

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 candidatului: _____

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 preparate servite ca desert;
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: *Dulciuri de bucătărie – Cremă de zahăr caramel*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Cremă de zahăr caramel* 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 *Cremă de zahăr caramel*;
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, 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>Cremă de zahăr caramel</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 | | | |

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.

| | | | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--------------|--|--|--|
| | | 2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea preparatului <i>Cremă de zahăr caramel</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 | Sătisfăcător |
| | | | | | |

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

Evaluatori
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: _____

Evaluator 2: _____

Evaluator 3: _____

Data: _____