

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.

9.3.9. Împărtășirea noilor achiziții obținute prin activitățile de documentare, colegilor de echipă
Colaborarea cu membrii echipei, pentru asigurarea unui climat optim de 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: *Produse din aluat dospit – Brânzoaice moldovenești*

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 6 bucăți de *Brânzoaice moldovenești* 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 și a umpluturii din brânză;
5. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a produsului *Brânzoaice moldovenești*.
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 aluatul dospit și a umpluturii din brânză.	10 p			
		3. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a produsului <i>Brânzoaice moldovenești</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>Brânzoaice moldovenești</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: _____