

Lista națională a temelor pentru proba practică

Calificarea profesională: Bucătar

Nr. crt.	Tema probei practice	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
1.	Preparați 500 g <i>sos de maioneză</i> . Transformați câte 100 g de sos în variantele <i>remulade, tartar și chantilly</i> și montați cele 4 sosuri în obiecte de inventar adecvate.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, cuțit, storcător de lămâie, castroane inoxidabile, linguri de lemn, palete, tel, sosiere. 2. Materii prime și auxiliare: ulei, lămâie/suc de lămâie, ouă, sare, castraveți murați, pătrunjel verde, tarhon verde, muștar, oțet, piper măcinat, ceapă verde, ardei gras, frișcă lichidă.
2.	Realizați 3 porții de <i>Salată de țelină cu mere</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, blat de lemn, cuțite, răzătoare, castroane, linguri, palete, storcător de lămâie, salatiere/cupe, platou. 2. Materii prime și auxiliare: țelină, mere, lămâie, ouă, ulei, smântână, sare.
3.	Realizați 3 porții de <i>Salată a la rousse</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, blat de lemn, cuțite, răzătoare, castroane, linguri, palete, storcător de lămâie, salatiere/cupe, platou. 2. Materii prime și auxiliare: cartofi, morcovi, mazăre conservată, lămâie, ouă, ulei, muștar, sare, piper, pătrunjel verde.
4.	Realizați 3 porții de <i>Salată orientală de vară</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, aragaz / mașină de gătit, cratiță, blat de lemn, cuțite, răzătoare, castroane, linguri, palete, storcător de lămâie, salatiere/raviere, platou. 2. Materii prime și auxiliare: cartofi, ceapă, castraveți, ardei gras, măsline, pătrunjel verde, roșii proaspete, ouă, ulei, oțet, piper, sare.
5.	Realizați 3 porții de <i>Omletă cu brânzeturi</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vas gradat, blat de lemn, cuțite, tel, furculițe, răzătoare, castroane, linguri, tigaie, farfurie / platou. 2. Materii prime și auxiliare: ouă, brânză, ulei, sare.
6.	Realizați 3 porții de <i>Cașcaval pane</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vas gradat, blat de lemn, cuțite, tel, furculițe, răzătoare, sită, castroane, linguri, tigaie, farfurii / platou. 2. Materii prime și auxiliare: cașcaval, ouă, făină, pesmet, ulei, sare.
7.	Realizați 3 porții de <i>Legume (ardei și castraveți) și ouă umplute cu pastă de brânză</i> și montați-le pentru servire	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, aragaz / mașină de gătit, cratiță, mixer, blat de lemn, cuțite, sită fină, castroane, linguri, palete, poș cu șprîț, platou. 2. Materii prime și auxiliare: castraveți, ardei gras, ouă, telemea de oaie, brânză proaspătă de vaci, măsline, unt, smântână, ceapă verde, muștar, roșii proaspete, boia de ardei dulce, frunze de salată, sare.

Nr. crt.	Tema probei practice	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
8.	Realizați 3 porții de <i>Chifteluțe speciale</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, mașină de tocat / robot de bucătărie; aragaz / mașină de gătit, blat de lemn, cuțite, răzătoare, sită, castroane, linguri, tigaie, platou, farfurie. 2. Materii prime și auxiliare: carne de vită, carne de porc, ceapă, cartofi, ouă, pătrunjel verde, piper măcinat, sare, făină, ulei/untură.
9.	Realizați 3 porții de <i>Tarte cu brânză</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vas gradat, robot de bucătărie, castroane / boluri, forme de tarte, mașină de gătit / cuptor, cratiță, cuțite, răzătoare, sită, linguri, platou, farfurie. 2. Materii prime și auxiliare: făină, ouă, unt, sare, brânză, mărar, griș, lapte, cașcaval.
10.	Realizați 3 porții de <i>Clătite cu carne de pui</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vas gradat, robot de bucătărie, castroane / boluri, tigaie, mașină de gătit / cuptor, cratiță, cuțite, răzătoare, sită, linguri, platou, farfurie / platou. 2. Materii prime și auxiliare: făină, ouă, lapte, ulei, unt, sare, carne de pui, pătrunjel verde, piper, smântână, cașcaval.
11.	Realizați 3 porții de <i>Budincă cu macaroane și șuncă</i> și montați preparatul pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, blat de lemn, cuțite, castroane, răzătoare, strecurătoare / sită, tavă pentru coacere, farfurii / platou. 2. Materii prime și auxiliare: macaroane, șuncă, făină, ouă, lapte, sare, piper, margarină, cașcaval.
12.	Realizați 3 porții de <i>Spaghete bologneze</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, blat de lemn, cuțite, palete, cratiță, castroane, răzătoare, strecurătoare / sită, tavă pentru coacere, farfurii / platou. 2. Materii prime și auxiliare: spaghete, carne de porc / vită, ciuperci, ceapă, făină, sos tomat, vin, supă, ulei, unt, cașcaval, sare.
13.	Realizați 3 porții de <i>Pizza bologneză</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, blat de lemn, cuțite, palete, cratiță, castroane, răzătoare, sită, tavă / forme pentru coacere, farfurii / platou. 2. Materii prime și auxiliare: pentru aluat: făină, drojdie, ulei, sare; pentru sos: pastă tomate, ceapă, morcov, făină, ulei, unt, zahăr, cimbru, piper, sare; adaosuri: salam, ciuperci, ouă.
14.	Realizați 3 porții de <i>Supă cremă din cartofi</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuțite, palete, cratiță, oală, castroane, răzătoare, sită, cuptor, tavă pentru rumenire, bol / ceașcă / supieră. 2. Materii prime și auxiliare: cartofi, ceapă, unt / margarină, supă de oase, ouă, făină, lapte, pâine, sare.
15.	Realizați 3 porții de <i>Supă cremă din mazăre</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuțite, palete, cratiță, oală, castroane, răzătoare, sită, cuptor, tavă pentru rumenire, bol / ceașcă / supieră. 2. Materii prime și auxiliare: mazăre, ceapă, unt / margarină, supă de oase, ouă, făină, lapte, pâine, sare.
16.	Realizați 3 porții de <i>Ciorbă de perișoare</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuțite, palete, cratiță, oală, castroane, răzătoare, sită, cuptor, storcător de lămâie, bol / ceașcă / supieră.

