



LISTA TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ
EXAMENUL DE CERTIFICARE A CALIFICĂRII PROFESIONALE A
ABSOLVENȚILOR
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL
Anul școlar 2021-2022

APROBAT,
PRESEDINTE C.J.E.C.
Inspector Scolar General Adjunct
Prof.dr.Mate Marta

NIVELUL DE CALIFICARE: 3

DOMENIUL PROFESIONAL: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE

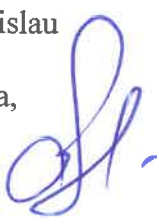

CALIFICARE PROFESIONALĂ: OSPĂTAR (CHELNER), VÎNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE

NR ELEVII 12

Nr.crt	Nr.temei selectate (din lista națională a temelor)	Enunțul temei pentru proba practică
1	3	În cadrul unui meniu de dejun semicomplet, serviți "Spaghete milaneze" la farfurie pentru o persoană respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.
2	8	Serviți două porții de "Papanasi cu brânză de vaci" și recomandați o băutură adecvată, respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.
3	9	Serviți "Salată de fructe" pentru un cuplu, respectând regulile de servire și protocol. Debarasați masa.
4	11	Serviți vin alb pentru două persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
5	15	Întocmiți un meniu pentru mic dejun consistent, efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit și serviți o băutură pentru mic dejun.
6	16	Realizați servirea cu ajutorul lușului a unui preparat lichid, pentru 4 (patru) persoane, și debarasați, respectând condițiile de igienă și SSM.
7	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.
8	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.
9	25	Serviți “Clătite cu gem” la farfurie, pentru două persoane (un bărbat și o femeie), debarasați masa respectând condițiile de de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
10	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.
11	40	Serviți o familie compusă din doi adulți și un copil, cu Pepene roșu, respectând regulile de servire și de protocol. Debarasați masa și refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
12	38	Serviți 3 porții de “Chiftelute marinate” la legumieră,debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.

Întocmit

<p>Responsabil arie curriculară Tehnologii</p> <p>Nume și prenume</p> <p>Mate Ladislau</p> <p>Semnătura,</p> 	<p>Operator economic cu care s-a încheiat parteneriatul de pregătire practică</p> <p>Pensiunea NISTOR Cristur</p> <p>Nume și prenume</p> <p>Nistor Stefan</p> <p>Semnătura,</p> 
--	--

Temele pentru proba practică selectate au fost aprobate în Consiliul de Administrație al unității școlare din data de 25.05.2022

Președinte CA,

Prof.Balogh Karoly Csaba

Director,

Prof.Balogh Karoly Csaba

