

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.

9.1.2. Precizarea criteriilor de întocmire a meniurilor.

9.1.3. Prezentarea modalităților de respectare a criteriilor de întocmire a meniurilor.

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

9.1.27. Caracterizarea mesei de dejun.

9.1.28. Prezentarea sortimentului de preparate și băuturi servite la 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.

9.2.2. Întocmirea variantelor de meniuri, pentru diferite tipuri de mese respectând criteriile de întocmire.

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.

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.

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.

9.3.2. Asumarea responsabilă a criteriilor de întocmire a meniurilor în stabilirea variantelor de meniu pentru diferite tipuri de mese.

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.

9.3.13. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a băuturilor și de debarasare a obiectelor de inventar, sub supraveghere, respectând regulile de securitate și siguranță în muncă, de igienă și protocol.

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: *Meniu pentru dejun semicomplet*

Enunțul temei pentru proba practică:

Întocmiți un meniu pentru dejun semicomplet, realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.

Sarcini de lucru:

1. Conceperea meniului pentru dejun semicomplet, respectând criteriile de întocmire, ordinea de servire și regulile gastronomice;
2. Asocierea băuturilor corespunzătoare preparatelor din meniu;
3. Selectarea obiectelor de inventar;
4. Realizarea mise-en-place-ului;
5. 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 structurii meniului pentru dejun semicomplet.	10 p			
		2. Stabilirea obiectelor de inventar necesare efectuării mise-en-place-ului.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Întocmirea unui meniu pentru dejun semicomplet.	20 p			
		2. Asocierea corectă a preparatelor cu băuturi.	15 p			
		3. Realizarea mise-en-place-ului pentru meniul întocmit.	15 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. 30 p)	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):

Evaluator 1: _____

Evaluator 2: _____

Evaluator 3: _____

Data: _____

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):
