

LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ

Calificarea profesională: Brutar – patiser - preparator produse fainoase

| Nr. crt. | Tema probei practice |
|----------|---|
| 1. | Realizați 10 bucăți din sortimentul „Croissante cu cremă de vanilie”, cu gramaj 100 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat tip foietaj |
| 2. | Realizați 10 bucăți din sortimentul „Ștrudel cu dovleac”, cu gramaj 100 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat tip foietaj. |
| 3. | Realizează 6 bucăți din sortimentul „Pâine împletită în trei”, cu gramaj 300 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat dospit |
| 4. | Realizează 20 bucăți din sortimentul „Mini Choux a la Creme”, cu gramaj 30 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat opărit |
| 5. | Realizează 10 bucăți din sortimentul „Eclere”, cu gramaj 100 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat opărit. |
| 6. | Realizează 20 bucăți din sortimentul „Minieclere”, cu gramaj 30 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat opărit. |
| 7. | Realizați 10 bucăți din sortimentul „Baclava din foi de plăcintă cu nuci”, cu gramaj 100 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat pentru foi de plăcintă. |
| 8. | Realizează 2 bucăți din sortimentul „Blat de tort colorat”, cu gramaj 1 kg/ buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid. |
| 9. | Realizează 6 bucăți din sortimentul „Chec cu nuci”, cu gramaj 250 g/ buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid. |
| 10. | Realizează un produs din sortimentul „Colac tradițional”, cu gramaj 1000 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat dospit |
| 11. | Realizează 10 bucăți din sortimentul „Corăbioare”, cu gramaj 80 g/ buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged. |
| 12. | Realizează 2 bucăți din sortimentul „Cozonac cu rahat”, cu gramaj 500 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat dospit. |
| 13. | Realizează 2 kg din sortimentul „Pișcoturi de șampanie”, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid. |
| 14. | Realizați 10 bucăți din sortimentul „Plăcintă cu brânză proaspătă și stafide”, cu gramaj 70 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat pentru foi de plăcintă. |
| 15. | Deservește cuptorul pentru coacerea a 12 bucăți „Pâine albă simplă de 0,300 kg/buc.” |

| | |
|-----|--|
| 16. | Deservește cuptorul pentru coacerea a 20 bucăți „Coji pentru eclere” cu lungimea de 10-12 cm |
| 17. | Deservește cuptorul pentru coacerea a 1 kg „Cornulețe cu rahat” |
| 18. | Deservește cuptorul pentru coacerea a 10 bucăți „Chec cu cacao de 0,500 kg/buc.” |
| 19. | Deservește cuptorul pentru coacerea a 2 kg „Covrigei fragezi cu mac și sare” |
| 20. | Ambalează 10 bucăți „Pâine albă simplă” de 0,300 kg/buc. în pungi de polietilenă |
| 21. | Ambalează în caserole din polistiren expandat, cu masa de 0,300 kg/caserolă, cantitatea de 2,0 kg de „Cornulețe cu rahat” |
| 22. | Ambalează 10 bucăți „Chec cu cacao” 0,500 kg feliat, în folie termocontractibilă |
| 23. | Ambalează cantitatea de aproximativ 2 kg „Covrigei fragezi cu mac și sare” în pungi de polietilenă cu masa de 0,100 kg/pungă |
| 24. | Prepară un sirop de zahăr de însiropat, după o rețetă dată |
| 25. | Prepară la cald o cremă ganaj, după o rețetă dată |
| 26. | Prepară 1 kg de barot granulat, conform unei rețete date, în vederea utilizării acestuia pentru acoperirea torturilor |
| 27. | Prepară 1 kg de glazură pe bază de albuș, după o rețetă dată |
| 28. | Prepară 1 kg de cremă de vanilie cu ou, după o rețetă dată |
| 29. | Realizați 10 bucăți din sortimentul „Plăcintă cu mere”, cu gramaj 80 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat pentru foi de plăcintă. |
| 30. | Realizează 10 bucăți din sortimentul „Rondele cu gem”, cu gramaj 100 g/ buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged. |
| 31. | Realizează 10 bucăți din sortimentul „Tarte cu fructe din compot”, cu gramaj 120 g/ buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged. Prezintă operațiile din faza de preparare a aluatului fraged și indică normele de igienă și protecție a muncii specifice acestor operații. |