



Nr. 2589/27.06.2022

Către

Inspectoratul Școlar Județean Hunedoara

*În atenția Inspectorului pentru învățământul profesional și tehnic
Prof. Dana Luiza Cioară*

Ref: Solicitare arondare centru de examen nivel 3

Data: 27.06.2022

De la Colegiul Economic "Eamnuil Gojdu" Hunedoara

Nr. pagini: 1

Având în vedere:

- Metodologia de organizare și desfășurare a examenului de certificare a calificării profesionale pentru absolvenții învățământului profesional cu durata de 3 ani nr. 4435/29.08.2014;
- Ordinul M.E.N nr. 5152/2021, privind aprobarea graficului de desfășurare a examenelor de certificare a calificării profesionale a absolvenților învățământului profesional și tehnic preuniversitar în anul școlar 2021-2022;

Colegiul Economic "Emanuil Gojdu" Hunedoara îndeplinește condițiile organizatorice obligatorii pentru asigurarea calității examenului de certificare a competențelor profesionale.

Director,
Spătaru Raul Florin



Secretar șef,
Pârvu Dana

Lista națională a temelor pentru proba practică Calificarea profesională:

Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

1. Serviți "Clătite cu ciuperci" pentru 2 (două) persoane la farfurie, debarasați masa, respectând regulile de igienă. Refaceți mise-en-place-ul de întâmpinare.
2. Serviți "Roșii cu pastă de brânză" pentru 3 (trei) persoane cu ajutorul cleștelui, pornind de la mise-en-place-ul de întâmpinare. Debarasați masa respectând regulile de igienă.
3. În cadrul unui meniu de dejun semicomplet, serviți "Spaghete milaneze" la farfurie pentru o persoană respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.
4. În cadrul unui meniu comandat de dejun simplu format din: Ciorbă de vacuță, Pulpă de porc la tavă cu garnitură de cartofi natur, salată de ardei copti, prăjitură București, chifle și apă minerală, serviți preparatul lichid pentru o familie cu doi copii, cu ajutorul lușului respectând regulile de servire și protocol. Debarasați masa.
5. Serviți 2 (două) porții de "Supă cremă de mazăre" și debarasați masa, respectând regulile de servire în unitățile de alimentație.
6. Serviți la farfurie preparatul "Ceafă la grătar" cu garnitură de cartofi natur și salată de ardei copti pentru două persoane, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igiena. Recomandați o băutură adecvată.
7. Se dă următorul meniu pentru dejun: Supă de pui cu tăiței, Mazăre cu carne de porc, prăjitură Savarină, chifle și apă plată. Serviți desertul pentru două persoane, respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.
8. Serviți două porții de "Papanashi cu brânză de vaci" și recomandați o băutură adecvată, respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.
9. Serviți "Salată de fructe" pentru un cuplu, respectând regulile de servire și protocol. Debarasați masa.
13. Întocmiți un meniu pentru dejun complet având la dispoziție următoarea listă de preparate: Antricot de vită cu ciuperci, Escalop de porc cu cartofi natur, Plachie de stavrid, Supă crema de legume, Saramura de crap, Ciorbă de burtă, Roșii umplute cu pastă de vinete, Tartine cu icre, Tort de ciocolată, Înghețată de vanilie, Clătite cu gem, Papanashi cu dulceață, Ciuperci umplute. Realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.
14. Întocmiți un meniu pentru dejun semicomplet, realizați asocierea preparatelor cu băuturi



și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.

15. Întocmiți un meniu pentru mic dejun consistent, efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit și serviți o băutură pentru mic dejun.

16. Realizați servirea cu ajutorul lușului a unui preparat lichid, pentru 4 (patru) persoane, și debarasați, respectând condițiile de igienă și SSM.

17. Realizați servirea cu ajutorul cleștelui a fripturilor cu garnitură 4 (porții) și debarasați, respectând condițiile de igienă și SSM.

18. Serviți cafea porționată la ceașcă pentru 6 persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa și refaceți mise-en-place-ul de întâmpinare a clienților.

19. Serviți 2 (două) porții de "Cremă de zahăr caramel" porționată la cupe, debarasați masa respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.

20. Serviți 2 (două) porții de înghețată. Debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.

21. Serviți 2 porții de "Omletă cu roșii" cu ajutorul cleștelui, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.

22. Serviți 4 porții de "Cașcaval pane" la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă.

23. Serviți 2 porții de "Pulpă de porc la tavă și legume sotate" cu cleștele, debarasați masa respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.

24. Serviți 2 porții de "Supă de găină cu tăiței de casă" cu ajutorul lușului, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.

25. Serviți "Clătite cu gem" la farfurie, pentru două persoane (un bărbat și o femeie), debarasați masa respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.

