

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: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

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

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate

9.1.10. Prezentarea sortimentul de brânzeturi și deserturi servite în cadrul unui meniu.

9.1.12. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele culinare din meniu.

9.1.27. Caracterizarea mesei de dejun.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

Abilități:

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.38. Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților preparatele și băuturile pentru masa de dejun.

9.2.39. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea dejunului.

9.2.18. Utilizarea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților sortimentul de brânzeturi și deserturi.

9.2.19. Preluarea de la secție și servirea deserturilor comandate.

9.2.20. Debarasarea mesei după servirea deserturilor și brânzeturilor.

9.2.21. Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților sortimentul de băuturi conform regulilor de asociere.

Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație.

Atitudini:

8.3.1. Implicarea activă în echipele de lucru pentru efectuarea succesiunii operațiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situații.

9.3.10. Asumarea responsabilității recomandării brânzeturilor și deserturilor în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională.

9.3.11. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a brânzeturilor și deserturilor, și de debarasare a meselor, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales.

9.3.12. Argumentarea corectă în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională a sugestiilor formulate pentru asocierea corectă a băuturilor cu preparatele culinare servite în meniu.

Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

Titlu temă pentru proba practică: *Servirea deserturilor*

Enunțul temei pentru proba practică: *Serviți 2 porții de prăjitură “București”, debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Recomandați și serviți o băutură adecvată desertului.*

Sarcini de lucru:

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii preparatului desertului;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii desertului;
3. Servirea a 2 porții de prăjitură “**București**”, conform regulilor de servire;
4. Recomandarea și servirea unei băuturi adecvată desertului;
5. Debarasarea mesei;
6. Respectarea regulilor de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație;
7. 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

| 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. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii prăjiturii “București”, pentru 2 persoane, conform regulilor de servire | 15 p | | | |
| | | 2. Servirea desertului și a băuturii recomandate desertului. | 25 p | | | |
| | | 3. Debarasarea mesei. | 5 p | | | |
| | | 4. Respectarea regulilor de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. | 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 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: _____