

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2021

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI

Varianta 3

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

SUBIECTUL I **(60 de puncte)**

1. Masa pentru mic dejun reprezintă una dintre mesele zilnice foarte importantă atât din punct de vedere nutrițional cât și din punctul de vedere al organizării și servirii acesteia în cadrul unităților de alimentație. **(30 de puncte)**
- Caracterizați micul dejun.
 - Clasificați preparatele pentru mic dejun din ouă.
 - Caracterizați omletele.
 - Prezentați cele două variante de obținere a omletelor.
 - Prezentați două dintre posibilele defecte care pot apărea la obținerea omletelor cu menționarea cauzelor care pot produce fiecare defect.
 - Menționați care sunt cele două feluri de meniuri pentru mic dejun, în funcție de numărul și structura preparatelor și băuturilor componente.
 - Descrieți realizarea mise-en-place-ului pentru masa de mic dejun.
 - Prezentați aducerea și servirea ceaiului la micul dejun.
2. La obținerea elementelor de decor pentru torturi, alături de măiestria personalului, sunt utilizate materii prime de cea mai bună calitate, utilaje și ustensile variate. **(30 de puncte)**
- Caracterizați zahărul, materie primă de bază în tehnologiile de cofetărie.
 - Prezentați trei dintre rolurile (funcțiile) zahărului, ca materie primă de patiserie-cofetărie.
 - Descrieți tehnica de obținere a elementelor de decor din pastiaj.
 - Prezentați patru avantaje și două dezavantaje (inconveniente) ale elementelor de decor din ciocolată.
 - Caracterizați căzănelul de cofetărie.
 - Descrieți mașina de tablat fondat prezentând și modul de funcționare a acesteia.
 - Prezentați două norme de sănătatea și securitatea în muncă la mașina de tablat fondant.

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 8. UTILIZAREA SISTEMELOR DE SERVIRE ÎN RESTAURAȚIE			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
8.1.6. 8.1.7.	8.2.8. 8.2.9.	(...)	Tehnici specifice de debarasare pentru obiectele de inventar: farfurii, tacâmuri, pahare, olivieră etc (în funcție de meniul comandat); Etapele și modalitățile de transport la oficiu a obiectelor debarasate:pe tavă, pe antebrațul stâng, pe cărucior.

Cunoștințe:

8.1.6. Descrierea principiilor de debarasare pentru fiecare categorie de obiecte de inventar

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate

Abilități:

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol

8.2.9. Realizarea transportului, la oficiu, a obiectelor de inventar debarasate, cu sprijinul colegilor din echipa de servire

Atitudini:

(...)

Pornind de la secvența dată, proiectați demersul didactic pentru **o lecție de formare de priceperi și deprinderi** – lecție de lucrări practice, experimentale, în laborator sau în atelierul școlar, având în vedere următoarele cerințe:

- a. Detalierea conținutului învățării necesar dobândirii rezultatelor învățării vizate;
- b. Precizarea metodelor și mijloacelor de învățământ, precum și a formelor de organizare a activității, justificând, pentru fiecare, relevanța utilizării lor în raport cu dobândirea rezultatelor învățării;
- c. Prezentarea desfășurării lecției, menționând, pentru fiecare moment al lecției, următoarele elemente corelate: activitatea profesorului, activitatea elevilor, strategia didactică și metoda/metodele de evaluare.

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

19 puncte

II.2. Referitor la particularitățile mediului de instruire în atelierul școală, menționați trei cerințe în organizarea atelierului școlar și două avantaje ale desfășurării activităților didactice în atelier.

8 puncte

II.3. Menționați trei funcții didactice ale mijloacelor de învățământ.

3 puncte