26. Serviți 4 porții de prăjitură "Boema", debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.

27. Serviți 2 porții de prăjitură "Ecler cu cremă de vanilie" cu ajutorul cleștelui, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
28. Serviți "Plachie cu stavrid", cu ajutorul cleștelui pentru două persoane și debarasați masa la care s-a efectuat servirea, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en-place- ul în așteptare.
29. Serviți la farfurie "Păstrăv la grătar cu cartofi natur și sos de lămâie", pentru trei persoane, debarasați masa la care s-a efectuat servirea respectând, condițiile de SSM și igienă. Recomandați și serviți o băutură adecvată preparatului.
31. Serviți 2 porții de prăjitură "București", debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Recomandați și serviți o băutură adecvată desertului.
32. Serviți 3 porții de tort "Doboș", debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Recomandați și serviți o băutură alcoolică, adecvată desertului.
35. Întocmiți un meniu pentru dejun simplu având la dispoziție următoarea listă de preparate: Mazăre cu carne de porc, Supă crema de cartofi, Ciorbă de salată, Ardei cu pastă de brânză, Tort de mere, Clătite cu gem. Realizați asocierea preparatului lichid cu o băutură și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit respectând condițiile de SSM și igienă.
36. Serviți 4 porții de "Salată de crudități" montate în cupe, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
37. Serviți 4 porții de "Musaca de cartofi" la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.

Director,

Spătaru Raul – Florin

Responsabil de arie curriculară,

Cernat Kati



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: **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

9.1.5. Descrierea etapelor de servire a preparatelor culinare ca intrare în meniu, specifice fiecărui tip de sistem de servire.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectării lor și a codului de conduită și maniere la locul de muncă și în societate.

Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație.

Abilități:

8.2.1. Realizarea mise-en-place-ului de întâmpinare.

8.2.2. Realizarea mise-en-place-ului pe baza unei structuri de meniu comandat.

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.6. Efectuarea operațiilor de servire a preparatelor culinare ca intrare în meniu și a băuturilor asociate, prin diferite sisteme de servire.

9.2.7. Realizarea debarasării meselor, după consumarea preparatelor culinare servite ca intrare în meniu.

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciile specifice unităților de cazare și alimentație.

Atitudini:

8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.

8.3.3. Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselor și de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.

9.3.4. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a preparatelor culinare de intrare în meniu și de debarasare a meselor, sub supraveghere, respectând particularitățile sistemului de servire ales și normele de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate a muncii.

Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN HUNEDOARA

Colegiul Economic Emanuil Gojdu Hunedoara

MACHETA STTISTICĂ PENTRU DESFĂȘURAREA EXAMENULUI DE CERTIFICARE A CALIFICĂRII PROFESIONALE A ABSOLVENȚILOR ÎN VÂTĂMÂNTULUI PROFESIONAL, NIVEL 3 DE CALIFICARE, SESIUNEA IULIE 2022

Nr. crt.	Centre de examen	Unități afiliate	Domeniul	Calificarea profesională nivel	Nr. elevi estimat	Nr. elevi estimat CE nivel	Observații (se precizează situația în care școala are numai autorizație pentru funcționare provizorie)
1	Colegiul Economic Eamnuil Gojdu		Turism și alimentație	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație	29	29	OMECT 5770/2006
TOTAL					29	29	

Director,
Spătaru Raul - Florin



Responsabil arie curriculară
Cernat Kati





Art.1 Se numește comisia din **CENTRUL DE EXAMEN** –

_____ pentru desfășurarea examenului de certificare a calificării profesionale pentru absolvenții învățământului profesional cu durata de 3 ani – nivel 3 de calificare, sesiunile anului 2022, în următoarea componență:

Președinte: Spătaru Raul Florin – director la Colegiul Economic Emanuil Gojdu Hunedoara

Vicepreședinte: – Rădoane Florin - S.C. MĂDĂLINA SERVIMPEX SRL

Monitor de calitate – Prof _____, Liceul _____

Secretar: Istrate Nicoleta Maria la Colegiul Economic Emanuil Gojdu Hunedoara

Subcomisia 1

Calificarea profesională: Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație

Membri evaluatori: Rădoane Larisa Claudia – S.C. MĂDĂLINA SERVIMPEX SRL

Scurtu Andreea Claudia – S.C. EGO T&A DUBLE BUTIQUE SRL

Roșian Lucian – Liceul Teoretic "I.C. BRĂTIANU" Hațeg

Art.2 Prezenta decizie se înregistrează, arhivează și comunică persoanelor în drept, de către compartimentul secretariat arhivă al Inspectoratului Școlar Județean Hunedoara.

Director,

Spătaru Raul – Florin



Responsabil arie curriculară,

Cernat Kati

Titlu temă pentru proba practică: *Servirea gustarilor calde*

Enunțul temei pentru proba practică:

Serviți "Clătite cu ciuperci" pentru 2 (două) persoane la farfurie, debarasați masa, respectând regulile de igienă. Refaceți mise-en-place-ul de întâmpinare.

Sarcini de lucru:

1. Selectarea obiectelor de inventar;
2. Realizarea mise-en-place-ului;
3. Servirea preparatului la farfurie;
4. Efectuarea operațiilor de debarasare a mesei;
5. Refacerea mise-en-place-ului de întâmpinare;
6. Respectarea regulilor de igienă.
7. 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 funcție de sistemul de servire.	10 p			
2	Realizarea sarcinii de lucru. (max. 50 p)	1. Completarea mise-en-place-ului cu obiectele de inventar necesare servirii clătitelor cu ciuperci	10 p			
		2. Servirea Clătitelor cu ciuperci, la farfurie, conform regulilor.	20 p			
		3. Debarasarea mesei.	5 p			
		4. Refacerea mise-en-place-ului în așteptare.	5 p			
		5. Respectarea regulilor specifice de igienă.	10 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	<input type="text"/>	Cu punctajul final	<input type="text"/>
----------------	----------------------	-----------------------------------	----------------------

Evaluatori
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: _____

Evaluator 2: _____

Evaluator 3: _____

Data: _____