



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. de înregistrare

539 / 7.02.2024

Avizat

Consiliu de administrație

07.02.2024



**TEME PROPUSE PENTRU PROBA PRACTICĂ
SELECTATE DIN LISTA NAȚIONALĂ ÎN VEDEREA OBTINERII
CERTIFICATULUI DE COMPETENȚE PROFESIONALE – NIVEL 3**

**CALIFICARE: OSPĂTAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚILE DE
ALIMENTAȚIE**

an școlar 2023-2024

NR. CRT.	NR. DIN LISTA NAȚIONALĂ	TEMA LUCRĂRII
1.	01.	Serviți “Clătite cu ciuperci” pentru 2 (două) persoane la farfurie, debarasați masa, respectând regulile de igienă. Refaceți mise-en-place-ul de întâmpinare.
2.	04.	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.
3.	05.	Serviți 2 (două) porții de “Supă cremă de mazăre” și debarasați masa, respectând regulile de servire în unitățile de alimentație.
4.	06.	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.
5.	07.	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 igiena. Debarasați masa.
6.	13.	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 stavriid, 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.
7.	14.	Întocmiți un meniu pentru dejun semicomplet, realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.
8.	15.	Întocmiți un meniu pentru mic dejun consistent, efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit și serviți o băutură pentru mic dejun.
9.	21.	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.
10.	23.	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-ului în așteptare.
11.	24	Serviți 2 porții de “Supă de găină cu tăței de casă” cu ajutorul lușului, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.
12.	29	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.
13.	30	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.
14.	35	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.
15.	39	Serviți 4 porții de “Musaca de cartofi” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.

Întocmit,
Ichim Ligia Mariana
Mateiașu Teodora



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: 539/07.02.2024

Aprobat CA,
07.02.2024

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.
11.	8.	Realizați 3 porții de <i>Budincă cu macaroane și șuncă</i> și montați preparatul pentru servire.
14.	9.	Realizați 3 porții de <i>Supă cremă din cartofi</i> și montați-le pentru servire.
17.	10.	Realizați 3 porții de <i>Mămăligă cu brânză și ouă</i> și montați-le pentru servire.
18.	11.	Realizați 3 porții de <i>Crap (stavrid) prăjit</i> și montați-le pentru servire.
21.	12.	Realizați 3 porții de <i>Iahnie de cartofi</i> și montați-le pentru servire.
25.	13.	Realizați 3 porții de <i>Mazăre cu carne de porc</i> și montați-le pentru servire.
34.	14.	Realizați 3 porții de <i>Tochitură cu mămăliguță</i> și montați-le pentru servire.
38.	15.	Realizați 3 porții de <i>Papanashi cu gem</i> și montați-le pentru servire
39.	16.	Realizați 3 porții de <i>Cremă de zahăr caramel</i> și montați-le pentru servire.
40.	17.	Realizați 3 porții de <i>Clătite cu dulceață</i> și montați-le pentru servire.

Îndrumători:

Prof. Vișinescu Sanda

Prof. Macovei Cristina



Director

Prof. ISTRATE CAMELIA





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: 539/07.02.2024



Aprobat CA

**TEME PROPUSE PENTRU PROBA PRACTICĂ, SELECTATE DIN LISTA NAȚIONALĂ,
ÎN VEDEREA OBTINERII CERTIFICATULUI DE COMPETENȚE PROFESIONALE –
NIVEL 3
CALIFICAREA: COFETAR-PATISER
an școlar 2023 – 2024**

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

PROFESORI COORDONATORI,
Vișinescu Sanda
Dulgheru Mariana

