

**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: \_\_\_\_\_

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. Participă la întocmirea meniului
2. Servește preparate și băuturi pentru dejun
3. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă
4. Aplică normele de calitate în domeniul de activitate
5. Oferă clienților servicii corespunzătoare standardelor.
6. Își asumă responsabilitatea față de sarcina primită

**Titlu temă pentru proba practică: *Meniu pentru dejun semicomplet***

**Enunțul temei pentru proba practică:**

*Întocmiți un meniu pentru dejun semicomplet, realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.*

**Sarcini de lucru:**

1. Conceperea meniului pentru dejun semicomplet, respectând criteriile de întocmire, ordinea de servire și regulile gastronomice;
2. Asocierea băuturilor corespunzătoare preparatelor din meniu;
3. Selectarea obiectelor de inventar;
4. Realizarea mise-en-place-ului;
5. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

**Pentru proba orală veți descrie modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.**

**Timp de lucru: 60 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	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea structurii meniului pentru dejun semicomplet.	10 p			
		2. Stabilirea obiectelor de inventar necesare efectuării mise-en-place-ului.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Întocmirea unui meniu pentru dejun semicomplet.	20 p			
		2. Asocierea corectă a preparatelor cu băuturi.	15 p			
		3. Realizarea mise-en-place-ului pentru meniul întocmit.	15 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	Prezentarea sarcinii realizate (max. 30 p)	1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.	20 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			30 p			
PUNCTAJ TOTAL			100 p			
PUNCTAJ FINAL						

**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):

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_