

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

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

Nr. crt.	Tema probei practice
1.	Serviți 2 (două) porții de “Supă cremă de mazăre” și debarasați masa, respectând regulile de servire în unitățile de alimentație.
2.	Serviți două porții de” Papanashi cu brânză de vaci” și recomandați o băutură adecvată, respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.
3.	Serviți ”Salată de fructe” pentru un cuplu, respectând regulile de servire și protocol. Debarasați masa.
4.	Serviți cafea și coniac pentru 2 (două) persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
5.	Serviți vin alb pentru două persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
6.	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.
7.	Serviți 4 porții de “Cașcaval pane” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă.
8.	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- ul în așteptare.
9.	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.
10.	Serviți 2 porții de prăjitură “București”, debarasați masa, respectând regulile de igienă ladesfacerea produselor în unitățile de alimentație. Recomandați și serviți o băutură adecvată desertului.
11.	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.
12.	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.

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: **Bucătar**

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

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.8. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

7.2.2. Stabilirea necesarului de materii prime, în funcție de numărul porțiilor.

7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.

7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatele culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini:

6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, sub supravegherea, în condiții de igienă și siguranță.

7.3.2. Respectarea principiilor dezvoltării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.

7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

Titlu temă pentru proba practică: Salate – Salată de țelină cu mere

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Salată de țelină cu mere* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 3 (trei) porții de preparat;
2. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a *Salatei de țelină cu mere*;
4. Montarea preparatului pentru a fi servit;
5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Pentru proba orală veți descrie modul de lucru pentru obținerea preparatului solicitat și veți descrie caracteristicile preparatului obținut.

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	1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea necesarului de materii prime pentru 3 porții de preparat, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Realizarea operațiilor tehnologice de obținere a <i>Salatei de țelină cu mere</i> .	20 p			
		3. Montarea preparatului în scopul servirii acestuia, respectându-se condițiile de igienă.	10 p			
		4. Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	5 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p			
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 și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea <i>Salatei de țelină cu mere</i> .	10 p			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai preparatului.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ			30 p			
PUNCTAJ TOTAL			100 p			
PUNCTAJ FINAL						

Întrebările Comisiei:

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

**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: **Bucătar**

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

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.8. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

7.2.2. Stabilirea necesarului de materii prime, în funcție de numărul porțiilor.

7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.

7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatele culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini:

6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, sub supravegherea, în condiții de igienă și siguranță.

7.3.2. Respectarea principiilor dezvoltării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.

7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

Titlu temă pentru proba practică: Salate – *Salată orientală de vară*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Salată orientală de vară* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 3 (trei) porții de preparat;
2. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a *Salată orientală de vară*;
4. Montarea preparatului pentru a fi servit;
5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Pentru proba orală veți descrie modul de lucru pentru obținerea preparatului solicitat și veți descrie caracteristicile preparatului obținut.

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 necesarului de materii prime pentru 3 porții de preparat, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă pentru obținerea preparatului.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Realizarea operațiilor tehnologice specifice de obținere a <i>Salatei orientale de vară</i> .	20 p			
		3. Montarea preparatului în scopul servirii acestuia, respectându-se condițiile de igienă.	10 p			
		4. Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	5 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p			
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 și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea <i>Salatei orientale de vară</i> .	10 p			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai preparatului.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ			30 p			
PUNCTAJ TOTAL			100 p			
PUNCTAJ FINAL						

Întrebările Comisiei:

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

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: **Bucătar**

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

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.8. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

7.2.2. Stabilirea necesarului de materii prime, în funcție de numărul porțiilor.

7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.

7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatele culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini:

6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, sub supravegherea, în condiții de igienă și siguranță.

7.3.2. Respectarea principiilor dezvoltării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.

7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

Titlu temă pentru proba practică: *Preparate pentru mic dejun – Omletă cu brânzeturi*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Omletă cu brânzeturi* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 3 (trei) porții de preparat;
2. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată, respectând condițiile de SSM și igienă;
3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a *Omletei cu brânzeturi*, respectând condițiile de SSM și igienă;
4. Montarea preparatului pentru a fi servit;
5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Pentru proba orală veți descrie modul de lucru pentru obținerea preparatului solicitat și veți descrie caracteristicile preparatului obținut.

