



Aprobat CA,



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 2025-2026

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 văcuță, 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 igienă. Debarasați masa.
6.	08.	Serviți două porții de ”Papanasi cu brânză de vaci” și recomandați o băutură adecvată, respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.
7.	09.	Serviți” Salată de fructe” pentru un cuplu, respectând regulile de servire și protocol. Debarasați masa.
8.	10.	Serviți cafea și coniac pentru 2(două) persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
9.	12.	Serviți coniac pentru două persoane de sex opus, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
10.	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 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, Papanasi cu dulceață, Ciuperci umplute. Realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.
11.	14.	Întocmiți un meniu pentru dejun semicomplet, realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.
12.	15.	Întocmiți un meniu pentru mic dejun consistent, efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit și serviți o băutură pentru mic dejun.



13.	18.	Serviți cafea porționată la ceașcă pentru 6 persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa și refaceți mise-en-place-ul de întâmpinare a clienților.
14.	20.	Serviți 2 (două) porții de înghețată. Debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.
15.	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.
16.	22.	Serviți 4 porții de “Cașcaval pane” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă.
17.	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.
18.	24.	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.
19.	25.	Serviți “Clătite cu gem” la farfurie, pentru două persoane (un bărbat și o femeie), debarasați masa respectând condițiile de de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ului în așteptare.
20.	26.	Serviți 4 porții de prăjitură “Boema”, debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Refaceți mise- en-place- ul în așteptare.
21.	27.	Serviți 2 porții de prăjitură “Ecler cu cremă de vanilie” cu ajutorul cleștelui, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.
22.	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.
23.	31.	Serviți 2 porții de prăjitură “București”, debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Recomandați și serviți o băutură adecvată desertului.
24.	32.	Serviți 3 porții de tort “Doboș”, debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Recomandați și serviți o băutură alcoolică, adecvată desertului.
25.	36.	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.
26.	37.	Serviți 4 porții de “Salată de crudități” montate în cupe, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ului în așteptare.
27.	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



Aprobat C.A.,

10.12.2025



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

CALIFICARE: BUCĂTAR

an școlar 2025-2026

NR. CRT.	NR. DIN LISTA NAȚIONALĂ	TEMA LUCRĂRII
1.	02.	Realizați 3 porții de Salată de țelină cu mere și montați-le pentru servire.
2.	03.	Realizați 3 porții de Salată a la rousse și montați-le pentru servire.
3.	04.	Realizați 3 porții de Salată orientală de vară și montați-le pentru servire.
4.	05.	Realizați 3 porții de Omletă cu brânzeturi și montați-le pentru servire.
5.	06.	Realizați 3 porții de Cașcaval pane și montați-le pentru servire.
6.	07.	Realizați 3 porții de Legume (ardei și castraveți) și ouă umplute cu pastă de brânză și montați-le pentru servire
7.	08.	Realizați 3 porții de Chifteluțe speciale și montați-le pentru servire.
8.	10.	Realizați 3 porții de Clătite cu carne de pui și montați-le pentru servire.
9.	11.	Realizați 3 porții de Budincă cu macaroane și șuncă și montați preparatul pentru servire.
10.	14.	Realizați 3 porții de Supă cremă din cartofi și montați-le pentru servire.
11.	15.	Realizați 3 porții de Supă cremă din mazăre și montați-le pentru servire.
12.	16.	Realizați 3 porții de Ciorbă de perișoare și montați-le pentru servire.
13.	17.	Realizați 3 porții de Mămăligă cu brânză și ouă și montați-le pentru servire.
14.	18.	Realizați 3 porții de Crap (stavrid) prăjit și montați-le pentru servire.
15.	19.	Realizați 3 porții de Ciuperci cu sos de smântână și montați-le pentru servire.
16.	21.	Realizați 3 porții de Iahnie de cartofi și montați-le pentru servire.
17.	23.	Realizați 3 porții de Ardei umpluți cu orez și montați-le pentru servire.
18.	24.	Realizați 3 porții de Fasole verde cu carne de vită și montați-le pentru servire.



