

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/CATEDRELOR DECLARATE
VACANTE/REZERVATE ÎN UNITĂȚILE DE ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR
17 iulie 2019**

**Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
(PROFESORI)**

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Model

- Se punctează orice modalitate de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă fracțiuni de punct. Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit în barem.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea la 10 a punctajului total obținut pentru lucrare.

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

1. (10 p)

- a. Caracterizarea valorii alimentare a pastelor făinoase; **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Descrierea pastelor făinoase, din punct de vedere organoleptic; **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Prezentarea proprietăților tehnologice culinare ale pastelor făinoase; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- d. Menționarea utilizărilor culinare ale pastelor făinoase. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet

2. (10 p)

- a. Caracterizarea semipreparatelor de cofetărie-patiserie cu referire și la rolul și importanța acestora în compoziția produselor de cofetărie-patiserie; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Prezentarea modului de obținere a semipreparatelor din ou și făină; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Caracterizarea cremelor din punct de vedere al valorii nutritive. **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet

3. (10 p)

- a. Caracterizarea preparatelor din legume și carne de măcelărie; **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
- b. Prezentarea legumelor, materie primă de bază la obținerea preparatelor din legume și carne de măcelărie; **2 puncte**
1 punct pentru răspuns corect dar incomplet
- c. Descrierea prelucrării termice a cărnii din procesul tehnologic de obținere a preparatelor din legume și carne de măcelărie; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- d. Pentru precizarea corectă a **oricăror două condiții** de calitate specifice preparatelor din legume și carne de măcelărie, se acordă câte **1p (2x1p=2p)**. **2 puncte**

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

- Caracterizarea servirii clienților; **4 puncte**
2 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- Prezentarea inventarului textil din dotarea salonului; **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- Pentru precizarea corectă a **oricăror șase reguli** specifice servirii consumatorilor, se acordă câte **1p** ($6 \times 1p = 6p$); **6 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- Descrierea sistemului de servire direct, la farfurie; **8 puncte**
4 puncte pentru răspuns corect dar incomplet
- Pentru precizarea corectă a **oricărui avantaj** al sistemului de servire indirect (francez), se acordă câte **2p** ($1 \times 2p = 2p$); **2 puncte**
Pentru răspuns corect dar incomplet se acordă câte **1p** ($1 \times 1p = 1p$).
- Pentru precizarea corectă a **oricărui dezavantaj** al sistemului de servire indirect (francez), se acordă câte **2p** ($1 \times 2p = 2p$); **2 puncte**
Pentru răspuns corect dar incomplet se acordă câte **1p** ($1 \times 1p = 1p$).

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

1. 28 de puncte

- 3 puncte

Pentru menționarea fiecăruia dintre cele trei elemente cerute se acordă câte **1 punct**.
3x1p=3 puncte

- 15 puncte

Pentru proiectarea corectă metodico-științifică a fiecăruia dintre cei cinci itemi se acordă câte **3 puncte**
5x3p=15 puncte

- 10 puncte

Pentru redactarea corectă a baremului se acordă **10 puncte** astfel:

- câte **1p** pentru fiecare răspuns corect din punct de vedere științific, **5x1p=5 puncte**
- câte **1p** pentru distribuirea punctajului aferent fiecărui item. **5x1p=5 puncte**

2. 2 puncte

Pentru argumentare corectă se acordă **2 puncte**.