



LICEUL TEHNOLOGIC „AL. VLAHUȚĂ”
ȘENDRICENI, COD. 717 380, JUD. BOTOȘANI
TELEFON / FAX: +40 23 161.01.24, TELEFON +40 23 162.04.29
adresa WEB: <http://www.gsvlahuta.ro>
e-mail: vlahuta@gsvlahuta.ro



Nr.5165 data 14.05.2018

CATRE ISJ BOTOSANI

COMISIA JUDETEANA DE EVALUARE SI CERTIFICARE

Va inaintam pentru avizare temele selectate din Lista nationala de teme aprobate pentru desfasurarea examenului de certificare a calificarilor profesionale nivel 3 – invatamant profesional ce urmeaza a se desfasura in unitatea noastra pentru urmatoarele calificari:

1. MECANIC AUTO
2. MECANIC AGRICOL
3. INSTALATOR INSTALATII TEHNICO SANITARE SI DE GAZE
4. BRUTAR PATISER PREPARATOR PRODUSE FAINOASE
5. OSPATAR (CHELNER) VANZATOR IN UNITATI DE ALIMENTATIE

Director,
Dumitru Viorel Dohotariu



Avizat
Comisia Județeană de Evaluare și Certificare

TEMELE PROBEI PRACTICE
SELECTATE DIN
LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ

CALIFICAREA PROFESIONALĂ: INSTALATOR INSTALATII TEHNICO SANITARE SI DE GAZE

Nr. crt.	Tema probei practice
1.	T 1 Montarea si racordarea unui lavoar la poziție prin conducte multistrat din polietilenă
2.	T 2 Montarea si racordarea unui lavoar prin conducte polipropilenă reticulară
3.	T 3 Montarea si racordarea unui lavoar prin conducte din cupru
4.	T 4 Montarea si racordarea un spălător de bucătărie cu picurător prin conducte din cupru
5.	T 5 Montarea si racordarea la coloana de canalizare unui lavoar din porțelan sanitar
6.	T 7 Montarea rezervorului de semiînaltime al unui vas de WC și racordarea lui la rețeaua de alimentare cu apa rece
7.	T 8 Montarea unui apometru pe conducta de alimentare cu apa rece a unui lavoar
8.	T 10 Montarea si racordarea un pisoar la poziție
9.	T 11 Montarea și racordarea unei mașini de gătit cu gaze naturale la poziție
10.	T 13 Executarea unei măsuri (segment de instalatie) pentru o instalatie de alimentare cu apa pentru consum menajer.
11.	T 15 Montarea unui colier de branșare Ø32mm pe o conductă din polietilenă de înaltă densitate (PEHD) Ø63
12.	T 17 Montarea și racordarea unui aparat de prepararea apei calde boiler electric
13.	T 18 Montarea unui apometru Ø 3/4 ". pe conducta de branșament din țevă din polipropilenă reticulată (PPR) Ø25mm.
14.	T 19 Montarea teului redus Ø32-20 mm pe o coloană de apă caldă din țevă din polipropilenă reticulată (PPR) Ø32mm pe o înălțime dintre 2 consumatori
15.	T 20 Executarea unei derivații de apă caldă din țevă din polipropilenă reticulată (PPR) Ø20mm (lungimea 0,4-0,9 m) pentru un lavoar
16.	T 22 Executarea unei coloane de canalizare din polipropilenă (PP) Ø75mm, cu piesă de curățire și ramificație
17.	T 23 Racordarea unui sifon de pardoseală Ø50mm la coloana de canalizare din PVC Ø110mm
18.	T 24 Montarea unui vas WC cu ieșire laterală și racordarea la coloana de canalizare din PVC Ø110mm cu racord flexibil.
19.	T 25 Executarea unei coloane de gaz din țevă neagră de oțel Ø1¼" cu derivație din țevă neagră de oțel Ø½", (lungimea 0,5-0,9 m) pe o înălțime dintre 2 consumatori pana la 1m.