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	1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea necesarului de materii prime pentru 3 porții de preparat, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă pentru obținerea <i>Omletei cu brânzeturi</i> .	10 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Realizarea operațiilor tehnologice de obținere a <i>Omletei cu brânzeturi</i> .	20 p			
		3. Montarea preparatului în scopul servirii acestuia, respectându-se condițiile de igienă.	10 p			
		4. Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	5 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p			
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 și coerentă a termenilor de specialitate în formularea și transmiterea mesajelor orale transmise.	10 p			
		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea <i>Omletei cu brânzeturi</i> .	10 p			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai preparatului.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ			30 p			
PUNCTAJ TOTAL			100 p			
PUNCTAJ FINAL						

Întrebările Comisiei:

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

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: **Bucătar**

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

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.8. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

7.2.2. Stabilirea necesarului de materii prime, în funcție de numărul porțiilor.

7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.

7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparatele culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini:

6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, sub supravegherea, în condiții de igienă și siguranță.

7.3.2. Respectarea principiilor dezvoltării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.

7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

Titlu temă pentru proba practică: *Preparate pentru mic dejun – Cașcaval pane*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Cașcaval pane* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 3 (trei) porții de preparat;
2. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a maionezei și a *Cașcavalului pane*;
4. Montarea preparatului pentru a fi servit;
5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Pentru proba orală veți descrie modul de lucru pentru obținerea preparatului solicitat și veți descrie caracteristicile preparatului obținut.

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	1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea necesarului de materii prime pentru 3 porții de preparat, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Realizarea operațiilor tehnologice de obținere a <i>Cașcavalului pane</i> .	20 p			
		3. Montarea preparatului în scopul servirii acestuia, respectându-se condițiile de igienă.	10 p			
		4. Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	5 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p			
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 și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea <i>Cașcavalului pane</i> .	10 p			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai preparatului.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ			30 p			
PUNCTAJ TOTAL			100 p			
PUNCTAJ FINAL						

Întrebările Comisiei:

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

**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: **Bucătar**

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

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

9.1.4. Identificarea materiilor prime necesare obținerii antrourilor și gustărilor.

9.1.5. Caracterizarea operațiilor de prelucrare primară și termică specifice obținerii antrourilor și gustărilor.

Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

9.2.6. Realizarea dozării materiilor prime necesare obținerii antrourilor și gustărilor, conform rețetei.

9.2.7. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor culinare servite ca antrouri și gustări.

9.2.8. Montarea preparatelor culinare servite ca antrouri și gustări respectând condițiile de calitate ale acestora.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini:

6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

9.3.3. Asumarea responsabilității respectării procesului de realizare a antrourilor și gustărilor, în condiții de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă.

9.3.4. Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru pentru montarea în condiții de calitate a gustărilor și antrourilor.

9.3.5. Manifestarea gândirii creative în procesul de comunicare și a dispoziției spre un dialog critic.

Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

Titlu temă pentru proba practică: *Gustări calde – Clătite cu carne de pui*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Clătite cu carne de pui* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 3 (trei) porții de preparat;
2. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a *Clătitelor cu carne de pui*;
4. Montarea preparatului pentru a fi servit;
5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Pentru proba orală veți descrie modul de lucru pentru obținerea preparatului solicitat și veți descrie caracteristicile preparatului obținut.

Timp de lucru: 120 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	1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea necesarului de materii prime pentru 3 porții de preparat, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Realizarea operațiilor tehnologice de obținere a <i>Clătitelor cu carne de pui</i> .	20 p			
		3. Montarea preparatului în scopul servirii acestuia, respectându-se condițiile de igienă.	10 p			
		4. Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	5 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p			
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 și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea <i>Clătitelor cu carne de pui</i> .	10 p			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai preparatului.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ			30 p			
PUNCTAJ TOTAL			100 p			
PUNCTAJ FINAL						

Întrebările Comisiei:

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

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: **Bucătar**

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

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

9.1.4. Identificarea materiilor prime necesare obținerii antreurilor și gustărilor.

9.1.5. Caracterizarea operațiilor de prelucrare primară și termică specifice obținerii antreurilor și gustărilor.

Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

9.2.6. Realizarea dozării materiilor prime necesare obținerii antreurilor și gustărilor, conform rețetei.

9.2.7. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor culinare servite ca antreuri și gustări.

9.2.8. Montarea preparatelor culinare servite ca antreuri și gustări respectând condițiile de calitate ale acestora.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini:

6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

9.3.3. Asumarea responsabilității respectării procesului de realizare a antreurilor și gustărilor, în condiții de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă.

9.3.4. Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru pentru montarea în condiții de calitate a gustărilor și antreurilor.

