



LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CĂLEDONIU”

Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci

Tel: 0236811344, Fax: 0236811322

E-mail: [ovidcaledoniu@yahoo.com](mailto:ovidcaledoniu@yahoo.com)

<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL

EDUCAȚIEI

ȘI

CERCETĂRII

Aprobat Comisia pentru Curriculum

04.02.2021

Aprobat Consiliul de Administrație

04.02.2021



Avizat CJEC, ISJ Galați

**LISTA TEMELOR SELECȚIONATE DIN LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU  
SUSȚINEREA EXAMENULUI DE CERTIFICARE A COMPETENȚELOR PROFESIONALE**

**NIVEL 3**

**AN ȘCOLAR 2020 - 2021**

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

| Nr. crt. | 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-place-ul de întâmpinare. Debarasați masa respectând regulile de igienă.                                                                                                                                                               |
| 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. |
| 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 igienă. 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 „Papanasi 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.                                                                                                                                                                                                                                       |
| 10.      | Serviți cafea și coniac pentru 2 (două) persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.                                                                                                                                                                                                                                     |
| 11.      | Serviți vin alb pentru două persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 12.      | Serviți coniac pentru două persoane de sex opus, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.                                                                                                                                                                                                                                      |





LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CALEDONIU”

Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci

Tel: 0236811344, Fax: 0236811322

E-mail: [ovidcaledoniu@yahoo.com](mailto:ovidcaledoniu@yahoo.com)

<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL

EDUCAȚIEI

ȘI

CERCETĂRII

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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, Papanasi cu dulceată, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 25. | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 30. | Pentru meniul format din unt, gem de caise, chifle și ceai de fructe de pădure, realizați servirea ceaiului preparat la ceainic, pentru patru persoane, respectând condițiile de SSM și igienă.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 33. | Pentru meniul format din unt, miere, pâine prăjită și ceai de mentă, realizați servirea ceaiului la ceainic (variantea cu apă fierbinte) pentru patru persoane, respectând condițiile de SSM și igienă.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CALEDONIU”

Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci

Tel: 0236811344, Fax: 0236811322

E-mail: [ovidcaledoni@yahoo.com](mailto:ovidcaledoni@yahoo.com)

<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL

EDUCAȚIEI

ȘI

CERCETĂRII

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
| 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.                                                                                                                                                                                                                 |

Propunător ,

prof. Savastre Violeta





LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CALEDONIU”

Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci

Tel: 0236811344, Fax: 0236811322

E-mail: [ovidcaledoniu@yahoo.com](mailto:ovidcaledoniu@yahoo.com)

<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL  
EDUCAȚIEI  
ȘI  
CERCETĂRII

Aprobat Comisia pentru Curriculum

04.02.2021

Aprobat Consiliul de Administrație

04.02.2021



Avizat CJEC, ISJ Galați

**LISTA TEMELOR SELECȚIONATE DIN LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU  
SUSȚINEREA EXAMENULUI DE CERTIFICARE A COMPETENȚELOR PROFESIONALE  
NIVEL 3**

**AN ȘCOLAR 2020-2021**

**CALIFICAREA PROFESIONALĂ: COMERCIANT- VÂNZĂTOR**

| Nr. crt. | Numărul temei | TITLUL TEMEI                                                        |
|----------|---------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1.       | 8.            | Recepția cantitativă și calitativă a conservelor de legume          |
| 2.       | 9.            | Recepția cantitativă și calitativă a produselor lactate             |
| 3.       | 10            | Recepția cantitativă și calitativă a articolelor de încălțăminte    |
| 4.       | 12            | Comercializarea produselor zaharoase                                |
| 5.       | 16            | Operații specifice comercializării laptelui și produselor din lapte |
| 6.       | 19            | Comercializarea grupei de mărfuri lapte și produse din lapte        |
| 7.       | 20            | Comercializarea mărfurilor alimentare                               |
| 8.       | 23            | Operații specifice comercializării preparatelor din carne           |
| 9.       | 22            | Operații specifice comercializării băuturilor răcoritoare           |
| 10.      | 24            | Calitatea mărfurilor de morărit și panificație                      |
| 11.      | 27            | Promovarea produsului „Ciocolată de casă”                           |
| 12.      | 28            | Prezentarea produselor din lapte – Brânzeturi                       |
| 13.      | 30            | Tehnici promoționale la locul de vânzare                            |



LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CALEDONIU ”

Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci

Tel: 0236811344, Fax: 0236811322

E-mail: [ovidcaledoniu@yahoo.com](mailto:ovidcaledoniu@yahoo.com)

<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL  
EDUCAȚIEI  
ȘI  
CERCETĂRII

|     |    |                                                                                  |
|-----|----|----------------------------------------------------------------------------------|
| 14. | 32 | Prezentarea și etalarea articolelor de încălțăminte                              |
| 15. | 33 | Vânzarea legumelor și fructelor                                                  |
| 16. | 40 | Verificarea calității unui produs de panificație                                 |
| 17. | 34 | Recepția și depozitarea conservelor din pește                                    |
| 18. | 44 | Verificarea calității unui produs alimentar din grupa „Lapte și produse lactate” |
| 19. | 46 | Pregătirea produselor zaharoase pentru vânzare                                   |
| 20. | 49 | Operații specifice magazinului de produse lactate                                |

Propunători,

M.i. Bădița Rozeta

M.i. Condrache Monica





LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CALEDONIU”

Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci

Tel: 0236811344, Fax: 0236811322

E-mail: [ovidcaledoniu@yahoo.com](mailto:ovidcaledoniu@yahoo.com)

<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL  
EDUCAȚIEI  
ȘI  
CERCETĂRII

Aprobat Comisia pentru Curriculum

05.09.2021

Aprobat Consiliul de Administrație

05.09.2021



Avizat CJEC, ISJ Galați

**LISTA TEMELOR SELECȚIONATE DIN LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU  
SUSȚINEREA EXAMENULUI DE CERTIFICARE A COMPETENȚELOR PROFESIONALE**

**NIVEL 3**

**AN ȘCOLAR 2020 - 2021**

**CALIFICAREA PROFESIONALĂ : FRIZER- COAFOR- MANICHIURIST- PEDICHIURIST**

| Nr. crt. | Nr. temă | ENUNȚUL TEMEI                                                                                                                                                    |
|----------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.       | 1        | Realizați o tunsoare bărbătească modernă executată cu mașina de tuns, adaptată la caracteristicile clientului și realizați pieptănătura potrivită                |
| 2.       | 2        | Realizați o tunsoare bărbătească modernă executată cu foarfeca și cu mașina de tuns, adaptată la caracteristicile clientului și realizați pieptănătura potrivită |
| 3.       | 5        | Adaptați la caracteristicile clientului o tunsoare bărbătească clasică executată cu mașina de tuns și realizați pieptănătura potrivită                           |
| 4.       | 13       | Realizați tunsoarea în linie dreaptă adaptată clienței și pieptănătura potrivită                                                                                 |
| 5.       | 16       | Realizați o tunsoare modernă pe păr lung, adaptată clienței și pieptănătura potrivită                                                                            |
| 6.       | 18       | Realizați o coafură de zi pe păr scurt cu ajutorul periei și foenului, adaptată la caracteristicile clienței                                                     |
| 7.       | 19       | Realizați o coafură de zi pe păr de lungime medie cu ajutorul periei și foenului, adaptată la caracteristicile clienței                                          |
| 8.       | 21       | Realizați o coafură de zi cu ajutorul melcilor, adaptată la caracteristicile clienței                                                                            |
| 9.       | 22       | Realizați o coafură de zi pe păr scurt cu ajutorul bigudiurilor, adaptată la caracteristicile clienței                                                           |
| 10.      | 23       | Realizați o coafură de zi pe păr de lungime medie cu ajutorul bigudiurilor, adaptată la caracteristicile clienței                                                |
| 11.      | 24       | Realizați o coafură de zi pe păr lung cu ajutorul bigudiurilor, adaptată la caracteristicile clienței                                                            |
| 12.      | 25       | Realizați tratamentul cu ulei de ricin și o coafură de zi prin întinderea părului cu placa, adaptată la caracteristicile clienței.                               |
| 13.      | 26       | Realizați o coafură de seară pe păr scurt cu ajutorul periei și foenului, adaptată la caracteristicile clienței                                                  |
| 14.      | 27       | Realizați o coafură de seară pe păr de lungime medie cu ajutorul periei și foenului, adaptată la caracteristicile clienței                                       |



LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CALEDONIU”

Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci

Tel: 0236811344, Fax: 0236811322

E-mail: [ovidcaledoniui@yahoo.com](mailto:ovidcaledoniui@yahoo.com)

<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL

EDUCAȚIEI

ȘI

CERCETĂRII

|     |    |                                                                                                                      |
|-----|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15. | 28 | Realizați o coafură de seară pe păr scurt cu ajutorul bigudiurilor, adaptată la caracteristicile clienței            |
| 16. | 29 | Realizați o coafură de seară pe păr de lungime medie cu ajutorul bigudiurilor, adaptată la caracteristicile clienței |
| 17. | 30 | Realizați o coafură de seară pe păr lung cu ajutorul bigudiurilor, adaptată la caracteristicile clienței             |
| 18. | 31 | Realizați o coafură de seară cu ajutorul melcilor, adaptată la caracteristicile clienței                             |
| 19. | 32 | Realizați o coafură de seară tip coc, adaptată la caracteristicile clienței                                          |
| 20. | 34 | Realizați vopsirea părului în nuanțe de roșu și o coafură de zi, adaptate la caracteristicile clienței               |
| 21. | 36 | Realizați vopsirea părului pe toată lungimea și o coafură de zi, adaptate la caracteristicile clienței               |
| 22. | 37 | Realizați vopsirea părului la rădăcină și o coafură de zi, adaptate la caracteristicile clienței                     |
| 23. | 38 | Realizați vopsirea părului încăruntit și o coafură de zi, adaptate la caracteristicile clienței                      |
| 24. | 39 | Realizați manichiura clasică și masajul mâinilor                                                                     |
| 25. | 40 | Realizați baia de ulei a unghiilor și manichiura clasică                                                             |
| 26. | 41 | Realizați baia de ulei a unghiilor, manichiura franceză și masajul mâinilor                                          |
| 27. | 42 | Realizați masajul mâinilor și manichiura fantezie prin pictarea unghiilor                                            |
| 28. | 43 | Realizați masajul mâinilor și manichiura fantezie prin aplicarea ornamentelor                                        |
| 29. | 44 | Realizați manichiura SPA                                                                                             |
| 30. | 45 | Realizați pedichiura pentru unghii normale și masajul gambei                                                         |
| 31. | 46 | Realizați pedichiura SPA                                                                                             |
| 32. | 47 | Realizați corijarea unghiilor rupte/ smulse                                                                          |
| 33. | 48 | Realizați aplicarea unghiilor artificiale cu gel folosind șablonul                                                   |
| 34. | 49 | Realizați aplicarea unghiilor artificiale cu gel folosind tipsuri                                                    |

Propunători,

prof. Radu Ionela

M.i. Istrati Maranda





LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CALEDONIU”

Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci

Tel: 0236811344, Fax: 0236811322

E-mail: [ovidcaledoniu@yahoo.com](mailto:ovidcaledoniu@yahoo.com)

<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL  
EDUCAȚIEI  
ȘI  
CERCETĂRII

Aprobat Comisia pentru Curriculum

Aprobat Consiliul de Administrație

Avizat CJEC, IȘJ Galați

04.02.2021

04.02



**LISTA TEMELOR SELECȚIONATE DIN LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU  
SUSȚINEREA EXAMENULUI DE CERTIFICARE A COMPETENȚELOR PROFESIONALE  
NIVEL 3**

