

LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ

Calificarea profesională: Brutar – patiser - preparator produse fainoase

Nr. crt.	Tema lucrării	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
1.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Croissante cu cremă de vanilie”, cu gramaj 100 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat tip foietaj	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, mașină și vase de gătit, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: Făină, apă, oțet, sare, grăsime, lapte, zahăr, ouă, esență de vanilie.
2.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Ștrudel cu dovleac”, cu gramaj 100 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat tip foietaj.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: Făină, apă, oțet, sare, grăsime, dovleac, zahăr, scorțișoară, esență de vanilie, pesmet.
3.	Realizează 6 bucăți din sortimentul „Pâine împletită în trei”, cu gramaj 300 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat dospit	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, dospitor, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: făină, apă, drojdie, sare
4.	Realizează 20 bucăți din sortimentul „Mini Choux a la Creme”, cu gramaj 30 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat opărit	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, timoc-amestecător, masă de lucru, poșul cu sprîț, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, vas fierbere, tel, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: făină, ulei, apă, ouă, lapte, zahăr, amidon (făină), arome, ciocolată menaj (fondant)
5.	Realizează 10 bucăți din sortimentul „Eclere”, cu gramaj 100 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat opărit.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, timoc-amestecător, masă de lucru, poșul cu sprîț, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, vas fierbere, tel, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: făină, ulei, apă, ouă, lapte, zahăr, amidon (făină), arome, ciocolată menaj (fondant)
6.	Realizează 20 bucăți din sortimentul „Minieclere”, cu gramaj 30 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat opărit.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, timoc-amestecător, masă de lucru, poșul cu sprîț, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, vas fierbere, tel, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: făină, ulei, apă, ouă, lapte, zahăr, amidon (făină), arome, ciocolată menaj (fondant)
7.	Realizați 10 bucăți din sortimentul	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime,

	„Baclava din foi de plăcintă cu nuci”, cu gramaj 100 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat pentru foi de plăcintă.	vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, cazan duplicat, rețetar 2. Materii prime și auxiliare: Făină, apă, sare, grăsime, nuci, zahăr, glucoză, esență de rom, coajă de lămâie rasă.
8.	Realizează 2 bucăți din sortimentul „Blat de tort colorat”, cu gramaj 1 kg/ buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, dulap de refrigerare, sită de cernere, cuțit, spatulă, cercuri, mixer, masă de lucru, cuptor. 2. Materii prime și auxiliare: făină, apă, zahăr, ouă, ulei, cacao, zahăr ars.
9.	Realizează 6 bucăți din sortimentul „Chec cu nuci”, cu gramaj 250 g/ buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, dulap de refrigerare, sită de cernere, cuțit, tel, spatulă, mixer, forme de chec, tăvi, masă de lucru, cuptor. 2. Materii prime și auxiliare: făină, zahăr (tos și farin), ouă, sare, arome (vanilină).
10.	Realizează un produs din sortimentul „Colac tradițional”, cu gramaj 1000 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat dospit	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, dospitor, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: făină, apă, drojdie, sare, zahăr, ouă, grăsimi
11.	Realizează 10 bucăți din sortimentul „Corăbioare”, cu gramaj 80 g/ buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, dulap de refrigerare, sită de cernere, cuțit, croșetă (furculiță), tăvi, malaxor, cuptor 2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsimi semisolidă (untură), zahăr (farin), ouă, sare, afânători chimici (bicarbonate de sodiu), oțet alimentar, arome (răzătură de lămâie, vanilină)
12.	Realizează 2 bucăți din sortimentul „Cozonac cu rahat”, cu gramaj 500 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat dospit.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, dospitor, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: făină, apă, drojdie, sare, zahăr, ouă, grăsimi, lapte, rahat.
13.	Realizează 2 kg din sortimentul „Pișcoturi de șampanie”, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid.	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, dulap de refrigerare, sită de cernere, cuțit, masă de lucru, mixer, tăvi, poș cu dui, cuptor. 2. Materii prime și auxiliare: făină, zahăr (tos și farin), ouă, vanilină.
14.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Plăcintă cu brânză proaspătă și stafide”, cu gramaj 70 g/ produs	1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu

	finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat pentru foi de plăcintă.	vetre fixe, rastel de răcire, rețetar. 2. Materii prime și auxiliare: Făină, apă, sare, grăsime, brânză proaspătă de vacă, zahăr, ouă, stafide, esență de lămâie, zahăr pudră
15.	Deservește cuptorul pentru coacerea a 12 bucăți „Pâine albă simplă de 0,300 kg/buc.”	1. Vase, ustensile, utilaje: cuțit, perie, vas pentru apă, lopată, mănuși, cuptor 2. Materiale: semifabricat din aluat dospit, apă 3. Materiale pentru igienizarea cuptorului
16.	Deservește cuptorul pentru coacerea a 20 bucăți „Coji pentru eclere” cu lungimea de 10-12 cm	1. Vase, ustensile, utilaje: tăvi, lopată, mănuși, cuptor 2. Materiale: aluat fluid 3. Materiale pentru igienizarea cuptorului
17.	Deservește cuptorul pentru coacerea a 1 kg „Cornulețe cu rahat”	1. Vase, ustensile, utilaje: tăvi, lopată, mănuși, cuptor 2. Materiale: semifabricat din aluat fraged 3. Materiale pentru igienizarea cuptorului
18.	Deservește cuptorul pentru coacerea a 10 bucăți „Chec cu cacao de 0,500 kg/buc.”	1. Vase, ustensile, utilaje: tăvi, lopată, mănuși, cuptor 2. Materiale: semifabricat din aluat fluid 3. Materiale pentru igienizarea cuptorului
19.	Deservește cuptorul pentru coacerea a 2 kg „Covrigei fragezi cu mac și sare”	1. Vase, ustensile, utilaje: tăvi, lopată, mănuși, cuptor 2. Materiale: semifabricat din aluat de covrigi, apă, sare, mac 3. Materiale pentru igienizarea cuptorului
20.	Ambalează 10 bucăți „Pâine albă simplă” de 0,300 kg/buc. în pungi de polietilenă	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, dispozitiv de sigilare pungi cu bandă adezivă, cuțit/foarfecă 2. Materiale: 10 bucăți „Pâine albă simplă” 0,300 kg/buc., pungi de polietilenă, rolă bandă adezivă pentru sigilare pungi, mănuși, navete 3. Materiale pentru curățenie
21.	Ambalează în caserole din polistiren expandat, cu masa de 0,300 kg/caserolă, cantitatea de 2,0 kg de „Cornulețe cu rahat”	1. Vase, ustensile, utilaje: dispozitiv pentru ambalat caserole, cântar, masă de lucru 2. Materiale: 1 kg „Cornulețe cu rahat”, caserole din polistiren expandat, folie stretch din PVC (termocontractibilă), etichete, mănuși, navete/cutii de carton, spatulă/clește 3. Materiale pentru curățenie
22.	Ambalează 10 bucăți „Chec cu cacao” 0,500 kg feliat, în folie termocontractibilă	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, mașină de feliat, mașină de ambalat cu folie termocontractibilă 2. Materiale: 10 bucăți „Chec cu cacao” 0,500 kg, folie termocontractibilă, mănuși, cutii de carton/navete 3. Materiale pentru curățenie
23.	Ambalează cantitatea de aproximativ 2 kg „Covrigei fragezi cu mac și sare” în pungi de polietilenă cu masa de 0,100 kg/pungă	1. Vase, ustensile, utilaje: cântar, masă de lucru, paletă 2. Materiale: 2 kg „Covrigei fragezi cu mac și sare”, pungi de polietilenă, cleme, etichete, mănuși, navete/cutii de carton 3. Materiale pentru curățenie
24.	Prepară un sirop de zahăr de însiropat, după o rețetă dată	1. Vase, ustensile, utilaje: cană gradată cu capacitatea de 0,5-1 litri, lopățiță/spatulă din material termorezistent, scafă, pipetă, farfurie, sită cu plasă din sârmă de inox, bol din inox, cântar electronic de laborator, căzanel de cofetărie, sursă de încălzire

