

**CONCURSUL NAȚIONAL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR  
VACANTE/REZERVATE DIN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR  
12 iulie 2023**

**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 legumelor congelate **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror patru** recomandări pentru reducerea la minimum a pierderilor în timpul prelucrării primare a legumelor **4x1 punct=4 puncte**
- c. Descrierea sotării legumelor **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- d. Prezentarea păstrării legumelor **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.

**2. (10 puncte)**

- a. Descrierea operației tehnologice de umplere a blatului **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Câte **1 punct** pentru menționarea **oricăror două** roluri ale umpluturii (cremei) **2x1 punct=2 puncte**
- c. Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror două** cerințe impuse componentelor de decorare pentru prăjituri. **2x1 punct=2 puncte**
- d. Descrierea, la alegere, a tehnologiei de obținere a unei prăjituri cu blat colorat. **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.

**3. (10 punct)**

- a. Câte **1 punct** pentru menționarea **oricăror patru** caracteristici ale preparatelor din pește. **4x1 punct=4 puncte**
- b. Prezentarea operației de filetare a peștelui **2 puncte**  
**1 punct** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- c. Descrierea tehnologiei de obținere a preparatului "Plachie cu stavrid". **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.

**SUBIECTUL al II-lea**

**(30 de puncte)**

- a. Prezentarea primirii consumatorilor în restaurant **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- b. Câte **1 punct** pentru menționarea fiecărui detaliu/amănunt care se va stabili de către ospătar împreună cu consumatorii la primirea comenzii **5x1 punct=5 puncte**
- c. Descrierea sistemului de servire direct cu cleștele de pe platou; **7 puncte**  
Cele **7 puncte** vor fi acordate pentru descrierea următoarelor secvențe, astfel:  
- aducerea platoului, pe palma și antebrațul mâinii stângi peste ancăr (**1 punct**)

- deplasarea în partea stângă a clientului **(1 punct)**
  - prezentarea platoului și apropierea de farfuria consumatorului **(1 punct)**
  - trecerea preparatului în farfuria consumatorului **(1 punct)**
  - retragerea și deplasarea spre următorul client **(1 punct)**
  - adaptarea la condiții speciale ale salonului **(1 punct)**
  - precizarea tipurilor de preparate servite prin această variantă **(1 punct)**
- d.** - Câte **2 puncte** pentru prezentarea **oricăror două** avantaje ale sistemului de servire cu ajutorul căruciorului **2x2 puncte=4 puncte**
- Prezentarea oricărui dezavantaj al sistemului de servire cu ajutorul căruciorului **2 puncte**
- e.** Descrierea debarasării farfuriilor, varianta cu 3 farfurii **4 puncte**  
**2 puncte** pentru răspuns corect, dar incomplet.
- f.** Câte **1 punct** pentru prezentarea fiecărei reguli generale care trebuie respectată la debarasarea meselor. **4x1 punct=4 puncte**

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

- 1.** Se acordă **12 puncte** pentru prezentarea unui exemplu de aplicare a metodei de evaluare *verificarea orală*, care se distribuie astfel:
- caracteristicile metodei **2 puncte**
  - detalierea conținutului învățării asociat rezultatelor învățării vizate **3 puncte**
  - formularea a minim patru întrebări pe care profesorul le adresează elevilor în procesul de evaluare **4 puncte**
  - câte **1 punct** pentru menționarea oricăror două avantaje ale utilizării metodei **2x1 punct=2 puncte**
  - menționarea oricărei limite a utilizării metodei **1 punct**
- 2.** Se acordă **18 puncte** pentru proiectarea unui item cu alegere duală, a unui item de completare și a unui item de tip întrebare structurată, care se distribuie astfel:
- câte **2 puncte** pentru respectarea regulilor de proiectare specifice fiecărui item **3x2 puncte=6 puncte**
  - câte **2 puncte** pentru corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată atât în formularea cerinței, cât și în formularea răspunsului așteptat, pentru fiecare item **3x2 puncte=6 puncte**
  - câte **2 puncte** pentru elaborarea răspunsului corect/așteptat, pentru fiecare item **3x2 puncte=6 puncte**