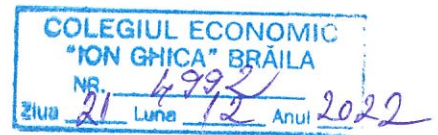




COLEGIUL ECONOMIC „ION GHICA” BRĂILA
Str. Dimitrie Bolintineanu nr. 16, cod 810022
Tel/fax: +40239613457, ceghica@yahoo.com
Cod fiscal 4343214, www.ceig.ro



MINISTERUL EDUCAȚIEI



Aviz C.J.E. Braila,

Aprobat CA,



Teme propuse pentru proba practică selectate din lista națională în vederea certificării

calificării profesionale -NIVEL 3

Calificarea profesională: Bucătar

Nr.din lista națională	Nr. crt.	Tema probei practice
2.	1.	Realizați 3 porții de <i>Salată de țelină cu mere</i> și montați-le pentru servire.
3.	2.	Realizați 3 porții de <i>Salată a la rousse</i> și montați-le pentru servire.
4.	3.	Realizați 3 porții de <i>Salată orientală de vară</i> și montați-le pentru servire.
5.	4.	Realizați 3 porții de <i>Omletă cu brânzeturi</i> și montați-le pentru servire.
6.	5.	Realizați 3 porții de <i>Cașcaval pane</i> și montați-le pentru servire.
7.	6.	Realizați 3 porții de <i>Legume (ardei și castraveți) și ouă umplute cu pastă de brânză</i> și montați-le pentru servire
8.	7.	Realizați 3 porții de <i>Chifteluțe speciale</i> și montați-le pentru servire.
10.	8.	Realizați 3 porții de <i>Clătite cu carne de pui</i> și montați-le pentru servire.
11.	9.	Realizați 3 porții de <i>Budincă cu macaroane și șuncă</i> și montați preparatul pentru servire.
14.	10.	Realizați 3 porții de <i>Supă cremă din cartofi</i> și montați-le pentru servire.
15.	11.	Realizați 3 porții de <i>Supă cremă din mazăre</i> și montați-le pentru servire.
16.	12.	Realizați 3 porții de <i>Ciorbă de perișoare</i> și montați-le pentru servire.
17.	13.	Realizați 3 porții de <i>Mămăligă cu brânză și ouă</i> și montați-le pentru servire.
18.	14.	Realizați 3 porții de <i>Crap (stavrid) prăjit</i> și montați-le pentru servire.
19.	15.	Realizați 3 porții de <i>Ciuperci cu sos de smântână</i> și montați-le pentru servire.
21.	16.	Realizați 3 porții de <i>Iahnie de cartofi</i> și montați-le pentru servire.
23.	17.	Realizați 3 porții de <i>Ardei umpluți cu orez</i> și montați-le pentru servire.
24.	18.	Realizați 3 porții de <i>Fasole verde cu carne de vită</i> și montați-le pentru servire.
25.	19.	Realizați 3 porții de <i>Mazăre cu carne de porc</i> și montați-le pentru servire.
26.	20.	Realizați 3 porții de <i>Escalop din carne de porc cu sos de vin și piure de cartofi</i> și montați-le pentru servire.
29.	21.	Realizați 3 porții de <i>Ostropel din carne de pui</i> și montați-le pentru servire.
34.	22.	Realizați 3 porții de <i>Tochitură cu mămăliguță</i> și montați-le pentru servire.
38.	23.	Realizați 3 porții de <i>Papanași cu gem</i> și montați-le pentru servire
39.	24.	Realizați 3 porții de <i>Cremă de zahăr caramel</i> și montați-le pentru servire.
40.	25.	Realizați 3 porții de <i>Clătite cu dulceață</i> și montați-le pentru servire.

Director,
Prof. ISTRATE CAMELIA

