

**EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**  
**24 iulie 2024**

**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)**

- Obținerea torturilor este una dintre activitățile de bază în laboratoarele de cofetărie, fiind o provocare profesională atât datorită tehnologiei cât și echipamentelor folosite. **(30 de puncte)**
  - Caracterizați torturile pe bază de blat alb și colorat.
  - Descrieți, din tehnologia de obținere a torturilor cu blat, operațiile de umplere, răcire și glasare cu fondant.
  - Precizați patru condiții ce trebuie respectate în timpul preparării torturilor.
  - Caracterizați tortul Delice.
  - Descrieți constructiv și funcțional un tip de cuptor, menționând și două norme de siguranță și securitate a muncii (protecția muncii) specifice acestuia.
- Incluse atât în meniurile pentru mesele obișnuite, cât și în meniurile pentru mesele festive, gustările ocupă un loc important în producția culinară, servirea lor necesitând o bună pregătire profesională a personalului de servire. **(30 de puncte)**
  - Caracterizați gustările.
  - Precizați patru grupe de gustări calde, menționând și câte un exemplu de gustare pentru fiecare grupă.
  - Descrieți tehnologia de obținere a legumelor umplute, gustări reci apreciate de consumatori.
  - Prezentați caracteristicile organoleptice ale crochetelor și chifteluțelor.
  - Descrieți servirea gustărilor cu ajutorul cleștelui, de pe platou.
  - Caracterizați atitudinea față de consumatori a personalului de servire.
  - Menționați patru atribuții ale ospătarului.

**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> (...) Produse simple din aluaturi (...) 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:**

[...]

*Studiul de caz* este o metodă de învățământ activ – participativă, care se utilizează în cadrul lecțiilor de specialitate pentru dobândirea diferitelor rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini).

Având ca suport secvența din curriculum, prezentați un exemplu de utilizare a metodei *studiul de caz*, respectând următoarele cerințe:

- Descrieți metoda didactică având în vedere trei caracteristici ale cazului, precum și etapele pe care le parcurge un studiu de caz;
- Menționați următoarele elemente corelate: titlul lecției; cazul supus studiului; mijloacele de învățământ folosite; activitatea elevilor și activitatea profesorului din cadrul fiecărei etape parcurse pentru soluționarea cazului.

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

**24 de puncte**

**II.2.** Menționați două funcții ale manualului școlar, precum și două criterii de elaborare ale acestuia.

**6 puncte**