20.	T 26 Executarea unei coloane de gaz din țevă neagră de oțel Ø1" cu derivație din țevă neagră de oțel Ø ¾ ", (lungimea 0,5-0,9 m) pe o înălțime dintre 2 consumatori pana la 1m.
21.	T 27 Executarea unei coloane de gaz din țevă neagră de oțel Ø1¼" cu derivație din țevă neagră de oțel Ø½", (lungimea 0,5-0,9 m) pe o înălțime dintre 2 consumatori pana la 1m.
22.	T 28 Intercalarea unui robinet de tip sferic dn ½ " pe o conductă de oțel zincat, prin olandez
23.	T 32 Montarea unui regulator de presiune pentru o instalație interioară de gaze
24.	T36 Intercalarea unui robinet de tip sferic dn ½ " pe o conductă de polietilenă multistrat
25.	T37 Intercalarea unui robinet de tip sferic dn ½ " pe o conductă de polipropilenă
26.	T38 Intercalarea unui robinet de tip sferic dn ½ " pe o conductă de polibutilenă
27.	T39 Intercalarea unui robinet de tip sferic dn ½ " pe o conductă din Cupru

Director,
DOHOTARIU DUMITRU
VIOREL



Reprezentanții operatorilor economici parteneri:

1. FODOR STELIAN – SC PROCOM STEL FINISAJE SRL
2. GROSU VIOREL – SC GAFCO CONSTRUCT SRL

Avizat
Comisia Județeană de Evaluare și Certificare

TEMELE PROBEI PRACTICE
SELECTATE DIN
LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ

CALIFICAREA PROFESIONALĂ: MECANIC AUTO

Nr. curent	Titlul temei pentru proba practică
1.	T1 Înlocuirea uleiului uzat din motor și a filtrului de ulei
2.	T2 Înlocuirea plăcuțelor de frână, la frâna cu disc
3.	T5 Înlocuirea discului de fricțiune al ambreiajului unui autoturism
4.	T6 Întreținerea instalației de răcire a motorului unui autoturism
5.	T7 Înlocuirea completului pentru acționarea mecanismului de distribuție al motorului unui autoturism
6.	T8 Reglarea jocului termic la supapele mecanismului de distribuție
7.	T10 Demontarea arborilor planetari la autoturisme cu tracțiune față
8.	T11 Verificarea stării tehnice a transmisiei centrale la un automobil cu tracțiune pe spate
9.	T12 Înlocuirea rulmenților la o roată spate nemotoare de autoturism
10.	T15 Înlocuirea garniturii de etanșare de pe pistonul etrierului de frânare la un autoturism
11.	T16 Înlocuirea saboților la una dintre roțile spate ale unui autoturism prevăzut cu frână tambur și reglarea frânei de mână
12.	T19 Înlocuirea amortizorului telescopic de la una dintre roțile față ale unui autoturism
13.	T22 Înlocuirea organelor mobile ale mecanismului motor
14.	T23 Înlocuirea garniturii de chiulasă
15.	T24 Înlocuirea pompei de ulei la motorul unui automobil
16.	T28 Verificarea instalației de răcire
17.	T29 Înlocuirea radiatorului și aerisirea instalației de răcire
18.	T30 Înlocuirea pompei de apă din instalația de răcire
19.	T31 Înlocuirea termostatului din instalația de răcire
20.	T32 Verificarea și înlocuirea bujiilor incandescente la un motor cu aprindere prin compresie
21.	T33 Înlocuirea garniturii de etanșare a pompei centrale de frână
22.	T39 Verificarea și întreținerea transmisiei cardanice
23.	T40 Înlocuirea unei foi de arc lamelar la suspensia spate
24.	T41 Înlocuirea pivoților punții față la sistemele demontabile de pe braț

25.	T43 Înlocuirea bușelor de arc lamelar la suspensia spate
26.	T44 Înlocuirea arborilor planetari la un automobil
27.	T45 Înlocuirea segmentilor pe pistonul unui motor termic
28.	T46 Înlocuirea periilor colectoare ale electromotorului de pornire
29.	T47 Înlocuirea filtrelor de combustibil
30.	T 48 Schimbarea uleiului din cutia de viteze și grupul diferențial
31.	T49 Înlocuirea bujiilor la un motor cu aprindere prin scânteie

Director,
DOHOTARIU DUMITRU
VIOREL



Reprezentanții operatorilor economici parteneri:

1. RAUTA FLORIN – SC RAUTU SRL

2. REDINCIUC VIOREL – SC VOX SRL

Avizat
Comisia Județeană de Evaluare și Certificare

TEMELE PROBEI PRACTICE
SELECTATE DIN
LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ

