

**Lista națională a temelor pentru proba practică  
în vederea certificării calificării profesionale  
(nivel 3)**

**Calificarea profesională: Bucătar**

<b>Nr. crt.</b>	<b>Tema probei practice</b>
1.	Realizați 3 porții de <i>Salată de țelină cu mere</i> și montați-le pentru servire.
2.	Realizați 3 porții de <i>Salată orientală de vară</i> și montați-le pentru servire.
3.	Realizați 3 porții de <i>Omletă cu brânzeturi</i> și montați-le pentru servire.
4.	Realizați 3 porții de <i>Cașcaval pane</i> și montați-le pentru servire.
5.	Realizați 3 porții de <i>Clătite cu carne de pui</i> și montați-le pentru servire.
6.	Realizați 3 porții de <i>Spaghete bologneze</i> și montați-le pentru servire.
7.	Realizați 3 porții de <i>Supă cremă din cartofi</i> și montați-le pentru servire.
8.	Realizați 3 porții de <i>Supă cremă din mazăre</i> și montați-le pentru servire.
9.	Realizați 3 porții de <i>Ciorbă de perișoare</i> și montați-le pentru servire.
10.	Realizați 3 porții de <i>Mazăre cu carne de porc</i> și montați-le pentru servire.
11.	Realizați 3 porții de <i>Rizoto cu ficăței de pasăre</i> și montați-le pentru servire.
12.	Realizați 3 porții de <i>Ficat de porc cu ceapă și cartofi natur</i> și montați-le pentru servire.

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**FIȘĂ DE EVALUARE**

în vederea certificării calificării profesionale

**Anul școlar:** \_\_\_\_\_ ; **sesiunea** \_\_\_\_\_

Numele și prenumele candidatului: \_\_\_\_\_

Centrul de examen unde se susține examenul: \_\_\_\_\_

Unitatea de învățământ de unde provine candidatul: \_\_\_\_\_

Locul de desfășurare a probei practice: \_\_\_\_\_

Calificarea profesională: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCNS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe:**

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate

9.1.6. Prezentarea sortimentului de preparate lichide servite în unitățile de alimentație.

9.1.7. Descrierea etapelor specifice servirii preparatelor lichide.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație.

**Abilități:**

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.8. Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților diferite categorii de preparate lichide.

9.2.10. Preluarea de la secție a preparatelor lichide și transportarea la masă.

9.2.11. Servirea preparatelor lichide prin diferite sisteme de servire.

9.2.12. Realizarea operațiilor de debarasare a meselor, după consumarea preparatelor lichide.

Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație.

**Atitudini:**

8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.

9.3.6. Asumarea responsabilității recomandării preparatelor lichide în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională.

9.3.23. Adoptarea unei atitudini cooperante și proactive în efectuarea operațiile specifice de servire a preparatelor lichide și de debarasare a mesele după consumarea de către clienți a preparatelor lichide, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales, normele de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate a muncii.

Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

**Titlu temă pentru proba practică: *Servirea preparatelor lichide- supe cremă***

**Enunțul temei pentru proba practică:**

*Serviți 2 (două) porții de “Supă cremă de mazăre” și debarasați masa, respectând regulile de servire în unitățile de alimentație.*

**Sarcini de lucru:**

1. Selectarea și transportarea obiectelor de inventar necesare servirii preparatelor lichide;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiectele de inventar necesare servirii preparatelor lichide;
3. Servirea preparatului lichid, respectând regulile de servire și protocol;
4. Efectuarea operațiilor de debarasare a mesei;
5. Respectarea regulilor de igienă.
6. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

**Pentru proba orală veți descrie modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.**

**Timp de lucru:** 60 minute

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare.	10 p			
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Realizarea mise-en-place-ului de întâmpinare	10 p			
		2. Completarea mise-en-place-ului cu obiectele de inventar necesare servirii preparatului.	10 p			
		3. Servirea preparatului "Supă cremă de mazăre", cu ajutorul ceștii și respectarea regulilor de servire și protocol	20 p			
		4. Debarasarea mesei.	5 p			
		5. Respectarea regulilor de igienă.	5 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>			<b>70 p</b>			
Nr. crt.	B. Criterii de evaluare a candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Prezentarea sarcinii realizate (max. 30 p)	1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.	20 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ</b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL</b>						

**Întrebările Comisiei:**

<b>ÎNTREBARE</b>	<b>Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului</b>

**Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat:**

.....

.....

.....

.....

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:

Admis	Cu punctajul final	100p – 95p	94,99p – 85p	84,99p – 75p	74,99p – 60p
	Cu calificativul	Excelent	Foarte bine	Bine	Satisfăcător

Respins  Cu punctajul final

Evaluatori  
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: \_\_\_\_\_

Evaluator 2: \_\_\_\_\_

Evaluator 3: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**FIȘĂ DE EVALUARE**

în vederea certificării calificării profesionale

**Anul școlar:** \_\_\_\_\_ ; **sesiunea** \_\_\_\_\_

Numele și prenumele candidatului: \_\_\_\_\_

Centrul de examen unde se susține examenul: \_\_\_\_\_

Unitatea de învățământ de unde provine candidatul: \_\_\_\_\_

Locul de desfășurare a probei practice: \_\_\_\_\_

Calificarea profesională: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCNS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe:**

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate

9.1.10. Prezentarea sortimentul de brânzeturi și deserturi servite în cadrul unui meniu.

9.1.12. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele culinare din meniu.

