

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2026

Probă scrisă
ALIMENTAȚIE PUBLICĂ
MAIȘTRI INSTRUCTORI

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

Varianta 2

- 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

(60 de puncte)

1. (30 de puncte)

a. Caracterizarea micului dejun.

2 puncte

1 punct pentru precizarea momentului servirii micului dejun, intervalul orar de servire,

1 punct pentru caracterizarea micului dejun din punct de vedere al proporției din necesarul caloric zilnic.

b. Câte **1 punct** pentru enumerarea **oricăror șase** grupe de produse care pot face parte din componența meniului pentru mic dejun (băuturi calde nealcoolice, sucuri, unt, gem, dulceață, miere, produse și preparate din carne, produse lactate, legume, fructe, preparate din ou, brânzeturi și preparate din brânzeturi, lapte și produse lactate, produse de panificație, produse de patiserie, etc.)

6x1 punct=6 puncte

c. Descrierea tehnologiei de obținere a preparatului pentru mic dejun, "Ochiuri românești"

4 puncte

1 punct pentru descrierea prelucrării primare a ouălor,

1 punct pentru descrierea pregătirii amestecului de fierbere,

1 punct pentru descrierea turnării și modelării oului în timpul fierberii,

1 punct pentru prezentarea modului de servire.

d. Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror patru** cauze care pot determina apariția defectului referitor la aspectul necorespunzător al preparatului "Ochiuri românești" (cu referire la: durata tratamentului termic, modul de lucru cu oul, tipul de fierbere, lipsa sării și oțetului, modelarea și fasonarea albușului).

4x1 punct=4 puncte

e. Câte **1 punct** pentru menționarea **fiecăruia dintre cele două** feluri de meniuri pentru mic dejun, în funcție de numărul și structura preparatelor și băuturilor componente (mic dejun simplu și mic dejun consistent).

2x1 punct=2 puncte

f. Descrierea realizării mise-en-place-ului pentru masa de mic dejun

8 puncte

1 punct pentru descrierea așezării pe masă a farfuriilor mijlocii întinse,

1 punct pentru descrierea așezării pe masă a tacâmurilor,

1 punct pentru descrierea așezării pe masă a farfuriilor mici întinse jour,

1 punct pentru descrierea așezării pe masă a serviciului pentru unt și gem,

1 punct pentru descrierea așezării pe masă a farfuriilor pentru cești,

1 punct pentru descrierea așezării pe masă a paharelor,

1 punct pentru descrierea așezării pe masă a presărătoarelor, olivierei, muștariei etc,

1 punct pentru descrierea așezării pe masă a șervetelor și a altor obiecte suplimentare.

g. Descrierea aducerii și servirii produselor de panificație în cadrul mesei de mic dejun **4 puncte**
1 punct pentru descrierea aducerii produselor de panificație în coșulețe,
1 punct pentru descrierea aducerii produselor de panificație pe tăvi,
1 punct pentru descrierea trecerii produselor de panificație din obiectul pentru transport în farfuria clientului,
1 punct pentru descrierea aducerii și servirii pâinii prăjite.

2. (30 de puncte)

a. Câte **1 punct** pentru prezentarea **oricăror cinci** roluri ale semipreparatelor de cofetărie-patiserie (**cu referire la:** valoarea nutritivă, calitatea preparatelor finale, asamblarea produselor, productivitatea muncii, eficiența economică a laboratorului, diversitatea gamei sortimentale, componente de bază în structura preparatelor finite). **5x1 punct=5 puncte**

b. - Caracterizarea fondantului cu referire la aspectul de pastă consistentă, fină, albă, obținută prin fierberea amestecului de zahăr apă și glucoză, urmată de tablarea compoziției dense rezultată în urma fierberii **2 puncte**

- Câte **1 punct** pentru menționarea **oricăror trei** aspecte care influențează calitatea fondantului (**cu referire la:** calitatea materiilor prime, temperatura și durata de fierbere, corectitudinea fazelor tehnologice, stabilirea probei, durata și modul de tablare, condițiile de păstrare). **3x1 punct=3 puncte**

c. Descrierea tehnologiei de obținere a semipreparatelor din ou și făină (blaturi și foi) **6 puncte**