CALIFICAREA PROFESIONALĂ: MECANIC AGRICOL

Numarul temei	TEMA PROBEI PRACTICE
1.	T2 Mașini de plantat și semănat- Pregătirea pentru lucru a mașinilor de semănat în cuiburi
2.	T4 Grape- Executarea înlocuirii discurilor de la o baterie a grapei cu discuri
3.	T6 Grebla oblică GO 1,8- Formarea agregatului și efectuarea întreținerii tehnice zilnice
4.	T7 Întreținerea tehnică a tractorului- Realizarea curățării filtrului de aer
5.	T10 Întreținerea tractorului -Verificarea și reglarea jocului la ambreiajul unui tractor
6.	T12 Mecanismul de distribuție- Realizarea operației de reglare a jocului termic la supapă
7.	T13 Utilizarea fluidelor pentru motoarele cu ardere internă ale tractoarelor -Verificarea nivelului și calității uleiului de ungere
8.	T14 Utilizarea și manipularea fluidelor pentru motoarele cu ardere internă ale tractoarelor Schimbarea uleiului de motor la motorul D 110
9.	T16 Mașini de recoltat - Pregătirea pentru lucru a agregatelor de recoltat plante furajere (cositori)
10.	T17 Repararea motorului - Executarea operației de înlocuire a pompei de ulei
11.	T18 Repararea motorului- Verificarea uzurii culbutorilor și montarea ansamblului culbutorilor pe motorul D-110
12.	T 19 Grape cu discuri- Realizarea reglării grapei cu discuri GD-3,4 pentru executarea lucrării de pregătire a patului germinativ
13.	T 21 Mașini pentru întreținerea culturilor- Reglarea cultivatoarelor pentru prășit.
14.	T22 Mașini de plantat și semănat- Reglarea semănătorii de precizie, prevăzută în cartea tehnică
15.	T 23 Repararea pompei de apă la un motor de tractor
16.	T 24 Repararea pompei de alimentare cu membrană
17.	T 25 Agregatul pentru arat și pregătirea pentru lucru- Efectuarea reglajelor specifice pentru formarea agregatului U650+PP 3x30
18.	T 26 Mașini pentru îngrășăminte chimice solide- Intretinerea și executarea reglajelor masinilor pt.ingrasaminte chimice solide
19.	T27 Plugul- Montarea și reglarea plugului PP3 la tractorul U.650
20.	T28 Jocului termic al supapei- Reglarea jocului termic al supapei, în condiții optime de lucru și securitate
21.	T29 Sistemul de ungere la motoarele cu ardere internă- Verificarea etanșeității sistemului de ungere, a nivelului de ulei, iar în cazul în care este necesar, să se completeze nivelul de ulei

22.	T30 Agregatul pentru semanat cereale păioase -Formarea agregatului U650+SUP 29 și efectuarea reglajelor specifice
23.	T31 Agregatul pentru cultivat și pregătirea pentru lucru-Formarea agregatului U650+CPU 8 și efectuarea reglajelor specifice
24.	T32 Cultivatorul -Realizarea reglării cultivatoarelor pentru cultivația totală
25.	T33 Cuplarea la tractorul U 650 M a plugului PP 3-30 și pregătirea pentru lucru(reglaje)-Formarea agregatul pentru arat și executarea reglajelor în vederea cuplării plugului la tractor
26.	T34 Mecanismul de suspendare a mașinilor agricole- Înlocuirea cilindrului hidraulic de la mecanismul de suspendare
27.	T35 Echipamente de lucru pentru tractorul U 650- Înlocuirea tiranților laterali și suporturilor pentru fixarea ancorelor tiranților laterali la tractorul U 650
28.	T36 Exploatarea, întreținerea și repararea mașinilor agricole- Întreținerea zilnică/periodică a mașinii de semanat plante prașitoare
29.	T39 Chiulasa- Demontarea chiulasa de pe blocul motor, în condiții optime de lucru și securitate.