9.1.27. Caracterizarea mesei de dejun.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

**Abilități:**

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.38. Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților preparatele și băuturile pentru masa de dejun.

9.2.39. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea dejunului.

9.2.18. Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților sortimentul de brânzeturi și deserturi.

9.2.19. Preluarea de la secție și servirea deserturilor comandate.

9.2.20. Debarasarea mesei după servirea deserturilor și brânzeturilor.

9.2.21. Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților sortimentul de băuturi conform regulilor de asociere.

Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciile specifice unităților de cazare și alimentație.

**Atitudini:**

8.3.1. Implicarea activă în echipele de lucru pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.

9.3.10. Asumarea responsabilității recomandării brânzeturilor și deserturilor în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională.

9.3.11. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a brânzeturilor și deserturilor, și de debarasare a meselor, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales.

9.3.12. Argumentarea corectă în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională a sugestiilor formulate pentru asocierea corectă a băuturilor cu preparatele culinare servite în meniu.

Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

**Titlu temă pentru proba practică: *Servirea deserturilor de bucătărie***

**Enunțul temei pentru proba practică:** *Serviți două porții de "Păpnași cu brânză de vaci" și recomandați o băutură adecvată, respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.*

**Sarcini de lucru:**

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii desertului;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiectele de inventar necesare servirii desertului;
3. Servirea "Păpnașilor cu brânză de vaci";
4. Efectuarea operațiilor de debarasare a mesei;
5. Respectarea condițiilor SSM și igienă;
6. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

**Pentru proba orală veți descrie modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.**

**Timp de lucru: 60 minute**



Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare.	10 p			
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Realizarea mise-en-place-ului în așteptare	10 p			
		2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii desertului și a băuturii recomandate.	10 p			
		3. Servirea preparatului "Papanăși cu brânză de vaci", respectând regulile SSM și de igienă.	20 p			
		4. Debarasarea mesei.	5 p			
		5. Respectarea regulilor specifice de igienă.	5 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>			<b>70 p</b>			
Nr. crt.	B. Criterii de evaluare a candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Prezentarea sarcinii realizate (max. 30 p)	1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.	20 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ</b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL</b>						

**Întrebările Comisiei:**

<b>ÎNTREBARE</b>	<b>Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului</b>

**Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea  
punctajului acordat:**

.....  
.....  
.....  
.....

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:

Admis	Cu punctajul final	100p – 95p	94,99p – 85p	84,99p – 75p	74,99p – 60p
	Cu calificativul	Excelent	Foarte bine	Bine	Satisfăcător

Respins  Cu punctajul final

Evaluatori  
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: \_\_\_\_\_

Evaluator 2: \_\_\_\_\_

Evaluator 3: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**FIȘĂ DE EVALUARE**

în vederea certificării calificării profesionale

**Anul școlar:** \_\_\_\_\_ ; **sesiunea** \_\_\_\_\_

Numele și prenumele candidatului: \_\_\_\_\_

Centrul de examen unde se susține examenul: \_\_\_\_\_

Unitatea de învățământ de unde provine candidatul: \_\_\_\_\_

Locul de desfășurare a probei practice: \_\_\_\_\_

Calificarea profesională: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe:**

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate

9.1.10. Prezentarea sortimentul de brânzeturi și deserturi servite în cadrul unui meniu.

9.1.27. Caracterizarea mesei de dejun.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

**Abilități:**

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.38. Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților preparatele și băuturile pentru masa de dejun.

9.2.39. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea dejunului.

9.2.18. Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților sortimentul de brânzeturi și deserturi.

9.2.19. Preluarea de la secție și servirea deserturilor comandate.

9.2.20. Debarasarea mesei după servirea deserturilor și brânzeturilor.

Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciile specifice unităților de cazare și alimentație.

**Atitudini:**

8.3.1. Implicarea activă în echipele de lucru pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.

9.3.10. Asumarea responsabilității recomandării brânzeturilor și deserturilor în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională.

9.3.11. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a brânzeturilor și deserturilor, și de debarasare a meselor, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales.

Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

**Titlu temă pentru proba practică: *Servirea deserturilor de cofetărie***

**Enunțul temei pentru proba practică:**

*Serviți ”Salată de fructe” pentru un cuplu, respectând regulile de servire și protocol. Debarasați masa.*

**Sarcini de lucru:**

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii desertului;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii desertului;
3. Servirea ”Salatei de fructe”;
4. Efectuarea operațiilor de debarasare a mesei;
5. Respectarea regulilor de servire și protocol;
6. Respectarea regulilor de igienă în unitățile de alimentație;
7. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

**Pentru proba orală veți descrie modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.**

**Timp de lucru: 60 minute**

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare.	10 p			
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Realizarea mise-en-place-ului în așteptare.	10 p			
		2. Completarea mise-en-place-ului cu obiectele de inventar necesare servirii desertului.	10 p			
		3. Servirea “Salatei de fructe” cu ajutorul tăvii, respectând regulile servire și protocol;	20 p			
		4. Debarasarea mesei.	5 p			
		5. Respectarea regulilor specifice de igienă.	5 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>			<b>70 p</b>			
Nr. crt.	B. Criterii de evaluare a candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Prezentarea sarcinii realizate (max. 30 p)	1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.	20 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ</b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL</b>						

**Întrebările Comisiei:**

<b>ÎNTREBARE</b>	<b>Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului</b>

**Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea  
punctajului acordat:**

.....