9.3.5. Manifestarea gândirii creative în procesul de comunicare și a dispoziției spre un dialog critic.

Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

Titlu temă pentru proba practică: *Antreuri calde – Spaghete bologneze*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Spaghete bologneze* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 3 (trei) porții de preparat;
2. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a *Spaghetelor bologneze*;
4. Montarea preparatului pentru a fi servit;
5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Pentru proba orală veți descrie modul de lucru pentru obținerea preparatului solicitat și veți descrie caracteristicile preparatului obținut.

Timp de lucru: 120 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	1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea necesarului de materii prime pentru 3 porții de preparat, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Realizarea operațiilor tehnologice de obținere a <i>Spaghetelor bologneze</i> .	20 p			
		3. Montarea preparatului în scopul servirii acestuia, respectându-se condițiile de igienă.	10 p			
		4. Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	5 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p			
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 și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea <i>Spaghetelor bologneze</i> .	10 p			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai preparatului.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ			30 p			
PUNCTAJ TOTAL			100 p			
PUNCTAJ FINAL						

Întrebările Comisiei:

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

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):

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: **Bucătar**

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

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

9.1.7. Caracterizarea materiilor prime necesare obținerii sortimentului de preparate lichide.

9.1.8. Descrierea operațiilor de obținere a preparatelor lichide.

9.1.9. Descrierea regulilor de montare și prezentare a preparatelor lichide.

Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

9.2.10. Efectuarea operațiilor de dozare a materiilor prime, conform rețetei.

9.2.11. Efectuarea operațiilor de obținere a preparatelor lichide.

9.2.12. Montarea preparatelor lichide în vasele de servire în condiții de calitate.

9.2.13. Prelucrarea informațiilor colectate pentru a fi folosite în mod sistematic și critic în activitatea proprie.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini:

6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

9.3.6. Implicarea activă și responsabilă în realizarea și montarea în vasele de servire a preparatelor lichide, cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă și PSI.

9.3.5. Manifestarea gândirii creative în procesul de comunicare și a dispoziției spre un dialog critic.

Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

Titlu temă pentru proba practică: *Preparate lichide – Supă cremă din cartofi*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Supă cremă din cartofi* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 3 (trei) porții de preparat;
2. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a *Supeii cremă din cartofi*;
4. Montarea preparatului pentru a fi servit;
5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Pentru proba orală veți descrie modul de lucru pentru obținerea preparatului solicitat și veți descrie caracteristicile preparatului obținut.

Timp de lucru: 90 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	1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea necesarului de materii prime pentru 3 porții de preparat, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Realizarea operațiilor tehnologice de obținere a <i>Supeii cremă din cartofi</i> .	20 p			
		3. Montarea preparatului în scopul servirii acestuia, respectându-se condițiile de igienă.	10 p			
		4. Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătărilor.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	5 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ			70 p			
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 și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea <i>Supeii cremă din cartofi</i> .	10 p			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai preparatului.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			30 p			
PUNCTAJ TOTAL			100 p			
PUNCTAJ FINAL						

Întrebările Comisiei:

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

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):

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: **Bucătar**

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

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

9.1.7. Caracterizarea materiilor prime necesare obținerii sortimentului de preparate lichide.

9.1.8. Descrierea operațiilor de obținere a preparatelor lichide.

9.1.9. Descrierea regulilor de montare și prezentare a preparatelor lichide.

Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

9.2.10. Efectuarea operațiilor de dozare a materiilor prime, conform rețetei.

9.2.11. Efectuarea operațiilor de obținere a preparatelor lichide.

9.2.12. Montarea preparatelor lichide în vasele de servire în condiții de calitate.

9.2.13. Prelucrarea informațiilor colectate pentru a fi folosite în mod sistematic și critic în activitatea proprie.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini:

6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

9.3.6. Implicarea activă și responsabilă în realizarea și montarea în vasele de servire a preparatelor lichide, cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă și PSI.

9.3.5. Manifestarea gândirii creative în procesul de comunicare și a dispoziției spre un dialog critic.

Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

Titlu temă pentru proba practică: *Preparate lichide – Supă cremă din mazăre*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Supă cremă din mazăre* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 3 (trei) porții de preparat;
2. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a *Supeii cremă din mazăre*;
4. Montarea preparatului pentru a fi servit;
5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Pentru proba orală veți descrie modul de lucru pentru obținerea preparatului solicitat și veți descrie caracteristicile preparatului obținut.

