

**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 complet***

**Enunțul temei pentru proba practică:** *Întocmiți un meniu pentru dejun complet având la dispoziție următoarea listă de preparate: Antricot de vită cu ciuperci, Escalop de porc cu cartofi natur, Plachie de stavrid, Supă crema de legume, Saramura de crap, Ciorbă de burtă, Roșii umplute cu pastă de vinete, Tartine cu icre, Tort de ciocolată, Înghețată de vanilie, Clătite cu gem, Papanashi cu dulceață, Ciuperci umplute. Realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.*

**Sarcini de lucru:**

1. Analizarea listei de preparate;
2. Conceperea meniului, respectând criteriile de întocmire, ordinea de servire și regulile gastronomice;
3. Asocierea băuturii corespunzătoare preparatelor din meniu;
4. Selectarea obiectelor de inventar;
5. Realizarea mise-en-place-ului;
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. Analizarea listei de preparate culinare.	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 complet pe baza listei de preparate disponibile	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:**

<b>ÎNTREBARE</b>	<b>Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului</b>

**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:**

<b>Admis</b>	<b>Cu punctajul final</b>	<b>100p – 95p</b>	<b>94,99p – 85p</b>	<b>84,99p – 75p</b>	<b>74,99p – 60p</b>
	<b>Cu calificativul</b>	<b>Excelent</b>	<b>Foarte bine</b>	<b>Bine</b>	<b>Satisfăcător</b>

<b>Respins</b>		<b>Cu punctajul final</b>	
----------------	--	---------------------------	--

**Evaluatori**  
(numele, prenumele și semnătura):

**Președinte de comisie**  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: \_\_\_\_\_

Evaluator 2: \_\_\_\_\_

Evaluator 3: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_