.....

.....

.....

.....

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:

Admis	Cu punctajul final	100p – 95p	94,99p – 85p	84,99p – 75p	74,99p – 60p
	Cu calificativul	Excelent	Foarte bine	Bine	Satisfăcător

Respins  Cu punctajul final

Evaluatori  
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: \_\_\_\_\_

Evaluator 2: \_\_\_\_\_

Evaluator 3: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_



**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**FIȘĂ DE EVALUARE**

în vederea certificării calificării profesionale

**Anul școlar:** \_\_\_\_\_ ; **sesiunea** \_\_\_\_\_

Numele și prenumele candidatului: \_\_\_\_\_

Centrul de examen unde se susține examenul: \_\_\_\_\_

Unitatea de învățământ de unde provine candidatul: \_\_\_\_\_

Locul de desfășurare a probei practice: \_\_\_\_\_

Calificarea profesională: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCNS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe:**

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.

9.1.13. Descrierea etapelor de servire a băuturilor și de debarasare a obiectelor de servire.

9.1.21. Prezentarea modalității de servire a cafelei espresso.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

**Abilități:**

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.22. Aducerea de la secție a băuturilor comandate folosind obiecte de inventar specifice.

9.2.23. Servirea băuturilor folosind obiectele de inventar adecvate.

9.2.24. Debarasarea obiectelor de inventar utilizate la servirea băuturilor.

9.2.31. Efectuarea servirii cafelei espresso la solicitarea clienților.

Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciile specifice unităților de cazare și alimentație.

**Atitudini:**

8.3.1. Implicarea activă în echipele de lucru pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.

9.3.13. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a băuturilor și de debarasare a obiectelor de inventar, sub supraveghere, respectând regulile de securitate și siguranță în muncă, de igienă și protocol.

9.3.17. Implicarea activă în prepararea corectă a cafelei espresso, sub supraveghere, conform cerințelor clienților.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

**Titlu temă pentru proba practică: *Servirea băuturilor- cafelei***

**Enunțul temei pentru proba practică:**

*Serviți cafea și coniac pentru 2(două) persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.*

**Sarcini de lucru:**

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii;
2. Transportul și servirea cafelei porționată la ceașcă;
3. Transportul și servirea coniacului;
4. Debarasarea mesei;
5. Respectarea condițiilor de SSM și igienă;
6. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

**Pentru proba orală veți descrie modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.**

**Timp de lucru: 60 minute**

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare.	10 p			
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Realizarea mise-en-place-ului în așteptare.	10 p			
		2. Completarea mise-en-place-ului cu obiectele de inventar necesare servirii.	10 p			
		3. Servirea cafelei, cu ajutorul tăvii, respectând regulile servire și protocol;	20 p			
		4. Debarasarea mesei.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de SSM și igienă.	5 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>			<b>70 p</b>			
Nr. crt.	B. Criterii de evaluare a candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	1. Prezentarea sarcinii realizate (max. 30 p)	1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.	20 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ</b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL</b>						

**Întrebările Comisiei:**

<b>ÎNTREBARE</b>	<b>Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului</b>

**Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat:**

.....

.....

.....

.....

.....

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:

Admis	Cu punctajul final	100p – 95p	94,99p – 85p	84,99p – 75p	74,99p – 60p
	Cu calificativul	Excelent	Foarte bine	Bine	Satisfăcător

Respins  Cu punctajul final

Evaluatori  
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: \_\_\_\_\_

Evaluator 2: \_\_\_\_\_

Evaluator 3: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**FIȘĂ DE EVALUARE**

în vederea certificării calificării profesionale

**Anul școlar:** \_\_\_\_\_ ; **sesiunea** \_\_\_\_\_

Numele și prenumele candidatului: \_\_\_\_\_

Centrul de examen unde se susține examenul: \_\_\_\_\_

Unitatea de învățământ de unde provine candidatul: \_\_\_\_\_

Locul de desfășurare a probei practice: \_\_\_\_\_

Calificarea profesională: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCNS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe:**

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.

9.1.13. Descrierea etapelor de servire a băuturilor și de debarasare a obiectelor de servire.

9.1.27. Caracterizarea mesei de dejun.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

**Abilități:**

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.38. Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților preparatele și băuturile pentru masa de dejun.

9.2.39. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea dejunului.

9.2.22. Aducerea de la secție a băuturilor comandate folosind obiecte de inventar specifice.

9.2.23. Servirea băuturilor folosind obiectele de inventar adecvate.

9.2.24. Debarasarea obiectelor de inventar utilizate la servirea băuturilor.

Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație.

