



COLEGIUL ECONOMIC „ION GHICA” BRĂILA

Str. Dimitrie Bolintineanu nr. 16, cod 810022

Tel/fax: +40239613457, ceghica@yahoo.com

Cod fiscal 4343214, www.ceig.ro



MINISTERUL EDUCAȚIEI

Nr. înregistrare 1897/23.05.2022

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: Ospătar (chelner), vânzător în unitățile de alimentație

Nr. crt.	Tema lucrării
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	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	În cadrul unui meniu de dejun semicomplet, serviți “Spaghete milaneze” la farfurie pentru o persoană respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.
4	În cadrul unui meniu comandat de dejun simplu format din: Ciorbă de vacuță, Pulpă de porc la tavă cu garnitură de cartofi natur, salată de ardei copti, prăjitură București, chifle și apă minerală, serviți preparatul lichid pentru o familie cu doi copii, cu ajutorul lușului respectând regulile de servire și protocol. Debarasați masa.
5	Serviți 2 (două) porții de “Supă cremă de mazăre” și debarasați masa, respectând regulile de servire în unitățile de alimentație.
6	Serviți la farfurie preparatul “Ceafă la grătar” cu garnitură de cartofi natur și salată de ardei copti pentru două persoane, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igiena. Recomandați o băutură adecvată.
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.
8	Întocmiți un meniu pentru dejun complet având la dispoziție următoarea listă de preparate: Antricot de vită cu ciuperci, Escalop de porc cu cartofi natur, Plachie de stavrid, Supă crema de legume, Saramura de crap, Ciorbă de burtă, Roșii umplute cu pastă de vinete, Tartine cu icre, Tort de ciocolată, Înghețată de vanilie, Clătite cu gem, Papanashi cu dulceață, Ciuperci umplute. Realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.
9	Întocmiți un meniu pentru dejun semicomplet, realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.
10	Întocmiți un meniu pentru mic dejun consistent, efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit și serviți o băutură pentru mic dejun.
11	Realizați servirea cu ajutorul lușului a unui preparat lichid, pentru 4 (patru) persoane, și debarasați, respectând condițiile de igienă și SSM.
12	Realizați servirea cu ajutorul cleștelui a fripturilor cu garnitură 4 (porții) și debarasați, respectând condițiile de igienă și SSM.



Nr. crt.	Tema lucrării
13	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.
14	Serviți 4 porții de “Cașcaval pane” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă.
15	Serviți 2 porții de “Pulpă de porc la tavă și legume sotate” cu cleștele, debarasați masa respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
16	Serviți 2 porții de “Supă de găină cu tăiței de casă” cu ajutorul lușului, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
17	Serviți ”Plachie cu stavrid”, cu ajutorul cleștelui pentru două persoane și debarasați masa la care s-a efectuat servirea, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
18	Serviți la farfurie “Păstrăv la grătar cu cartofi natur și sos de lămâie”, pentru trei persoane, debarasați masa la care s-a efectuat servirea respectând, condițiile de SSM și igienă. Recomandați și serviți o băutură adecvată preparatului.
19	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.
20	Pentru meniul format din unt, miere, pâine prăjită și ceai de mentă, realizați servirea ceaiului la ceainic (variantea cu apă fierbinte) pentru patru persoane, respectând condițiile de SSM și igienă.
21	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.
22	Întocmiți un meniu pentru dejun simplu având la dispoziție următoarea listă de preparate: Mazăre cu carne de porc, Supă crema de cartofi, Ciorbă de salată, Ardei cu pastă de brânză, Tort de mere, Clătite cu gem. Realizați asocierea preparatului lichid cu o băutură și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit respectând condițiile de SSM și igienă.
23	Serviți 2 porții de “Sufleu de cașcaval” la farfurie, debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.
24	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.
25	Serviți 3 porții de “Chifteluțe marinate” la legumieră, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
26	Serviți 4 porții de “Musaca de cartofi” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.

DIRECTOR,

Prof. Camelia ISTRATE

