

Lista națională a temelor pentru proba practică

Calificarea profesională: Bucătar

Nr. crt.	Tema probei practice
1.	Preparați 500 g <i>sos de maioneză</i> . Transformați câte 100 g de sos în variantele <i>remulade</i> , <i>tartar</i> și <i>chantilly</i> și montați cele 4 sosuri în obiecte de inventar adecvate.
2.	Realizați 3 porții de <i>Salată de țelină cu mere</i> și montați-le pentru servire.
3.	Realizați 3 porții de <i>Salată a la rousse</i> și montați-le pentru servire.
4.	Realizați 3 porții de <i>Salată orientală de vară</i> și montați-le pentru servire.
5.	Realizați 3 porții de <i>Omletă cu brânzeturi</i> și montați-le pentru servire.
6.	Realizați 3 porții de <i>Cașcaval pane</i> și montați-le pentru servire.
7.	Realizați 3 porții de <i>Legume (ardei și castraveți) și ouă umplute cu pastă de brânză</i> și montați-le pentru servire
8.	Realizați 3 porții de <i>Chifteluțe speciale</i> și montați-le pentru servire.
9.	Realizați 3 porții de <i>Tarte cu brânză</i> și montați-le pentru servire.
10.	Realizați 3 porții de <i>Clătite cu carne de pui</i> și montați-le pentru servire.
11.	Realizați 3 porții de <i>Budincă cu macaroane și șuncă</i> și montați preparatul pentru servire.
12.	Realizați 3 porții de <i>Spaghete bologneze</i> și montați-le pentru servire.
13.	Realizați 3 porții de <i>Pizza bologneză</i> și montați-le pentru servire.
14.	Realizați 3 porții de <i>Supă cremă din cartofi</i> și montați-le pentru servire.
15.	Realizați 3 porții de <i>Supă cremă din mazăre</i> și montați-le pentru servire.
16.	Realizați 3 porții de <i>Ciorbă de perișoare</i> și montați-le pentru servire.
17.	Realizați 3 porții de <i>Mămăligă cu brânză și ouă</i> și montați-le pentru servire.
18.	Realizați 3 porții de <i>Crap (stavrid) prăjit</i> și montați-le pentru servire.
19.	Realizați 3 porții de <i>Ciuperci cu sos de smântână</i> și montați-le pentru servire.
20.	Realizați 3 porții de <i>Conopidă cu sos de smântână</i> și montați-le pentru servire.
21.	Realizați 3 porții de <i>Iahnie de cartofi</i> și montați-le pentru servire.
22.	Realizați 3 porții de <i>Ghiveci de legume</i> și montați-le pentru servire.
23.	Realizați 3 porții de <i>Ardei umpluți cu orez</i> și montați-le pentru servire.
24.	Realizați 3 porții de <i>Fasole verde cu carne de vită</i> și montați-le pentru servire.
25.	Realizați 3 porții de <i>Mazăre cu carne de porc</i> și montați-le pentru servire.
26.	Realizați 3 porții de <i>Escalop din carne de porc cu sos de vin și piure de cartofi</i> și montați-le pentru servire.
27.	Realizați 3 porții de <i>Chifteluțe marinate</i> și montați-le pentru servire.
28.	Realizați 3 porții de <i>Musaca de cartofi</i> și montați-le pentru servire.
29.	Realizați 3 porții de <i>Ostropel din carne de pui</i> și montați-le pentru servire.
30.	Realizați 3 porții de <i>Ciulama de pui cu mămăliguță</i> și montați-le pentru servire.
31.	Realizați 3 porții de <i>Rizoto cu ficăței de pasăre</i> și montați-le pentru servire.
32.	Realizați 3 porții de <i>Ficat de porc cu ceapă și cartofi natur</i> și montați-le pentru servire.
33.	Realizați 3 porții de <i>Pește prăjit cu sos meuniere și cartofi natur</i> și montați-le pentru servire.
34.	Realizați 3 porții de <i>Tochitură cu mămăliguță</i> și montați-le pentru servire.
35.	Realizați 3 porții de <i>Șnițel parizian cu cartofi duchesse</i> și montați-le pentru servire.

Nr. crt.	Tema probei practice
36	Realizați 3 porții de <i>Șnițel pane cu pilaf de orez</i> și montați-le pentru servire.
37	Realizați 3 porții de <i>Budincă de orez cu mere</i> și montați-le pentru servire.
38	Realizați 3 porții de <i>Papanași cu gem</i> și montați-le pentru servire
39	Realizați 3 porții de <i>Cremă de zahăr caramel</i> și montați-le pentru servire.
40	Realizați 3 porții de <i>Clătite cu dulceață</i> și montați-le pentru servire.