Nr. crt.	Tema probei practice	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
		2. Materii prime și auxiliare: rădăcinoase, ceapă, carne tocată, orez, ouă, făină, smântână, lămâie, pătrunjel verde, mărar, sare.
17	Realizați 3 porții de <i>Mămăligă cu brânză și ouă</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, linguri, cuțite, palete, cratiță, tavă, castroane, răzătoare, sită, cuptor, farfurii. 2. Materii prime și auxiliare: mălai, ouă, cașcaval, brânză, margarină, sare.
18	Realizați 3 porții de <i>Crap (stavrid) prăjit</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, linguri, cuțite, palete, tigaie, castroane, sită, platou / farfurii. 2. Materii prime și auxiliare: crap (stavrid), făină, boia, ulei, lapte, lămâie, sare.
19	Realizați 3 porții de <i>Ciuperci cu sos de smântână</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, blat de lemn, cuțite, castroane, cratițe, linguri, palete, sită, legumiere, farfurii. 2. Materii prime și auxiliare: ciuperci, margarină, făină, lapte, smântână, sare.
20	Realizați 3 porții de <i>Conopidă cu sos de smântână</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, blat de lemn, cuțite, castroane, cratițe, linguri, palete, sită, legumiere, farfurii. 2. Materii prime și auxiliare: conopidă, margarină, făină, lapte, smântână, sare.
21	Realizați 3 porții de <i>Iahnie de cartofi</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, blat de lemn, cuțite, castroane, cratiță, linguri, legumiere, farfurii. 2. Materii prime și auxiliare: cartofi, ceapă, pătrunjel verde, ulei, boia de ardei dulce, pastă de tomate, sare.
22	Realizați 3 porții de <i>Ghiveci de legume</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, blat de lemn, cuțite, răzătoare, castroane, cratiță, vas pentru coacere, linguri, deschizător conserve, legumiere / farfurii / platou. 2. Materii prime și auxiliare: cartofi, ceapă, morcovi, țelină rădăcină, pătrunjel rădăcină, ardei gras, varză albă, mazăre conservă, fasole verde conservă, ulei, boia de ardei dulce, pastă de tomate, roșii în bulion, piper, vin alb, sare
23	Realizați 3 porții de <i>Ardei umpluți cu orez</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, blat de lemn, cuțite, răzătoare, castroane, cratiță, vas pentru coacere, linguri, deschizător conserve, farfurii / platou. 2. Materii prime și auxiliare: ardei gras, ceapă, păstârnac și pătrunjel rădăcină, orez, ulei, boia de ardei dulce, pastă de tomate, roșii în bulion, piper boabe, piper măcinat, zahăr, pătrunjel și mărar verde, sare.
24	Realizați 3 porții de <i>Fasole verde cu carne de vită</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, blat de lemn, cuțite, răzătoare, castroane, cratiță, linguri, deschizător conserve, farfurii / platou.

