



LICEUL TEHNOLOGIC
"RETEZAT" URICANI

NR. DE INREGISTRARE

326/12.02.2019



MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE

APROBAT,

PRESEDINTE C.J.E.C. HUNEDOARA

PROF. DR. MARTA MATE – I.S.G.A.

VICEPRESEDINTE C.J.E.C. HUNEDOARA

PROF. DANA LUIZA CIOARĂ

**LISTA TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ
EXAMENUL DE CERTIFICARE A COMPETENȚELOR PROFESIONALE**

NIVEL DE CALIFICARE: 3 învățământ profesional

PROFIL: Servicii

DOMENIUL PROFESIONAL: Turism si Alimentatie

CALIFICAREA PROFESIONALĂ: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

CLASA: a XI –a C

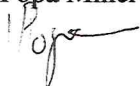
NR. ELEVI LA ÎNCEPUTUL ANULUI ȘCOLAR: 16

AN ȘCOLAR: 2018-2019

Nr. crt.	Nr crt. naț.	Tema probei practice
1.	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.	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.	5.	Serviți 2 (două) porții de "Supă cremă de mazăre" și debarasați masa, respectând regulile de servire în unitățile de alimentație.
4.	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.
5.	9.	Serviți "Salată de fructe" pentru un cuplu, respectând regulile de servire și protocol. Debarasați masa.
6.	10.	Serviți cafea și coniac pentru 2 (două) persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
7.	11.	Serviți vin alb pentru două persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
8.	15.	Întocmiți un meniu pentru mic dejun consistent, efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit și serviți o băutură pentru mic dejun.
9.	16.	Realizați servirea cu ajutorul lușului a unui preparat lichid, pentru 4 (patru) persoane, și debarasați, respectând condițiile de igienă și SSM.
10.	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.
11.	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
12.	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.
13.	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.
14.	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.

15.	30.	Pentru meniul format din unt, gem de caise, chifle și ceai de fructe de pădure, realizați servirea ceaiului preparat la ceainic, pentru patru persoane, respectând condițiile de SSM și igienă.
16.	33.	Pentru meniul format din unt, miere, pâine prăjită și ceai de mentă, realizați servirea ceaiului la ceainic (varianta cu apă fierbinte) pentru patru persoane, respectând condițiile de SSM și igienă.
17.	34.	Pentru meniul format din ochiuri la capac, pâine prăjită și cacao cu lapte, realizați servirea preparatului din ouă pentru două persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
18.	37.	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.

Întocmit,
Prof. ing. Popa Minerva



Responsabil de arie curriculară,
Prof. Stoi Anca



Temele de proiect au fost aprobate în Consiliul de Administrație al unității școlare din data de 11.02.2019

Președinte CA,
Director
Prof. Sanda Cornelia

