

**Ministerul Educației, Cercetării, Tineretului Si Sportului**

Subiecte pentru proba practica – Faza naționala a Concursurilor profesionale -07 aprilie 2010

**CONCURS PROFESIONAL  
Faza națională – 07.04.2010**

**Domeniul: Industrie alimentară**

**Calificarea profesională: Brutar – patiser, preparator produse făinoase**

**Anul de completare**

**Varianta I**

**Proba practică**

**Proba practică:**

1. Din aluatul preparat, execută operațiile de prelucrare și pregătire pentru coacere pentru obținerea următoarelor sortimente:

- Japoneză de 0,270 kg / bucată, produs finit – 2 bucăți;
- Pâine împletită în 4 de 0,270kg / bucată, produs finit – 2 bucăți.

70 puncte

**Proba orală:**

1. Enumerați trei factori care influențează durata coacerii.
2. Precizați 3 norme de protecția muncii și 3 norme de igienă ce trebuie respectate la malaxor.

20 puncte

**Notă:**

- din oficiu se acordă 10 puncte;
- timp maxim de lucru pentru proba practică 20 min;
- toate probele sunt obligatorii.

Președinte: prof.dr.ing.Camelia Vizireanu

Evaluator: prof.ing. Lăcrămioara Grădinariu  
Evaluator 2: prof.ing. Dobrica Simion  
Evaluator 3:prof.ing.drd.Mariana Cismărescu

Vicepreședinte: prof.ing. Daniela Bicher

**Ministerul Educației, Cercetării, Tineretului Si Sportului**

Subiecte pentru proba practica – Faza naționala a Concursurilor profesionale -07 aprilie 2010

**CONCURS PROFESIONAL  
Faza națională – 07.04.2010**

**Domeniul: Industrie alimentară**

**Calificarea profesională: Brutar – patiser, preparator produse făinoase**

**Anul de completare**

**Varianta II**

**Proba practică**

**Proba practică:**

1. Din aluatul preparat, execută operațiile de prelucrare și pregătire pentru coacere pentru obținerea următoarelor sortimente:

- Japoneză de 0,270 kg / bucată, produs finit – 2 bucăți;
- Pâine împletită în 4 de 0,270kg / bucată, produs finit – 2 bucăți.

70 puncte

**Proba orală:**

1. Enumerați 3 din factorii, care influențează durata de încălzire a aluatului.
2. Precizați 3 factori care determină durata de fermentare finală .

20 puncte

**Notă:**

- din oficiu se acordă 10 puncte;
- timp maxim de lucru pentru proba practică 20 min;
- toate probele sunt obligatorii.

Președinte: prof.dr.ing.Camelia Vizireanu

Evaluator:prof.ing. Lăcrămioara Grădinaru

Evaluator 2: prof.ing. Dobrica Simion

Evaluator3:prof.ing.drd.:Mariana Cismărescu

Vicepreședinte:prof.ing. Daniela Bicher

**Ministerul Educației, Cercetării, Tineretului Si Sportului**

Subiecte pentru proba practica – Faza naționala a Concursurilor profesionale -07 aprilie 2010

**CONCURS PROFESIONAL  
Faza națională – 07.04.2010**

**Domeniul: Industrie alimentară**

**Calificarea profesională: Brutar – patiser, preparator produse făinoase**

**Anul de completare**

**Varianta III**

**Proba practică**

**Proba practică:**

1. Din aluatul preparat, execută operațiile de prelucrare și pregătire pentru coacere pentru obținerea următoarelor sortimente:

- Japoneză de 0,270 kg / bucată, produs finit – 2 bucăți;
- Pâine împletită în 4 de 0,270kg / bucată, produs finit – 2 bucăți.

70 puncte

**Proba orală:**

1. Enumerați trei operații premergătoare coacerii..
2. Precizați 3 norme de protecția muncii și 3 norme de igienă ce trebuie respectate la malaxor.

20 puncte

**Notă:**

- din oficiu se acordă 10 puncte;
- timp maxim de lucru pentru proba practică 20 min;
- toate probele sunt obligatorii.

Președinte: prof.dr.ing.Camelia Vizireanu

Evaluator:prof.ing. Lăcrămioara Grădinariu

Evaluator 2: prof.ing. Dobrica Simion

Vicepreședinte:prof.ing. Daniela Bicher

Evaluator3:prof.ing.drd.:Mariana Cismărescu