



**COLEGIUL ECONOMIC „EMANUIL GOJDU”**

**LISTA TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ  
EXAMENUL DE CERTIFICARE A CALIFICĂRII PROFESIONALE A ABSOLVENȚILOR  
ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL**

**Nivelul de calificare: 3**

**Domeniul profesional: Turism și aloimentație**

**Calificarea profesională: Bucătar**

**Număr elevi la începutul anului școlar: 15**

Nr. Crt.	Tema probei practice
1.	Realizați 3 porții de <i>Salată de țelină cu mere</i> și montați-le pentru servire.
2.	Realizați 3 porții de <i>Salată a la rousse</i> și montați-le pentru servire.
3.	Realizați 3 porții de <i>Salată orientală de vară</i> și montați-le pentru servire.
4.	Realizați 3 porții de <i>Omletă cu brânzeturi</i> și montați-le pentru servire.
5.	Realizați 3 porții de <i>Cașcaval pane</i> și montați-le pentru servire.
6.	Realizați 3 porții de <i>Legume (ardei și castraveți) și ouă umplute cu pastă de brânză</i> și montați-le pentru servire.
7.	Realizați 3 porții de <i>Chifteluțe speciale</i> și montați-le pentru servire.
8.	Realizați 3 porții de <i>Ciuperci cu sos de smântână</i> și montați-le pentru servire.
9.	Realizați 3 porții de <i>Conopidă cu sos de smântână</i> și montați-le pentru servire.
10.	Realizați 3 porții de <i>Iahnie de cartofi</i> și montați-le pentru servire.
11.	Realizați 3 porții de <i>Ghiveci de legume</i> și montați-le pentru servire.
12.	Realizați 3 porții de <i>Ardei umpluți cu orez</i> și montați-le pentru servire.
13.	Realizați 3 porții de <i>Mazăre cu carne de porc</i> și montați-le pentru servire.
14.	Realizați 3 porții de <i>Chifteluțe marinate</i> și montați-le pentru servire.
15.	Realizați 3 porții de <i>Musaca de cartofi</i> și montați-le pentru servire.
16.	Realizați 3 porții de <i>Ostropel din carne de pui</i> și montați-le pentru servire.
17.	Realizați 3 porții de <i>Ciulama de pui cu mămliguță</i> și montați-le pentru servire.
18.	Realizați 3 porții de <i>Rizoto cu ficăței de pasăre</i> și montați-le pentru servire.
19.	Realizați 3 porții de <i>Clătite cu dulceață</i> și montați-le pentru servire.

Operator economic cu care s-a încheiat parteneriatul de pregătire practică:

**S.C BLK KITTY CAFEE SRL HUNEDOARA**

Temele pentru proba practică selectate au fost aprobate în Consiliul de Administrație al unității școlare din data de 09.01.2023

Director,

SPĂȚARU RAUL FLORIN

