MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

FIŞĂ DE EVALUARE

în vederea certificării calificării profesionale

Anul școlar: _____; sesiunea _____

Numele şi prenumele candidatului: _____
Centrul de examen unde se susține examenul: _____
Unitatea de învățământ de unde provine candidatul: _____
Locul de desfășurare a probei practice: _____
Calificarea profesională: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**
Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCS 4121/ 2016**
Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.
8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.
8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate
9.1.8. Prezentarea sortimentului de preparate de bază sau preparate de felul 2.
9.1.9. Descrierea etapelor de servire a preparatelor de bază, specifice fiecărui tip de sistem de servire.
9.1.12. Prezentarea regulilor de asociere a băuturilor cu preparatele culinare din meniu.
Cunoaşterea normelor etice şi a necesităţii respectării lor şi a codului de conduită şi maniere la locul de muncă şi în societate.

Abilități:

8.2.4. Efectuarea operaţiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleştele de pe platou, cu luşul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.
9.2.13. Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulaţie internaţională pentru a recomanda clienţilor preparatele de bază din meniu.
9.2.39. Efectuarea mise-en-place-ului pentru servirea dejunului.
9.2.15. Preluarea de la secţie a preparatelor de bază şi transportarea la masă.
9.2.16. Servirea preparatelor de bază prin diferite sisteme de servire specifice.
9.2.21. Folosirea corectă a formulelor de adresare în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulaţie internaţională pentru a recomanda clienţilor sortimentul de băuturi conform regulilor de asociere.
9.2.17. Realizarea debarasării meselor, după consumarea preparatelor de bază.
Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciilor specifice unităţilor de cazare şi alimentaţie.

Atitudini:

8.3.1. Implicarea activă în echipele de lucru pentru efectuarea succesiunii operaţiilor necesare realizării mise-en-place-ului, pentru diferite situaţii.
8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive şi a spiritului de echipă în efectuarea operaţiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiţii şi situaţii particulare din unităţile de alimentaţie, cu respectarea regulilor de igienă, siguranţă şi securitate în muncă.
9.3.8. Argumentarea corectă în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulaţie internaţională a rolului şi calităţii preparatelor de bază pentru diferite categorii de clienţi.
9.3.9. Implicarea activă şi responsabilă pentru realizarea, individual sau în echipă, a operaţiile specifice de servire a preparatelor de bază, sub supraveghere, respectând particularităţile sistemului de servire ales, normele de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranţă şi securitate a muncii.
9.3.12. Argumentarea corectă în limba română, limba maternă sau într-o limbă de circulaţie internaţională a sugestiilor formulate pentru asocierea corectă a băuturilor cu preparatele culinare servite în meniu.
Asumarea de responsabilităţi şi încadrarea în normele etice la locul de muncă.
Respectarea principiilor etice de comportament în relaţiile de muncă.
Asumarea responsabilităţii în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităţilor de cazare în condiţii de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

Titlu temă pentru proba practică: ***Servirea fripturilor***

Enunțul temei pentru proba practică:
Serviți la farfurie preparatul "Ceafă la grătar" cu garnitură de cartofi natur şi salată de ardei copţi pentru două persoane, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igiena. Recomandați o băutură adecvată.

Sarcini de lucru:

1. Selectarea şi transportul obiectele de inventar necesare servirii preparatelor de bază;
2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii preparatului;
3. Servirea preparatului;
4. Respectarea condițiilor de SSM și igienă;
5. Efectuarea operațiilor de debarasare a mesei;
6. Prezentarea orală a probei practice efectuată.

Pentru proba orală veți descrie modul în care ați realizat sarcinile de lucru pentru tema dată.

Timp de lucru: 60 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.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 p)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare.	10 p			
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcţie de sistemul de servire.	10 p			
2.	Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Realizarea mise-en-place-ului în aşteptare.	10 p			
		2. Completarea mise-en-place-ului cu obiectele de inventar necesare servirii preparatului.	10 p			
		3. Servirea preparatului ”*Ceafă la grătar” cu garnitură de cartofi natur şi salată de ardei copţi*, la farfurie	20 p			
		4. Debarasarea mesei.	5 p			
		5. Respectarea condiţiilor de SSM şi igienă	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	Prezentarea sarcinii realizate (max. 30 p)	1 Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise.	10 p			
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate.	20 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):

Evaluator 1: _____

Evaluator 2: _____

Evaluator 3: _____

Data: _____

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):

_____