

**EXAMENUL NAȚIONAL DE DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNT**  
**22 iulie 2020**

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

**Varianta 3**

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă 10 puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de 4 ore

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

1. Produsele de patiserie obținute din foi pot reprezenta pentru consumatori, atât gustări care pot fi consumate pe parcursul zilei, cât și deserturi în cadrul meselor principale. **(30 de puncte)**
- a. Caracterizați făina, materie primă de bază la obținerea foilor de plăcintă.
  - b. Descrieți tehnologia de preparare a foii de plăcintă românească.
  - c. Prezentați transformările care au loc în timpul preparării și prelucrării foii de plăcintă românească.
  - d. Caracterizați foaia de plăcintă grecească.
  - e. Prezentați modul de obținere a produsului "Baclava cu nuci".
  - f. Descrieți, din punct de vedere constructiv și funcțional, mașina universală (robotul).
  - g. Prezentați două norme de protecția muncii specifice utilizării mașinii universale (robotului).
2. Preparatele de bază din pește pot fi incluse în structura meselor de dejun și cină, reprezentând o categorie de preparate apreciate de către clienți. **(30 de puncte)**
- a. Prezentați patru caracteristici ale preparatelor de bază din pește.
  - b. Caracterizați peștele, materie primă principală la obținerea preparatelor de bază din pește.
  - c. Descrieți prelucrarea termică a peștelui în procesul de obținere a preparatelor de bază din pește.
  - d. Prezentați tehnologia de obținere a unui preparat din categoria Pește umplut.
  - e. Descrieți realizarea mise-en-place-ului de întâmpinare pentru dejun cu meniu semicomplet.
  - f. Descrieți servirea la farfurie a preparatelor de bază din pește.

**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 O.M.E.N. 3915 din 18.05.2017.

URÎ 8. UTILIZAREA SISTEMELOR DE SERVIRE ÎN RESTAURAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
8.1.2. 8.1.3.	8.2.4.	8.3.2.	Sisteme de servire – caracteristici, avantaje și dezavantaje, criterii de selectare a sistemului: <ul style="list-style-type: none"><li>• Sistemul de servire direct (englez) - cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul;</li></ul>

**Cunoștințe**

8.1.2. Prezentarea sistemelor de servire și a criteriilor de alegere a acestora.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

**Abilități**

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

**Atitudini**

8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.

Prezentați activitatea didactică prin care se pot dobândi rezultatele învățării precizate în secvența din curriculum, având în vedere următoarele:

- a. Stabilirea unei lucrări de instruire practică în acord cu conținuturile învățării precizate în secvența din curriculum;
  - b. Menționarea a două metode de învățământ specifice instruirii practice, care pot fi utilizate în cadrul lucrării de instruire practică pentru dobândirea rezultatelor învățării din secvența dată;
  - c. Precizarea a două caracteristici specifice uneia dintre cele două metode de învățământ menționate;
  - d. Menționarea a două mijloace de învățământ care pot fi valorificate pentru dobândirea rezultatelor învățării, precizând, pentru fiecare, secvența didactică în care este utilizat;
  - e. Proiectarea unui instrument de evaluare prin probă practică (formularea cerințelor, întocmirea baremului și a fișei de observare) utilizat pentru evaluarea rezultatelor învățării.
- Notă. Se punctează corectitudinea științifică a informației și a limbajului de specialitate.

**(25 de puncte)**

**II.2.** Argumentați un punct de vedere personal privind utilizarea simultană a Standardului de Pregătire Profesională și a curriculumului/programei școlare pentru proiectarea activității didactice.

**(5 puncte)**