



LISTA TEMELOR PENTRU EXAMEN DE ATESTAT

Cu opțiuneacandidaților pentru realizarea proiectului la examenul de certificare a competențelor
profesionale – nivel 3

Anul școlar 2020-2021

CLASA: a XI-D

Calificare profesională: Bucătar

Nr. Crt.	Temaproiect	Numeelev	Semnătură
1.	Pregătirea sosului demaioneză, și a derivatelor sale sosremulade, tartar șichantilly	Szőcs Sándor	Szőcs
2.	PregătireaSalatei de țelină cu mere	SzilágyiAttila Roland	Szilágyi
3.	PregătireaSalatei a la rousse	DávidIstván	Dávid
4.	PregătireaOmletei cu brânzeturi	Árpa Roland	Árpa
5.	PregătireaCașcavalului pane	SántaBoglárka	Sánta
6.	PregătireaChifeluțespeciale	Benedek Attila	Benedek
7.	PregătireaClătitelor cu carne de pui	Pál Rita	Pál
8.	Pregătirea Pizza bologneză	Veress Andrea	Veress
9.	PregătireaCiorbei de perișoare	BokorImola	Bokor
10.	PregătireaOstropelului din carne de pui	BedőIgnác	Bedő
11.	PregătireaȘnițeluluiiparizian cu cartofi duchesse	SteigerwaldJácint Ede	Steigerwald
12.	PregătireaMusacalei de cartofi	Bódi Julia	Bódi
13.	PregătireaPapanășilor cu gem	KovácsBernadett	Kovács
14.	PregătireaClătitelii cu dulceață	GáspárRenáta	Gáspár
15.	PregătireaSupeicremă din mazăre	BódiNóra	Bódi

Îndrumător proiect,
prof. Moraru Katalin

Vizat,
Resp.aria curriculară
prof. Simon Edith

Aprobat,
Cons.de Administrație
dr. SzőkeAna Maria





Se aprobă,
DIRECTOR,
Dr. Szöke Ana - Maria

TABEL NOMINAL

Privind înscrierea la examenul de certificare a calificării profesionale – nivel 3
Sesiunea IULIE 2021

CLASA: XI.D
Calificarea profesională: BUCĂȚAR

Nr. crt	Numele și prenumele elevului	Anul de studiu și clasa	Calificarea profesională
1	ÁRPA ROLAND	XI.D	BUCĂȚAR
2	BEDŐ IGNÁC	XI.D	BUCĂȚAR
3	BENEDEK ATTILA	XI.D	BUCĂȚAR
4	BODI JULIA	XI.D	BUCĂȚAR
5	BODI NORA	XI.D	BUCĂȚAR
6	BOKOR IMOLA	XI.D	BUCĂȚAR
7	DÁVID ISTVÁN	XI.D	BUCĂȚAR
8	GÁSZPÁR RENÁTA	XI.D	BUCĂȚAR
9	KOVÁCS BERNADETT	XI.D	BUCĂȚAR
10	PÁL RITA HORTENZIA	XI.D	BUCĂȚAR
11	SÁNTA BOGLÁRKA	XI.D	BUCĂȚAR
12	STEIGERWALD JÁCINT EDE	XI.D	BUCĂȚAR
13	SZILÁGYI ATTILA ROLAND	XI.D	BUCĂȚAR
14	SZÖCS SÁNDOR KÁROLY	XI.D	BUCĂȚAR
15	VERES ANDREA	XI.D	BUCĂȚAR

DIRIGINTE,
SORBÁN GIZELLA



Se aprobă,
DIRECTOR
Dr. Szöke Ana - Maria

**TABEL NOMINAL
PROVIZORIE**

Privind înscrierea la examenul de certificare a calificării profesionale – nivel 3
Sesiunea iulie 2021

CLASA: XI.D

Calificarea profesională: Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică

Nr. crt	Numele și prenumele elevului	Anul de studiu și clasa	Calificarea profesională
1	BELÉNYESI ZSUZSÁNNA KATALIN	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică
2	BERDE XÉNIA	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică
3	BODOR BARBARA BETTINA	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică
4	DEBRECZI BÁLINT	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică
5	FORÓ JANKA	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică
6	GÁLL ROLAND	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică
7	ILYÉS ANITA-ZSUZSÁNNA	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică
8	JOZSI HELGA	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică
9	KEREKES HUNOR CSABA	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică
10	KERTÉSZ BRIGITTA	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică
11	OLÁH NORBERT	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică



12	SIMON IGNÁC ZSOLT	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică
13	UZONI ISTVÁN	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică
14	VÁGÁSI LÁSZLÓ ADRIAN	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică
15	VLAD KAMILLA	XI.D	Ospătar (chelner) vânzător în unități de alimentație publică

**DIRIGINTE,
SORBÁN GIZELLA**



LISTA TEMELOR PENTRU EXAMEN DE ATESTAT

Cu opțiuneacandidaților pentru realizarea proiectului la examenul de certificare a competențelor
profesionale – nivel 3