Timp de lucru: 90 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	1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea necesarului de materii prime pentru 3 porții de preparat, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Realizarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatului <i>Supă cremă din mazăre</i> .	20 p			
		3. Montarea preparatului în scopul servirii acestuia, respectându-se condițiile de igienă.	10 p			
		4. Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	5 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p			
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 și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea <i>Supei cremă din mazăre</i> .	10 p			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai preparatului.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ			30 p			
PUNCTAJ TOTAL			100 p			
PUNCTAJ FINAL						

Întrebările Comisiei:

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

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):

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: **Bucătar**

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

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

9.1.7. Caracterizarea materiilor prime necesare obținerii sortimentului de preparate lichide.

9.1.8. Descrierea operațiilor de obținere a preparatelor lichide.

9.1.9. Descrierea regulilor de montare și prezentare a preparatelor lichide.

Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

9.2.10. Efectuarea operațiilor de dozare a materiilor prime, conform rețetei.

9.2.11. Efectuarea operațiilor de obținere a preparatelor lichide.

9.2.12. Montarea preparatelor lichide în vasele de servire în condiții de calitate.

9.2.13. Prelucrarea informațiilor colectate pentru a fi folosite în mod sistematic și critic în activitatea proprie.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini:

6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

9.3.6. Implicarea activă și responsabilă în realizarea și montarea în vasele de servire a preparatelor lichide, cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă și PSI.

9.3.5. Manifestarea gândirii creative în procesul de comunicare și a dispoziției spre un dialog critic.

Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

Titlu temă pentru proba practică: *Preparate lichide – Ciorbă de perișoare (a la grecque)*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Ciorbă de perișoare* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 3 (trei) porții de preparat;
2. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a *Ciorbei de perișoare*;
4. Montarea preparatului pentru a fi servit;
5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Pentru proba orală veți descrie modul de lucru pentru obținerea preparatului solicitat și veți descrie caracteristicile preparatului obținut.

Timp de lucru: 120 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	1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea necesarului de materii prime pentru 3 porții de preparat, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Realizarea operațiilor tehnologice de obținerea preparatului <i>Ciorbă de perișoare</i> .	20 p			
		3. Montarea preparatului în scopul servirii acestuia, respectându-se condițiile de igienă.	10 p			
		4. Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	5 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p			
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 și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea <i>Ciorbei de perișoare</i> .	10 p			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai preparatului.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ			30 p			
PUNCTAJ TOTAL			100 p			
PUNCTAJ FINAL						

Întrebările Comisiei:

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

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: **Bucătar**

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

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

9.1.10. Descrierea materiilor prime necesare obținerii preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.

9.1.12. Caracterizarea sortimentului de preparate de bază, garnituri și salate.

9.1.13. Descrierea operațiilor de prelucrare primară și termică specifice obținerii preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.

9.1.14. Descrierea regulilor de montare a preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

9.2.14. Efectuarea dozării materiilor prime necesare pentru obținerea preparatelor de bază, garniturilor și salatelor, conform rețetelor.

9.2.15. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară și termică, corespunzătoare tehnologiilor de obținere a preparatelor de bază, a garniturilor și a salatelor.

9.2.16. Montarea preparatelor culinare de bază, a garniturilor și a salatelor în condiții de calitate.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini:

9.3.8. Implicarea activă și responsabilă în efectuarea operațiilor de dozare, prelucrare primară și termică, pentru obținerea preparatelor de bază, garniturilor și salatelor, folosind echipamente tehnologice adecvate, cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă și PSI.

9.3.9. Manifestarea creativității, responsabilității și rigurozității în montarea preparatelor culinare de bază, a garniturilor și a salatelor cu respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

Titlu temă pentru proba practică: *Preparate de bază – Mazăre cu carne de porc*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Mazăre cu carne de porc* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 3 (trei) porții de preparat;
2. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatului *Mazăre cu carne de porc*;
4. Montarea preparatului pentru a fi servit;
5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Pentru proba orală veți descrie modul de lucru pentru obținerea preparatului solicitat și veți descrie caracteristicile preparatului obținut.

Timp de lucru: 120 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	1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea necesarului de materii prime pentru 3 porții de preparat, în cantitățile menționate, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Realizarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatului <i>Mazăre cu carne de porc</i> .	20 p			
		3. Montarea preparatului în obiecte de inventar adecvate respectând condițiile de igienă.	10 p			
		4. Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	5 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p			
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 și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea preparatului <i>Mazăre cu carne de porc</i> .	10 p			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai preparatului.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ			30 p			
PUNCTAJ TOTAL			100 p			
PUNCTAJ FINAL						

Întrebările Comisiei:

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

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: **Bucătar**

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

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

9.1.10. Descrierea materiilor prime necesare obținerii preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.

9.1.12. Caracterizarea sortimentului de preparate de bază, garnituri și salate.

9.1.13. Descrierea operațiilor de prelucrare primară și termică specifice obținerii preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.

