

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

**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. În activitatea din unitățile de alimentație este deosebit de importantă pregătirea salonului pentru servirea consumatorilor. **(10p)**
  - a. Menționați etapele pregătirii salonului înainte de sosirea clienților.
  - b. Descrieți modalitatea în care se realizează pregătirea vestimentară a personalului.
  - c. Precizați modul în care se asigură cunoașterea sortimentului de preparate și băuturi.
  - d. Descrieți modul în care se realizează aducerea fețelor de masă și așezarea pe mese în etapa realizării mise-en-place-ului.
2. Pastele făinoase sunt produse obținute din aluat crud, nefermentat, uscat. **(10p)**
  - 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.
3. Preparatele de bază din carne de pasăre, ocupă un loc aparte în structura meniurilor oferite în unitățile de alimentație. **(10p)**
  - a. Caracterizați preparatele din carne de pasăre.
  - b. Descrieți carnea de pasăre, materie primă pentru obținerea preparatelor de bază.
  - c. Prezentați condițiile de admisibilitate referitoare la aspect și gust, pentru preparatele din carne de pasăre cu sos alb.

**SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)**

Alcătuieți un eseu cu titlul „Prăjiturile – produse de cofetărie”, după următoarea structură de idei:

- Prezentarea noțiunilor generale referitoare la prăjituri.
- Descrierea operațiilor de asamblare a semipreparatelor din cadrul procesului tehnologic de obținere a prăjiturilor cu blat.
- Caracterizarea etapei de finisare a prăjiturilor.
- Descrierea metodelor prin care se realizează verificarea calității prăjiturilor.
- Prezentarea aspectelor referitoare la expunerea și prezentarea prăjiturilor.

**SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)**

În activitatea instructiv – educativă evaluarea are o importanță deosebită.

- a. Precizați 4 funcții ale evaluării raportate la nivelurile macro – și microsistemice, caracterizând fiecare dintre aceste funcții.
- b. Caracterizați evaluarea formativă (continuuă) ca formă de realizare a evaluării.
- c. Descrieți, dintre metodele tradiționale de evaluare, *verificarea practică*.
- d. Caracterizați *portofoliul* ca metodă complementară de evaluare.