LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ

Calificarea profesională: Brutar – patiser - preparator produse fainoase

Nr. crt.	Tema lucrării	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
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.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă cu placă de marmură, tifon, merdenea, gripcă, cuțit special cu lamă lată, pensulă, forme pentru tăiat, mașină și vase de gătit, tăvi pentru coacere, cuptor electric, rastel de răcire, rețetar. 2.Materii prime și auxiliare: foietaj crud, făină, lapte, sare, zahăr, ouă, esență de vanilie.
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.	1. . Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă cu placă de marmură, tifon, merdenea, gripcă, cuțit special cu lamă lată, pensulă, forme pentru tăiat, mașină și vase de gătit, tăvi pentru coacere, cuptor electric, rastel de răcire, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: foietaj crud, făină, mere, zahăr, scorțișoară, esență de vanilie, pesmet, glucoză.
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.	1.Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, dospitor, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, rețetar. 2.Materii prime și auxiliare: aluat dospit, făină, apă.
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.	1.Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, masă de lucru, paletă de lemn, poșul cu șpriț, cuțit, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, vas fierbere, tel, rețetar. 2.Materii prime și auxiliare: aluat fraged, făină.
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.	1.Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită de cernere, cuţit, spatulă, tel, castroane, cercuri, mixer, masă de lucru, cuptor, rețetar. 2.Materii prime și auxiliare: făină, apă, zahăr, ouă, ulei, hârtie de copt. .
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.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, planșetă, merdenea, oală, lingură de lemn, polonic, cuțit, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, cazan duplicat, rețetar. 2.Materii prime și auxiliare: Făină, apă, sare, grăsime, nuci, zahăr, glucoză, esență de rom, coajă de lămâie

		rasă.
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.	1.Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită de cernere, cuţit, spatulă, tel, castroane, cercuri, mixer, masă de lucru, cuptor, rețetar. 2.Materii prime și auxiliare: făină, apă, zahăr, ouă, ulei, cacao, hârtie de copt.
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.	1.Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită de cernere, cuţit, spatulă, tel, spatulă, mixer, forme de chec, hârtie de copt, masă de lucru, cuptor, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: făină, zahăr (tos şi farin), ouă, sare, nuci, arome (vanilină).
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.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, planșetă, merdenea, oală, lingură de lemn, polonic, cuțit, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, cazan duplicat, rețetar. 2.Materii prime și auxiliare: făină, apă, sare, grăsime, varză, piper.
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.	1.Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, merdenea, cuțit, dospitor, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, rețetar. 2.Materii prime și auxiliare: aluat dospit , făină, gem (caise, vișine).
11.	Realizați 1 kg din sortimentul „Pișcoturi de șampanie”, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită de cernere, cuţit, spatulă, tel, spatulă, mixer, poș, hârtie de copt, masă de lucru, cuptor, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: făină, zahăr (tos şi farin), ouă, sare, arome (vanilină).
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.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, planșetă, merdenea, oală, lingură de lemn, polonic, cuțit, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, cazan duplicat, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: făină, apă, sare, grăsime, brânză proaspătă de vacă, zahăr, ouă, stafide, esență de lămâie, zahăr pudră.
13.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Brânzoaice moldovenești”, cu gramaj 120 g/produs finit, din aluat	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită de cernere, cuţit, tăvi, malaxor, sucitor, planșetă, lingură de lemn, cuptor,

