

**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 băuturile alcoolice și nealcoolice
3. Servește preparate și băuturi pentru mic dejun
4. Formulează opinii personale pe o temă dată
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: *Servirea ceaiului***

**Enunțul temei pentru proba practică:** *Pentru meniul format din unt, gem de caise, chifle și ceai de fructe de pădure, realizați servirea ceaiului preparat la ceainic, pentru patru persoane, respectând condițiile de SSM și igienă.*

**Sarcini de lucru:**

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare realizării mise-en-place-ului;
2. Realizarea mise-en-place-ului conform meniului dat;
3. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii ceaiului;
4. Servirea ceaiului preparat, la ceainic;
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.**

**Temp 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. Realizarea mise-en-place-ului conform meniului dat.	15 p			
		2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar complementare necesare servirii ceaiului.	10 p			
		3. Servirea ceaiul preparat, la ceainic pentru patru persoane.	15 p			
		4. Debarasarea mesei.	5 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:**

<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: \_\_\_\_\_