

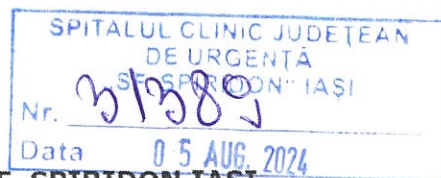


SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN DE URGENȚĂ SF. SPIRIDON IAȘI
UNITATE FUNCȚIONALĂ REGIONALĂ DE URGENȚĂ

Bulevardul Independenței nr. 1, cod 700111, IAȘI
Tel. 0232-240822, fax 0232-211257

NIVEL DE COMPETENȚĂ IA

www.spitalspiridon.ro , e-mail: office@spitalspiridon.ro



BAREM DE CORECTARE- Bucatar IV -Varianta A

SUBIECTUL I (15x4=60 pct.)

- 1.C
- 2.C
- 3.C
- 4.B
- 5.C
- 6.A
- 7.B
- 8.B
- 9.C
- 10.B
- 11.B
- 12.A
- 13.A
- 14.C
- 15.D

SUBIECTUL II (30 puncte)

1. In functie de modul de transmitere a caldurii enumerati tehnicile de tratare termica a alimentelor:-fierberea

-înabusirea

-prajirea

-frigerea

-coacerea

(10p)

2. Modul de preparare si ingredientele borsului cu perisoare. (10p)

Ingrediente:supa limpede 400ml,morcov30g,telina20g,albitura20g,bors 100ml,carne 50g,orez 5g,sare,ulei 5ml,un sfert de ou.

Mod de preparare:zarzavaturile spalate si curatate se fierb in apa cu sare.Separat se curata carnea de pielite, se spala ,se da de doua-trei ori prin masina de tocat si se amesteca cu orezul pe jumatate fiert oul si sarea.Se bate bine carnea adaugandu-i-se putina apa calda.Se modeleaza cu mana umeda perisoarele,care se fierb in supa de zarzavat. La ultimul clocot se adauga borsul fiert separat si leusteanul tocat .

3.Dezinfectia- procedura de distrugere a majorității microorganismelor patogene sau nepatogene de pe orice suprafață(inclusiv tegumente),utilizându-se agenți fizici și /sau chimici.(10p)

Din oficiu- 10 pct

Total 100 puncte