



MINISTERUL EDUCAȚIEI
INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN CLUJ
COLEGIUL DE SERVICII ÎN TURISM "NAPOCA"
Str.Taberei, nr.3, Cluj-Napoca, Cod postal 400512
Telefon: 0264.562588, Fax: 0264.425775
E-mail: colegiulnapoca@yahoo.com
Site: www.colegiul-napoca.ro

AVIZAT,
Inspector de specialitate

APROBAT,
în Consiliul de Administrație
al Colegiului de Servicii în Turism "Napoca"
din data de 19/01/2025



DIRECTOR
Prof. TODEA ANGHEL

TEMATICA
pentru **PROBA PRACTICĂ** în vederea susținerii examenului de
CERTIFICARE A CALIFICĂRII PROFESIONALE NIVEL 3
SESIUNEA iulie 2025

Domeniul: **TURISM**, Calificarea profesională: **Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație**

1. Serviți "Clătite cu ciuperci" pentru 2 (două) persoane la farfurie, debarasați masa, respectând regulile de igienă. Refaceți mise-en-place-ul de întâmpinare.
2. Serviți "Roșii cu pastă de brânză" pentru 3 (trei) persoane cu ajutorul cleștelui, pornind de la mise-en-place-ul de întâmpinare. Debarasați masa respectând regulile de igienă.
3. În cadrul unui meniu de dejun semicomplet, serviți "Spaghete milaneze" la farfurie pentru o persoană respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.
4. 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.
5. Serviți două porții de "Supă cremă de mazăre" și debarasați masa respectând regulile de servire în unitatile de alimentație.
6. 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.
7. 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.
8. Serviți două porții de "Papanashi cu brânză de vaci" și recomandați o băutură adecvată, respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.

9. Serviți cafea și coniac pentru 2 (două) persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
10. Serviți vin alb pentru două persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
11. Serviți coniac pentru două persoane de sex opus, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
12. 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, Papanashi cu dulceață, Ciuperci umplute. Realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.
13. Întocmiți un meniu pentru dejun semicomplet, realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.
14. Întocmiți un meniu pentru mic dejun consistent, efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit și serviți o băutură pentru mic dejun.
15. Realizați servirea cu ajutorul lușului a unui preparat lichid, pentru 4 (patru) persoane, și debarasați, respectând condițiile de igienă și SSM.
16. Realizați servirea cu ajutorul cleștelui a fripturilor cu garnitură 4 (porții) și debarasați, respectând condițiile de igienă și SSM.
17. 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. Serviți 2 (două) porții de “Cremă de zahar caramel” porționată la cupe, și debarasați masa respectând condițiile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.
19. 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. 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. Serviți 4 porții de “Cașcaval pane” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă.
22. Serviți două 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. Serviți două porții de “Supă de găină cu tăitei de casă” cu ajutorul lușului, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.
24. Serviți “Clătite cu gem” la farfurie, pentru două persoane (un bărbat și o femeie), debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.
25. Serviți 4 porții de prajitură “Boema” , debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.
26. 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.
27. Serviți trei porții de tort “Doboș”, debarasați masa respectând condițiile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Recomandați și serviți o băutură alcoolică, adecvata desertului.
28. Pentru meniul format din ochiuri la capac, pâine prăjită și cacao cu lapte, realizați servirea preparatului din ouă pentru două persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.

29. Serviți 3 porții de “Chifteluțe marinate” la legumieră, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
30. Serviți 4 porții de “Musaca de cartofi” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.

Aviz comisia metodică de specialitate

Prof. Moricz Judith

Prof. Souca Anamaria

Prof. Sofron Paul Chirilă

Prof. Pop Ana Ioana

Prof. Surd Laura

Profesori îndrumatori,

Prof. Marinca Ioan

**Director adjunct,
Prof. Varga Camelia**