



Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Profesorul va bifa fiecare sarcină îndeplinită corect.

Nr. crt.	Criterii de realizare și ponderea acestora		Indicatorii de realizare și ponderea acestora		Punctaj	Punctaj realizat
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru	30%	Analizarea sarcinilor stabilite în fișa de lucru – solicitarea lămuririlor necesare	30%	9 p	
			Stabilirea denumirilor corecte pentru fiecare element prezentat în imagine	40%	12 p	
			Corelarea corectă a informațiilor stabilite în fișa de lucru	30%	9 p	
2.	Realizarea sarcinii de lucru	50%	Identificarea corectă a categoriei din care face parte fiecare element al bazei tehnico-materiale	30%	15 p	
			Precizarea corectă a utilității fiecărui element	50%	25 p	
			Corelarea cu normele și reglementările specifice utilizării elementului respectiv	20%	10 p	
3.	Prezentarea și promovarea sarcinii realizate	20%	Redactarea corectă a fișei de lucru	40%	8 p	
			Utilizarea corectă a termenilor de specialitate în mesajele transmise	30%	6 p	
			Asigurarea unui aspect corespunzător fișei de lucru	30%	6 p	
TOTAL				100%	100 p	

Activitate: Identificarea diferitelor componente ale bazei tehnico-materiale din unitățile de alimentație
Domeniul de pregătire profesională: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE






Numele și prenumele:





Clasa:

Data:

FIȘĂ DE EVALUARE

Completează spațiile libere pe baza imaginilor.

Nr. crt.	Imagine	Denumire	Categoria	Utilitatea, cu referire la norme și reglementări
1.				este utilizată pentru servirea șampaniei în cadrul diferitelor evenimente
2.			tacâmuri	
3.				
4.				utilizat de către clienți pentru protecția îmbrăcăminteii dar și pentru igiena mâinilor și a feței
5.			veselă metalică pentru servire	

6.		mixer de bucătărie		
7.				
8.			utilaje	
9.		consolă		

Rezolvarea fișei de evaluare:

1. **Cupă de șampanie** – inventar din sticlă – este utilizată pentru servirea șampaniei în cadrul diferitelor evenimente.
2. **Cuțit pentru pește** – tacâmuri – se regăsesc în structura mise-en-place-ului, fiind folosite de către clienți pentru consumarea peștelui, în condiții de siguranță și igienă.
3. **Supieră** – veselă din porțelan (inventar pentru servire) – manipularea și servirea preparatelor lichide la masa consumatorilor.
4. **Șervete de masă** – inventar textil – utilizat de către clienți pentru protecția îmbrăcăminteii, dar și pentru igiena mâinilor și a feței.
5. **Tavă** – veselă metalică pentru servire – manipularea obiectelor de inventar (pahare, tacâmuri, servicii de condimente, servicii pentru ceai și cafea, alte obiecte în procesul servirii și debarasării).
6. **Mixer de bucătărie** – aparate – se utilizează la operații de tăiere, amestecare și batere a diferitelor tipuri de compoziții.
7. **Tigaie** – ustensile – se utilizează la obținerea preparatelor culinare, prin tratamente termice de frigere, prăjire sau înăbușire.
8. **Mașina de gătit** – utilaje – se utilizează la prepararea hranei, aplicând operații termice specifice.
9. **Consolă** – mobilier – este amplasat în saloanele de servire pentru păstrarea obiectelor de inventar necesare în realizarea mise-en-place-ului sau la refacerea acestuia în timpul operațiilor de servire.