

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 complet*

Enunțul temei pentru proba practică: *Întocmiți un meniu pentru dejun complet având la dispoziție următoarea listă de preparate: Antricot de vită cu ciuperci, Escalop de porc cu cartofi natur, Plachie de stavrid, Supă crema de legume, Saramura de crap, Ciorbă de burtă, Roșii umplute cu pastă de vinete, Tartine cu icre, Tort de ciocolată, Înghețată de vanilie, Clătite cu gem, Papanashi cu dulceață, Ciuperci umplute. Realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.*

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 preparatelor din meniu;
4. Selectarea obiectelor de inventar;
5. Realizarea mise-en-place-ului;
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

Anexa nr. 4 la Metodologia de organizare și desfășurare a examenului de certificare a calificării profesionale pentru absolvenții învățământului profesional cu durată 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. Analizarea listei de preparate culinare.	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 complet pe baza listei de preparate disponibile	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:

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: _____