

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. Participă la întocmirea meniului
2. Servește preparate și băuturi pentru dejun
3. Formulează opinii personale pe o temă dată
4. Oferă clienților servicii corespunzătoare standardelor
5. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă
6. Aplică normele de calitate în domeniul de activitate

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

Enunțul temei pentru proba practică:

Întocmiți un meniu pentru dejun simplu având la dispoziție următoarea listă de preparate: Mazăre cu carne de porc, Supă crema de cartofi, Ciorbă de salată, Ardei cu pastă de brânză, Tort de mere, Clătite cu gem. Realizați asocierea preparatului lichid cu o băutură și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit respectând condițiile de SSM și igienă.

Sarcini de lucru:

1. Analizarea listei de preparate;
2. Conceperea meniului, respectând criteriile de întocmire, ordinea de servire și regulile gastronomice;
3. Asocierea băuturii corespunzătoare preparatului lichid;
4. Selectarea obiectelor de inventar;
5. Realizarea mise-en-place-ului;
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. Întocmirea unui meniu pentru dejun simplu pe baza listei de preparate disponibile.	20 p			
		2. Asocierea corectă a preparatului lichid cu băutura.	10 p			
		3. Realizarea mise-en-place- ului pentru meniul întocmit.	15 p			
		4. 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: _____