

## FIȘA DE DESCRIERE

17

### a temei pentru proba practică în vederea certificării calificării profesionale

**Unitatea de învățământ:** COLEGIUL TEHNIC CONSTANTIN BRÂNCUȘI PETRILA

**Locul propus pentru desfășurarea probei practice:** SC REWE ROMÂNIA SRL -Filiala Penny Petrila

**Calificarea profesională:** Comerciant-vânzător

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: Nivel I/Nivel II nr.1847 din 29.08.2007

Competențele / Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

1. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
2. Aranjează mărfurile în vitrine și în interiorul magazinelor
3. Utilizează tehnicile promoționale la locul de vânzare
4. Pregătește mărfurile pentru vânzare
5. Expune mărfurile în sala de vânzare
6. Formulează opinii personale pe o temă dată

**Propunerea temei pentru proba practică a fost realizată în colaborare cu operatorul economic: DA**

**Numele operatorului economic** SC REWE ROMÂNIA SRL-Filiala Penny Petrila

**Titlu temă pentru proba practică:** Operații specifice comercializării preparatelor din carne.

**Enunțul temei pentru proba practică:**

Realizați operațiile specifice comercializării produsului salam de vară .

**Sarcini de lucru:**

1. Organizarea locul de muncă
2. Dezambalarea produsului salam de vară
3. Identificarea termenului de valabilitate a produsului salam de vară în spațiul de vânzare
4. Aranjarea produsului ales în sala de vânzare
5. Etichetarea produsului ales la locul de vânzare.

**Pentru proba orală**

6. Prezentarea sortimentul preparatelor din carne.

**Timp de lucru:** 30 minute

**Materiale, echipamente necesare realizării temei probei**

-salam de vară

-mănuși de unică folosință

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator
1.	<b>Criteriul 1</b> <b>Primirea sarcinii de lucru</b> (max 20 p)	1.1.Organizarea locului de muncă..	10 p
		1.1. Dezambalarea produselor	10 p
2.	<b>Criteriul 2</b> <b>Realizarea sarcinii de lucru</b> (max 50 p)	2.1. Identificarea termenului de valabilitate a produsului salam de vară în spațiul de vânzare	20p
		2.2. Expunerea produsului în sala de vânzare conform încadrării pe sortimente	10p
		2.3.Etichetarea produsului la locul de vânzare.	10p
		2.4. Prezentarea sortimentul preparate din carne	10p
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ</b>			<b>70 p</b>
Nr. crt.	B. Criterii de apreciere a performanței candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator
1.	<b>Criteriul 1</b> <b>Prezentarea și promovarea sarcinii realizate</b> (30 p)	1.1.Prezentarea modalităților de identificare a comercializării preparatelor din carne în spațiul de vânzare.	10p
		1.2.Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	10p
		1.3.Adoptarea unei atitudini adecvate în prezentarea sarcinii realizate	10p
<b>TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ</b>			<b>30 p</b>
<b>PUNCTAJ TOTAL</b>			<b>100 p</b>
<b>PUNCTAJ FINAL</b>			

Unitatea de învățământ  
Colegiul Tehnic „Constantin Brâncuși,,  
Petrila

Directorul unității de învățământ  
Dr. Ing Mitran Cecilia Livia



Agentul economic  
SC REWE ROMÂNIA SRL-Filiala Penny  
Petrila

Director agent economic,  
ec. Temneanu Silvana Georgiana