	dospit preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat dospit.	rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: aluat dospit, făină, grăsimi, zahăr, brânză de vaci, griș, ouă, lapte, vanilină, coajă de lămâie.
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.	1.Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, merdenea, cuțit, dospitor, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, rețetar. 2.Materii prime și auxiliare: aluat dospit, făină, zahăr, ouă.
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.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, cuțit, merdenea, lopățică de lemn, tel, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, vas pentru sirop, rețetar. 2.Materii prime și auxiliare: făină, apă, sare, grăsime, nuci, zahăr, glucoză, coajă de lămâie, fistic, vanilină.
16.	Ambalați în caserole din polistiren expandat, cu masa de 0,250 kg/caserolă, cantitatea de 2,0 kg de „Cornuleţe cu rahat”.	1. Vase, ustensile, utilaje: dispozitiv pentru ambalat caserole, cântar, masă de lucru. 2. Materiale: 1 kg „Cornuleţe cu rahat”, caserole din polistiren expandat, folie stretch din PVC (termocontractibilă), etichete, mănuşi, navete/cutii de carton, spatulă/cleşte.
17.	Realizați 1 kg din sortimentul „Pateuri cu ciuperci”, din aluat foietaj preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat foietaj.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, mașină și vase de gătit, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, rețetar. 2.Materii prime și auxiliare: foietaj crud, făină, sare, ciuperci, ceapă, piper.
18.	Preparați 1 kg de cremă ganaj simplă la cald, după o reţetă dată.	1. Vase, ustensile, utilaje: căzănel de cofetărie, tel, robot universal, sursă de încălzire, masă de lucru, castroane, linguri, rețetar. 2. Materiile prime şi auxiliare: zahăr, lapte, unt, frișcă, făină/amidon, esență rom, sare, ciocolată menaj.
19.	Preparați 1 kg de glazură pe bază de zahăr, după o reţetă dată.	1. Vase, ustensile, utilaje: căzănel de cofetărie, tel, robot universal, sursă de încălzire, rețetar 2. Materiile prime: ouă, zahăr, colorant.
20.	Preparați 1 kg de glazură pe bază de albuş, după o reţetă dată.	1.Vase, ustensile, utilaje: căzănel de cofetărie, tel, robot universal, sursă de încălzire, masă de lucru, rețetar 2. Materiile prime şi auxiliare: albuș, zahăr, grăsimi, făină/amidon.
21.	Preparați 1 kg de glazură pe bază de ciocolată, după o reţetă dată.	1.Vase, ustensile, utilaje: căzănel de cofetărie, tel, robot universal, sursă de încălzire, masă de lucru, rețetar. 2. Materiile prime şi auxiliare: ouă, zahăr, lapte, grăsimi, făină/amidon, cacao.

22.	Prepară 1 kg de cremă de vanilie cu ou, după o reţetă dată.	1. Vase, ustensile, utilaje: căzănel de cofetărie, tel, robot universal, sursă de încălzire, masă de lucru, rețetar. 2. Materiile prime şi auxiliare: ouă, zahăr, lapte, făină/amidon, vanilină, sare, rețetar.
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.	1 . Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, merdenea, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: făină, apă, sare, grăsime, brânză telemea, ouă, brânză de vaci.
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.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, dulap de refrigerare, sită de cernere, cuţit, masă de lucru, tel, merdenea, tăvi, malaxor, cuptor, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: aluat fraged, făină, gem prune.
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.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, dulap de refrigerare, sită de cernere, cuţit, merdenea, forme speciale pentru tarte, tăvi, malaxor, cuptor, rețetar . 2. Materii prime și auxiliare: aluat fraged, făină, arome (răzătură de lămâie), fructe din compot.
26.	Realizați 1 kg din sortimentul „Cornulețe cu rahat”, din aluat fraged preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, dulap de refrigerare, sită de cernere, cuţit, merdenea, furculiță, tăvi, malaxor, cuptor, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: aluat fraged, făină, rahat.
27.	Realizați 2 bucăți din sortimentul „Foaie de ruladă colorată”, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită de cernere, cuţit, spatulă, cercuri, mixer, masă de lucru, cuptor, hârtie de copt, rețetar. 2.Materii prime și auxiliare: făină, apă, zahăr, ouă, ulei, cacao.
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.	1.Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, dospitor, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, rețetar. 2.Materii prime și auxiliare: aluat dospit, făină, apă.
29.	Deserveşte cuptorul pentru coacerea a 20 bucăţi „Coji pentru tarte” cu lungimea de 10-12 cm.	1. Vase, ustensile, utilaje: cuţit, furculiță, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, hârtie de copt, rastel de răcire, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: coji pentru tarte crude.

30.	Ambalați în caserole din polistiren expandat, cu masa de 0,250 kg/caserolă, cantitatea de 2,0 kg de „Pișcoturi de șampanie”.	1. Vase, ustensile, utilaje: dispozitiv pentru ambalat caserole, cântar, masă de lucru. 2. Materiale: 1 kg „Pișcoturi de șa„mpanie”, caserole din polistiren expandat, folie stretch din PVC (termocontractibilă), etichete, mănuşi, navete/cutii de carton, spatulă/cleşte.