

FIȘĂ DE EVALUARE /EVALUATION FORM

învădereacertificăriicalficăriiprofesionale/CERTIFICATION OF THE PROFESSIONAL QUALIFICATION

Anul școlar:2023-2024 ; CLASS ____XI P ____

Numeșiprenumelecandidatului: Full name of the trainee

Centrul de pregătire/ the training place: **1. Algoos**

2. Alia Luxury Suites

Unitatea de învățământ de unde provine candidatului:/ The sending school:

Calificare profesională: /professional qualification : **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCS 4121/ 2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP): PPS

Cunoștințe: /Knowledge:

8.1.1. Prezentarea rolului obiectelor de inventar în structura mise-en-place-ului.

8.1.3. Caracterizarea sistemului de servire direct (englezesc), cu variantele sale.

8.1.7. Prezentarea etapelor de transport la oficiu a obiectelor de inventar debarasate

9.1.5. Descrierea etapelor de servire a preparatelor culinare ca intrare în meniu, specifice fiecărui tip de sistem de servire.

Cunoașterea normelor etice și a necesității respectărilor și a codului de conduită și maniere la locul de Muncă și în societate.

Descrierea elementelor bazei tehnico-materiale a unităților de alimentație.

Abilități:

8.2.1. Realizarea mise-en-place-ului de întâmpinare.

8.2.2. Realizarea mise-en-place-ului pe baza unei structuri de meniu comandat.

8.2.4. Efectuarea operațiilor specifice sistemului de servire direct sau englezesc: cu cleștele de pe platou, cu lușul din supieră, la farfurie, la gheridon, cu căruciorul.

8.2.8. Efectuarea operațiilor specifice de debarasare a meselor din salonul de servire, a obiectelor de Inventar utilizate, conform regulilor de protocol.

9.2.6. Efectuarea operațiilor de servire a preparatelor culinare ca intrare în meniuși a băuturilor asociate, Prin diferite sisteme de servire.

9.2.7. Realizarea debarasării meselor, după consumarea preparatelor culinare servite ca intrare în meniu.

Aplicarea normelor etice la locul de muncă.

Aplicarea standardelor de calitate pentru serviciile specifice unităților de cazare și alimentație.

Atitudini:

8.3.2. Manifestarea atitudinii proactive și a spiritului de echipă în efectuarea operațiilor specifice de servire a consumatorilor prin adaptarea tehnicilor de servire la condiții și situații particulare din unitățile de alimentație, cu respectarea regulilor de igienă, siguranță și securitate în muncă.

8.3.3. Respectarea principiilor dezvoltării durabile și a regulilor lucrului în echipă pentru efectuarea corectă a operațiilor de debarasare a meselorși de transport la oficiu a obiectelor debarasate, în condiții de igienă, siguranță și securitate în muncă.

9.3.4. Implicarea activă, responsabilă și respectuoasă în efectuarea operațiilor specifice de servire a Preparatelor culinare de intrare în meniu și de debarasare a meselor, sub supraveghere, respectând Particularitățile sistemului de servire ales și normele de dezvoltare durabilă, de igienă, de siguranță și securitate a muncii.

Asumarea de responsabilități și încadrarea în normele etice la locul de muncă.

Respectarea principiilor etice de comportament în relațiile de muncă.

Asumarea responsabilității în efectuarea (prestarea) serviciilor specifice unităților de cazare în condiții de calitate, protejând drepturile consumatorilor.

nr.crt.	Criterii de evaluare a candidatului la proba practică și orală/ evaluation criteria for oral and practical stage	Indicatori de realizare/ indicators of task accomplishment	Punctaj maxim pe indicator/ maximum score per indicator	PUNCTAJ ACORDAT/ granted score	
				Evaluator 1	Evaluator 2
1	Primirea și planificarea sarcinii de lucru/ receiving and planning the task (max. 20 p)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare. / deciding upon the necessary inventory objects	10 P		
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire./ choosing the methods according to the task and the serving method	10P		
2	Realizarea sarcinii de lucru/ accomplishing the working task. (max. 50 p)	1. Completarea mise– en–place– ului cu obiectele de inventar necesare servirii preparatului comandat/ completing the mise-en-place (table set up) with the inventory objects necessary to serving the ordered dish	10P		
		2. Servirea preparatului comandat/ serving the ordered dish	20P		
		3. Debarasarea mesei./ clearing the table	5P		
		4. Refacerea mise– en– place– ului în așteptare. / rearranging the table for prospective customers	5P		
		5. Respectarea regulilor specifice de igienă/respecting the specific hygiene rules.	10 P		
3.	Prezentarea sarcinii realizate – proba orală/ presenting the accomplished task (max. 30 p)	1. Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise/ the correct use of the specialized terminology in oral communication	10 P		
		2. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate/ efficient presentation of the work stages	20 P		
PUNCTAJ MAXIM TOTAL / maximum score			100P		
Punctaj final realizat/ granted score(media punctajelor evaluatorilor)					

Întrebările Comisiei: / committee's questions:

ÎNTREBARE/ question	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului / Comments on the student's answers

Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat/ Committee's comments on the accomplishment of the practical task:

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale: / the final score based on both evaluations/ admitted

Admis

	Cu punctajul final/ final score	100p – 95p	94,99p – 85p	84,99p – 75p	74,99p – 60p
	Cu calificativul/ grade	Excelent	Foarte bine/very well	Bine/well	Satisfăcător/satisfactory

Respins/rejected..... Cu punctajul final/ final score

Evaluator 1: _____

Evaluator 2: _____

Evaluator 3:/Partener Erasmus _____

Data: _____

Autor /By Maria Fărcaș

Disclaimer: "The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the National Agency and Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein".

„Conținutul prezentului material reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorilor, iar Agenția Națională și Comisia Europeană nu sunt responsabile pentru modul în care va fi folosit conținutul informației”.