

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR  
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR  
iulie 2025**

**Probă scrisă  
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ  
PROFESORI**

**Model**

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă zece puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de patru 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. Descrieți condițiile de păstrare a pastelor făinoase.
2. Structura și diversitatea meniurilor servite în unitățile de alimentație reprezintă aspecte aflate în atenția personalului din unitățile de profil. **10 puncte**
  - a. Prezentați tipurile de meniuri după criteriul structurii și componenței preparatelor culinare;
  - b. Descrieți structura unui meniu complet;
  - c. Prezentați criteriile de întocmire a meniurilor.
3. Servirea preparatelor și băuturilor reprezintă o componentă importantă a activității desfășurate în unitățile de alimentație. **10 puncte**
  - a. Descrieți servirea gustărilor cu cleștele de pe platou;
  - b. Prezentați modalitatea de aranjare a meselor pentru servirea fripturilor;
  - c. Descrieți servirea coniacului.

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

Alcătuieți un eseu cu titlul „*Importanța aluatului foietaj în producția culinară și de patiserie*”, după următoarea structură de idei:

- a. Caracterizarea aluatului foietaj;
- b. Descrierea operației de turare din tehnologia de obținere a aluatului foietaj;
- c. Menționarea a patru condiții pentru asigurarea calității aluatului foietaj;
- d. Prezentarea a două transformări care au loc în timpul frământării aluatului și a unei transformări care are loc în timpul coacerii aluatului foietaj;
- e. Descrierea tehnologiei de preparare a preparatului "Cremșnit";
- f. Descrierea tehnologiei de obținere a gustărilor din foietaj;
- g. Prezentarea următorilor indici de calitate ai gustărilor din foietaj: aspect exterior, aspect în secțiune, culoare, gust.

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

Secvența de instruire de mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a X - a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul de pregătire profesională Turism și alimentație, domeniul de pregătire generală Alimentație, Anexa nr. 2 la O.M.E.N. nr. 3195/18.05.2017.

<b>URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI</b>			<b>Conținuturile învățării</b>
<b>Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)</b>			
<b>Cunoștințe</b>	<b>Abilități</b>	<b>Atitudini</b>	
<b>7.1.1.</b> <b>7.1.2.</b>	<b>7.2.1.</b> <b>7.2.2.</b> <b>7.2.3.</b>	<b>7.3.1.</b>	<b>Dozarea materiilor prime</b> - Calcule specifice de determinare a cantităților de materii prime necesare conform rețetei și numărului de porții: adunări, scăderi, calcul

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			procentual, împărțiri, înmulțiri. - Aparate și ustensile pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime: cântare, balanțe, pahare și câni gradate, cilindri gradați etc.

#### Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

7.1.2. Caracterizarea aparatelor și ustensilelor de măsurat folosite în bucătărie, laboratoare de cofetărie-patiserie și bar.

#### Abilități:

7.2.1. Efectuarea calculelor matematice simple pentru dozarea materiilor prime.

7.2.2. Stabilirea necesarului de materii prime, în funcție de numărul porțiilor.

7.2.3. Utilizarea aparatelor și ustensilelor de măsurat pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime.

#### Atitudini:

7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, sub supraveghere, în condiții de igienă și siguranță.

Formarea profesională, prin parcurgerea modulelor de specialitate, vizează anumite rezultate ale învățării, care nu pot fi dobândite decât într-un mediu adecvat de instruire și formare, dotat cu mijloace de învățământ specifice.

Laboratoarele și atelierul școlare reprezintă medii de instruire în care elevii, sub îndrumarea profesorului de specialitate, desfășoară activități educaționale care vizează, printre altele, aplicarea noțiunilor teoretice în practică și realizarea practică de obiecte, dispozitive, aparate, produse etc.

1. Utilizând ca suport secvența din curriculum, proiectați o activitate practică de învățare, care este specifică orelor de pregătire practică sau se desfășoară în laboratorul / atelierul școlar, respectând următoarele cerințe: **20 de puncte**

a. Precizați tema activității practice, rezultatele învățării vizate, tipul lecției, sarcinile de lucru ale elevilor, precum și formele de organizare a activității;

b. Prezentați modul de desfășurare a activității practice, menționând următoarele elemente corelate: metodele de învățământ și resursele materiale utilizate, activitatea elevilor, activitatea / rolul profesorului;

c. Enumerați trei cerințe privind organizarea laboratorului / atelierului școlar;

d. Prezentați un avantaj al îmbinării activității didactice desfășurate în sala de clasă cu activitatea desfășurată în laboratorul / atelierul școlar – una dintre caracteristicile învățământului profesional și tehnic.

2. Proiectați, pe baza secvenței din curriculum, un item cu alegere multiplă și un item cu alegere duală, menționând, pentru fiecare, câte două caracteristici generale. **10 puncte**

**Notă.** Se punctează, pentru fiecare item proiectat, următoarele elemente: respectarea regulilor de proiectare specifice; corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată atât în formularea cerinței, cât și în formularea răspunsului așteptat; elaborarea răspunsului corect / așteptat.