

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: **Cofetar – patiser**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCs 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

9.1.14. Caracterizarea compozițiilor și a sortimentului de fursecuri din diferite compoziții.

9.1.15. Descrierea fazelor procesului tehnologic de obținere a fursecurilor din diferite compoziții.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități:

9.2.18. Verificarea semipreparatelor și adaosurilor utilizate la obținerea fursecurilor din compoziții.

9.2.19. Efectuarea operațiilor specifice de obținere a sortimentelor de fursecuri din compoziții, respectând tehnologiile specifice.

9.2.20. Dezvoltarea capacității de a colecta și prelucra informații și de a le folosi în mod sistematic și critic.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor pe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini:

6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

9.3.10. Asumarea responsabilă a sarcinilor pentru efectuarea operațiilor de obținere a sortimentelor de fursecuri din compoziții, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.

9.3.11. Manifestarea capacității de autoevaluare, asimilare, analiză, sinteză a informațiilor și folosirea responsabilă a mijloacelor interactive de informare.

7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectare regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

Titlu temă pentru proba practică: *Fursecuri – Fursecuri cu stafide*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 300 g de *Fursecuri cu stafide* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Organizarea locului de muncă;
2. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 300 g de produs;
3. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a produsului *Fursecuri cu stafide*;
5. Montarea produsului pentru a fi servit;
6. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.

Pentru proba orală veți descrie modul de lucru pentru obținerea preparatului solicitat și veți descrie caracteristicile preparatului obținut.

Timp de lucru: 90 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	1. Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea necesarului de materii prime, în cantitățile menționate, pe baza rețetarului.	10 p			
		2. Selectarea ustensilelor, echipamentelor și vaselor necesare.	5 p			
		3. Pregătirea eficientă a locului de muncă pentru obținerea fursecurilor.	5 p			
2	2. Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime și auxiliare dozate conform rețetei.	10 p			
		2. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a produsului <i>Fursecuri cu stafide</i> .	20 p			
		3. Montarea produsului în obiecte de inventar adecvate respectând condițiile de igienă.	10 p			
		4. Efectuarea curățeniei la locul de muncă.	5 p			
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului.	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	1. Prezentarea sarcinii realizate (max. 30 p)	1. Utilizarea corectă și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Argumentarea corectă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea produsului <i>Fursecuri cu stafide</i> .	10 p			
		3. Caracterizarea produsului obținut din punct de vedere al indicilor de calitate ai acestuia.	10 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: _____
