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 Proba scrisa concurs- Muncitor calificat IV – Bucatar IV, studii generale

VARIANTA A2

SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN DE URGENȚA SF. SPIRIDON IAȘI
Nr. 46578
Data 22 NOV. 2024

SUBIECTUL I (15x4=60 pct.)

1.b
2.c
3.b
4.b
5.a
6.a
7.b
8.c
9.c
10.b
11.a
12.a
13.d
14.b
15.d

SUBIECTUL II (30 puncte)

1.. **Modul de preparare si ingredientele borșului cu perisoare.(20 pct)**
Ingrediente:supa limpede 400ml,morcov30g,telina20g,albitura20g,bors 1OOml.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 mașina de tocat si se amesteca cu orezul pe jumătate fiert oul si sarea.Se bate bine carnea adaugandu-i-se putina apa calda.Se modelează cu mana umeda perisoarele,care se fierb in supa de zarzavat. La ultimul clocot se adauga borșul fiert separat si leusteanul tocat.

2.In funcție de modul de transmitere a căldurii enumerati tehnicile de tratare termica a alimentelor:- fierberea
- înăbușirea
- prăjirea
- frigerea
- coacerea.(10 **pct)**

Din oficiu 10 puncte

Total 100 puncte

Comisia de concurs