		<p>2. Materii prime și auxiliare: zahăr tos, apă, glucoză lichidă, esență rom</p> <p>3. Materiale de igienizare și curățenie</p>
25.	Prepară la cald o cremă ganaj, după o rețetă dată	<p>1. Vase, ustensile, utilaje: , cană gradată cu capacitatea de 0,5-1l, lopațică/spatulă din material termorezistent, scafă, pipetă/cilindru gradat, cuțit, bol din inox cântar electronic de laborator, căzânel de cofetărie, tel/robot de cofetărie cu tel des, sursă de încălzire, frigider</p> <p>2. Materii prime și auxiliare: zahăr tos, frișcă lichidă, ciocolată menaj cu lapte, esență rom, coajă de portocale confiată</p> <p>3. Materiale de igienizare și curățenie</p>
26.	Prepară 1 kg de barot granulat, conform unei rețete date, în vederea utilizării acestuia pentru acoperirea torturilor	<p>1. Vase, ustensile, utilaje: căzânel de cofetărie, tel, planșetă, sursă de încălzire</p> <p>2. Materiile prime și auxiliare: barot natural, zahăr, apă, vanilină, colorant</p> <p>3. Materiale de igienizare și curățenie</p> <p>4. Resurse materiale: rețetă de fabricație, instrucțiuni tehnologice</p>
27.	Prepară 1 kg de glazură pe bază de albuș, după o rețetă dată	<p>1. Vase, ustensile, utilaje: căzânel de cofetărie, tel, robot universal, sursă de încălzire</p> <p>2. Materiile prime: ouă, zahăr</p> <p>3. Materiale de igienizare și curățenie</p> <p>4. Resurse materiale: rețetă de fabricație, instrucțiuni tehnologice</p>
28.	Prepară 1 kg de cremă de vanilie cu ou, după o rețetă dată	<p>1. Vase, ustensile, utilaje: căzânel de cofetărie, tel, robot universal, sursă de încălzire, masă de lucru</p> <p>2. Materiile prime și auxiliare: ouă, zahăr, lapte, făină/amidon, vanilină, sare</p> <p>3. Materiale de igienizare și curățenie</p> <p>4. Resurse materiale: rețetă de fabricație, instrucțiuni tehnologice</p>
29.	Realizați 10 bucăți din sortimentul „Plăcintă cu mere”, cu gramaj 80 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat pentru foi de plăcintă.	<p>1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită cernere, malaxor, masă de lucru, gripcă, tăvi pentru coacere, cuptor electric cu vetre fixe, rastel de răcire, rețetar.</p> <p>2. Materii prime și auxiliare: Făină, apă, sare, grăsime, mere rase, zahăr, pesmet alb, scorțișoară</p>
30.	Realizează 10 bucăți din sortimentul „Rondele cu gem”, cu gramaj 100 g/ buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged.	<p>1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, dulap de refrigerare, sită de cernere, cuțit, masă de lucru, șablon metalic cu diametrul de 6-7 cm, tăvi, malaxor, cuptor.</p> <p>2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsimi semisolid (unt), zahăr (farin), ouă, sare, afânători chimici (bicarbonate de sodiu), oțet alimentar.</p>
31.	Realizează 10 bucăți din sortimentul „Tarte cu fructe din compot”, cu gramaj 120 g/ buc. produs finit, conform rețetei de	<p>1. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, dulap de refrigerare, sită de cernere, cuțit, forme speciale pentru tarte, tăvi, malaxor, cuptor.</p>

	<p>fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged. Prezintă operațiile din faza de preparare a aluatului fraged și indică normele de igienă și protecție a muncii specifice acestor operații.</p>	<p>2. Materii prime și auxiliare: făină, grăsimi semisolide (unt), zahăr (farin), ouă, sare, afânători chimici (bicarbonate de sodiu), oțet alimentar, arome (răzătură de lămâie)</p>
--	---	---