LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ

Calificarea profesională: Brutar – patiser - preparator produse fainoase

Nr. crt.	Tema probei practice
1.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Croissante cu cremă de vanilie”, cu gramaj 100 g/ produs finit, din aluat foietaj preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat foietaj.
2.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Ștrudel cu mere”, cu gramaj 100 g/ produs finit, din aluat foietaj preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat foietaj.
3.	Realizați 3 bucăți din sortimentul „Pâine împletită în trei”, cu gramaj 300 g/produs finit, din aluat dospit preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor de panificație.
4.	Realizați 20 bucăți din sortimentul „Coji pentru tarte”, cu gramaj 30 g/produs finit, din aluat fraged preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged.
5.	Realizați un produs din sortimentul „Blat cu zahăr ars”, cu gramaj 1 kg/buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid.
6.	Realizați 20 bucăți din sortimentul „Baclava din foi de plăcintă cu nuci”, cu gramaj 100 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor de patiserie din foi de plăcintă.
7.	Realizați un produs din sortimentul „Blat de tort colorat”, cu gramaj 1 kg/buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid.
8.	Realizați 2 bucăți din sortimentul „Chec cu nuci”, cu gramaj 250 g/buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid.
9.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Plăcintă cu varză”, cu gramaj 120 g/buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor de patiserie din foi de plăcintă.
10.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Cornuri cu gem”, cu gramaj 120 g/produs finit, din aluat dospit preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat dospit.
11.	Realizați 1 kg din sortimentul „Pişcoturi de şampanie”, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid.
12.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Plăcintă cu brânză proaspătă și stafide”, cu gramaj 110 g/produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor de patiserie din foi de plăcintă.
13.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Brânzoaice moldovenești”, cu gramaj 120 g/produs finit, din aluat dospit preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat dospit.
14.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Cornuri simple”, cu gramaj 110 g/produs finit, din aluat dospit preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat dospit.
15.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Trigoane cu nuci”, cu gramaj 100 g/produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor de patiserie din foi de plăcintă.

16.	Ambalați în caserole din polistiren expandat, cu masa de 0,250 kg/caserolă, cantitatea de 2,0 kg de „Cornuleţe cu rahat”.
17.	Realizați 1 kg din sortimentul „Pateuri cu ciuperci”, din aluat foietaj preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat foietaj.
18.	Preparați 1 kg de cremă ganaj simplă la cald, după o reţetă dată.
19.	Preparați 1 kg de glazură pe bază de zahăr , după o reţetă dată.
20.	Preparați 1 kg de glazură pe bază de albuş, după o reţetă dată.
21.	Preparați 1 kg de glazură pe bază de ciocolată, după o reţetă dată.
22.	Prepară 1 kg de cremă de vanilie cu ou, după o reţetă dată.
23.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Plăcintă cu brânză”, cu gramaj 100 g/produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor de patiserie din foi de plăcintă.
24.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Rondele cu gem”, cu gramaj 100 g/buc. produs finit, din aluat fraged preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged.
25.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Tarte cu fructe din compot”, cu gramaj 120 g/buc. produs finit, din aluat fraged preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged.
26.	Realizați 1 kg din sortimentul „Cornulețe cu rahat”, din aluat fraged preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged.
27.	Realizați 2 bucăți din sortimentul „Foaie de ruladă colorată”, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid.
28.	Realizați 3 bucăți din sortimentul „Pâine albă”, cu gramaj 300 g/produs finit, din aluat dospit preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor de panificație.
29.	Deserveşte cuptorul pentru coacerea a 20 bucăţi „Coji pentru tarte” cu lungimea de 10-12 cm.
30.	Ambalați în caserole din polistiren expandat, cu masa de 0,250 kg/caserolă, cantitatea de 2,0 kg de „Pișcoturi de șampanie”.