

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.

9.1.8. Descrierea fazelor procesului tehnologic de obținere a aluatului dospit.

9.1.9. Cunoașterea semipreparatelor și a adaosurilor specifice produselor din aluat dospit.

9.1.10. Prezentarea fazelor procesului tehnologic de obținere a produselor specifice din aluat dospit.

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

Abilități:

9.2.9. Verificarea materiilor prime și a caracteristicilor aluatului dospit.

9.2.10. Alegerea materiilor prime necesare pentru prepararea aluatului dospit, conform rețetarului.

9.2.11. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a aluatului dospit, conform procesului tehnologic.

9.2.12. Verificarea semipreparatelor și a adaosurilor specifice produselor din aluat dospit.

9.2.13. Utilizarea echipamentelor, ustensilelor și a tehnologiilor specifice obținerii produselor din aluaturi dospite.

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.

9.3.6. Implicarea activă în realizarea operațiilor specifice de obținerea aluatului dospit și a produselor de patiserie din aluat dospit, în condiții de dezvoltare durabilă, de igienă, siguranță și securitate în muncă.

9.3.7. Argumentarea clară și concisă a punctelor de vedere, manifestând dispoziția spre un dialog critic și constructiv în conformitate cu fișa de lucru.

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: *Produse din aluat dospit – Gogoși cu marmeladă*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 6 bucăți de *Gogoși cu marmeladă* 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;
5. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a produsului *Gogoși cu marmeladă*;
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: 120 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.	10 p			
		3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a produsului <i>Gogoși cu marmeladă</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 și completă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea produsului de patiserie <i>Gogoși cu marmeladă</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: _____