

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

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI**

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Model

- Se punctează orice modalitate de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem. Nu se acordă fracțiuni de punct.
- Se acordă zece puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea la zece a punctajului total acordat pentru lucrare.

SUBIECTUL I (30 de puncte)

1. (10 puncte)

- a. Caracterizarea bucătăriei centrale **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea secției bufet din cadrul restaurantului **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Prezentarea modului de realizare a curățeniei în spațiile de servire **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

2. (10 puncte)

- a. Caracterizarea preparatelor din carne de pasăre **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea tehnologiei de obținere a preparatului "Ostropel din carne de pui" **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Câte **1 punct** pentru prezentarea **fiecăreia dintre cele patru** condiții de calitate ale preparatelor din carne de pasăre (aspect, miros, gust, consistență) **4x1 punct=4 puncte**

3. (10 puncte)

- a. Descrierea activității desfășurate de chelner în etapa de primire a clienților **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Caracterizarea prezentării vizuale cu ajutorul platoului de prezentare, ca formă de prezentare a preparatelor **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea sistemului de servire direct, la farfurie **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

- a. Caracterizarea aluatului opărit **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Descrierea tehnologiei generale de obținere a preparatelor din aluat opărit pe bază de coji; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Prezentarea **oricăror patru defecte** ale preparatelor din aluat fraged cu menționarea, pentru fiecare, a cauzelor care le determină, precum și posibilele remedieri **8 puncte**
Punctajul se distribuie astfel:
- câte **1 punct** pentru denumirea fiecărui defect (**4x1 punct=4 puncte**)
- câte **1 punct** pentru menționarea cauzelor care determină apariția fiecăruia dintre cele patru defecte, corelate cu posibilele remedieri (**4x1 punct=4 puncte**)
- d. Descrierea tehnologiei de obținere a preparatului "Tarte cu fructe" **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.

- e. Caracterizarea laminorului pentru cocă **2 puncte**
1 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f. Descrierea funcționării laminorului pentru cocă **6 puncte**
3 puncte pentru răspuns corect, dar incomplet.
- g. Câte **1 punct** pentru prezentare **oricăror două norme** de sănătate și securitate a muncii (protecția muncii) la utilizarea laminorului pentru cocă **2x1 punct=2 puncte**

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

III.1. (20 de puncte)

a.	Precizarea temei activității practice	1 punct
	Precizarea rezultatelor învățării vizate	1 punct
	Precizarea tipului lecției	1 punct
	Precizarea sarcinilor de lucru ale elevilor	2 puncte
	Precizarea formelor de organizare a activității	1 punct
b.	8 puncte pentru prezentarea modului de desfășurare a activității practice. Punctajul se acordă numai dacă elementele menționate sunt corelate și se distribuie astfel:	
	- metode de învățământ	2 puncte
	- resurse materiale utilizate	2 puncte
	- activitatea elevilor	2 puncte
	- activitatea / rolul profesorului	2 puncte
c.	Câte 1 punct pentru enumerarea oricăror trei cerințe privind organizarea laboratorului / atelierului școlar	3x1 punct=3 puncte
d.	Prezentarea unui avantaj al îmbinării activității didactice desfășurate în sala de clasă cu activitatea desfășurată în laboratorul / atelierul școlar	3 puncte

III.2. Proiectarea, pe baza secvenței din curriculum, a unui item cu alegere multiplă și a unui item cu alegere duală, cu menționarea, pentru fiecare, a câte două caracteristici generale **10 puncte**

Punctajul se distribuie astfel:

- câte **1 punct** pentru menționarea oricăror două caracteristici generale specifice fiecăruia dintre cei doi itemi (**2x2x1 punct=4 puncte**)
- câte **1 punct** pentru respectarea regulilor de proiectare specifice fiecărui item (**2x1 punct=2 puncte**)
- câte **1 punct** pentru corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată atât în formularea cerinței, cât și în formularea răspunsului așteptat, pentru fiecare item (**2x1 punct=2 puncte**)
- câte **1 punct** pentru elaborarea răspunsului corect / așteptat corespunzător fiecărui item (**2x1 punct=2 puncte**)