

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 de bază*

Enunțul temei pentru proba practică: *Serviți 3 porții de “Chifteluțe marinate” la legumieră, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.*

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 preparatului;
3. Servirea preparatului la legumieră, conform regulilor de servire;
4. Debarasarea mesei;
5. Refacerea mise-en-place-ului în așteptare;
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. (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. (max 50 p)	1. Completarea mise–en–place– ului cu obiecte de inventar necesare servirii a trei porții de “ <i>Chifteluțe marinate</i> ”, conform regulilor de servire.	15 p			
		2. Servirea preparatului “ <i>Chifteluțe marinate</i> ” la legumieră.	15 p			
		3. Debarasarea mesei.	5 p			
		4. Refacerea mise–en– place- ului în așteptare.	10 p			
		5. Respectarea condițiilor de SSM și igienă.	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	Prezentarea sarcinii realizate. (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			
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: _____