



Co-funded by
the European Union



Colegiul Tehnic
Mihai Viteazul", Oradea

Nr. 3 / 15.09.2025

**TEMATICA PENTRU CONCURSUL DE SELECȚIE A GRUPULUI ȚINTĂ (elevi),
CALIFICAREA – BUCĂȚAR**

1. Materii prime și auxiliare folosite în alimentație:

- + Clasificarea materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație;
- + Materii prime vegetale;
- + Materii prime animale;
- + Materii auxiliare

2. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare în alimentație:

- + Operații de prelucrare primară (sortarea, spălarea, dozarea, curățirea, tranșarea, porționarea, tăierea);
 - caracterizare;
 - mod de realizare;
 - condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării primare a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație;

3. Prelucrarea termică a materiilor prime și auxiliare în alimentație:

- + Operații de prelucrare termică: opărire, fiere, sotare, prăjire, înăbușire, frigere, coacere.
 - caracterizare;
 - mod de realizare;
 - condiții de lucru cu ustensilele și echipamentele specifice prelucrării termice a materiilor prime și auxiliare folosite în alimentație.

Bibliografie

- + Brumar, Constanța și colab. (2006) – *Tehnologia Culinara cls. a IX – a*, București: Ed. Didactică și Pedagogică R.A.;

