

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.

10.1.2. Descrierea tehnologiilor specifice de pregătire a semipreparatelor de cofetărie.

10.1.12. Caracterizarea generală a prăjiturilor din punct de vedere a valorii nutritive și gustative a locului și rolului în alimentație.

10.1.13. Prezentarea succesiunii operațiilor specifice tehnologiei generale.

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

Abilități:

10.2.3. Realizarea operațiilor specifice în vederea pregătirii semipreparatelor de cofetărie.

10.2.4. Analizarea indicilor de calitate ai semipreparatelor de cofetărie.

10.2.8. Alegerea corectă a elementelor de decor specifice diferitelor categorii de produse de patiserie și cofetărie.

10.2.13. Alegerea semipreparatelor de cofetărie necesare pentru pregătirea diferitelor categorii de prăjituri.

10.2.14. Obținerea diferitelor categorii de prăjituri pe baza rețetelor specifice, conform proceselor tehnologice corespunzătoare.

10.2.15. Efectuarea remedierilor necesare pentru eventualele defecte apărute la obținerea prăjiturilor.

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.

10.3.1. Implicarea activă în pregătirea semipreparatelor de cofetărie, pe baza rețetarului, folosind vasele, utilajele și echipamentele tehnologice adecvate, materii prime și auxiliare de calitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.

10.3.6. Implicarea activă, individual și în echipa de lucru, pentru pregătirea prăjiturilor, conform procesului tehnologic specific și pentru remedierea eventualelor defecte identificate, în condiții de igienă, securitate și siguranță în muncă.

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: *Prăjituri – Savarină*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 6 bucăți de *Savarină* și montați-le pentru servire.

Sarcini de lucru:

1. Organizarea locului de muncă;
2. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru 6 bucăți de produs;
3. Efectuarea operațiilor pregătitoare specifice fiecărei materii prime utilizată;
4. Obținerea aluatului dospit, a cojilor de savarină, și a frișcăi bătute;
5. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a produsului *Savarină*;
6. Montarea produsului pentru a fi servit;
7. 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: 150 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 rațională și eficientă a locului de muncă. | 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. Obținerea aluatului dospit, a cojilor și a frișcăi bătute. | 10 p | | | |
| | | 3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a produsului <i>Savarină</i> . | 10 p | | | |
| | | 4. Montarea produsului în obiecte de inventar adecvate respectând condițiile de igienă. | 10 p | | | |
| | | 5. Efectuarea curățeniei la locul de muncă. | 5 p | | | |
| | | 6. 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>Savarină</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: _____