Nr. crt.	Tema probei practice	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
		2. Materii prime și auxiliare: carne de vită, fasole verde proaspătă sau conservată, ceapă, făină, ulei, boia de ardei dulce, pastă de tomate, roșii proaspete sau în bulion, pătrunjel și mărar verde, usturoi, sare.
25	Realizați 3 porții de <i>Mazăre cu carne de porc</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, blat de lemn, cuțite, răzătoare, castroane, cratiță, linguri, deschizător conserve, farfurii / platou. 2. Materii prime și auxiliare: carne de porc, mazăre proaspătă sau conservată, ceapă, făină, ulei, piper, pastă de tomate, roșii proaspete sau în bulion, mărar verde, zahăr, sare.
26	Realizați 3 porții de <i>Escalop din carne de porc cu sos de vin și piure de cartofi</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuțite, linguri, palete, planșetă de lemn, ciocan de bătut, sită, tigaie, cratiță, castroane, farfurie / platou. 2. Materii prime și auxiliare: carne de porc (pulpă / spată), făină, ulei, cartofi, lapte, unt, sos brun, vin roșu, sare.
27	Realizați 3 porții de <i>Chiftelele marinate</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, mașină de tocat / robot de bucătărie; aragaz / mașină de gătit, blat de lemn, cuțite, răzătoare, sită, castroane, linguri, tigaie, platou, farfurie. 2. Materii prime și auxiliare: carne de vită, carne de porc, ceapă, cartofi, ouă, pătrunjel verde, morcovi, țelină, pastă de tomate, foi de dafin, oțet, piper măcinat, sare, făină, ulei/untură.
28	Realizați 3 porții de <i>Musaca de cartofi</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de tocat, mașină de gătit, cuptor, cuțite, linguri, sită, răzătoare, cratiță, castroane, tavă pentru gratinare, farfurii / platou. 2. Materii prime și auxiliare: carne de vită, ceapă, untură / ulei, ouă, cartofi, făină, lapte, piper, pătrunjel verde, cașcaval, sare.
29	Realizați 3 porții de <i>Ostropel din carne de pui</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuțite, linguri, palete, cratiță, oală, castroane, farfurii. 2. Materii prime și auxiliare: carne de pui, ceapă, morcovi, cartofi, usturoi, ulei, supă de pasăre, pastă de tomate, vin, pătrunjel verde, sare.
30	Realizați 3 porții de <i>Ciulama de pui cu mămliguță</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuțite, linguri, palete, cratiță, oală, castroane, farfurii. 2. Materii prime și auxiliare: carne de pui, ceapă, morcovi, țelină, făină, ulei, mălai, sare.
31	Realizați 3 porții de <i>Rizoto cu ficăței de pasăre</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuțite, linguri, răzătoare, cratiță, castroane, farfurii / platou. 2. Materii prime și auxiliare: ficăței de pasăre, ceapă, morcovi, țelină rădăcină, ulei, orez, făină, pastă de tomate, vin alb, supă de pasăre, piper, cașcaval, sare.
32	Realizați 3 porții de <i>Ficat de porc cu ceapă și cartofi natur</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuțite, linguri, răzătoare, cratiță, castroane, farfurii / platou. 2. Materii prime și auxiliare: ficat de porc, ceapă, cartofi, ulei, făină, piper, pătrunjel verde, sare.

Nr. crt.	Tema probei practice	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
33	Realizați 3 porții de <i>Pește prăjit cu sos meuniere și cartofi natur</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuțite, linguri, palete, tigaie, cratiță, castroane, farfurie. 2. Materii prime și auxiliare: crap / caras / păstrăv, lapte, făină, ulei, cartofi, unt, capere, piper, pătrunjel verde, lămâie, sare.
34	Realizați 3 porții de <i>Tochitură cu mămliguță</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuțite, linguri, palete, piuliță, planșetă de lemn, tigaie, cratiță, castroane, farfurie / platou. 2. Materii prime și auxiliare: carne de porc (pulpă / spată), ulei, usturoi, vin roșu, mălai, sare.
35	Realizați 3 porții de <i>Șnițel parizian cu cartofi duchesse</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, cuțite, furculițe, tel, linguri, batșnițel, paletă, planșetă de lemn, tigaie, tavă pentru cuptor, cratiță, castroane, poș cu șpriț, farfurie / platou. 2. Materii prime și auxiliare: carne de porc, făină, ouă, ulei, cartofi, nucșoară, piper, sare.
36	Realizați 3 porții de <i>Șnițel pane cu pilaf de orez</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, cuțite, furculițe, tel, linguri, batșnițel, paletă, planșetă de lemn, tigaie, tavă pentru cuptor, cratiță, castroane, poș cu șpriț, farfurie / platou. 2. Materii prime și auxiliare: carne de porc, făină, pesmet, ouă, ulei, orez, ceapă, piper, pătrunjel verde, sare.
37	Realizați 3 porții de <i>Budincă de orez cu mere</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, cuțite, linguri, răzătoare, cratiță, castroane, tel, tavă pentru copt, farfurii. 2. Materii prime și auxiliare: orez, lapte, mere, zahăr, scorțișoară, ouă, vanilie, zahăr vanilat, margarină, pesmet, sare.
38	Realizați 3 porții de <i>Papanași cu gem</i> și montați-le pentru servire	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, linguri, tigaie, castroane, tel, paletă, clește, sită, farfurii. 2. Materii prime și auxiliare: făină, zahăr, brânză de vaci, ouă, griș, bicarbonat de sodiu, răzătură de lămâie, ulei, zahăr farin, gem, smântână, sare.
39	Realizați 3 porții de <i>Cremă de zahăr caramel</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, linguri, forme pentru coacere, castroane, tel, paletă, farfurioare / platou. 2. Materii prime și auxiliare: ouă, zahăr, lapte.
40	Realizați 3 porții de <i>Clătite cu dulceață</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, linguri, tigaie, castroane, tel, sită, polonic / luș, farfurii. 2. Materii prime și auxiliare: făină, ouă, zahăr vanilat, ulei, zahăr farin, dulceață, sare.