

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.

9.1.27. Caracterizarea mesei de dejun.

9.1.29. Descrierea regulilor de servire și debarasare în cadrul 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 brânzeturilor; Preluarea de la secție și servirea deserturilor comandate.

9.2.20. Debarasarea mesei după servirea deserturilor și brânzeturilor.

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.

9.3.10. 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.

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 de cofetărie*

Enunțul temei pentru proba practică:

Se dă următorul meniu pentru dejun: Supă de pui cu tăiței, Mazăre cu carne de porc, prăjitură Savarină, chifle și apă plată. Serviți desertul pentru două persoane, respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.

Sarcini de lucru:

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii meniului de dejun;
3. Servirea desertului cu ajutorul tăvii;
4. Efectuarea operațiilor de debarasare a mesei.
5. Respectarea condițiilor SSM și igienă.
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. Realizarea mise-en-place-ului de întâmpinare	10 p			
		2. Completarea mise-en-place-ului cu obiectele de inventar necesare servirii meniului de dejun simplu.	10 p			
		3. Debarasarea mesei în vederea servirii desertului și servirea acestuia cu ajutorul tăvii.	20 p			
		4. Debarasarea mesei.	5 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. 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):

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: _____

Evaluator 2: _____

Evaluator 3: _____

Data: _____