9.1.14. Descrierea regulilor de montare a preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

9.2.14. Efectuarea dozării materiilor prime necesare pentru obținerea preparatelor de bază, garniturilor și salatelor, conform rețetelor.

9.2.15. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară și termică, corespunzătoare tehnologiilor de obținere a preparatelor de bază, a garniturilor și a salatelor.

9.2.16. Montarea preparatelor culinare de bază, a garniturilor și a salatelor în condiții de calitate.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini:

9.3.8. Implicarea activă și responsabilă în efectuarea operațiilor de dozare, prelucrare primară și termică, pentru obținerea preparatelor de bază, garniturilor și salatelor, folosind echipamente tehnologice adecvate, cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă și PSI.

9.3.9. Manifestarea creativității, responsabilității și rigurozității în montarea preparatelor culinare de bază, a garniturilor și a salatelor cu respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

Titlu temă pentru proba practică: *Preparate de bază – Rizoto cu ficăței de pasăre*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Rizoto cu ficăței de pasăre* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 3 (trei) porții de preparat;
2. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatului *Rizoto cu ficăței de pasăre*;
4. Montarea preparatului pentru a fi servit;
5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Pentru proba orală veți descrie modul de lucru pentru obținerea preparatului solicitat și veți descrie caracteristicile preparatului obținut.

Timp de lucru: 120 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	1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea necesarului de materii prime pentru 3 porții de preparat, în cantitățile menționate, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Realizarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatului <i>Rizoto cu ficăței de pasăre</i> .	20 p			
		3. Montarea preparatului în obiecte de inventar adecvate respectând condițiile de igienă.	10 p			
		4. Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	5 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p			
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 și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea preparatului <i>Rizoto cu ficăței de pasăre</i> .	10 p			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai preparatului.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ			30 p			
PUNCTAJ TOTAL			100 p			
PUNCTAJ FINAL						

Întrebările Comisiei:

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

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):

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: **Bucătar**

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

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

9.1.10. Descrierea materiilor prime necesare obținerii preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.

9.1.12. Caracterizarea sortimentului de preparate de bază, garnituri și salate.

9.1.13. Descrierea operațiilor de prelucrare primară și termică specifice obținerii preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.

9.1.14. Descrierea regulilor de montare a preparatelor de bază, garniturilor și salatelor.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

9.2.14. Efectuarea dozării materiilor prime necesare pentru obținerea preparatelor de bază, garniturilor și salatelor, conform rețetelor.

9.2.15. Efectuarea operațiilor de prelucrare primară și termică, corespunzătoare tehnologiilor de obținere a preparatelor de bază, a garniturilor și a salatelor.

9.2.16. Montarea preparatelor culinare de bază, a garniturilor și a salatelor în condiții de calitate.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini:

9.3.8. Implicarea activă și responsabilă în efectuarea operațiilor de dozare, prelucrare primară și termică, pentru obținerea preparatelor de bază, garniturilor și salatelor, folosind echipamente tehnologice adecvate, cu respectarea normelor de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă și PSI.

9.3.9. Manifestarea creativității, responsabilității și rigurozității în montarea preparatelor culinare de bază, a garniturilor și a salatelor cu respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

Titlu temă pentru proba practică: *Preparate de bază – Ficat de porc cu ceapă și cartofi natur*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Ficat de porc cu ceapă și cartofi natur* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 3 (trei) porții de preparat;
2. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatului *Ficat de porc cu ceapă și cartofi natur*;
4. Montarea preparatului pentru a fi servit;
5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Pentru proba orală veți descrie modul de lucru pentru obținerea preparatului solicitat și veți descrie caracteristicile preparatului obținut.

Timp de lucru: 120 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	1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea necesarului de materii prime pentru 3 porții de preparat, în cantitățile menționate, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Realizarea operațiilor tehnologice de obținere a <i>Ficatului de porc cu ceapă și cartofi natur.</i>	20 p			
		3. Montarea preparatului în obiecte de inventar adecvate respectând condițiile de igienă.	10 p			
		4. Folosirea optimă a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	5 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			70 p			
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 și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea preparatului <i>Ficat de porc cu ceapă și cartofi natur.</i>	10 p			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai preparatului.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ			30 p			
PUNCTAJ TOTAL			100 p			
PUNCTAJ FINAL						

Întrebările Comisiei:

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

**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: _____