

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: **Cofetar – patiser**

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.

9.1.3. Descrierea fazelor procesului tehnologic de obținere a aluaturilor nedospite.

9.1.4. Prezentarea semipreparatelor și a adaosurilor specifice produselor din aluaturi nedospite.

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

Abilități:

9.2.1. Alegerea materiilor prime pentru aluaturile nedospite, conform rețetelor și sortimentului de produse de patiserie.

9.2.2. Obținerea aluaturilor nedospite, conform procesului tehnologic.

9.2.5. Verificarea semipreparatelor și adaosurilor, specifice produselor din aluaturi nedospite.

9.2.6. Utilizarea echipamentelor, aparatelor și ustensilelor specifice obținerii produselor din aluaturi nedospite.

9.2.7. Realizarea diferitelor sortimente de produse de patiserie din aluaturi nedospite.

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.

9.3.1. Implicarea activă și responsabilă în folosirea metodelor și mijloacelor adecvate în activitățile de pregătire a aluaturilor nedospite.

9.3.3. Implicarea activă și responsabilă în folosirea metodelor și mijloacelor adecvate în activitățile de pregătire a produselor din aluat nedospit, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.

9.3.4. Transmiterea de informații concise, veridice cu privire la produsele oferite și a calităților estetice.

7.3.4. 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: *Produse din foaie de plăcintă românească – Plăcinta cu brânză de vaci*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 3 porții de *Plăcinta cu brânză de vaci* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Organizarea locului de muncă;
2. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 3 (trei) porții de produs;
3. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
4. Pregătirea foi de plăcintă românească și a umpluturii din brânză de vaci;
5. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a produsului *Plăcinta cu brânză de vaci*;
6. Montarea produsului pentru a fi servit;
7. 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, în cantitățile menționate, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Selectarea ustensilelor, echipamentelor și vaselor necesare.	5 p			
		3. Pregătirea eficientă a locului de muncă.	5 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Obținerea foi de plăcintă și a umpluturii pe bază de brânză.	10 p			
		3. Finalizarea produsului <i>Plăcinta cu brânză de vaci</i> .	10 p			
		4. Montarea produsului în obiecte de inventar adecvate respectând condițiile de igienă.	10 p			
		5. Efectuarea curățeniei la locul de muncă.	5 p			
		6. 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 corectă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea produsului de patiserie <i>Plăcinta cu brânză de vaci</i> .	10 p			
		3. Caracterizarea produsului obținut din punct de vedere al indicilor de calitate ai acestuia.	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: _____