

Avizat,

Director,

Prof. Voinea Liană Dolores

Avizat,

Responsabil arie curriculară ” Tehnologii ”

Prof. Mereuță Mariana

Avizat,

Inspector de specialitate discipline tehnice,

Prof.dr. Țugui Iuliana

**PROPUNERI TEME PROIECTE
PENTRU SUSȚINEREA EXAMENULUI DE
CERTIFICARE A CALIFICĂRII PROFESIONALE
NIVEL 4
An școlar 2025-2026**

Profil: Servicii

Domeniul: Turism și alimentație

Calificarea profesională: *TEHNICIAN ÎN GASTRONOMIE*

1. Tehnologia de obținere și promovarea preparatelor pentru mic dejun.
2. Tehnologia de obținere și promovarea gustărilor calde.
3. Tehnologia de obținere și promovarea preparatelor lichide.
4. Tehnologia de obținere și promovarea preparatelor servite ca prim fel.
5. Tehnologia de obținere și promovarea preparatelor din legume cu sos.
6. Tehnologia de obținere și promovarea preparatelor din legume diferite.
7. Tehnologia de obținere și promovarea preparatelor cu umplutură de orez.
8. Tehnologia de obținere și promovarea preparatelor de bază din legume și carne de măcelărie.
9. Tehnologia de obținere și promovarea preparatelor din subproduse de carne.
10. Tehnologia de obținere și promovarea preparatelor din carne de vânat.
11. Tehnologia de obținere și promovarea preparatelor din pește.
12. Tehnologia de obținere și promovarea budincilor.
13. Tehnologia de obținere și promovarea sufleurilor.
14. Tehnologia de obținere și promovarea preparatelor din carne de pasăre pregătite prin frigere la cuptor.
15. Tehnologia de obținere și promovarea dulciurilor de bucătărie pe bază de fructe.

16. Tehnologia de obținere și promovarea dulciurilor de bucătărie pe bază de compoziții.
17. Tehnologia de obținere și promovarea dulciurilor de bucătărie.
18. Tehnologia de obținere și promovarea produselor de patiserie din aluat dospit.
19. Tehnologia de obținere și promovarea antreurilor calde.
20. Promovarea produselor firmei de catering.
21. Tehnica servirii micului dejun consistent.
22. Tehnologia de obținere și informarea clientului privind preparatele servite la dejun.
23. Tehnologia de obținere și promovarea produselor de cofetărie - torturile.
24. Tehnologia de obținere și promovarea torturilor personalizate.
25. Tehnologia de obținere a preparatelor de catering pentru grădinițe de copii.
26. Tehnologia de obținere și promovare a produselor de patiserie.
27. Tehnologia de obținere și modalități de prezentare, expunere a produselor zaharoase – bombonerie.
28. Expoziții și târguri gastronomice.
29. Organizarea și amenajarea unei unități de patiserie.
30. Organizarea meniului și promovarea meselor de Revelion.
31. Organizarea meniului și promovarea meselor de Crăciun.
32. Preparate din carne și subproduse de carne. Tehnologii și promovare prin târguri.
33. Tehnologia de obținere și promovarea preparatelor din carne de pasăre și sos alb.
34. Organizarea unei unități de tip fast food.
35. Tehnologia de obținere și promovare a băuturilor în amestec.
36. Tehnologia de obținere și promovare a produselor din aluat foitaj.
37. Organizarea meselor festive pentru copii de 8-14 ani.
38. Criterii de întocmire a meniurilor și asocierea preparatelor culinare cu băuturile.
39. Tehnologia de obținere și promovare a preparatelor din carne tocată.
40. Tehnologia de obținere și promovare a înghețatei.
41. Tehnologia de obținere și promovare a fursecurilor pe bază de grăsimi.
42. Tehnologia de obținere și promovare a fursecurilor pe bază de albuș.
43. Tehnologia de obținere și promovare a produselor din aluat opărit.
44. Tehnologia de obținere și promovare a gustărilor reci.

Întocmit, prof. Mereuță Mariana