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 ȘI CERCETĂRII

19.	25.	Realizați 3 porții de Mazăre cu carne de porc și montați-le pentru servire.
20.	26.	Realizați 3 porții de Escalop din carne de porc cu sos de vin și piure de cartofi și montați-le pentru servire.
21.	29.	Realizați 3 porții de Ostropel din carne de pui și montați-le pentru servire.
22.	34.	Realizați 3 porții de Tochitură cu mămăliguță și montați-le pentru servire.
23.	38.	Realizați 3 porții de Papanasi cu gem și montați-le pentru servire.
24.	39.	Realizați 3 porții de Cremă de zahăr caramel și montați-le pentru servire.
25.	40.	Realizați 3 porții de Clătite cu dulceață și montați-le pentru servire.

Întocmit,
Ichim Ligia Mariana
Macovei Cristina



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 ȘI CERCETĂRII



Aprobat CA,

**TEME PROPUSE PENTRU PROBA PRACTICĂ, SELECTATE DIN LISTA NAȚIONALĂ,
ÎN VEDEREA OBTÎNERII CERTIFICATULUI DE COMPETENȚE PROFESIONALE –
NIVEL 3
CALIFICAREA: COFETAR-PATISER
an școlar 2025 – 2026**

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>Strudel cu brânză</i> și montați-le pentru servire.
3	3	Realizați 3 porții de <i>Baclava cu mere și nuci</i> și montați-le pentru servire.
4	4	Realizați 3 porții de <i>Baclava din foi de plăcintă cu nuci</i> și montați-le pentru servire.
5	5	Realizați 300 g de <i>Globulețe cu cacao</i> și montați-le pentru servire.
6	6	Realizați 6 bucăți de <i>Ecler cu cremă de vanilie</i> și montați-le pentru servire.
7	7	Realizați 6 bucăți de <i>Chou a la creme</i> și montați-le pentru servire.
8	9	Realizați 6 bucăți de <i>Rondele cu gem</i> și montați-le pentru servire.
9	10	Realizați 6 bucăți de <i>Tarte cu fructe</i> și montați-le pentru servire.
10	11	Realizați 6 bucăți de <i>Gogoși fantezi</i> și montați-le pentru servire.
11	12	Realizați 6 bucăți de <i>Gogoși cu marmeladă</i> și montați-le pentru servire.
12	13	Realizați 6 bucăți de <i>Cornuri cu pastă de fructe</i> și montați-le pentru servire.
13	14	Realizați 6 bucăți de <i>Cornuri cu rahat</i> și montați-le pentru servire.
14	15	Realizați 6 bucăți de <i>Brânzoaice moldovenești</i> și montați-le pentru servire.
15	16	Realizați 6 bucăți de <i>Covrigi polonezi</i> și montați-le pentru servire.
16	17	Realizați 6 bucăți de <i>Savarină</i> și montați-le pentru servire.
17	18	Realizați 6 bucăți de <i>Ruladă Diplomat</i> și montați-le pentru servire.
18	19	Realizați 6 bucăți de <i>prăjitură Bucegi</i> și montați-le pentru servire.
19	20	Realizați 6 bucăți de <i>prăjitură Indiene cu cremă de cacao</i> și montați-le pentru servire.
20	21	Realizați 6 bucăți de <i>prăjitură Mascotă</i> și montați-le pentru servire.
21	22	Realizați 300 g de fursecuri <i>Figaro</i> și montați-le pentru servire.
22	25	Realizați 300 g de <i>Chec</i> și montați-le pentru servire.
23	26	Realizați 300 g de <i>Paleuri cu jumătăți de nuci</i> și montați-le pentru servire.
24	27	Realizați 300 g de <i>Fursecuri cu stafide</i> și montați-le pentru servire.
25	28	Realizați 300 g de <i>Pricomigdale</i> și montați-le pentru servire.

PROFESORI COORDONATORI,
Vișinescu Sanda
Dulgheru Mariana