelor din ou și făină;
 - c. Caracterizați cremele din punct de vedere al valorii nutritive.
3. Pentru producția gastronomică, preparatele din legume și carne de măcelărie, reprezintă o grupă importantă de preparate de bază. **(10 puncte)**
 - a. Caracterizați preparatele de bază din legume și carne de măcelărie;
 - b. Prezentați legumele, materie primă de bază la obținerea acestei grupe de preparate;
 - c. Descrieți prelucrarea termică a cărnii din procesul tehnologic de obținere a preparatelor din legume și carne de măcelărie;
 - d. Precizați două condiții de calitate specifice preparatelor din legume și carne de măcelărie.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuți un eseu cu titlul „*Importanța activității de servire în unitățile de alimentație*”, după următoarea structură de idei:

- Caracterizarea servirii clienților;
- Prezentarea inventarului textil din dotarea salonului;
- Precizarea a șase reguli specifice servirii consumatorilor;
- Descrierea sistemului de servire direct, la farfurie;
- Precizarea unui avantaj și a unui dezavantaj al sistemului de servire indirect (francez).

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

III.1. Obiectivele operaționale contribuie la proiectarea eficientă a oricărei situații instructive din cadrul demersului didactic. **25 de puncte**

- a. Caracterizați operaționalizarea obiectivelor în contextul alegerii și explicitării obiectivelor educaționale;
- b. Formulați patru obiective operaționale corespunzătoare unei lecții din programa disciplinei la care susțineți concursul, precizând pentru fiecare dintre ele: comportamentul observabil, condițiile de realizare/ demonstrare a comportamentului/ schimbării preconizate și criteriul de reușită;
- c. Corelați fiecare dintre cele patru obiective operaționale formulate la punctul **b.** cu o activitate de învățare și două resurse didactice, la alegere.

III.2. Precizați cinci informații incluse în sugestiile metodologice din structura curriculum-ului specific pregătirii de specialitate pentru domeniul/ disciplina la care susțineți concursul. **5 puncte**

Notă: Se punctează corectitudinea din punct de vedere metodic și științific, a informațiilor de specialitate