

**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. Servește băuturi alcoolice și nealcoolice
2. Utilizează sistemele de servire specifice activității
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: *Servirea coniacului***

**Enunțul temei pentru proba practică:**

*Serviți coniac pentru două persoane de sex opus, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.*

**Sarcini de lucru:**

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii;
2. Servirea coniacului pentru două persoane;
3. Debarasarea mesei;
4. Respectarea regulilor de servire și protocol;
5. Respectarea condițiilor de SSM și igienă;
6. 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 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. Realizarea mise-en-place-ului în așteptare.	10 p			
		2. Completarea/ debarasarea mise-en-place- ului cu obiectele de inventar necesare servirii coniacului.	10 p			
		3. Servirea coniacului, respectând regulile de servire și protocol.	20 p			
		4. Debarasarea mesei.	5 p			
		5. Respectarea regulilor specifice de 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 (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			
<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: \_\_\_\_\_