1 punct pentru descrierea baterii gălbenușurilor,
1 punct pentru descrierea baterii albușurilor,
1 punct pentru descrierea formării compoziției,
1 punct pentru descrierea turnării compoziției,
1 punct pentru descrierea coacerii și răcirii,
1 punct pentru descrierea uniformizării semipreparatelor.

d. Caracterizarea cremelor pe bază de frișcă. **4 puncte**

1 punct pentru caracterizarea ingredientelor cu care se combină frișca,
1 punct pentru caracterizarea gradului de afânare,
1 punct pentru caracterizarea valorii nutritive și costului,
1 punct pentru caracterizarea păstrării și servirii.

e. Descrierea tehnologiei de obținere a cremei șarlotă **6 puncte**

1 punct pentru descrierea formării compoziției din ouă, zahăr și lapte,
1 punct pentru descrierea tratamentului termic,
1 punct pentru descrierea pregătirii și adăugării gelatinei,
1 punct pentru descrierea răcirii și aromatizării compoziției,
1 punct pentru descrierea modului în care se adaugă frișca bătută,
1 punct pentru prezentarea observațiilor referitoare la obținerea șarlotelor cu fructe, cafea și cacao.

f. Câte **2 puncte** pentru prezentarea **oricăror două** măsuri de SSM (protecția muncii) la deservirea malaxorului folosit în laboratoarele de cofetărie-patiserie (**cu referire la:** distanța față de utilajul aflat în funcțiune, modul de prelevare a probelor de produs, echipamentul de lucru etc.) **2x2 puncte=4 puncte**

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

II.1. (20 de puncte)

a.	- Câte 2 puncte pentru descrierea fiecăreia dintre cele două metode de învățământ (demonstrația didactică și exercițiul didactic)	2x2 puncte=4 puncte
b.	Se acordă 10 puncte pentru prezentarea momentului activității	

	didactice în care se utilizează cele două metode. Punctajul se acordă numai dacă elementele menționate sunt corelate și se distribuie astfel: - tema activității didactice și rezultatele învățării vizate - forma/formele de organizare a activității - mijloacele de învățământ utilizate - sarcina/sarcinile de lucru repartizate elevilor - activitatea profesorului - activitatea elevilor	1 punct 1 punct 2 puncte 2 puncte 2 puncte 2 puncte
c.	- Precizarea oricărei metode de învățare prin comunicare orală, care însoțește metoda demonstrației (exemple: explicația, conversația etc.) - Argumentarea utilizării acestora în cadrul activității didactice	1 punct 2 puncte
d.	- Se acordă 3 puncte pentru prezentarea modului în care se realizează evaluarea activității desfășurate de către elevi, care se distribuie astfel: - menționarea metodei de evaluare (exemple: autoevaluarea; proba practică; observarea curentă și sistematică etc.) - menționarea instrumentului de evaluare folosit (exemple: fișă de autoevaluare a activității; fișă de evaluare a produsului executat; fișă de observare a comportamentului elevului în timpul rezolvării sarcinii de lucru etc.)	1 punct 2 puncte

II.2. (10 puncte)

- Câte **2 puncte** pentru precizarea **oricăror două** funcții ale notării (**exemple:** funcția indice a unei valori; funcția de motivare a elevului etc.) **2x2 puncte=4 puncte**
- Câte **2 puncte** pentru prezentarea aprecierii rezultatelor școlare prin fiecare dintre cele două modalități (prin simboluri numerice, respectiv, prin calificativ) **2x2 puncte=4 puncte**
- Argumentarea afirmației conform căreia profesorul poate fi/este un factor al variabilității aprecierii și notării (**exemplu:** argumentare cu referire la trăsăturile de personalitate, pregătirea de specialitate, pregătirea psiho-pedagogică și metodică, experiența sau lipsa acestora – caracteristici ale evaluatorului, manifestate în anumite condiții de tipul stare de moment și/sau oboseală) **2 puncte**