**AN ȘCOLAR 2020-2021**

**CALIFICAREA PROFESIONALĂ: BRUTAR, PATISER, PREPARATOR PRODUSE FĂINOASE**

| Nr.crt. | Tema probei practice                                                                                                                                                                                                               |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Realizați 10 bucăți din sortimentul „Croissante cu cremă de vanilie”, cu gramaj 100 g/ produs finit, din aluat foietaj preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat foietaj.                        |
| 2       | Realizați 10 bucăți din sortimentul „Ștrudel cu mere”, cu gramaj 100 g/ produs finit, din aluat foietaj preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat foietaj.                                       |
| 3       | Realizați 3 bucăți din sortimentul „Pâine împletită în trei”, cu gramaj 300 g/produs finit, din aluat dospit preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor de panificație.                                     |
| 4       | Realizați 20 bucăți din sortimentul „Baclava din foi de plăcintă cu nuci”, cu gramaj 100 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor de patiserie din foi de plăcintă. |
| 5       | Realizați un produs 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.                              |
| 6       | Realizați 2 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.                                      |
| 7       | Realizați 10 bucăți din sortimentul „Cornuri cu gem”, cu gramaj 120 g/produs finit, din aluat dospit preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat dospit                                            |
| 8       | Realizați 1 kg din sortimentul „Pișcoturi de șampanie”, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid.                                                                    |





LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CĂLEDONIU ”

Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci

Tel: 0236811344, Fax: 0236811322

E-mail: [ovidcaledoniu@yahoo.com](mailto:ovidcaledoniu@yahoo.com)

<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL  
EDUCAȚIEI  
ȘI  
CERCETĂRII

|    |                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9  | Realizați 10 bucăți din sortimentul „Plăcintă cu brânză proaspătă și stafide”, cu gramaj 110 g/produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor de patiserie din foi de plăcintă. |
| 10 | Realizați 10 bucăți din sortimentul „Brânzoaice moldovenești”, cu gramaj 120 g/produs finit, din aluat dospit preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat dospit.                                     |
| 11 | Realizați 10 bucăți din sortimentul „Cornuri simple”, cu gramaj 110 g/produs finit, din aluat dospit preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat dospit.                                              |
| 12 | Ambalați în caserole din polistiren expandat, cu masa de 0,250 kg/caserolă, cantitatea de 2,0 kg de „Cornulețe cu rahat”.                                                                                                             |
| 13 | Preparați 1 kg de glazură pe bază de zahăr , după o rețetă dată                                                                                                                                                                       |
| 14 | Prepară 1 kg de cremă de vanilie cu ou, după o rețetă dată.                                                                                                                                                                           |
| 15 | Realizați 10 bucăți din sortimentul „Plăcintă cu brânză”, cu gramaj 100 g/produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor de patiserie din foi de plăcintă.                      |
| 16 | Realizați 10 bucăți din sortimentul „Rondele cu gem”, cu gramaj 100 g/buc. produs finit, din aluat fraged preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged.                                         |
| 17 | Realizați 1 kg din sortimentul „Cornulețe cu rahat”, din aluat fraged preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged.                                                                             |
| 18 | Realizați 2 bucăți din sortimentul „Foaie de ruladă colorată”, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid.                                                                |
| 19 | Realizați 3 bucăți din sortimentul „Pâine albă”, cu gramaj 300 g/produs finit, din aluat dospit preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor de panificație.                                                     |
| 20 | Ambalați în caserole din polistiren expandat, cu masa de 0,250 kg/caserolă, cantitatea de 2,0 kg de „Pișcoturi de șampanie”.                                                                                                          |

Propunător,

prof. instruire practică Balan Maricica



LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CALEDONIU”

Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci

Tel: 0236811344, Fax: 0236811322

E-mail: [ovidcaledoniui@yahoo.com](mailto:ovidcaledoniui@yahoo.com)

<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL  
EDUCAȚIEI  
ȘI  
CERCETĂRII

