

**MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**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: **Cofetar – patiser**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe:**

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

9.1.11. Clasificarea sortimentului de fursecuri din aluaturi.

9.1.12. Descrierea fazelor procesului tehnologic de obținere a fursecurilor din aluaturi.

9.1.13. Prezentarea caracteristicilor de calitate ale fursecurilor din aluaturi.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

**Abilități:**

9.2.15. Verificarea semipreparatelor și adaosurilor utilizate la obținerea fursecurilor din aluat.

9.2.16. Obținerea sortimentelor de fursecuri din aluat, respectând tehnologiile specifice.

9.2.14. Formularea și exprimarea propriilor păreri oral sau în scris, într-un mod convingător, adecvat contextului.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

**Atitudini:**

6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

9.3.8. Manifestarea rigurozității, atenției și responsabilității în realizarea fursecurilor din aluaturi, în condiții ergonomice, de igienă, siguranță și securitate în muncă.

9.3.9. Împărtășirea noilor achiziții obținute prin activitățile de documentare, colegilor de echipă  
Colaborarea cu membrii echipei, pentru asigurarea unui climat optim de muncă.

7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

**Titlu temă pentru proba practică: *Fursecuri – Covrigi dulci***

**Enunțul temei pentru proba practică:** Realizați 300 g de fursecuri *Covrigi dulci* și montați-le pentru servire.

**Sarcini de lucru:**

1. Organizarea locului de muncă;
2. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 300 g de produs;
3. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a produsului *Covrigi dulci*;
5. Montarea produsului pentru a fi servit;
6. 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, în cantitățile menționate, pe baza rețetarului, pentru obținerea sortimentului de fursecuri.	10 p			
		2. Selectarea ustensilelor, echipamentelor și vaselor necesare.	5 p			
		3. Pregătirea eficientă a locului de muncă, pentru obținerea produsului.	5 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a produsului <i>Covrigi dulci</i> .	20 p			
		3. Montarea produsului în obiecte de inventar adecvate respectând condițiile de igienă.	10 p			
		4. Efectuarea curățeniei la locul de muncă.	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			
		2. Argumentarea corectă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea produsului <i>Covrigi dulci</i> .	10 p			
		3. Caracterizarea produsului obținut, <i>Covrigi dulci</i> , din punct de vedere al indicilor de calitate ai acestuia.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ			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:**

<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>Satisfăcător</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: \_\_\_\_\_