

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: *Servirea preparatelor de bază*

Enunțul temei pentru proba practică: *Serviți 4 porții de “Musaca de cartofi” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.*

Sarcini de lucru:

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii preparatului;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii preparatului;
3. Servirea la farfurie, conform regulilor de servire;
4. Debarasarea mesei;
5. Refacerea mise-en-place-ului în așteptare;
6. Respectarea condițiilor de SSM și igienă;
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 a patru porții de “ <i>Musaca de cartofi</i> ”, conform regulilor de servire.	15 p			
		2. Servirea preparatului “ <i>Musaca de cartofi</i> ” la farfurie.	15 p			
		3. Debarasaea mesei.	5 p			
		4. Refacerea mise-en-place-ului în așteptare.	10 p			
		5. Respectarea condițiilor de SSM și igienă.	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: _____