

## Lista națională a temelor pentru proba practică

### Calificarea profesională: Cofetar – patiser

Nr. crt.	Tema lucrării	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
1.	Realizați 3 porții de <i>Plăcinta cu brânză de vaci</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, oală, ibric, sită, planșetă, robot de bucătărie, malaxor, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsime, sare, telemea, brânză vaci, ouă, griș, sirop de zahăr, zahăr farin.
2.	Realizați 3 porții de <i>Ștrudel cu brânză</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, oală, ibric, sită, planșetă, robot de bucătărie, malaxor, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsime, sare, telemea, brânză vaci, ouă, griș, sirop de zahăr, zahăr farin.
3.	Realizați 3 porții de <i>Baclava cu mere și nuci</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, oală, ibric, sită, planșetă, robot de bucătărie, malaxor, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: lichid, făină, grăsime, sare, mere, nuci, sirop de zahăr, zahăr farin.
4.	Realizați 3 porții de <i>Baclava din foi de plăcintă cu nuci</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, oală, ibric, sită, planșetă, robot de bucătărie, malaxor, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: lichid, făină, grăsime, sare, nuci, sirop de zahăr, zahăr farin.
5.	Realizați 300 g de <i>Globulețe cu cacao</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, oală, ibric, sită, planșetă, poș cu sprit / dui, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: lichid, făină, grăsime, sare, ouă, zahăr, cacao pudră, zahăr farin.
6.	Realizați 6 bucăți de <i>Ecler cu cremă de vanilie</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, oală, ibric, sită, planșetă, poș cu sprit / dui, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: lichid, făină, grăsime, sare, ouă, zahăr, vanilie, fondant / ciocolată.
7.	Realizați 6 bucăți de <i>Chou a la creme</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, oală, ibric, sită, planșetă, poș cu sprit / dui, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: lichid, făină, grăsime, sare, ouă, zahăr, vanilie, cacao, frișcă bătută, zahăr farin.
8.	Realizați 6 bucăți de <i>Plăcintă cu morcovi</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, tăvi pentru copt, oală, ibric, sită, planșetă, merdenea, poș cu sprit / dui, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsime, sare, ouă, zahăr farin, bicarbonat de sodiu, oțet, pesmet, morcovi, margarină, gem, vanilie, scorțișoară.

Nr. crt.	Tema lucrării	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
9.	Realizați 6 bucăți de <i>Rondele cu gem</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, tăvi pentru copt, cratiță, sită, planșetă, merdenea, șablon rotund, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsime, sare, ouă, zahăr farin, bicarbonat de sodiu, oțet, pesmet, gem.
10.	Realizați 6 bucăți de <i>Tarte cu fructe</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, tăvi pentru copt, cratiță, sită, planșetă, poș cu spriț, forme de tarte, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsime, sare, ouă, zahăr, bicarbonat de sodiu, oțet, răzătură de lămâie, zahăr farin, lapte, vanilie, amidon, frișcă bătută, fructe din compot, jeleu de fructe.
11.	Realizați 6 bucăți de <i>Gogoși fantezi</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, tigaie, castroane, sită, planșetă, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsime, sare, drojdie, zahăr, lapte, ouă, răzătură de lămâie, zahăr farin, vanilie, esență de rom.
12.	Realizați 6 bucăți de <i>Gogoși cu marmeladă</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, tigaie, castroane, sită, planșetă, merdenea, poș cu dui, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsime, sare, drojdie, zahăr, lapte, ouă, răzătură de lămâie, zahăr farin, vanilie, esență de rom, marmeladă.
13.	Realizați 6 bucăți de <i>Cornuri cu pastă de fructe</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, tăvi pentru copt, castroane, sită, planșetă, merdenea, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsime, sare, drojdie, zahăr, lapte, ouă, răzătură de lămâie, zahăr farin, vanilie, esență de rom, pasta de fructe, biscuiți.
14.	Realizați 6 bucăți de <i>Cornuri cu rahat</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, tăvi pentru copt, castroane, sită, planșetă, merdenea, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsime, sare, drojdie, zahăr, lapte, ouă, răzătură de lămâie, zahăr farin, vanilie, esență de rom, rahat.
15	Realizați 6 bucăți de <i>Brânzoaice moldovenești</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, tăvi pentru copt, castroane, sită, planșetă, merdenea, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsime, sare, drojdie, zahăr, lapte, ouă, răzătură de lămâie, zahăr farin, vanilie, esență de rom, brânză, griș.

