

**CONCURSUL DE OCUPARE A POSTURILOR DIDACTICE/ CATEDRELOR
DECLARATE VACANTE/ REZERVATE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
14 iulie 2010**

**Proba scrisă la Alimentație publică
Profesori**

Varianța 2

BAREM DE EVALUARE ȘI DE NOTARE

- Se punctează oricare alte formulări/ modalități de rezolvare corectă a cerințelor.
- Nu se acordă punctaje intermediare, altele decât cele precizate explicit prin barem. Nu se acordă fracțiuni de punct.
- Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărțirea punctajului total acordat pentru lucrare la 10.

SUBIECTUL I

(30 de puncte)

1.

10 puncte

a) (5p)

Caracterizarea restaurantului clasic.

Restaurantul clasic este o unitate complexă, care îmbină activitatea de producție cu cea de servire. Acest profil de unitate trebuie să pună la dispoziția consumatorilor un sortiment bogat și diversificat de produse alimentare, preparate culinare, de cofetărie-patiserie, băuturi alcoolice și nealcoolice, după un sortiment minimal stabilit de reglementările metodologice în acest sens.

Aceste unități asigură confort recreativ prin: formații orchestrale, programe artistice, soliști vocali, instrumentiști sau prin stații de amplificare cu aparatură muzicală și emisiuni TV cu circuit intern etc. Prin ambianța mediului interior se oferă consumatorilor posibilitatea de a servi masa în condiții de liniște și confort, cu servicii care se asigură la masă de către lucrători cu înaltă pregătire profesională.

Restaurantele clasice trebuie să dispună de o compartimentare și o dotare corespunzătoare. Spațiile de servire trebuie să fie dotate cu mobilier corespunzător, mochete, covoare, perdele, draperii, lustre, oglinzi, garderobă, veselă și inventar de servire de calitate superioară și în cantități suficiente. Vesela de serviciu trebuie să fie din porțelan superior, inox sau alpaca argintată iar inventarul textil de calitate superioară și în culori plăcute.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 5p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 2p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

b) (5p)

Precizarea tipurilor de saloane din restaurant după profilul lor și principala lor caracteristică.

▪ salon clasic, pentru servirea meselor principale (mic dejun, dejun și cină), pentru mese organizate etc.

▪ salon de profil (braserie, berărie, bar de zi, cofetărie-patiserie etc.), cu servicii rapide, în funcție de profil și un sortiment minimal conform reglementărilor în vigoare. În aceste saloane serviciile sunt asigurate consumatorilor mai rapid, ca urmare a timpului limitat de ședere în unitate.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 5p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 2p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

2.

10 puncte

a) 5p

Definire:

Dulciurile de bucătărie sunt preparate culinare care se pot servi în momente diferite ale zilei, astfel ele se servesc ca desert la dejun sau la cină, la gustarea de la ora 10 sau la ora 17. Servite la sfârșitul mesei conferă senzația de sațietate. Ele au rolul de a completa valoarea

nutritivă necesar alimentară pentru 24 ore, aducând organismului un plus de glucide simple (zaharoză, fructoză, glucoză), cât și poliglucide (amidon), proteine valoroase din ouă și lapte, grăsimi ușor asimilabile din smântână, frișcă, substanțe minerale și vitamine, în proporție mare din fructe.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 5p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 2p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

b) 2p

Materii prime: zahăr (tos sau farin), lapte, ouă, smântână, unt, frișcă, crupe, făină, fructe, arome, coloranți, etc. De calitatea materiilor prime depinde în mare măsură calitatea produselor finite.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 2p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

c) 3p

Clasificare:

- Dulciuri de bucatărie pe bază de :
- crupe și lapte (orez cu lapte, griș cu lapte);
 - ouă și lapte (cremă de zahăr caramel, lapte de pasăre);
 - aluaturi (clătite, papanasi, minciunele, colțunași, găluște cu prune);
 - fructe (compot, gelatină, salată de fructe);
 - budinci;
 - sufleuri.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 3p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 1p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

3.

