

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/ CATEDRELOR
DECLARATE VACANTE/ REZERVATE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**

14 iulie 2010

**Proba scrisă la Alimentație publică
Maiștri instructori**

Varianta 2

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

SUBIECTUL I (30 de puncte)

1. Foietajul (aluatul francezesc) ocupă un loc aparte în producția de patiserie și cofetărie. Prezentați în scris defectele, cauzele și posibilitățile de remediere ale aluatului tip foietaj. **(10p)**
2. Preparatele din carne tocată sunt preparate de bază din componența meniurilor. Tratați, în scris, cerințele de mai jos, referindu-vă la aceste preparate: **(10p)**
 - a) definiți tocătura precizând tipurile de carne din care se realizează;
 - b) prezentați rolul tehnologic și operațiile pregătitoare pentru orez, care intră în structura tocăturii ca materie auxiliară;
 - c) descrieți procesul tehnologic de obținere al tocăturii.
3. În dotarea unităților de alimentație publică, un rol important îl are inventarul textil. Enumerați și descrieți obiectele de inventar textil din dotarea salonului de servire. **(10p)**

SUBIECTUL al II-lea (30 de puncte)

Alcătuieți un eseu cu titlul „Tehnica servirii gustărilor” după următoarea structură de idei:

- a) definirea gustărilor; **(4p)**
- b) aranjarea meselor; **(6p)**
- c) servirea gustărilor; **(10p)**
- d) reguli care se respectă la servirea gustărilor; **(6p)**
- e) debarasarea meselor. **(4p)**

SUBIECTUL al III-lea (30 de puncte)

Realizați o comparație între metodele didactice expozitive (explicația, expunerea, descrierea) și metodele de învățare prin cooperare (brainstorming-ul, tema/ proiectul în grup, mozaicul). În realizarea comparației veți prezenta: definiția celor două categorii de metode, clasificarea și descrierea lor, avantajele și dezavantajele acestora, cu exemple adecvate disciplinei de concurs.