

FIȘĂ DE EVALUARE /EVALUATION FORM

învedereacertificăriicalificăriiprofesionale/CERTIFICATION OF THE PROFESSIONAL QUALIFICATION

Anul școlar:2023-2024 ; CLASS ____XI P ____

Numeleşiprenumelecandidatului: Full name of the trainee

Centrul de pregătire/ the training place: **1. Algoos**

2. Alia Luxury Suites

Unitatea de învățământ de unde provine candidatului:/ The sending school:

Calificare profesională: /professional qualification :**Bucătar/COOK**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP): PPS

Cunoștințe: /Knowledge:

7.1.1. Prezentarea modalităților de stabilire a necesarului de materii prime conform rețetelor specifice de bucătărie, patiserie, cofetărie.

7.1.4. Descrierea proceselor tehnologice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate.

7.1.8. Identificarea obiectelor de inventar necesare aranjării produselor pentru servire.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Abilități: /Abilities:

6.2.9. Efectuarea operațiilor de prelucrare primă, cu ustensile și echipamente specifice, în ordinea corespunzătoare precizată de tehnologia culinară.

7.2.2. Stabilirea necesarului de materii prime, în funcție de numărul porțiilor.

7.2.4. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii.

7.2.5. Realizarea analizei calitative a semipreparateleculinareși de patiserie-cofetărieși a produselor cu grad redus de complexitate.

7.2.7. Montarea preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserieși a băuturilorpe/în obiectele de inventar specifice în condiții de igienă

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Verificarea echipamentelor, utilajelor, aparatelor, vaselor și ustensilelor necesare în producția culinară și de patiserie – cofetărie.

Verificarea materiilor prime vegetale și animale precum și a materiilor auxiliare folosite în alimentație.

Atitudini: /Attitudes:

6.3.5. Respectarea principiilor dezvoltării durabile în efectuarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime vegetale și animale prin utilizarea eficientă și sigură a echipamentelor din alimentație.

7.3.1. Implicarea responsabilă în utilizarea echipamentelor pentru dozarea materiilor prime conform rețetelor de obținere a diferitelor preparate, sub supravegherea, în condiții de igienă și siguranță.

7.3.2. Respectarea principiilor dezvoltării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii.

7.3.4. Manifestarea responsabilă a simțului estetic și creativ în pregătirea, pentru servire, a preparatelor culinare, a produselor de cofetărie-patiserie și a băuturilor, cu respectarea regulilor de montare, decorare, ornare și a modalităților de remediere a defectelor.

Manifestarea capacității de concentrare într-o situație de comunicare dată.

Implicarea activă și responsabilă în gestionarea corectă a stocurilor de materii prime necesare în procesele de producție din alimentație și în completarea documentelor necesare.

nr. crt.	Criterii de evaluarea candidatului / evaluation criteria	Indicatori de realizare/ accomplishment indicators	Punctaj maxim pe indicator / maximum score per indicator	Punctaj acordat /granted points	
				evaluator 1	evaluator 2
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru/receiving and planning the task (max. 20 p)	1. Stabilirea necesarului de materii prime pentru produsele precizate, în cantitățile menționate, pe baza rețetarului. / setting the necessary raw material to fulfil the task according to the receipe	10 P		
		2. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă. / preparing the work place	10P		
2	Realizarea sarcinii de lucru. / working out the task (max. 50 p)	1. Prelucrarea primară a materiilor prime dozate conform rețetei. / the basic work with the raw material	10P		
		2. Realizarea operațiilor tehnologice de obținere a produselor / performing the technological operations to obtain the product	20P		
		3. Montarea preparatelor în obiecte de inventar adecvate respectând condițiile de igienă. / placing the food in the correct dish respecting the hygiene	10P		
		4. Folosirea corespunzătoare a materialelor și documentelor specifice/ using the material and the documents properly	5P		
		5. Respectarea condițiilor de sănătate și securitate în muncă și de igienă specifice operațiilor executate, a circuitului deșeurilor și a regulilor de protecția mediului. / respecting the health and safety work conditions in performing the operations and environment protection	5 P		
3	Prezentarea sarcinii realizate-proba orală/presentation of the accomplished task (max.30 p)	1. Utilizarea corectă și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise/ the correct use of the specialized vocabulary and terminology for oral communication	10 P		
		2. Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea preparatului/ efficient	10 P		

		argumentation of the accomplished tasks to obtain the dish			
		3. Prezentarea corectă a indicilor de calitate ai semipreparatelor/ preparatelor realizate/ the correct presentation of the quality indicators of the accomplished semi-cooked and cooked food	10 P		
TOTAL			100 P		
Punctaj final realizat/ final score (media punctajelor evaluatorilor)-average of the two scores granted					

Întrebările Comisiei: / evaluation Committee questions

ÎNTREBARE/ question	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului / comments on the student's answer

Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat:/ Committee's observations on the practical evaluation_____

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale: / the final result based on both evaluations:

Admis/ admitted

	Cu punctajul final/ final score	100p – 95p	94,99p – 85p	84,99p – 75p	74,99p – 60p
	Cu calificativul / grade	Excelent	Foarte bine/ very well	Bine/ well	Satisfăcător/satisfactory

Respins/ not admitted..... Cu punctajul final/ final score

Evaluator 1: _____

Evaluator 2: _____

Evaluator 3:/Partener Erasmus _____

Data/Date: _____

Autor/By : Maria Farcas, VET Teacher

Disclaimer: “The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the National Agency and Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein”.

„Conținutul prezentului material reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorilor, iar Agenția Națională și Comisia Europeană nu sunt responsabile pentru modul în care va fi folosit conținutul informației”.