

**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.

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 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.

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***

**Enunțul temei pentru proba practică:** *Serviți 4 porții de prăjitură “Boema”, debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.*

**Sarcini de lucru:**

1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii prăjiturii;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii prăjiturii;
3. Servirea a 4 porții prăjitură “Boema”, conform regulilor de servire;
4. Debarasarea mesei;
5. Refacerea mise-en-place-ului în așteptare;
6. Respectarea regulilor de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație;
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 prăjiturii “Boema”, pentru patru persoane, conform regulilor de servire.	10 p			
		2. Servirea cu promptitudine a preparatului, utilizând tava.	20 p			
		3. Debarasarea mesei.	5 p			
		4. Refacerea mise-en-place-ului în așteptare.	10 p			
		5. Respectarea regulilor de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație.	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:**

<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: \_\_\_\_\_