**Atitudini:**

8.3.1. Implicarea activă în echipele de lucru pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.

9.3.13. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a băuturilor și de debarasare a obiectelor de inventar, sub supraveghere, respectând regulile de securitate și siguranță în muncă, de igienă și protocol.

Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

**Titlu temă pentru proba practică: *Servirea vinului***

**Enunțul temei pentru proba practică:** *Serviți vin alb pentru două persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.*

**Sarcini de lucru:**

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii;
2. Transportul vinului la masă;
3. Prezentarea și servirea vinului pentru două persoane;
4. Debarasarea mesei;
5. Respectarea regulilor de igienă;
6. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

**Pentru proba orală veți descrie modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.**

**Timp de lucru: 60 minute**

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare.	10 p			
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Realizarea mise-en-place-ului în așteptare.	10 p			
		2. Completarea/debarasarea mise-en-place-ului cu obiectele de inventar necesare servirii vinului.	10 p			
		3. Prezentarea și servirea vinului, respectând regulile de servire.	20 p			
		4. Debarasarea mesei.	5 p			
		5. Respectarea regulilor specifice de igienă.	5 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>			<b>70 p</b>			
Nr. crt.	B. Criterii de evaluare a candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Prezentarea sarcinii realizate (max. 30 p)	1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.	20 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ</b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL</b>						



**Întrebările Comisiei:**

<b>ÎNTREBARE</b>	<b>Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului</b>

**Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat:**

.....

.....

.....

.....

.....

**Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:**

<b>Admis</b>	<b>Cu punctajul final</b>	<b>100p – 95p</b>	<b>94,99p – 85p</b>	<b>84,99p – 75p</b>	<b>74,99p – 60p</b>
	<b>Cu calificativul</b>	<b>Excelent</b>	<b>Foarte bine</b>	<b>Bine</b>	<b>Satisfăcător</b>

**Respins**  **Cu punctajul final**

**Evaluatori**  
(numele, prenumele și semnătura):

**Președinte de comisie**  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: \_\_\_\_\_

Evaluator 2: \_\_\_\_\_

Evaluator 3: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**FIȘĂ DE EVALUARE**

în vederea certificării calificării profesionale

Anul școlar: \_\_\_\_\_; sesiunea \_\_\_\_\_

Numele și prenumele candidatului: \_\_\_\_\_

Centrul de examen unde se susține examenul: \_\_\_\_\_

Unitatea de învățământ de unde provine candidatul: \_\_\_\_\_

Locul de desfășurare a probei practice: \_\_\_\_\_

Calificarea profesională: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe:**

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.

9.1.13. Descrierea etapelor de servire a băuturilor și de debarasare a obiectelor de servire.

9.1.21. Prezentarea modalității de servire a cafelei espresso.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

**Abilități:**

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.22. Aducerea de la secție a băuturilor comandate folosind obiecte de inventar specifice.

9.2.23. Servirea băuturilor folosind obiectele de inventar adecvate.

9.2.24. Debarasarea obiectelor de inventar utilizate la servirea băuturilor.

9.2.31. Efectuarea servirii cafelei espresso la solicitarea clienților.

Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație.

**Atitudini:**

8.3.1. Implicarea activă în echipele de lucru pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.

9.3.13. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a băuturilor și de debarasare a obiectelor de inventar, sub supraveghere, respectând regulile de securitate și siguranță în muncă, de igienă și protocol.

9.3.17. Implicarea activă în prepararea corectă a cafelei espresso, sub supraveghere, conform cerințelor clienților.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

**Titlu temă pentru proba practică: *Servirea cafelei***

**Enunțul temei pentru proba practică:**

*Serviți cafea porționată la ceașcă pentru 6 persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa și refaceți mise-en-place-ul de întâmpinare a clienților.*

**Sarcini de lucru:**

1. Efectuarea mise-en-place-ului și alegerea obiectelor de inventar necesare servirii;
2. Preluarea cafelei porționată la ceașcă și servirea, conform sarcinii enunțate;
3. Debarasarea mesei, conform regulilor de debarasare;
4. Refacerea mise-en-place-ului în așteptare;
5. Respectarea condițiilor de SSM și igienă;
6. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

**Pentru proba orală veți descrie modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.**

**Timp de lucru: 60 minute**

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare.	10 p			
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Completarea mise-en-place-ului cu obiectele de inventar necesare servirii cafelei, cu ajutorul tăvii.	10 p			
		2. Preluarea cafelei porționată la ceașcă și servirea, utilizând echipamentele adecvate.	20 p			
		3. Debarasarea mesei.	5 p			
		4. Refacerea mise-en-place-ului în așteptare.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de SSM și igienă.	10 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>			<b>70 p</b>			
Nr. crt.	B. Criterii de evaluare a candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Prezentarea sarcinii realizate (max. 30 p)	1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.	20 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ</b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL</b>						

**Întrebările Comisiei:**

<b>ÎNTREBARE</b>	<b>Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului</b>

**Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat:**

.....

.....

.....

.....

.....

**Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:**

<b>Admis</b>	<b>Cu punctajul final</b>	<b>100p – 95p</b>	<b>94,99p – 85p</b>	<b>84,99p – 75p</b>	<b>74,99p – 60p</b>
	<b>Cu calificativul</b>	<b>Excelent</b>	<b>Foarte bine</b>	<b>Bine</b>	<b>Satisfăcător</b>

**Respins**  **Cu punctajul final**

**Evaluatori**  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: \_\_\_\_\_

Evaluator 2: \_\_\_\_\_

Evaluator 3: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**Președinte de comisie**  
(numele, prenumele și semnătura):

\_\_\_\_\_

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**FIȘĂ DE EVALUARE**

în vederea certificării calificării profesionale

**Anul școlar:** \_\_\_\_\_ ; **sesiunea** \_\_\_\_\_

Numele și prenumele candidatului: \_\_\_\_\_

Centrul de examen unde se susține examenul: \_\_\_\_\_

Unitatea de învățământ de unde provine candidatul: \_\_\_\_\_

Locul de desfășurare a probei practice: \_\_\_\_\_

Calificarea profesională: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe:**

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.

9.1.23. Caracterizarea mesei de mic dejun.

9.1.24. Prezentarea gamei sortimentale de preparate și băuturi servite la masa de mic dejun.

9.1.25. Precizarea regulilor de servire și debarasare în cadrul micului dejun.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație.

**Abilități:**

8.2.2. Realizarea mise-en-place-ului pe baza unei structuri de meniu comandat.

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.33. *Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională* pentru a recomanda clienților preparatele și băuturile pentru mic dejun.

9.2.34. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea micului dejun.

9.2.35. Servirea preparatelor și băuturilor pentru mic dejun, folosind sisteme de servire adecvate.

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație.

**Atitudini:**

8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.

8.3.3. Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.

9.3.19. Asumarea responsabilității recomandării, orală sau scrisă, a preparatelor și băuturilor pentru micul dejun în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională.

9.3.20. Respectare regulilor de protocol, de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate în muncă în efectuarea corectă, sub supraveghere, individual sau în echipă, a operațiilor de servire a preparatelor și băuturilor pentru mic dejun și de debarasare a mesei după servirea micului dejun.

Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.



**Titlu temă pentru proba practică: *Servirea preparatelor pentru mic dejun***

**Enunțul temei pentru proba practică:** *Serviți 4 porții de “Cașcaval pane” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă.*

**Sarcini de lucru:**

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii preparatului “*Cașcaval pane*” la farfurie;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii la farfurie a preparatului “*Cașcaval pane*”;
3. Servirea preparatului la farfurie conform regulilor de servire;
4. Debarasarea masei;
5. Respectarea condițiilor de SSM și igienă;
6. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

**Pentru proba orală veți descrie modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.**

**Timp de lucru: 60 minute**

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare.	10 p			
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max 50 p)	1. Completarea mise-en-place- ului cu obiecte de inventar necesare servirii a patru porții de "Cașcaval pane".	10 p			
		2. Servirea cu promptitudine a preparatului, utilizând echipamentele adecvate.	20 p			
		3. Debarasarea mesei.	10 p			
		4. Respectarea condițiilor de SSM și igienă.	10 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>			<b>70 p</b>			
Nr. crt.	B. Criterii de evaluare a candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Prezentarea sarcinii realizate (max 30p)	1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.	20 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ</b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL</b>						

**Întrebările Comisiei:**

<b>ÎNTREBARE</b>	<b>Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului</b>

**Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat:**

.....

.....

.....

.....

.....

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:

Admis	Cu punctajul final	100p – 95p	94,99p – 85p	84,99p – 75p	74,99p – 60p
	Cu calificativul	Excelent	Foarte bine	Bine	Satisfăcător

Respins  Cu punctajul final

Evaluatori  
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: \_\_\_\_\_

Evaluator 2: \_\_\_\_\_

Evaluator 3: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**FIȘĂ DE EVALUARE**

în vederea certificării calificării profesionale

**Anul școlar:** \_\_\_\_\_ ; **sesiunea** \_\_\_\_\_

Numele și prenumele candidatului: \_\_\_\_\_

Centrul de examen unde se susține examenul: \_\_\_\_\_

Unitatea de învățământ de unde provine candidatul: \_\_\_\_\_

Locul de desfășurare a probei practice: \_\_\_\_\_

Calificarea profesională: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe:**

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate

9.1.10. Prezentarea sortimentul de brânzeturi și deserturi servite în cadrul unui meniu.

9.1.27. Caracterizarea mesei de dejun.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

**Abilități:**

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.39. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea dejunului.

9.2.18. Utilizarea corectă a formulilor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților sortimentul de brânzeturi și deserturi.

9.2.19. Preluarea de la secție și servirea deserturilor comandate.

9.2.20. Debarasarea mesei după servirea deserturilor și brânzeturilor.

Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciile specifice unităților de cazare și alimentație.

**Atitudini:**

8.3.1. Implicarea activă în echipele de lucru pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.

9.3.10. Asumarea responsabilității recomandării brânzeturilor și deserturilor în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională.

9.3.11. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a brânzeturilor și deserturilor, și de debarasare a meselor, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales.

Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

**Titlu temă pentru proba practică: *Servirea deserturilor***

**Enunțul temei pentru proba practică:** *Serviți “Clătite cu gem” la farfurie, pentru două persoane (un bărbat și o femeie), debarasați masa respectând condițiile de de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ului în așteptare.*

**Sarcini de lucru:**

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii desertului;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii desertului;
3. Servirea la farfurie a desertului “Clătite cu gem”, respectând regulile de protocol în servire;
4. Debarasarea mesei;
5. Refacerea mise-en-place-ului în așteptare;
6. Respectarea condițiilor de SSM și igienă;
7. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

**Pentru proba orală veți descrie modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.**

**Timp de lucru: 60 minute**

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare.	10 p			
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max 50 p)	1. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii "Clătitelor cu gem" la farfurie, pentru două persoane, conform regulilor de protocol în servire.	10 p			
		2. Servirea cu promptitudine a desertului, utilizând echipamentele adecvate.	20 p			
		3. Debarasarea mesei.	5 p			
		4. Refacerea mise-en-place-ului în așteptare.	10 p			
		5. Respectarea condițiilor de SSM și igienă.	5 p			
		<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>			<b>70 p</b>	
Nr. crt.	B. Criterii de evaluare a candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Prezentarea sarcinii realizate (max 30p)	1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.	20 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ</b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL</b>						

**Întrebările Comisiei:**

<b>ÎNTREBARE</b>	<b>Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului</b>

**Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat:**

.....

.....

.....

.....

.....



Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:

Admis	Cu punctajul final	100p – 95p	94,99p – 85p	84,99p – 75p	74,99p – 60p
	Cu calificativul	Excelent	Foarte bine	Bine	Satisfăcător

Respins  Cu punctajul final

Evaluatori  
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: \_\_\_\_\_

Evaluator 2: \_\_\_\_\_

Evaluator 3: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**FIȘĂ DE EVALUARE**

în vederea certificării calificării profesionale

**Anul școlar:** \_\_\_\_\_ ; **sesiunea** \_\_\_\_\_

Numele și prenumele candidatului: \_\_\_\_\_

Centrul de examen unde se susține examenul: \_\_\_\_\_

Unitatea de învățământ de unde provine candidatul: \_\_\_\_\_

Locul de desfășurare a probei practice: \_\_\_\_\_

Calificarea profesională: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCȘ 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe:**

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate

9.1.10. Prezentarea sortimentul de brânzeturi și deserturi servite în cadrul unui meniu.

9.1.27. Caracterizarea mesei de dejun.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

**Abilități:**

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.38. Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților preparatele și băuturile pentru masa de dejun.

9.2.39. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea dejunului.

9.2.18. Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților sortimentul de brânzeturi și deserturi.

9.2.19. Preluarea de la secție și servirea deserturilor comandate.

9.2.20. Debarasarea mesei după servirea deserturilor și brânzeturilor.

Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație.

**Atitudini:**

8.3.1. Implicarea activă în echipele de lucru pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.

9.3.10. Asumarea responsabilității recomandării brânzeturilor și deserturilor în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională.

9.3.11. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a brânzeturilor și deserturilor, și de debarasare a meselor, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales.

Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

**Titlu temă pentru proba practică: *Servirea deserturilor***

**Enunțul temei pentru proba practică:** *Serviți 2 porții de prăjitură “Ecler cu cremă de vanilie” cu ajutorul cleștelui, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.*

**Sarcini de lucru:**

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii prăjiturii;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii prăjiturii cu ajutorul cleștelui;
3. Servirea a 2 porții de prăjitură cu ajutorul cleștelui ospătarului, conform regulilor de servire;
4. Debarasarea mesei;
5. Refacerea mise-en-place-ului în așteptare;
6. Respectarea condițiilor de SSM și igienă;
7. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

**Pentru proba orală veți descrie modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.**

**Timp de lucru: 60 minute**

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare.	10 p			
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max 50 p)	1. Completaea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii prăjiturii "Ecler cu cremă de vanilie" cu ajutorul cleștelui, pentru 2 persoane, conform regulilor de servire.	10 p			
		2. Servirea cu promptitudine a preparatului, utilizând echipamentele adecvate.	20 p			
		3. Debarasarea mesei.	5 p			
		4. Refacerea mise-en-place-ului în așteptare.	10 p			
		5. Respectarea condițiilor de SSM și igienă.	5 p			
		<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>			<b>70 p</b>	
Nr. crt.	B. Criterii de evaluare a candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Prezentarea sarcinii realizate (max 30p)	1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.	20 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ</b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL</b>						

**Întrebările Comisiei:**

<b>ÎNTREBARE</b>	<b>Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului</b>

**Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat:**

.....

.....

.....

.....

.....

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:

Admis	Cu punctajul final	100p – 95p	94,99p – 85p	84,99p – 75p	74,99p – 60p
	Cu calificativul	Excelent	Foarte bine	Bine	Satisfăcător

Respins  Cu punctajul final

Evaluatori  
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: \_\_\_\_\_

Evaluator 2: \_\_\_\_\_

Evaluator 3: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**FIȘĂ DE EVALUARE**

în vederea certificării calificării profesionale

**Anul școlar:** \_\_\_\_\_ ; **sesiunea** \_\_\_\_\_

Numele și prenumele candidatului: \_\_\_\_\_

Centrul de examen unde se susține examenul: \_\_\_\_\_

Unitatea de învățământ de unde provine candidatul: \_\_\_\_\_

Locul de desfășurare a probei practice: \_\_\_\_\_

Calificarea profesională: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe:**

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate

9.1.10. Prezentarea sortimentul de brânzeturi și deserturi servite în cadrul unui meniu.

9.1.12. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele culinare din meniu.

