

Lista națională a temelor pentru proba practică

Calificarea profesională: Cofetar – patiser

Nr. crt.	Tema lucrării
1.	Realizați 3 porții de <i>Plăcinta cu brânză de vaci</i> și montați-le pentru servire.
2.	Realizați 3 porții de <i>Ștrudel cu brânză</i> și montați-le pentru servire.
3.	Realizați 3 porții de <i>Baclava cu mere și nuci</i> și montați-le pentru servire.
4.	Realizați 3 porții de <i>Baclava din foi de plăcintă cu nuci</i> și montați-le pentru servire.
5.	Realizați 300 g de <i>Globulețe cu cacao</i> și montați-le pentru servire.
6.	Realizați 6 bucăți de <i>Ecler cu cremă de vanilie</i> și montați-le pentru servire.
7.	Realizați 6 bucăți de <i>Chou a la creme</i> și montați-le pentru servire.
8.	Realizați 6 bucăți de <i>Plăcintă cu morcovi</i> și montați-le pentru servire.
9.	Realizați 6 bucăți de <i>Rondele cu gem</i> și montați-le pentru servire.
10.	Realizați 6 bucăți de <i>Tarte cu fructe</i> și montați-le pentru servire.
11.	Realizați 6 bucăți de <i>Gogoși fantezi</i> și montați-le pentru servire.
12.	Realizați 6 bucăți de <i>Gogoși cu marmeladă</i> și montați-le pentru servire.
13.	Realizați 6 bucăți de <i>Cornuri cu pastă de fructe</i> și montați-le pentru servire.
14.	Realizați 6 bucăți de <i>Cornuri cu rahat</i> și montați-le pentru servire.
15.	Realizați 6 bucăți de <i>Brânzoaice moldovenești</i> și montați-le pentru servire.
16.	Realizați 6 bucăți de <i>Covrigi polonezi</i> și montați-le pentru servire.
17.	Realizați 6 bucăți de <i>Savarină</i> și montați-le pentru servire.
18.	Realizați 6 bucăți de <i>Ruladă Diplomat</i> și montați-le pentru servire.
19.	Realizați 6 bucăți de <i>prăjitură Bucegi</i> și montați-le pentru servire.
20.	Realizați 6 bucăți de <i>prăjitură Indiene cu cremă de cacao</i> și montați-le pentru servire.
21.	Realizați 6 bucăți de <i>prăjitură Mascotă</i> și montați-le pentru servire.
22.	Realizați 300 g de fursecuri <i>Figaro</i> și montați-le pentru servire.
23.	Realizați 300 g de fursecuri <i>Baton cu chimen</i> și montați-le pentru servire.
24.	Realizați 300 g de fursecuri <i>Covrigi dulci</i> și montați-le pentru servire.
25.	Realizați 300 g de <i>Chec</i> și montați-le pentru servire.
26.	Realizați 300 g de <i>Paleuri cu jumătăți de nuci</i> și montați-le pentru servire.
27.	Realizați 300 g de <i>Fursecuri cu stafide</i> și montați-le pentru servire.
28.	Realizați 300 g de <i>Pricomigdale</i> și montați-le pentru servire.