Aprobat Comisia pentru Curriculum

04.02.2021

Aprobat Consiliul de Administrație

04.02.2021



Avizat CJEC, IȘJ Galați

**LISTA TEMELOR SELECȚIONATE DIN LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU  
SUSȚINEREA EXAMENULUI DE CERTIFICARE A COMPETENȚELOR PROFESIONALE  
NIVEL 3**

**AN ȘCOLAR 2020-2021**

**CALIFICAREA PROFESIONALĂ: MOZAICAR, MONTATOR PLACAJE**

| Nr. crt. | Tema probei practice                                                                                                                                                                                                                                                            | Numărul temei din lista națională a temelor pentru proba practică |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1.       | Executarea lucrărilor de tencuială umedă drișcuită exteioare pe suprafață zidită de 10 mp, respectând procesul tehnologic de realizare a acestor categorii de lucrări.                                                                                                          | Nr.1                                                              |
| 2.       | Executarea stratului suport a pardoselii din camera 2 a clădirii, reprezentată în planul dat, din beton clasa C8/10, în grosime de 8 cm, respectând procesul tehnologic de realizare a acestor categorii de lucrări.                                                            | Nr. 2                                                             |
| 3.       | Executarea șapei de egalizare pe suprafața de 13,30 mp al stratului suport al pardoselii, din mortar M 25Z, în grosime de 3 cm, respectând procesul tehnologic de realizare a acestor categorii de lucrări.                                                                     | Nr. 3                                                             |
| 4.       | Executarea trotuarului de protecție pe o latură a clădirii cu lungimea de 5,00 m și lățime de 0,50m, din plăci de beton mozaicat, respectând procesul tehnologic de realizare a acestor categorii de lucrări.                                                                   | Nr. 5                                                             |
| 5.       | Executarea unei alei pietonale din pavele de beton, în lungime de 5,00m și lățime de 2,00 m respectând procesul tehnologic de realizare a acestor categorii de lucrări. Pavelele din beton au dimensiunile 20 x 10 x 6 cm și se așează pe un strat de nisip în grosime de 5 cm. | Nr. 6                                                             |
| 6.       | Executarea pardoselii din covor PVC, pe suprafața de 13,30 mp, respectând procesul tehnologic de realizare a acestor categorii de lucrări.                                                                                                                                      | Nr. 7                                                             |
| 7.       | Executarea pardoselilor de gresie ceramică 40x40 cm pe suprafețe orizontale în spații interioare.                                                                                                                                                                               | Nr. 14                                                            |
| 8.       | Executarea placajelor de faianță 20x30 cm pe pereți din zidărie de cărămidă tencuiți.                                                                                                                                                                                           | Nr. 16                                                            |
| 9.       | Executarea pardoselilor de gresie ceramică 30x30 cm pe suprafețe orizontale în spații interioare.                                                                                                                                                                               | Nr.20                                                             |





LICEUL TEHNOLOGIC „OVID CALEDONIU ”

Str. Matei Basarab nr. 11, Tecuci

Tel: 0236811344, Fax: 0236811322

E-mail: [ovidcaledoniui@yahoo.com](mailto:ovidcaledoniui@yahoo.com)

<http://www.gsoc.ro>



MINISTERUL  
EDUCAȚIEI  
ȘI  
CERCETĂRII

|     |                                                                                                        |        |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 10. | Executarea pardoselilor de gresie ceramică 45x45 cm pe suprafețe orizontale în spații exterioare.      | Nr. 21 |
| 11. | Executarea pardoselilor de gresie ceramică 45x45 cm pe suprafețe înclinate în spații exterioare.       | Nr. 23 |
| 12. | Montați o placă de gips carton de 12 mm grosime pe structură metalică la pereți din beton sau zidărie. | Nr. 25 |
| 13. | Executarea stratului de grund la tencuieli obișnuite drișcuite.                                        | Nr. 27 |
| 14. | Executarea placajelor elementelor de construcții cu cărămidă aparentă.                                 | Nr. 28 |
| 15. | Executarea îmbrăcăminților din beton de ciment la pardoseli turnate pe suprafețe orizontale.           | Nr. 30 |

Propunător : prof. Blejeru Tatiana