

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

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: **Bucătar**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

9.1.4. Identificarea materiilor prime necesare obținerii antreurilor și gustărilor.

9.1.5. Caracterizarea operațiilor de prelucrare primară și termică specifice obținerii antreurilor și gustărilor.

Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

9.2.6. Realizarea dozării materiilor prime necesare obținerii antreurilor și gustărilor, conform rețetei.

9.2.7. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor culinare servite ca antreuri și gustări.

9.2.8. Montarea preparatelor culinare servite ca antreuri și gustări respectând condițiile de calitate ale acestora.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini:

6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

9.3.3. Asumarea responsabilității respectării procesului de realizare a antreurilor și gustărilor, în condiții de dezvoltare durabilă, igienă, siguranță și securitate în muncă.

9.3.4. Colaborarea cu colegii în scopul îndeplinirii sarcinilor de lucru pentru montarea în condiții de calitate a gustărilor și antreurilor.

9.3.5. Manifestarea gândirii creative în procesul de comunicare și a dispoziției spre un dialog critic.

Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

Titlu temă pentru proba practică: *Gustări calde – Clătite cu carne de pui*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Clătite cu carne de pui* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 3 (trei) porții de preparat;
2. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a *Clătitelor cu carne de pui*;
4. Montarea preparatului pentru a fi servit;
5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Pentru proba orală veți descrie modul de lucru pentru obținerea preparatului solicitat și veți descrie caracteristicile preparatului obținut.

Timp de lucru: 120 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	1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea necesarului de materii prime pentru 3 porții de preparat, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Realizarea operațiilor tehnologice de obținere a <i>Clătitelor cu carne de pui</i> .	20 p			
		3. Montarea preparatului în scopul servirii acestuia, respectându-se condițiile de igienă.	10 p			
		4. Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice bucătăriilor.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	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	1. Prezentarea sarcinii realizate (max. 30 p)	1. Utilizarea corectă și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea <i>Clătitelor cu carne de pui</i> .	10 p			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai preparatului.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ			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	Satisfăcător

Respins		Cu punctajul final	
----------------	--	-----------------------------------	--

Evaluatori
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: _____

Evaluator 2: _____

Evaluator 3: _____

Data: _____