

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE

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: OMEC 3257/ 19.02.2004; OMEC 4706 / 29.07.2005

Competențe/ Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

1. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate;
2. Asigură ordinea și curățenia la locul de muncă;
3. Obține semipreparate culinare;
4. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă;
5. Formulează opinii personale pe o temă dată.

Titlu temă pentru proba practică: *Semipreparate / sosuri – Sosul de maioneză și derivatele sale*

Enunțul temei pentru proba practică: Preparați 500 g *sos de maioneză*. Transformați câte 100 g de sos în variantele *remulade*, *tartar* și *chantilly* și montați cele 4 (patru) sosuri în obiectele de inventar adecvate.

Sarcini de lucru:

1. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru sosurile precizate în cantitățile indicate, folosind rețetarul de bucătărie;
2. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
3. Efectuarea operațiilor tehnologice specifice de obținere a sosurilor menționate
4. Montarea sosurilor în obiecte de inventar adecvate;
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 semipreparatelor solicitate și veți descrie caracteristicile semipreparatelor obținute.

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 sosurile precizate, 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>Sosului de maioneză și a derivatelor remulad, tartar, chantilly</i> .	20 p			
		3. Montarea sosurilor 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			

Anexa nr. 4 la Metodologia de organizare și desfășurare a examenului de certificare a calificării profesionale pentru absolvenții învățământului profesional cu durata de 3 ani.

		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea <i>Sosului de maioneză și a derivatelor remulad, tartar, chantilly.</i>	10 p			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai semipreparatelor.	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
-----------	--

Anexa nr. 4 la Metodologia de organizare și desfășurare a examenului de certificare a calificării profesionale pentru absolvenții învățământului profesional cu durată de 3 ani.

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	Sătisfăcător

Respins		Cu punctajul final	
----------------	--	---------------------------	--

Evaluatori
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: _____

Evaluator 2: _____

Evaluator 3: _____

Data: _____