

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

9.1.8. Prezentarea sortimentului de preparate de bază sau preparate de felul 2.

9.1.9. Descrierea etapelor de servire a preparatelor de bază, specifice fiecărui tip de sistem de servire.

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.

9.2.13. Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională pentru a recomanda clienților preparatele de bază din meniu.

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

9.2.15. Preluarea de la secție a preparatelor de bază și transportarea la masă.

9.2.16. Servirea preparatelor de bază prin diferite sisteme de servire specifice.

9.2.17. Realizarea debarasării meselor, după consumarea preparatelor de bază.

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.

8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.

9.3.8. Argumentarea corectă în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională a rolului și calității preparatelor de bază pentru diferite categorii de clienți.

9.3.9. Implicarea activă și responsabilă pentru realizarea, individual sau în echipă, a operațiilor specifice de servire a preparatelor de bază, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales, normele de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate a muncii.

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: *Sisteme de servire*

Enunțul temei pentru proba practică:

Realizați servirea cu ajutorul cleștelui a fripturilor cu garnitură 4 (porții) și debarasați, respectând condițiile de igienă și SSM.

Sarcini de lucru:

1. Efectuarea mise-en-place-ului și alegerea obiectelor de inventar necesare servirii cu ajutorul cleștelui a fripturilor cu garnitură;
2. Preluarea preparatelor și servirea lor, conform sarcinii enunțate;
3. Debarasarea mesei, conform regulilor;
4. Refacerea mise-en-place-ului în așteptare;
5. Respectarea condițiilor de igienă și SSM;
6. 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 preparatelor | 10 p | | | |
| | | 2. Servirea cu promptitudine a preparatelor, utilizând echipamentele adecvate | 20 p | | | |
| | | 3. Debarasarea mesei. | 5 p | | | |
| | | 4. Refacerea mise-en-place-ului în așteptare | 5 p | | | |
| | | 5. Respectarea condițiilor de igienă și SSM. | 10 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: _____

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):

Data: _____