



**CONCURSUL PE MESERII**  
**Etapa județeană – Proba practică**  
**Grilă de evaluare**

**VARIANTA II**

Nr. crt.	Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat	
				Profesor evaluator 1	Profesor evaluator 2
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (max. 30 puncte)	1. Stabilirea obiectelor de inventar necesare	15 p		
		2. Alegerea metodelor adaptate sarcinii de lucru, în funcție de sistemul de servire	15 p		
2.	Realizarea sarcinii de lucru (max. 50 puncte)	1. Selectarea și transportul obiectelor de inventar necesare servirii preparatului lichid	10 p		
		2. Completarea mise-en-place-ului cu obiecte de inventar necesare servirii preparatului lichid	5 p		
		3. Servirea preparatului „Supă cremă de mazăre” cu respectarea regulilor de servire și protocol	25 p		
		4. Debarasarea mesei	10 p		
3.	Prezentarea sarcinii realizate (max. 10 puncte)	1. Prezentarea eficientă a etapelor de lucru realizate	10 p		
<b>PUNCTAJ TOTAL PROBĂ PRACTICĂ</b>			<b>90 p</b>		
<b>PUNCTAJ DIN OFICIU</b>			<b>10 p</b>		
<b>PUNCTAJ FINAL</b>			<b>100 p</b>		

**Profesori evaluatori:**  
(numele, prenumele și semnătura)

1. VRANCIU LIVIA ELENA   
2. CRIVEAN VRANCEANU MARIA 

**Președinte de comisie:**  
(numele, prenumele și semnătura)



Data 15.03.2022

**Domeniul de pregătire:** Turism și alimentație  
**Calificarea profesională:** Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație