

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII**  
**DIRECȚIA GENERALĂ PENTRU ÎNVĂȚĂMÂNT PREUNIVERSITAR**  
**SERVICIUL ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL, TEHNIC, POSTLICEAL ȘI EDUCAȚIA ADULȚILOR**

**CONCURSUL NAȚIONAL UNIC PENTRU OCUPAREA  
POSTURILOR DIDACTICE DECLARATE VACANTE ÎN  
ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR**

**PROGRAMA  
PENTRU**

**ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**

**MAIȘTRI INSTRUCTORI**

**Aprobată prin O.M.Ed.C. nr.5287/15.11.2004**

**-BUCUREȘTI -  
2004**

**AUTORI:**

**CONSTANȚA BRUMAR, prof. grd. I, Colegiul Economic „Viilor” București**

**LIA LUNGU, prof. grd. I, Colegiul Economic „Carol I” Constanța**

**ȘTEFANIA MIHAI, prof. grd I, Colegiul Economic „A.D. Xenopol” București**

**VICTORIA POPA, prof. grd I, Colegiul Economic „D. Pop Marțian” Alba Iulia**

**RODICA MATEI, prof. grd. I, Colegiul Economic Virgil Madgearu Ploiești**

**GHEORGHE LAZĂR, prof. grd. I, Grup Școlar Economic Administrativ și de Servicii  
Călimănești**

**SORIN POPA, prof. grd. I, Grup Școlar Economic Administrativ și de Servicii Călimănești**

**TANIA MIHAELA SANDU, prof. grd. I, Ministerul Educației și Cercetării**

**VERONICA GABRIELA CHIREA, prof. grd. I, SNEE București**

**VALENTINA CAPOTĂ, prof. grd. I, Inspectoratul Școlar al Municipiului București**

**RODICA COSTACHE, prof. grd.I, Grupul Școlar „Voievodul Gelu”, Zalău**

## A. Nota de prezentare

Programa se adresează maiștrilor instructori, candidați la concursul de ocupare a posturilor/catedrelor vacante de instruire/pregătire practică de specialitate în învățământul preuniversitar.

Conținuturile programei urmăresc sporirea flexibilității, mobilității ocupaționale și creșterea gradului de adaptabilitate a maiștrilor instructori la evoluția tehnică, tehnologică și economică în domeniu.

Programa este orientată pe evaluarea calității concepției didactice și a modalităților concrete prin care maestrul instructor pune elevii în situații de învățare eficientă, menite să conducă la formarea capacităților și competențelor prevăzute în standardele de pregătire profesională. Această orientare este cu atât mai necesară acum, când flexibilitatea programelor școlare solicită din partea cadrelor didactice efortul de a concepe procese și parcursuri didactice adaptate nivelului claselor de elevi cu care lucrează și finalităților învățământului tehnologic.

Structura arborescentă și sistemul modular de organizare curriculară pentru învățământul tehnologic solicită abordarea structurală a desfășurării procesului de învățământ. Astfel, plecând de la ideea definirii și evaluării competențelor necesare cadrului didactic pentru desfășurarea unui proces instructiv - educativ eficient, programa vizează:

### Competențe specifice

1. Cunoașterea și aprofundarea de către candidați a conținuturilor științifice și metodice de specialitate;
2. Operarea cu standardele de pregătire profesională și programele școlare pentru proiectarea unui demers didactic adaptat nivelului de învățământ, calificării și specificului clasei;
3. Realizarea corelațiilor intra, -inter și pluridisciplinare a conținuturilor;
4. Proiectarea activităților de instruire practică/pregătire practică în concordanță cu cerințele curriculumului și ale tehnologiei didactice moderne;
5. Aplicarea unor forme de management al clasei în funcție de activitatea proiectată;
6. Organizarea și coordonarea activității de instruire practică în atelierul tehnologic școlar și la agenții economici în scopul formării și dezvoltării competențelor specifice;
7. Selectarea și aplicarea metodelor de evaluare adecvate activității de instruire practică;
8. Comunicarea eficientă cu partenerii în activitatea educațională;
9. Exploatarea utilajelor, instalațiilor și echipamentelor în condițiile respectării normelor de protecție și igiena muncii, P.S.I. și protecția mediului înconjurător;
10. Respectarea normelor de calitate pentru desfășurarea proceselor, obținerea produselor și oferirea serviciilor;
11. Transmiterea, în funcție de particularitățile de vârstă ale elevilor, a conținuturilor astfel încât să dezvolte structuri operatorii, afective și atitudinale;
12. Stimularea potențialului fiecărui elev și dezvoltarea creativității.

## B. Conținuturile programei

### I. Teme de didactică generală și metodică activității de instruire / pregătire practică

1. Componentele curriculumului școlar: curriculum național, planuri-cadru, arii curriculare, trunchi – comun, discipline, module, standarde de pregătire profesională, programe școlare, manuale școlare, auxiliare curriculare.
2. Obiective generale, cadru, de referință și operaționale.
3. Competențe specifice meseriei: de cunoaștere, de execuție și sociale.
4. Tipuri de lecții specifice instruirii practice:
  - lecția de transmitere de cunoștințe;
  - lecția de formare și dezvoltare a competențelor de execuție;
  - lecția de evaluare;
  - lecția mixtă;
  - lecția vizită didactică.
5. Metode și procedee de predare-învățare adecvate instruirii / pregătirii practice.
6. Mijloace de învățământ specifice activității de instruire / pregătire practică.
7. Tehnici și forme de evaluare.
8. Documente necesare proiectării didactice și activității de instruire / pregătire practică în concordanță cu legislația în vigoare.

### Bibliografie:

- |    |                              |   |  |
|----|------------------------------|---|--|
| 1. | Cerghit, I.,                 | Metode de învățământ,   | Editura Didactică și Pedagogică, București, 1997 |
| 2. | Cerghit, I.,                 | Perfecționarea lecției în școala modernă,   | Editura Didactică și Pedagogică, București, 1983 |
| 3. | Cociuba, P., ș.a.            | Metodica pentru perfecționarea maiștrilor instructori,  | Editura Economică, București, 2000               |
| 4. | Ionescu, M.,<br>Radu, I.,    | Didactica modernă,  | Editura Dacia, Cluj-Napoca, 1995                 |
| 5. | Ionescu, M.,<br>Radu, I.,    | Experiența didactică și creativitatea,  | Editura Dacia, Cluj Napoca, 1987                 |
| 6. | Neacșu, I., Stoica, A.,      | Ghid general de evaluare și examinare,  | Editura Aramis, București, 1996                  |
| 7. | Stoica, A.,<br>Musteața, A., | Evaluarea rezultatelor școlare,   | Editura Lyceum, Chișinău, 1997                   |
| 8. | ***                          | Curriculum național (standarde de pregătire profesională, planuri-cadru, programele școlare în vigoare) |  |
| 9. | ***                          | Ghiduri metodologice pentru aplicarea programelor școlare „Tehnologii” , 2002                           |  |

## II. Teme de specialitate

### TEHNICA PREPARĂRII ȘI SERVIRII PREPARATELOR CULINARE ȘI A PRODUSELOR DE COFETĂRIE - PATISERIE

1. Generalități privind activitatea de producție culinară și de cofetărie - patiserie, obiective, funcții.
2. Tipuri de unități de producție și pentru servire: caracteristici, criterii de clasificare, organizarea spațiilor de producție și pentru servire, funcții și ierarhii profesionale, formația de lucru/brigada de servire, principii de ergonomie.
3. Echipamente tehnologice: mobilierul, utilajele, ustensilele și vasele utilizate în secțiile de producție culinară și de cofetărie-patiserie. Normele de protecția muncii și stingerea incendiilor, norme sanitare.
4. Materii prime și auxiliare utilizate la realizarea preparatelor culinare și produselor de cofetărie-patiserie: structură (caracteristici; recepția calitativă și cantitativă, compoziție chimică, condiții de calitate, transformări fizico-chimice în timpul prelucrării).
5. Noțiuni de bază despre alimente: noțiunea de aliment, clasificare, compoziție chimică, valoare nutritivă.
6. Caracteristicile și tehnologia obținerii semipreparatelor de bucătărie și cofetărie.
7. Preparate servite la micul dejun: caracteristici, tehnologie de obținere, condiții de calitate.
8. Preparate lichide: caracteristici, tehnologie de obținere, condiții de calitate.
9. Preparate din carne și legume (de măcelărie, de pasăre, pește, carne tocată, subproduse, vânat): caracteristici, tehnologii generale și specifice, condiții de calitate.
10. Dulciuri de bucătărie: caracteristici, tehnologii generale, specifice, loc în meniu, condiții de calitate.
11. Produse de patiserie din aluat opărit, dospit, aluat fraged, foietaj: caracteristici, tehnologie de obținere, condiții de calitate.
12. Tehnologia preparării prăjiturilor din foi dobos, ruladă, Alcazar, Richard, prăjiturilor pe bază de blat, prăjiturilor pe bază de coji indiene, torturilor: caracteristici, tehnologii generale, specifice, condiții de calitate.
13. Măsuri specifice de promovare a producției de preparate culinare și patiserie-cofetărie: publicitate și reclamă, calitate, décor, prezentare.
14. Protecția consumatorului în unitățile de alimentație publică.
15. Importanța bunei serviri a consumatorilor; factori care influențează servirea consumatorilor.
16. Calitățile personalului pregătit pentru meseria de ospătar; atribuțiile generale și specifice.
17. Dotarea cu utilaje, ustensile, vase, mobilier și obiecte de inventar specifice procesului de servire a spațiilor de producție și de servire: clasificare, caracteristici, modul de întreținere la transport, servire și debarasare. Norme de tehnica securității muncii și PSI și norme de igienă a spațiilor și echipamentelor individuale și tehnologice.
18. Pregătirea sălii de servire, lucrări de întreținere, curățenie, efectuarea mise-en-place-ului; așteptarea consumatorilor. Reguli de protocol.
19. Scenariul activităților specifice de servire: primirea clienților, prezentarea preparatelor și băuturilor, primirea comenzii și transmiterea ei la secție; aducerea preparatelor și băuturilor de la secție, despărțirea de consumator (întocmirea și prezentarea notei de plată, încasarea valorii meniurilor consumate, despărțirea de consumator).
20. Forme și sisteme de servire: sistemul direct (englez) și indirect (francez); alte sisteme de servire.
21. Debarasarea meselor.
22. Tehnica servirii preparatelor: gustări, produse de panificație, antreuri, preparate lichide, preparate din pește, preparate cu sos, fripturi, garnituri, salate, deserturi.

