

**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 preparate servite ca antreuri și gustări;
4. Aranjează preparatele în vederea servirii;
5. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă;
6. Formulează opinii personale pe o temă dată.

**Titlu temă pentru proba practică: *Antreuri calde – Pizza bologneză***

**Enunțul temei pentru proba practică:** Realizați 3 porții de *Pizza bologneză* 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 *Pizza bologneză*;
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: 120 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, 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>Pizza bologneză</i> .	20 p			
		3. Montarea preparatului în scopul servirii acestuia, respectându-se 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.

		<b>2.</b> Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea preparatului <i>Pizza bologneză</i> .	10 p			
		<b>3.</b> Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai preparatului.	10 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL</b>						

**Întrebările Comisiei:**

<b>ÎNTREBARE</b>	<b>Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului</b>

**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:**

<b>Admis</b>	<b>Cu punctajul final</b>	<b>100p – 95p</b>	<b>94,99p – 85p</b>	<b>84,99p – 75p</b>	<b>74,99p – 60p</b>
	<b>Cu calificativul</b>	<b>Excelent</b>	<b>Foarte bine</b>	<b>Bine</b>	<b>Sătisfăcător</b>

<b>Respins</b>		<b>Cu punctajul final</b>	
----------------	--	---------------------------	--

**Evaluatori**  
(numele, prenumele și semnătura):

**Președinte de comisie**  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: \_\_\_\_\_

Evaluator 2: \_\_\_\_\_

Evaluator 3: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_