



Aviz C.J.E. Brăila,



**TEME PROPUSE PENTRU PROBA PRACTICĂ, SELECTATE DIN LISTA NAȚIONALĂ,
ÎN VEDEREA OBTINERII CERTIFICATULUI DE COMPETENȚE PROFESIONALE –
NIVEL 3
CALIFICAREA: COFETAR-PATISER
an școlar 2022 – 2023**

Nr. crt.	Nr. din lista națională	Tema lucrării
1	1	Realizați 3 porții de <i>Plăcinta cu brânză de vaci</i> și montați-le pentru servire
2	2	Realizați 3 porții de <i>Ștrudel cu brânză</i> și montați-le pentru servire.
3	4	Realizați 3 porții de <i>Baclava din foi de plăcintă cu nuci</i> și montați-le pentru servire.
4	6	Realizați 6 bucăți de <i>Ecler cu cremă de vanilie</i> și montați-le pentru servire.
5	7	Realizați 6 bucăți de <i>Chou a la creme</i> și montați-le pentru servire.
6	10	Realizați 6 bucăți de <i>Tarte cu fructe</i> și montați-le pentru servire.
7	11	Realizați 6 bucăți de <i>Gogoși fantezi</i> și montați-le pentru servire.
8	12	Realizați 6 bucăți de <i>Gogoși cu marmeladă</i> și montați-le pentru servire.
9	13	Realizați 6 bucăți de <i>Cornuri cu pastă de fructe</i> și montați-le pentru servire.
10	14	Realizați 6 bucăți de <i>Cornuri cu rahat</i> și montați-le pentru servire.
11	15	Realizați 6 bucăți de <i>Brânzoaice moldovenești</i> și montați-le pentru servire.
12	16	Realizați 6 bucăți de <i>Covrigi polonezi</i> și montați-le pentru servire
13	17	Realizați 6 bucăți de <i>Savarină</i> și montați-le pentru servire.
14	18	Realizați 6 bucăți de <i>Ruladă Diplomat</i> și montați-le pentru servire.
15	20	Realizați 6 bucăți de <i>prăjitură Indiene cu cremă de cacao</i> și montați-le pentru servire.
16	21	Realizați 6 bucăți de <i>prăjitură Mascotă</i> și montați-le pentru servire.
17	26	Realizați 300 g de <i>Paleuri cu jumătăți de nuci</i> și montați-le pentru servire.
18	28	Realizați 300 g de <i>Pricomigdale</i> și montați-le pentru servire.

PROFESORI COORDONATORI,
Vișinescu Sanda
Dulgheru Mariana

Signatures