

**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 nr. 3257/ 19.02.2004; OMEC nr. 4706 / 29.07.2005

Competențe/ Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

1. Utilizează sisteme de servire specifice activității
2. Servește preparate de bază
3. Formulează opinii personale pe o temă dată
4. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă
5. Aplică normele de calitate în domeniul de activitate

**Titlu temă pentru proba practică: *Servirea preparatelor din pește***

**Enunțul temei pentru proba practică:** *Serviți la farfurie “Păstrăv la grătar cu cartofi natur și sos de lămâie”, pentru trei persoane, debarasați masa la care s-a efectuat servirea, respectând condițiile de SSM și igienă. Recomandați și serviți o băutură adecvată preparatului.*

**Sarcini de lucru:**

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii preparatului;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii;
3. Servirea preparatului din pește la farfurie, conform regulilor de servire;
4. Recomandarea și servirea unei băuturi adecvată preparatului din pește;
5. Debarasarea mesei;
6. Respectarea condițiilor de SSM și igienă;
7. 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**

**Anexa nr. 4** la Metodologia de organizare și desfășurare a examenului de certificare a calificării profesionale pentru absolvenții învățământului profesional cu durata de 3 ani.

| 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.<br>(max. 20 p) | 1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare.   | 10 p                       |                 |             |             |
|                                   |  | 2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire.   | 10 p                       |                 |             |             |
| 2                                 | Realizarea sarcinii de lucru.<br>(max 50 p)                | 1. Completarea mise–en–place– ului cu obiecte de inventar necesare servirii ”Păstrăvului la grătar cu cartofi natur și sos de lamâie” la farfurie, pentru trei persoane, conform regulilor de servire. | 10 p                       |                 |             |             |
|                                   |  | 2. Servirea preparatului din pește la farfurie, conform regulilor de servire.  | 15 p                       |                 |             |             |
|                                   |  | 3. Recomandarea și servirea băuturii adecvate preparatului din pește.  | 10 p                       |                 |             |             |
|                                   |  | 4. Debarasarea mesei.  | 10 p                       |                 |             |             |
|                                   |  | 5. Respectarea condițiilor de SSM și igienă.   | 5 p                        |                 |             |             |
|                                   |  | <b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>  |                            |                 | <b>70 p</b> |             |
| 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.<br>(max 30p)               | 1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.  | 10 p                       |                 |             |             |
|                                   |  | 2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.  | 20 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<br/>răspunsurile la întrebări ale<br/>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: \_\_\_\_\_