10 puncte

Enumerare:

Mobilierul existent în spațiile de servire este format din: mese, scaune, canapele, taburete, console, gheridon, umbrele, scăunele perne, cuiere, etc.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 1p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

Descriere:

Mesele diferă ca formă și dimensiune în funcție de profilul și categoria fiecărei unități. Pot fi confecționate din, lemn, fier, material plastic sau combinație din aceste materiale. Înălțimea obișnuită 75 cm, forme diferite.

Scaunele confecționate din lemn, fier sau combinații de materiale, cu diferite tapițerii. Înălțimea 45-46 cm, spatar la 105- 110 grade.

Canapelele se utilizează pentru compartimentarea unui salon sau se pot amplasa pe lângă pereți. Trebuie să se asemeze cu forma scaunelor.

Taburetele au 42-46 cm înălțime și diametrul de 34-40 cm. Se folosesc în unitățile cu aflax mare de clienți.

Masa de serviciu se utilizează în scopul păstrării rezervei de inventar necesar. Se amplasează de regulă lângă pereți sau coloane fără a incomoda mesele clienților.

Gheridonul are aceeași înălțime cu mesele din salon. Se utilizează pentru serviciul în fața cliențului: porționări, tranșări, filetări, etc.

Umbrelele se pot fixa în mijlocul blatului mesei sau alături, pe suport. Trebuie să aibă o înălțime care să permită circulația printre mese.

Scăunelele perne se utilizează în restaurantele de categorie superioară când printre clienți se află copii.

Cuierele se întâlnesc în unitățile ce nu au garderobă.

Pentru fiecare element de mobilier descris corect și complet se acordă 1p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.

SUBIECTUL al II-lea

(30 de puncte)

a) 4p

Definiție: Operația prin care obiectele de servire și resturile de mâncare se strâng de pe mese și se transportă la oficiile unității. Aceste operații se realizează în următoarele situații: când pe masă au fost așezate mai multe obiecte de servire față de preparatele și băuturile comandate,

când clienții au terminat de consumat preparatele sau băuturile servite, când clienții s-au ridicat de la masă pentru a părăsi salonul, la terminarea programului de funcționare a unității.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 4p. Pentru răspuns incorrect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

b) 6p

Debarasarea farfuriilor – la o singură farfurie, la două farfurii, la trei farfurii.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 1p. Pentru răspuns incorrect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

Debarasarea tacâmurilor – odată cu farfuriile

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 1p. Pentru răspuns incorrect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

Debarasarea paharelor – cu ajutorul tăvii

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 1p. Pentru răspuns incorrect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

Debarasarea obiectelor de inventar mărunț - cu ajutorul tăvii

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 1p. Pentru răspuns incorrect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

Debarasarea resturilor de mâncare

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 1p. Pentru răspuns incorrect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

Debarasarea fețelor de masă - după plecarea consumatorilor

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 1p. Pentru răspuns incorrect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

c) 10p

- situații în care se întocmește nota de plată,
- completarea notei de plată,
- exactitatea și realitatea datelor înscrise în nota de plată,
- verificarea calculelor,
- prezentarea notei de plată.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 10p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 5p. Pentru răspuns incorrect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

d) 6p

- încasarea în numerar,
- încasarea prin virament.

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 6p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 3p. Pentru răspuns incorrect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

e) 4p

- despărțirea de client

Pentru răspuns corect și complet, se acordă 4p. Pentru răspuns parțial corect sau incomplet, se acordă 2p. Pentru răspuns incorrect sau lipsa acestuia se acordă 0p.

SUBIECTUL al III-lea

(30 de puncte)

- definiția celor două categorii de metode 6p.
- clasificarea celor două categorii de metode 6p.
- descrierea celor două categorii de metode 6p.
- prezentarea comparativă a avantajelor celor două categorii de metode, cu exemple adecvate disciplinei de concurs 6p.
- prezentarea comparativă a dezavantajelor celor două categorii de metode, cu exemple adecvate disciplinei de concurs 6p.

Notă:

1. În situația în care candidatul prezintă avantajele, respectiv dezavantajele celor două categorii de metode fără a da exemple adecvate disciplinei de concurs se acordă câte 4 puncte din cele 6 puncte posibile.
2. Se punctează oricare modalitate corectă de răspuns: fie comparația între cele două categorii de metode, fie comparația între oricare două metode, câte una din fiecare categorie.