

**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.

9.1.23. Caracterizarea mesei de mic dejun.

9.1.24. Prezentarea gamei sortimentale de preparate și băuturi servite la masa de mic dejun.

9.1.25. Precizarea regulilor de servire și debarasare în cadrul micului dejun.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație.

**Abilități:**

8.2.1. Realizarea mise-en-place-ului de întâmpinare.

8.2.2. Realizarea mise-en-place-ului pe baza unei structuri de meniu comandat.

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.

9.2.33. *Folosirea 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 mic dejun.

9.2.34. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea micului dejun.

9.2.35. Servirea preparatelor și băuturilor pentru mic dejun, folosind sisteme de servire adecvate.

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciilor specifice unităților de cazare și alimentație.

**Atitudini:**

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.

8.3.3. Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.

9.3.19. Asumarea responsabilității recomandării, orală sau scrisă, a preparatelor și băuturilor pentru micul dejun în limba română, în limba maternă sau într-o limbă de circulație internațională.

9.3.20. Respectare regulilor de protocol, de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate în muncă în efectuarea corectă, sub supraveghere, individual sau în echipă, a operațiilor de servire a preparatelor și băuturilor pentru mic dejun și de debarasare a mesei după servirea micului dejun.

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 micului dejun***

**Enunțul temei pentru proba practică:** *Pentru meniul format din ochiuri la capac, pâine prăjită și cacao cu lapte, realizați servirea preparatului din ouă pentru două persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.*

**Sarcini de lucru:**

1. Realizarea mise-en-place-ului conform meniului dat;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii preparatului din ouă;
3. Servirea preparatului din ouă pentru două persoane;
4. Debarasarea mesei.
5. Respectarea condițiilor de 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.<br>(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.<br>(max 50 p)                | 1. Realizarea mise-en-place- ului conform meniului dat.   | 15 p                       |                 |             |             |
|                                |  | 2. Completarea mise-en-place- ului cu obiecte de inventar necesare servirii preparatului din ouă. | 10 p                       |                 |             |             |
|                                |  | 3. Servirea preparatului din ouă, pentru două persoane.   | 15 p                       |                 |             |             |
|                                |  | 4. Debarasaea mesei.  | 5 p                        |                 |             |             |
|                                |  | 5. Respectarea condițiilor de SSM și igienă.  | 5 p                        |                 |             |             |
|                                |  | <b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>   |                            |                 | <b>70 p</b> |             |
| 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.<br>(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                       |                 |             |             |
| <b>TOTAL MAXIM PROBĂ ORALĂ</b> |  |   | <b>30 p</b>                |                 |             |             |
| <b>PUNCTAJ TOTAL</b>           |  |   | <b>100 p</b>               |                 |             |             |
| <b>PUNCTAJ FINAL</b>           |  |   |                            |                 |             |             |

**Întrebările Comisiei:**

| <b>ÎNTREBARE</b> | <b>Observații referitoare la<br/>răspunsurile la întrebări ale<br/>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: \_\_\_\_\_