



COLEGIUL ECONOMIC „ION GHICA” BRĂILA  
Str. Dimitrie Bolintineanu nr. 16, cod 810022  
Tel/fax: +40239613457, [ceghica@yahoo.com](mailto:ceghica@yahoo.com)  
Cod fiscal 4343214, [www.ceig.ro](http://www.ceig.ro)



MINISTERUL EDUCAȚIEI

Nr. înregistrare 1898/23.05.2022

Avizat,  
Consiliul de administrație,  
23.05.2022



**Lista temelor pentru proba practică – selectate din lista națională în vederea  
certificării calificării profesionale – nivel 3  
-Sesiunea iulie 2022-**

**Calificarea profesională: Cofetar – patiser**

Nr. crt.	Tema lucrării
1	Realizați 3 porții de <i>Plăcinta cu brânză de vaci</i> și montați-le pentru servire
2	Realizați 3 porții de <i>Ștrudel cu brânză</i> și montați-le pentru servire.
3	Realizați 3 porții de <i>Baclava cu mere și nuci</i> și montați-le pentru servire.
4	Realizați 3 porții de <i>Baclava din foi de plăcintă cu nuci</i> și montați-le pentru servire.
5	Realizați 300 g de <i>Globulețe cu cacao</i> și montați-le pentru servire
6	Realizați 6 bucăți de <i>Ecler cu cremă de vanilie</i> și montați-le pentru servire.
7	Realizați 6 bucăți de <i>Chou a la creme</i> și montați-le pentru servire.
8	Realizați 6 bucăți de <i>Rondele cu gem</i> și montați-le pentru servire
9	Realizați 6 bucăți de <i>Tarte cu fructe</i> și montați-le pentru servire.
10	Realizați 6 bucăți de <i>Gogoși fantezi</i> și montați-le pentru servire.
11	Realizați 6 bucăți de <i>Gogoși cu marmeladă</i> și montați-le pentru servire.
12	Realizați 6 bucăți de <i>Cornuri cu pastă de fructe</i> și montați-le pentru servire.
13	Realizați 6 bucăți de <i>Cornuri cu rahat</i> și montați-le pentru servire.
14	Realizați 6 bucăți de <i>Brânzoaice moldovenești</i> și montați-le pentru servire.
15	Realizați 6 bucăți de <i>Covrigi polonezi</i> și montați-le pentru servire
16	Realizați 6 bucăți de <i>Savarină</i> și montați-le pentru servire.
17	Realizați 6 bucăți de <i>Ruladă Diplomat</i> și montați-le pentru servire.
18	Realizați 6 bucăți de <i>prăjitură Indiene cu cremă de cacao</i> și montați-le pentru servire.
19	Realizați 6 bucăți de <i>prăjitură Mascotă</i> și montați-le pentru servire.
20	Realizați 300 g de fursecuri <i>Figaro</i> și montați-le pentru servire.
21	Realizați 300 g de <i>Chec</i> și montați-le pentru servire
22	Realizați 300 g de <i>Paleuri cu jumătăți de nuci</i> și montați-le pentru servire.
23	Realizați 300 g de <i>Pricomigdale</i> și montați-le pentru servire.

DIRECTOR,  
Prof. Istrate Camelia

