

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/ CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/ REZERVATE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**

13 iulie 2011

**Proba scrisă la ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
Maiștri instructori**

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Varianta 2

- Se punctează oricare alte formulări/ modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem. Nu se acordă fracțiuni de punct.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat pentru lucrare la 10.

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

1.

10 puncte

Defecte	Cauze	Remedieri
-după combinarea cu grăsimea aluatul își modifică consistența;	-făina nu a fost de calitate corespunzătoare; -nu s-a îndepărtat excesul de apă din grăsime; -temperatura camerei în care se lucrează depășește 20°C;	-nu se poate remedia decât atunci când este de vină temperatura de lucru. În celelalte situații se pot preveni defectele;
-la primul tur aluatul se rupe, grăsimea nu se repartizează uniform;	-grăsimea are consistența diferită de a aluatului; -grăsimea nu a fost omogenizată înainte de a se combina cu aluatul;	-se pot numai preveni;
-după coacere prezintă aspect turtit, insuficient crescut;	-alimentele de calitate necorespunzătoare; -nu s-a respectat rețeta; -nu s-a îndepărtat excesul de făină folosită pentru turare; -nu s-a asigurat temperatura de coacere (250°C);	-se pot numai preveni; -un asemenea foietaj se folosește numai pentru obținerea foilor destinate preparării cremșnitului, milles feuilles, baclavalei, etc.;
-insuficient copt la mijloc;	-nu s-a respectat timpul de coacere; -temperatura de coacere a fost prea mare în prima fază; -nu s-a asigurat răcirea corespunzătoare; -foietajul a fost ambalat în stare fierbinte;	-dacă defectul se observă înainte de răcirea completă, se introduce din nou la copt;
-lasă urme de grăsime pe mână;	-făina a avut un gluten slab care nu a rezistat la presiunea vaporilor; -coacerea s-a făcut la o	-înainte de servire sunt așezate pe hârtie albă groasă, pentru a absorbi o parte din grăsimea aflată în

	temperatură sub 250°C în prima fază; -tava a fost unsă cu grăsime și nu stropită cu apă;	exces;
--	---	--------

Pentru fiecare defect prezentat corect și complet, se acordă 2p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

2.

10 puncte

a) (2p)

Definire și materii prime :

Tocătura reprezintă compoziția rezultată prin omogenizarea cărnii tocate cu diferite adaosuri. Tocătura se realizează din carne fără os, de bovine, porcine, ovine sau din amestecul acestora, precum și din carne de pasăre, vânat, pește sau subproduse din carne.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 2p.; pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1p.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

b) (2p)

Rolul tehnologic al orezului este de a asigura legarea și afânarea tocăturii.

Operații pregătitoare: orezul se utilizează crud sau înflorit (fiert puțin); în cazul utilizării orezului crud, în tocătură se va adăuga apă în cantitate dublă față de orez.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 2p.; pentru răspuns incomplet, se acordă 1p.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

c) (6p)

Etapele procesului tehnologic: verificarea calității cărnii, pregătirea cărnii pentru tocare, tocare, prepararea tocăturii (adăugarea condimentelor și adaosurilor), malaxarea pentru omogenizare și afânare, utilizarea tocăturii.

Pentru fiecare etapă a procesului tehnologic corectă și completă, se acordă câte 1p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

3.

10 puncte

Pentru enumerarea și descrierea corectă și completă a obiectelor de inventar textil se acordă 10p.; pentru răspuns incomplet se acordă 5p.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p..

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

a) 4p

Definire:

Gustările sunt preparate culinare care se servesc în cantități mici și în sortimente variate, la începutul fiecărei mese, având menirea să deschidă apetitul consumatorilor.

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

b) 6p

Pentru prezentarea corectă a modurilor de aranjare a meselor se acordă 6p.; pentru răspuns incomplet se acordă 3p.; pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p..

c) 10p

Sisteme de servire:

Servirea cu ajutorul cleștelui;

Servirea la farfurie;

Servirea indirect;

Servirea cu ajutorul căruciorului;

Servirea cu ajutorul tăvii;

Pentru fiecare sistem de servire prezentat, se acordă 2p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

d) 6p

Reguli:

- preparatele porționate în tranșe mai mari sau care se taie mai greu, se așează primele , pe marginea farfuriei dinspre client;
- celelalte preparate se așează spre marginea dinspre emblemă începând din dreapta spre stânga;
- se păstrează ordinea și aspectul de pe platou;
- dacă se folosește mult cuțitul la consumarea preparatelor, se ridică farfuriile suport;
- în timpul consumării gustărilor, se servește apă minerală.

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

e) (4p)

Debarasarea se face în mod diferit, în funcție de numărul și structura obiectelor de servire folosite la consumarea gustărilor. Operațiile de debarasare se realizează pe partea dreaptă a clientului.

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

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

- câte 1 punct pentru precizarea fiecăruia dintre cele patru elemente cerute **4x1p=4 puncte**
[Punctajul se acordă doar în situația în care candidatul a corelat elementele cerute cu conținutul testului proiectat pentru evaluarea sumativă la finalul anului școlar.]
- câte 2 puncte pentru proiectarea corectă metodico-științifică, adecvată evaluării sumative la finalul anului școlar, a fiecăruia dintre cei șase itemi construiți **6x2p=12 puncte**
- calitatea structurării testului **2 puncte**
- câte 2 puncte pentru proiectarea corectă a baremului de evaluare și de notare a fiecăruia dintre cei șase itemi construiți **6x2p=12 puncte**