23. Tehnica servirii băuturilor: clasificarea băuturilor și asocierea lor cu preparatele, tehnici de servire, dotarea barului, tehnica obținerii amestecurilor de băuturi.
24. Organizarea și servirea diferitelor tipuri de mese: micul dejun, dejun, cină.
25. Organizarea și servirea meselor festive: particularitățile organizării și servirii preparatelor și băuturilor, servirea meselor pentru banchet, recepții fără scaune, cocktailuri, revelion.
26. Norme de tehnica și securitatea muncii și P.S.I. specifice domeniului.

### Bibliografie:

1. Banu, C., Preda, N., Produsele alimentare și inocuitatea lor, Editura Tehnică, București, 1982
2. Dobrescu, E. și colaboratori Tehnica servirii consumatorilor Editura Didactică și Pedagogică, București, oricare din edițiile 1991, 1993, 1995
3. Florea, C., Îndrumar pentru unitățile de alimentație publică, Editura Tehnică, București, 1988
4. Florea, C., Ghidul chelnărilor, Editura RAI, București, 1995
5. Floria, C., Bucșa, F., Paraschiv, V., Bucătărie internațională, Editura Ceres, București, 1998
6. Institutul Național "Virgil Madgearu", Rețetar general pentru produse de cofetărie, Editura Bacovia, Buzău, 1992
7. Marinescu, I., Segal, B., Tehnologii moderne în industria conservelor vegetale, Editura Tehnică, București, 1988
8. Mincu, I., Segal, B., Orientări actuale în nutriție, Editura Medicală, București, 1989
9. Negrea, I., Bucșa, F., Bucătăria românească, Editura Nera, București, 1997
10. Nicolescu, R., Tehnologia restaurantelor, Editura Inter - Rebs, București, 1998
11. Nicolescu, R., Mladin, D., Ghidul barmanului, Editura Sport-Turism, București, 1985
12. Nicolescu, R., și colectiv, Somelierul profesia viitorului, Editura Inter - Rebs, București, 1999
13. Brumar, C., Lungu, L., Pârjol, G., și colectiv, Tehnologie culinară – manual pentru clasele X-XI-XII Editura Didactică și Pedagogică, București, oricare din edițiile 1999, 2000, 2003
14. Stavrositu, S., Practica serviciilor în restaurante și baruri, Editura Tehnică, București, 1994
15. Stavrositu, S., Tehnica servirii consumatorilor - manual pentru clasele XI-XII, Editura Didactică și Pedagogică, București, oricare din edițiile 1999, 2000, 2003
16. Segal, B., și colectiv, Valoarea nutritivă a produselor agroalimentare, Editura Ceres, București, 1983
- xxx Manuale de tehnologie culinară și de cofetărie-patiserie pentru liceu și școli profesionale, ultimele ediții.