

**EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**  
**19 iulie 2023**

**Probă scrisă**  
**ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**  
**MAIȘTRI INSTRUCTORI**

**Model**

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă zece puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de patru ore.

**SUBIECTUL I** **(60 de puncte)**

1. Fripturile sunt preparate care ocupă un loc important în meniu. **30 de puncte**
- Caracterizați fripturile referindu-vă și la locul pe care aceste preparate îl ocupă în structura meniurilor.
  - Clasificați fripturile în funcție de tratamentul termic și procesul tehnologic aplicat la obținerea acestora, precizând câte un exemplu pentru fiecare grupă.
  - Descrieți aspectul, culoarea și consistența fripturilor la grătar.
  - Descrieți procesul tehnologic de obținere al fripturilor la frigare.
  - Caracterizați rotisorul din punct de vedere constructiv și funcțional.
  - Descrieți servirea la gheridon a fripturilor.
2. Dejunul constituie masa principală din decursul unei zile, reprezentând energetic și nutritiv cea mai mare contribuție la necesarul zilnic de hrană. **30 de puncte**
- Prezentați patru tipuri de preparate, cu câte un exemplu aferent, din a II-a etapă a meniului pentru dejun.
  - Descrieți tehnologia de obținere a prăjiturii Amandină, care poate fi servită în etapa a III-a a mesei de dejun.
  - Descrieți mise-en-place-ul pentru masa de dejun semicomplet.
  - Caracterizați mesele pentru servit, tip de mobilier întâlnit cel mai frecvent în restaurante.
  - Enumerați patru tipuri de veselă metalică menționând utilizarea fiecărui tip.
  - Descrieți sistemul de servire indirect.
  - Prezentați debarasarea mesei după servirea dejunului.

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

**II.1.** Secvența de instruire prezentată mai jos face parte din curriculumul pentru clasa a X – a, învățământ liceal – filiera tehnologică, domeniul Turism și alimentație, Anexa 2 la OM.E.N. 3915 din 18.05.2017:

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
[...] 7.1.4. 7.1.5. [...]	7.2.4. [...]	[...]	Procese tehnologice de obținere a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie – patiserie cu grad redus de complexitate <ul style="list-style-type: none"><li>- Operații de prelucrare termică și aseasonare</li><li>- Metode de remediere a defectelor</li><li>- Verificarea organoleptică a preparatelor</li></ul> (...) Preparate de bază din legume cu sos (...) Norme și reglementări specifice

URÎ 7. PREGĂTIREA SORTIMENTULUI DE PREPARATE ȘI BĂUTURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
			<ul style="list-style-type: none"><li>- Norme de igienă în timpul prelucrării și păstrării semipreparatelor, preparatelor culinare, produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor;</li><li>- Norme de siguranță și securitate a muncii în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie.</li></ul>

**Cunoștințe:**

**7.1.4.** Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.

**7.1.5.** Prezentarea normelor de siguranță și securitatea muncii și de igienă în bucătărie și laboratoarele de patiserie și cofetărie.

[...]

**Abilități:**

**7.2.4.** Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.

[...]

**Atitudini:**

[...]

Pornind de la secvența dată, proiectați demersul didactic pentru o **lecție de evaluare prin probă practică**, având în vedere următoarele cerințe:

- Stabilirea lucrării practice în acord cu conținuturile învățării precizate în secvența din curriculum;
- Detalierea conținutului învățării corespunzător lucrării practice stabilite;
- Precizarea mijloacelor de învățământ utilizate în cadrul lecției, justificând relevanța utilizării lor, în raport cu evaluarea rezultatelor învățării;
- Prezentarea desfășurării lecției, menționând, pentru fiecare moment al lecției, următoarele elemente corelate: activitatea profesorului, activitatea elevilor și strategia didactică;
- Proiectarea instrumentului de evaluare folosit în cadrul lecției, având în vedere următoarele elemente: formularea cerințelor/sarcinilor de lucru pentru elevi; formularea criteriilor de evaluare a lucrării practice; repartizarea punctajului pe criteriile de evaluare și justificarea repartizării punctajului.

**Notă.** Se punctează corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată.

**23 de puncte**

**II.2.** Prezențați importanța utilizării metodei demonstrației, ca metodă de instruire practică, având în vedere următoarele elemente: scopul metodei, două forme ale metodei și două cerințe privind organizarea activității la clasă atunci când se folosește metoda demonstrației.

**7 puncte**