



*Arizad  
ejecc 19. dec. 2025*

Aprobat,  
Director,  
Prof. dr. Laura Maria CÂRSTEA

Aprobat,  
Inspector școlar pentru discipline tehnice,  
Prof. dr. Iuliana ȚUGUI



Aprobat în CA din data de 15 decembrie 2025

**TEMATICA PROPUȘĂ PENTRU SUSȚINEREA EXAMENULUI DE CERTIFICARE  
A COMPETENȚELOR PROFESIONALE**

**Calificarea profesională: Comerciant- Vânzător, Nivel III, 2025-2026**

Nr. crt	Nr. temei	Tema probei practice
1.	2	Operații specifice recepției, pregătirii și actualizării sortimentului de produse zaharoase
2.	3	Operații privind recepția, pregătirea și actualizarea sortimentului de produse alimentare
3.	5	Operații specifice recepției și pregătirii pentru vânzare a produselor gustative
4.	6	Operații specifice recepției mărfurilor zaharoase
5.	7	Recepția cantitativă și calitativă a produselor de panificație
6.	8	Recepția cantitativă și calitativă a conservelor de legume
7.	9	Recepția cantitativă și calitativă a produselor lactate
8.	11.	Promovarea sortimentului de stimulente și condimente
9.	12	Comercializarea produselor zaharoase
10.	15	Operații specifice comercializării produselor cosmetice
11.	16	Operații specifice comercializării laptelui și produselor din lapte
12.	18	Depozitarea conservelor din legume.
13.	19	Comercializarea grupei de mărfuri lapte și produse din lapte
14.	20	Comercializarea mărfurilor alimentare
15.	23	Operații specifice comercializării preparatelor din carne
16.	24	Calitatea mărfurilor de morărit și panificație
17.	29	Marcarea și etichetarea mărfurilor chimice
18.	34	Recepția și depozitarea conservelor din pește
19.	35	Comercializarea condimentelor și stimulentelelor
20.	40	Verificarea calității unui produs de panificație
21.	41	Verificarea calității băuturilor alcoolice
22.	43	Verificarea calității unui preparat din carne
23.	44	Verificarea calității unui produs alimentar din grupa: “Laptele și produsele lactate



24.	46	Pregătirea produselor zaharoase pentru vânzare
25.	47	Controlul periodic al calității produselor din carne în magazine
26.	49	Operații specifice magazinului de produse lactate

**CALIFICAREA : OSPĂTAR (CHELNER), VÂNZĂTOR ÎN UNITĂȚI DE ALIMENTAȚIE**

Nr. crt./tema	TEMA PROBEI PRACTICE
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-placeul 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 vacuță, 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 2 (două) porții de “Supă cremă de mazăre” și debarasați masa, respectând regulile de servire în unitățile 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
8.	Serviți două porții de” Papanashi cu brânză de vaci” și recomandați o băutură adecvată, respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.
9.	Serviți ”Salată de fructe” pentru un cuplu, respectând regulile de servire și protocol. Debarasați masa.
13.	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.
14.	Întocmiți un meniu pentru dejun semicomplet, realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.
15.	Întocmiți un meniu pentru mic dejun consistent, efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit și serviți o băutură pentru mic dejun.
16.	Realizați servirea cu ajutorul lușului a unui preparat lichid, pentru 4 (patru) persoane, și debarasați, respectând condițiile de igienă și SSM.
17.	Realizați servirea cu ajutorul cleștelui a fripturilor cu garnitură 4 (porții) și debarasați, respectând condițiile de igienă și SSM.
18.	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.
19.	Serviți 2 (două) porții de “Cremă de zahăr caramel” porționată la cupe, debarasați masa respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
20.	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.
21.	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.
22.	Serviți 4 porții de “Cașcaval pane” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă.
23.	Serviți 2 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.
24.	Serviți 2 porții de “Supă de găină cu tăiței de casă” cu ajutorul lușului, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
25.	Serviți “Clătite cu gem” la farfurie, pentru două persoane (un bărbat și o femeie), debarasați masa respectând condițiile de de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
26.	Serviți 4 porții de prăjitură “Boema”,debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
27.	Serviți 2 porții de prăjitură “Ecler cu cremă de vanilie” cu ajutorul cleștelui, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
28.	Serviți ”Plachie cu stavrid”, cu ajutorul cleștelui pentru două persoane și debarasați masa la care s-a efectuat servirea, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
29.	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.
31.	Serviți 2 porții de prăjitură “București”, debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Recomandați și serviți o băutură adecvată desertului.
32.	Serviți 3 porții de tort “Doboș”, debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Recomandați și serviți o băutură alcoolică, adecvată desertului.
35.	Întocmiți un meniu pentru dejun simplu având la dispoziție următoarea listă de preparate: Mazăre cu carne de porc, Supă crema de cartofi, Ciorbă de salată, Ardei cu pastă de brânză, Tort de mere, Clătite cu gem. Realizați asocierea preparatului lichid cu o băutură și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit respectând condițiile de SSM și igienă.
36.	Serviți 2 porții de “Sufleu de cașcaval” la farfurie, debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.
37.	Serviți 4 porții de “Salată de crudități” montate în cupe, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.
38.	Serviți 3 porții de “Chifteluțe marinate” la legumieră, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place ul în așteptare.
39.	Serviți 4 porții de “Musaca de cartofi” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise- en- place- ul în așteptare.