



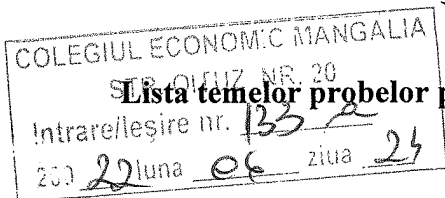
COLEGIUL ECONOMIC MANGALIA
str. Oituz, nr. 20, Mangalia,
cod 905500, jud. Constanța, România

tel: 0241-750398; 0241-751126
fax: (00)4 0241-751126

S.C. Nadkya Pub SRL

Aprobat CA

Aprobat ISJ Cta



**Lista temelor probelor practice selectate din pentru examenul de certificare a calificării
profesionale Nivel 3
Sesiunea: iulie 2022**

Calificarea profesională: BUCĂTAR

Nr. crt.	Nr. temei din Lista națională	Tema probei practice
1.	2	Realizați 3 porții de <i>Salată de țelină cu mere</i> și montați-le pentru servire.
2.	3	Realizați 3 porții de <i>Salată a la rousse</i> și montați-le pentru servire.
3.	4	Realizați 3 porții de <i>Salată orientală de vară</i> și montați-le pentru servire.
4.	5	Realizați 3 porții de <i>Omletă cu brânzeturi</i> și montați-le pentru servire.
5.	6	Realizați 3 porții de <i>Cașcaval pane</i> și montați-le pentru servire.
6.	7	Realizați 3 porții de <i>Legume (ardei și castraveți) și ouă umplute cu pastă de brânză</i> și montați-le pentru servire
7.	8	Realizați 3 porții de <i>Chifteluțe speciale</i> și montați-le pentru servire.
8.	10	Realizați 3 porții de <i>Clătite cu carne de pui</i> și montați-le pentru servire.
9	14	Realizați 3 porții de <i>Supă cremă din cartofi</i> și montați-le pentru servire.
10	17	Realizați 3 porții de <i>Mămăligă cu brânză și ouă</i> și montați-le pentru servire.
11	18	Realizați 3 porții de <i>Crap (stavrid) prăjit</i> și montați-le pentru servire.
12	19	Realizați 3 porții de <i>Ciuperci cu sos de smântână</i> și montați-le pentru servire.
13	21	Realizați 3 porții de <i>Iahnie de cartofi</i> și montați-le pentru servire.
14	28	Realizați 3 porții de <i>Musaca de cartofi</i> și montați-le pentru servire..
15	25	Realizați 3 porții de <i>Mazăre cu carne de porc</i> și montați-le pentru servire.
16	29	Realizați 3 porții de <i>Ostropel din carne de pui</i> și montați-le pentru servire.
17	30	Realizați 3 porții de <i>Ciulama de pui cu mămăliguță</i> și montați-le pentru servire.
18	36	Realizați 3 porții de <i>Șnițel pane cu pilaf de orez</i> și montați-le pentru servire.
19	37	Realizați 3 porții de <i>Budincă de orez cu mere</i> și montați-le pentru servire.
20	40	Realizați 3 porții de <i>Clătite cu dulceață</i> și montați-le pentru servire.

Director, prof. Ciobănel Raluca-Simona