9.1.27. Caracterizarea mesei de dejun.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

**Abilități:**

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.38. Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților preparatele și băuturile pentru masa de dejun.

9.2.39. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea dejunului.

9.2.18. Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților sortimentul de brânzeturi și deserturi.

9.2.19. Preluarea de la secție și servirea deserturilor comandate.

9.2.20. Debarasarea mesei după servirea deserturilor și brânzeturilor.

9.2.21. Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților sortimentul de băuturi conform regulilor de asociere. Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație.

**Atitudini:**

8.3.1. Implicarea activă în echipele de lucru pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.

9.3.10. Asumarea responsabilității recomandării brânzeturilor și deserturilor în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională.

9.3.11. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a brânzeturilor și deserturilor, și de debarasare a meselor, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales.

9.3.12. Argumentarea corectă în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională a sugestiilor formulate pentru asocierea corectă a băuturilor cu preparatele culinare servite în meniu.

Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

**Titlu temă pentru proba practică: *Servirea deserturilor***

**Enunțul temei pentru proba practică:** *Serviți 2 porții de prăjitură “București”, debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Recomandați și serviți o băutură adecvată desertului.*

**Sarcini de lucru:**

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii preparatului desertului;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii desertului;
3. Servirea a 2 porții de prăjitură “**București**”, conform regulilor de servire;
4. Recomandarea și servirea unei băuturi adecvată desertului;
5. Debarasarea mesei;
6. Respectarea regulilor de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație;
7. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

**Pentru proba orală veți descrie modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.**

**Timp de lucru: 60 minute**



Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare.	10 p			
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max 50 p)	1. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii prăjiturii "București", pentru 2 persoane, conform regulilor de servire	15 p			
		2. Servirea desertului și a băuturii recomandate desertului.	25 p			
		3. Debarasarea mesei.	5 p			
		4. Respectarea regulilor de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație.	5 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>			<b>70 p</b>			
Nr. crt.	B. Criterii de evaluare a candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Prezentarea sarcinii realizate (max 30p)	1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.	20 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ</b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL</b>						

**Întrebările Comisiei:**

<b>ÎNTREBARE</b>	<b>Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului</b>

**Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat:**

.....

.....

.....

.....

.....

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:

Admis	Cu punctajul final	100p – 95p	94,99p – 85p	84,99p – 75p	74,99p – 60p
	Cu calificativul	Excelent	Foarte bine	Bine	Satisfăcător

Respins  Cu punctajul final

Evaluatori  
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: \_\_\_\_\_

Evaluator 2: \_\_\_\_\_

Evaluator 3: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**FIȘĂ DE EVALUARE**

în vederea certificării calificării profesionale

**Anul școlar:** \_\_\_\_\_ ; **sesiunea** \_\_\_\_\_

Numele și prenumele candidatului: \_\_\_\_\_

Centrul de examen unde se susține examenul: \_\_\_\_\_

Unitatea de învățământ de unde provine candidatul: \_\_\_\_\_

Locul de desfășurare a probei practice: \_\_\_\_\_

Calificarea profesională: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe:**

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate

9.1.10. Prezentarea sortimentul de brânzeturi și deserturi servite în cadrul unui meniu.

9.1.12. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele culinare din meniu.

9.1.27. Caracterizarea mesei de dejun.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

**Abilități:**

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.38. Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților preparatele și băuturile pentru masa de dejun.

9.2.39. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea dejunului.

9.2.18. Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților sortimentul de brânzeturi și deserturi.

9.2.19. Preluarea de la secție și servirea deserturilor comandate.

9.2.20. Debarasarea mesei după servirea deserturilor și brânzeturilor.

9.2.21. Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților sortimentul de băuturi conform regulilor de asociere. Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație.

**Atitudini:**

8.3.1. Implicarea activă în echipele de lucru pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.

9.3.10. Asumarea responsabilității recomandării brânzeturilor și deserturilor în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională.

9.3.11. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a brânzeturilor și deserturilor, și de debarasare a meselor, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales.

9.3.12. Argumentarea corectă în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională a sugestiilor formulate pentru asocierea corectă a băuturilor cu preparatele culinare servite în meniu.

Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

**Titlu temă pentru proba practică: *Servirea deserturilor***

**Enunțul temei pentru proba practică:** *Serviți 3 porții de tort “Doboș”, debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Recomandați și serviți o băutură alcoolică, adecvată desertului.*

**Sarcini de lucru:**

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii desertului;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii desertului;
3. Servirea a 3 porții de tort “*Doboș*”, conform regulilor de servire;
4. Recomandarea și servirea unei băuturi alcoolice, adecvată desertului;
5. Debarasarea mesei;
6. Respectarea regulilor de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație;
7. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

**Pentru proba orală veți descrie modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.**

**Timp de lucru: 60 minute**

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru. (max. 20 p)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare.	10 p			
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max 50 p)	1. Completarea mise-en-place-ului i cu obiecte de inventar necesare servirii tortului "Doboş", pentru trei persoane.	15 p			
		2. Servirea desertului conform regulilor de servire.	10 p			
		3. Recomandarea și servirea băuturii alcoolice.	15 p			
		4. Debarasarea mesei.	5 p			
		5. Respectarea regulilor de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație.	5 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBA PRACTICĂ</b>			<b>70 p</b>			
Nr. crt.	B. Criterii de evaluare a candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Prezentarea sarcinii realizate. (max 30p)	1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.	20 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ</b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL</b>						

**Întrebările Comisiei:**

<b>ÎNTREBARE</b>	<b>Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului</b>

**Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat:**

.....

.....

.....

.....

.....

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:

Admis	Cu punctajul final	100p – 95p	94,99p – 85p	84,99p – 75p	74,99p – 60p
	Cu calificativul	Excelent	Foarte bine	Bine	Satisfăcător

Respins  Cu punctajul final

Evaluatori  
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: \_\_\_\_\_

Evaluator 2: \_\_\_\_\_

Evaluator 3: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_



**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**FIȘĂ DE EVALUARE**

în vederea certificării calificării profesionale

**Anul școlar:** \_\_\_\_\_ ; **sesiunea** \_\_\_\_\_

Numele și prenumele candidatului: \_\_\_\_\_

Centrul de examen unde se susține examenul: \_\_\_\_\_

Unitatea de învățământ de unde provine candidatul: \_\_\_\_\_

Locul de desfășurare a probei practice: \_\_\_\_\_

Calificarea profesională: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe:**

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate.

9.1.2. Precizarea criteriilor de întocmire a meniurilor.

9.1.3. Prezentarea modalităților de respectare a criteriilor de întocmire a meniurilor.

9.1.12. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele culinare din meniu.

9.1.27. Caracterizarea mesei de dejun.

9.1.28. Prezentarea sortimentului de preparate și băuturi servite la dejun.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

**Abilități:**

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.2. Întocmirea variantelor de meniuri, pentru diferite tipuri de mese respectând criteriile de întocmire.

9.2.21. Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților sortimentul de băuturi conform regulilor de asociere.

9.2.38. Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților preparatele și băuturile pentru masa de dejun.

9.2.39. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea dejunului.

Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație.

**Atitudini:**

8.3.1. Implicarea activă în echipele de lucru pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.

9.3.2. Asumarea responsabilă a criteriilor de întocmire a meniurilor în stabilirea variantelor de meniu pentru diferite tipuri de mese.

9.3.12. Argumentarea corectă în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională a sugestiilor formulate pentru asocierea corectă a băuturilor cu preparatele culinare servite în meniu.

9.3.13. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a băuturilor și de debarasare a obiectelor de inventar, sub supraveghere, respectând regulile de securitate și siguranță în muncă, de igienă și protocol.

Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

**Titlu temă pentru proba practică: *Meniu pentru dejun simplu***

**Enunțul temei pentru proba practică:**

*Întocmiți un meniu pentru dejun simplu având la dispoziție următoarea listă de preparate: Mazăre cu carne de porc, Supă crema de cartofi, Ciorbă de salată, Ardei cu pastă de brânză, Tort de mere, Clătite cu gem. Realizați asocierea preparatului lichid cu o băutură și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit respectând condițiile de SSM și igienă.*

**Sarcini de lucru:**

1. Analizarea listei de preparate;
2. Conceperea meniului, respectând criteriile de întocmire, ordinea de servire și regulile gastronomice;
3. Asocierea băuturii corespunzătoare preparatului lichid;
4. Selectarea obiectelor de inventar;
5. Realizarea mise-en-place-ului;
6. Respectarea condițiilor de SSM și igienă;
7. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

**Pentru proba orală veți descrie modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.**

**Timp de lucru: 60 minute**

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru. (max. 20 p)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare.	10 p			
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max 50 p)	1. Întocmirea unui meniu pentru dejun simplu pe baza listei de preparate disponibile.	20 p			
		2. Asocierea corectă a preparatului lichid cu băutura.	10 p			
		3. Realizarea mise-en-place- ului pentru meniul întocmit.	15 p			
		4. Respectarea condițiilor de SSM și igienă	5 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>			<b>70 p</b>			
Nr. crt.	B. Criterii de evaluare a candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1	Prezentarea sarcinii realizate. (max 30p)	1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.	20 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ</b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL</b>						

**Întrebările Comisiei:**

<b>ÎNTREBARE</b>	<b>Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului</b>

**Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat:**

.....

.....

.....

.....

.....

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:

Admis	Cu punctajul final	100p – 95p	94,99p – 85p	84,99p – 75p	74,99p – 60p
	Cu calificativul	Excelent	Foarte bine	Bine	Satisfăcător

Respins  Cu punctajul final

Evaluatori  
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: \_\_\_\_\_

Evaluator 2: \_\_\_\_\_

Evaluator 3: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_