



Nr. 5037/03.08.2015

**Raport privind organizarea și desfășurarea examenului de certificare a calificării profesionale
 pentru absolvenții învățământului profesional cu durata de 2 ani – sesiunea iulie 2015
 An școlar 2014 – 2015**

1. Modul de organizare a examenului - informații referitoare la:

- arondări, calificări, număr de candidați:

Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva s-a constituit centru de examen conform deciziei nr. 3611/24.07.2015 și nu au fost alte unități școlare arondate.

Nr. crt.	Unitatea de învățământ	Domeniul	Nr. elevi Calificarea profesională : Bucatar	Nr. total elevi*
1.	Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva	Turism și alimentație	6	6
TOTAL			6	6

- asigurarea dotării centrului de examen:

În centrul de examen din Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva, au fost asigurate condițiile pentru desfășurarea activităților specifice examenului de certificare a competențelor profesionale nivel 3, conform Ordinului nr. 4888/26.08.2015, privind aprobarea metodologiei de organizare și desfășurare a examenului de certificare a calificării profesionale pentru absolvenții învățământului profesional cu durata de 2 ani.

- Teme de proiect, procese de validare, aprobare. Temele au fost propuse și aprobate conform metodologiei existente (Hotărârea Consiliului de administrație din 28.11. 2014, și aprobate de ISJ Hunedoara nr. 2309 din 5 decembrie 2014).

Ex:

NR CRT	TEMA PROIECTULUI	UNITĂȚI DE COMPETENȚĂ VIZATE DIN S.P.P.
1.	Realizează zece sortimente de salate pentru un restaurant tip fast-food	U C 13 – pregătire preparatelor specifice zonei și tip fast-food
2.	Realizează zece sortimente de sandwich –uri pentru un restaurant tip fast-food	U C 13 – pregătire preparatelor specifice zonei și tip fast-food
3.	Realizează cinci sortimente de deserturi pentru un restaurant fast-food	U C 13 – pregătire preparatelor specifice zonei și tip fast-food
4.	Realizează cinci sortimente de preparate specifice bucătăriei franceze	U C 13 – pregătire preparatelor specifice zonei și tip fast-food
5.	Realizează cinci sortimente de preparate specifice bucătăriei turcești	U C 13 – pregătire preparatelor specifice zonei și tip fast-food
6.	Execută un meniu de dejun pentru 20 de persoane	UC11 – Realizarea preparatelor culinare
7.	Realizează preparatele culinare pentru o expoziție culinară	UC11 – Realizarea preparatelor culinare
8.	Preparate de mic dejun pregătite în sistem de bufet suedez	UC11 – Realizarea preparatelor culinare
9.	Meniu vegetarian comandat pentru 12 persoane	UC11 – Realizarea preparatelor culinare
10.	Meniul zilei pregătit pentru un număr de 35 de abonati	UC11 – Realizarea preparatelor culinare

11.	Preparate culinare pregatite pentru un meniu de Pasti	UC11 – Realizarea preparatelor culinare
12.	Preparate culinare realizate pentru un meniu de Revelion(80 de portii)	UC11 – Realizarea preparatelor culinare
13.	Realizeaza preparatele culinare pentru o zi la o pensiune	UC11 – Realizarea preparatelor culinare
14.	Realizeaza preparatele culinare comandate cu ocazia unei zile onomastice unde sunt asteptati 12 oaspeti	UC11 – Realizarea preparatelor culinare
15.	Realizeaza preparatele pentru un Meniu pe baza de peste	UC11 – Realizarea preparatelor culinare
16.	Preparate culinare pe baza de paste	UC11 – Realizarea preparatelor culinare
17.	Dulciuri de bucatarie realizate in restaurant	UC11 – Realizarea preparatelor culinare
18.	Elemente de decor din legume si fructe proaspete pentru gustari	UC1 - Obtine semipreparate culinare UC2- Obtine preparate servite ca antrouri si gustari UC11- Realizarea preparatelor culinare
19.	Armonizarea decorului in functie de preparatul culinar lichid	UC11 - Realizarea preparatelor culinare UC14- Estetica preparatelor culinare UC8- Pregatire pentru integrarea la locul de munca
20.	Decorarea si ornarea preparatelor din legume si carne	UC1 - Obtine semipreparate culinare UC14- Estetica preparatelor culinare UC9 - Tranzitia de la scoala la locul de munca
21.	Materii prime folosite la realizarea decorului pentru preparatele din peste	UC11 - Realizarea preparatelor culinare UC13- Pregatirea preparatelor specifice zonei si tip "fast-food" UC8 - Pregatire pentru integrarea la locul de munca
22.	Tipuri de decoruri folosite pentru deserturi de bucatarie	UC1 - Obtine semipreparate culinare UC11- Realizarea preparatelor culinare UC14- Estetica preparatelor culinare