Anul școlar 2020-2021

CLASA: a XI-D

CALIFICARE PROFESIONALĂ: Ospătar (chelner), vânzător în unități de alimentație

Nr. Crt.	Temă proiect	Numelelev	Semnătură
1.	Servirea "Clătite cu ciuperci" la farfurie	Belényesi Zsuzsanna	Belényesi
2.	Servirea "Roșii cu pastă de brânză" cu ajutorul cleștelui	Berde Xénia	Berde
3.	Servirea "Supă cremă de mazăre"	Bodor Barbara	Bodor
4.	Servirea la farfurie preparatul "Ceafă la grătar" cu garnitură de cartofinaturș și salată de ardei copti	Debreczi Bálint	Debreczi
5.	meniupentru dejun, servire adeseertului	Foró Janka	Foró
6.	Servirea "Papanăși cu brânză de vaci"	Gál Roland	Gál
7.	Servirea "Salată de fructe"	Ilyés Anita	Ilyés
8.	Servirea cafelei și coniacului	Józsi Helga	Józsi
9.	Servirea vinului alb	Kerekes Hunor	Kerekes
10.	Servirea "Omletă cu roșii" cu ajutorul cleștelui	Kertész Brigitta	Kertész
11.	Servirea "Cașcaval pane" la farfurie	Oláh Norbert	Oláh
12.	Servirea "Pulpă de porc la tavăși legume sotate" cu cleștele	Simon Ignác	Simon
13.	Servirea "Clătite cu gem" la farfurie	Uzoni István	Uzoni
14.	Intocmirea unui meniupentru dejun simplu	Vágási László	Vágási
15.	Servirea "Salată de crudități" montate în cupe	Vlad Kamilla	Vlad

Îndrumător proiect,
prof. Moraru Katalin

Vizat,
Resp. aria curriculară
prof. Simon Edith

Aprobat,
Cons. de Administrație
dr. Szőke Ana Maria





LISTA TEMELOR PENTRU EXAMEN DE ATESTAT

Cu opțiuneacandidaților pentru realizarea proiectului la examenul de certificare a competențelor
profesionale – nivel 3




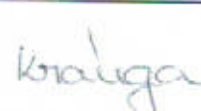
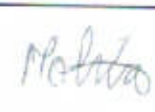




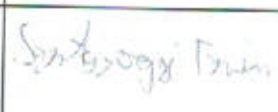


Anul școlar 2020-2021

CLASA: a XI-C

CALIFICARE PROFESIONALĂ: Comerciat-vânzător

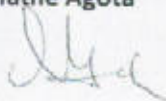
Nr. crt.	Numeșiprenumele	Temaproiectului	Semnătură
1	Barta Gabriella	Operații specific recepției, pregătirii și actualizării sortimentului de mărfuri alimentare	
2	BedőCsaba	Operații privind recepția, pregătirea și actualizarea sortimentulu i de produse alimentare	
3	BitaiTímea	Operații specifice recepției și pregătirii pentru vânzare a fructelor și legumelor	
4	Csatlos Henrietta	Operații specifice recepției și pregătiri i pentru vânzare a produselor gustative	
5	Csatlos Paula- Beáta	Operații specifice recepției mărfurilor zaharoase	

6	Dálnoki Annamária	Recepție cantitativă și calitativă a produselor de panificație	Dálnoki
7	Veres Andrea Bernadett	Recepție cantitativă și calitativă a conservelor de legume	Veres Bernadett
8	Dénes Anamária Kinga	Comercializare produselor zaharoase	Dénes Anamária
9	Fábián Kriszta	Operații specifice comercializării produselor cosmetice	Fábián
10	Fejér Andrea	Operații specifice magazinului de produse de panificație	Fejér
11	Furus Erika	Depozitare produselor zaharoase	Furus
12	Gecse Ingrid	Depozitare conservelor din legume	Gecse
13	Görbe Tímea - Adél	Comercializare a grupei de mărfuri laptes produse din lapte	Görbe
14	Hosszú Bea	Comercializare mărfurilor alimentare	Hosszú
15	Jáger Katinka	Operații specifice comercializării băuturilor răcoritoare	Jáger
16	Joós Edina	Operații specifice comercializării preparatelor din carne	Joós Edina
17	Kádár Alíz - Bernadett	Calitatea mărfurilor de morărit și panificație	Kádár
18	Keresszegi Meláni	Prezentare produselor cosmetice	Keresszegi

19	Kiss Tímea	Prezentare produselor din lapte – Brânzeturi	
20	Kolumbán Annamária	Marcarea și etichetarea mărfurilor chimice	
21	Kovács Klaudia-Mónika	Vânzarea legumelor și fructelor	
22	Krángalza	Recepția și depozitarea conservelor din pește	
23	Molnár Beáta	Comercializarea condimentelor și simulentelor	
24	Nagy Noémi-Csilla	Verificarea calității unui produs de panificație	
25	Rápolti Angela - Beáta	Verificarea calității băuturilor alcoolice	
26	Rúzsá Mónika	Operații specifice recepției cantitative și calitative a mărfurilor alimentare	
27	Sánta Mónika	Verificarea calității unui preparat din carne	
28	Szentgyörgyi Ervin	Verificarea calității unui produs alimantar din grupa: "Laptele și produsele lactate"	
29	Tikos Tímea	Tehnic promoționale la locul de vânzare.	
30	Tókos Tímea	Promovarea produsului "ciocolată de casă".	

31	UgriBoglárika	Calitateamărfurilor de morăritșiipanificație	<i>Bogla</i>
32	VasváriÁgota-Magdolna	Controlul periodic al calitățiiproduselor din carne în magazine	<i>Agota</i>
33	ViziKincső - Laura	Operații specifice raionului de produse gustative	<i>Vizi</i>
34	ZakariásErzsébet	Pregătireaproduselorzaharoasepentru uvânzare	<i>Zakariás</i>

Îndrumător proiect,
prof. Mathe Agota



Vizat,
Resp.aria curriculară
prof. Simon Edith



Aprobat,
Cons.de Administrație
dr. SzőkeAna Maria

