



Nr. /

**Lista temelor repartizate pentru proba practică
- selectate din lista națională -
în vederea certificării calificării profesionale**

**Centrul de examen: COLEGIUL ECONOMIC „DELTA DUNĂRII” TULCEA
Calificarea profesională: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

Nr. crt.	Nume si prenume elev	Tema proba practică	Nr. temă din lista națională
1.	Adrağăi Raluca	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.	37
2.	Alexandru Nicolae	Serviți 4 porții de “Musaca de cartofi” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise– en– place- ul în așteptare.	39
3.	Băluță Cosmina	Serviți ”Salată de fructe” pentru un cuplu, respectând regulile de servire și protocol. Debarasați masa.	9
4.	Beraru Andrei Gheorghe	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.	18
5.	Bogdan Adrian	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.	23
6.	Ciuciu Ionela	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.	36
7.	Cleci Alexandru	Serviți vin alb pentru două persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.	11
8.	Coman Andreea	Serviți 2 (două) porții de “Cremă de zahăr caramel” porționată la cupe, debarasați masa respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Refaceți mise– en– place- ul în așteptare.	19
9.	Dogaru Iulian	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.	6
10.	Gherasim Estera	Serviți două porții de” Papanashi cu brânză de vaci” și recomandați o băutură adecvată, respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.	8

11.	Hrițcu Nicoleta	Serviți 4 porții de “Cașcaval pane” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă.	22
12.	Ion Georgiana	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.	20
13.	Lisov Eliza	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-ul în așteptare.	25
14.	Macsin Florentina Stefania	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.	29
15.	Mihalache Mirela	Serviți cafea și coniac pentru 2 (două) persoane , respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.	10
16.	Mititelu Emil	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.	31
17.	Pipirigeanu Nicușor Georgian	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.	21
18.	Popa Marcela	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.	32
19.	Tudor Andorina Izabela	Serviți “Clătite cu ciuperci” pentru 2 (două) persoane la farfurie, debarasați masa, respectând regulile de igienă. Refaceți mise-en-place-ul de întâmpinare.	1
20.	Vasile Samuel	Serviți coniac pentru două persoane de sex opus, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.	12
21.	Vesparu Cătălina	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.	26
22.	Zibilianu Ana Maria	Serviți 2 (două) porții de “Supă cremă de mazăre” și debarasați masa, respectând regulile de servire în unitățile de alimentație.	5

DIRECTOR,

PROF. PAVEL FANI VALENTIN

**ȘEF ARIE CURRICULARĂ TEHNOLOGII,
DIRECTOR ADJUNCT,**

PROF. EC. MOCANU CAMELIA-DOMNICA