Nr. crt.	Numele și prenumele candidatului	Tema proiectului	Rezultat examen Admis/respins, neprezentat/eliminat din examen
1	CURELEAC CALIN MARIAN	Dulciuri de bucatarie realizate in restaurant	ADMIS
2	DETESAN MARIUS ANDREI	Materii prime folosite la realizarea decorului pentru preparatele din peste	ADMIS
3	DUKARM ALICE	Realizeaza cinci sortimente de deserturi pentru un restaurant fast-food	ADMIS
4	GANDAC MARCEL SANDU	Preparate culinare pe baza de paste	ADMIS
5	MANEA ANDREEA PETRONELA	Meniul zileipregatit pentru un numar de 35 de abonati	ADMIS
6	MORCOZAN LIVIU MIHAI	Realizeaza preparatele culinare comandate cu ocazia unei zile onomastice unde sunt asteptati 12 oaspeti	ADMIS

- Constituirea Comisiilor de examen – date privind resursele umane (nr participanți, pregătire etc.)

Componența Comisiei de examinare, numită în baza Deciziei nr.269 din data de 21.07.2015,a Inspectorului Scolar general al județului Hunedoara (se vor menționa numele și prenumele / instituția din care provine):

- o Președinte: Prof. Benea Luminita Mariana/ Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva;
- o Vicepreședinte: Luca Lucian reprezentant restaurant Etiquette Deva
- o Secretar /Informatician: Ec. Magda Olivia/ Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva;
- o Îndrumător proiecte: Prof. Craciun Daniela / Indries Liliana /Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva;
- o Monitor de calitate: Buhos Carmina/ Colegiul Tehnic "D.Hurmuzescu" Deva;
- o Profesori evaluatori:
- o Calificarea profesionala: **Bucatar**
- Prof. Mate Ladislau – Liceul Teoretic "Teglas Gabor" Deva;
- Iorga Gabriel – Reprezentat agent economic Restaurant " Belazur" Deva;
- Monitorizarea unităților de învățământ și a comisiilor de examen:
- Pe parcursul desfășurării examenului de certificare competențe profesionale nivel 3 (27 iulie 2015), medic Goia Adriana a asigurat asistența medicală. Nu au existat intervenții în acest sens.
- Nu au existat incidente pe parcursul desfășurării probelor de examen.

2. Desfășurarea examenului de certificare – informații referitoare la:

- Respectarea metodologiei de examen:

A fost respectat și aplicat Ordinul MEN nr 4888/26.08.2015, privind aprobarea metodologiei de organizare și desfășurare a examenului de certificare a calificării profesionale pentru absolvenții învățământului profesional cu durată de 2 ani;

A fost respectat și aplicat Ordinul MEN nr. 4464/29.08.2014, privind aprobarea graficului de desfășurare a examenelor de certificare a calificării profesionale a absolvenților IPT preuniversitar în anul școlar 2104 – 2015;

- Aspecte relevante a monitorizării calității desfășurării examenului de certificare;

Monitorul de calitate, prof. Buhos Carmina de la Colegiul Tehnic "D. Hurmuzescu" Deva, a verificat centrul de examen înaintea desfășurării probei, a monitorizat desfășurarea întregii activități, conform metodologiei și a apreciat ca examenul de certificare competente profesionale nivel 3 s/a desfășurat în condiții foarte bune. Toți cei 6 candidați înscriși au promovat examenul.

- Eventuale incidente și modul de soluționare;

NU au existat incidente pe parcursul desfășurării examenului de certificare nivel 3;

- Sugestii de optimizare a procedurilor de asigurare a calității în organizarea și desfășurarea examenului de certificare.

Nu sunt sugestii în acest sens, procedurile calității sunt complexe și țin cont de aspectele specifice acestor forme de învățământ.

3. Evaluarea rapoartelor monitorilor de calitate – evaluarea calitativă și cantitativă a examenului pe centre și calificări.

Documentele de certificare a portofoliului comisiei de examen au fost corect și complet întocmite conform OMEN nr. 4888/26.08.2015.

4. Opinii asupra temelor, performanțelor și asupra calității examenului:

Temele sunt corect alese, în concordanță cu unitățile de competență vizate din SPP; Reprezentanții agenților economici apreciază activitatea depusă de candidați și consideră că temele sunt corect alese și au aplicabilitate practică.

5. Propuneri de modificare / completare a metodologiei de organizare și desfășurare a examenului:

Nu sunt propuneri pentru modificarea prezentei metodologii;

6. Date statistice

Nr. crt	Unitatea de învățământ	Domeniul	Calificarea profesională	Număr candidați											
				Înscriși			Prezenți		Respinsi	Eliminați	Promovați				
				TOTAL	Din care feminin	%	TOTAL	%	TOTAL	TOTAL	TOTAL	%	Din care feminin	Din care cu reședință în mediu urban	
1	Liceul Tehnologic "Grigore Moisil" Deva	turism si alimentati e publica	bucatar	6	2	100	6	100	0	0	6	100	2	6	

Președinte comisie,

Prof. Benea Luminita Mariana

Secretar comisie,

EcMagda Olivia