Nr. crt.	Tema lucrării	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
16	Realizați 6 bucăți de <i>Covrigi polonezi</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, tăvi pentru copt, castroane, sită, planșetă, merdenea, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, unt, ulei, sare, drojdie, zahăr, lapte, ouă, răzătură de lămâie, glucoză, vanilie.
17	Realizați 6 bucăți de <i>Savarină</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, tăvi pentru copt, castroane, sită, planșetă, cuțite, forme de savarine, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, unt, ulei, sare, drojdie, zahăr, lapte, ouă, răzătură de lămâie, glucoză, vanilie, frișcă, gem.
18	Realizați 6 bucăți de <i>Ruladă Diplomat</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, tăvi pentru copt, castroane, sită, planșetă, robot de bucătărie, poș cu șprîț, cuțite, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, zahăr, lapte, ouă, gelatină, fructe confiate, vanilie, frișcă, zahăr farin.
19	Realizați 6 bucăți de <i>prăjitură Bucegi</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, tăvi pentru copt, castroane, sită, planșetă, robot de bucătărie, poș cu șprîț, cuțite, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, zahăr, lapte, ouă, ulei, unt, margarină, lapte praf, cacao, ciocolată, vanilie, rom, esențe.
20	Realizați 6 bucăți de <i>prăjitură Indiene cu cremă de cacao</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, tăvi pentru copt, castroane, sită, planșetă, robot de bucătărie, poș cu șprîț, cuțite, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, zahăr, lapte, ouă, ulei, unt, cacao, fondant / ciocolată, vanilie, rom, esențe.
21	Realizați 6 bucăți de <i>prăjitură Mascotă</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, chese, castroane, chipcea, robot de bucătărie, poș cu șprîț și dui, cuțite, mese de lucru, frigider, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: frișcă, unt, zahăr, ciocolată, vanilie, rom, coji de portocale confiate.
22	Realizați 300 g de fursecuri <i>Figaro</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, frigider, castron, cratiță, sită, planșetă, merdenea, furculiță, tavă de copt, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: lichid, făină, grăsime, sare, ouă, zahăr, gem, miez de nucă, zahăr farin.
23	Realizați 300 g de fursecuri <i>Baton cu chimen</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, frigider, castron, cratiță, sită, planșetă, merdenea, furculiță, tavă de copt, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție.

Nr. crt.	Tema lucrării	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
		2. Materii prime și auxiliare: lichid, făină, grăsime, sare, ouă, chimen, zahăr farin.
24	Realizați 300 g de fursecuri <i>Covrigi dulci</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, frigider, castron, cratiță, sită, planșetă, merdenea, furculiță, tavă de copt, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: lichid, făină, grăsime, zahăr, ouă, zahăr farin.
25	Realizați 300 g de <i>Chec</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, castron, cratiță, sită, planșetă, furculiță, tavă de copt, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsime, ulei, zahăr, ouă, adaosuri (fructe confiate, nuci, cacao etc).
26	Realizați 300 g de <i>Paleuri cu jumătăți de nuci</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, castron, cratiță, sită, planșetă, poș cu dui, tavă de copt, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsime, zahăr farin, vanilie, ouă, nuci.
27	Realizați 300 g de <i>Fursecuri cu stafide</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, castron, cratiță, sită, planșetă, poș cu dui, tavă de copt, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsime, ulei, zahăr farin, vanilie, ouă, stafide.
28	Realizați 300 g de <i>Pricomigdale</i> și montați-le pentru servire.	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, vase gradate, mașină de gătit, cuptor, castron, cratiță, sită, planșetă, poș cu dui, tavă de copt, robot de bucătărie, mese de lucru, farfurii, echipament de protecție. 2. Materii prime și auxiliare: ouă, pudră de nucă (migdale), zahăr farin, făină, ulei, vanilie, esență de migdale.