Director,
DOHOTARIU DUMITRU
VIOREL



Reprezentanții operatorilor economici parteneri:

1. STREDIE DANIELA – SC AGROMECH
DRAGALINA

2. STREDIE MIHAI - SC BYANCA PLAI SRL

3. HALAGHIUC FLORIN LUCIAN – SC
AGRICOLA FRUGAL

Avizat
Comisia Județeană de Evaluare și Certificare

TEMELE PROBEI PRACTICE
SELECTATE DIN
LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ

CALIFICAREA PROFESIONALĂ: BRUTAR PATISER PREPARATOR PRODUSE FAINOASE

Nr. crt.	Tema probei practice
1.	T3 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
2.	T4 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
3.	T5 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.
4.	T6 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.
5.	T8 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.
6.	T9 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.
7.	T10 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
8.	T12 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.
9.	T 15 Deservește cuptorul pentru coacerea a 12 bucăți „Pâine albă simplă de 0,300 kg/buc.”
10.	T16 Deservește cuptorul pentru coacerea a 20 bucăți „Coji pentru eclere” cu lungimea de 10-12 cm
11.	T17 Deservește cuptorul pentru coacerea a 1 kg „Cornulețe cu rahat”
12.	T 18 Deservește cuptorul pentru coacerea a 10 bucăți „Chec cu cacao de 0,500 kg/buc.”
13.	T 19 Deservește cuptorul pentru coacerea a 2 kg „Covrigei fragezi cu mac și sare”
14.	T20 Ambalează 10 bucăți „Pâine albă simplă” de 0,300 kg/buc. în pungi de polietilenă
15.	T21 Ambalează în caserole din polistiren expandat, cu masa de 0,300 kg/caserolă, cantitatea de 2,0 kg de „Cornulețe cu rahat”

16.	T22 Ambalează 10 bucăți „Chec cu cacao” 0,500 kg feliat, în folie termocontractibilă
17.	T23 Ambalează cantitatea de aproximativ 2 kg „Covrigei fragezi cu mac și sare” în pungi de polietilenă cu masa de 0,100 kg/pungă
18.	T24 Prepară un sirop de zahăr de însiropat, după o rețetă dată
19.	T 25 Prepară la cald o cremă ganaj, după o rețetă dată
20.	T27 Prepară 1 kg de glazură pe bază de albuș, după o rețetă dată
21.	T28 Prepară 1 kg de cremă de vanilie cu ou, după o rețetă dată
22.	T30 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.

Director,
DOHOTARIU DUMITRU
VIOREL



Reprezentanții operatorilor economici parteneri:

MARIA VALI NICOLETA – SC SPICUL 2 SRL

Avizat
Comisia Județeană de Evaluare și Certificare

TEMELE PROBEI PRACTICE
SELECTATE DIN
LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ

CALIFICAREA PROFESIONALĂ: OSPATAR (CHELNER), VANZATOR IN UNITATI DE ALIMENTATIE

Nr. crt.	Tema probei practice
1.	T1 Serviți "Clătite cu ciuperci" pentru 2 (două) persoane la farfurie, debarasați masa, respectând regulile de igienă. Refaceți mise-en-place-ul de întâmpinare.
2.	T2 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.
3.	T3 În cadrul unui meniu de dejun semicomplet, serviți "Spaghete milaneze" la farfurie pentru o persoană respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.
4.	T5 Serviți 2 (două) porții de "Supă cremă de mazăre" și debarasați masa, respectând regulile de servire în unitățile de alimentație.
5.	T6 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.
6.	T7 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.
7.	T8 Serviți două porții de "Papanashi cu brânză de vaci" și recomandați o băutură adecvată, respectând condițiile SSM și igienă. Debarasați masa.
8.	T9 Serviți "Salată de fructe" pentru un cuplu, respectând regulile de servire și protocol. Debarasați masa.
9.	T10 Serviți cafea și coniac pentru 2 (două) persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
10.	T11 Serviți vin alb pentru două persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
11.	T12 Serviți coniac pentru două persoane de sex opus, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
12.	T14 Întocmiți un meniu pentru dejun semicomplet, realizați asocierea preparatelor cu băuturi și efectuați mise-en-place-ul pentru meniul întocmit.
13.	T17 Realizați servirea cu ajutorul cleștelui a fripturilor cu garnitură 4 (porții) și debarasați, respectând condițiile de igienă și SSM.
14.	T18 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.
15.	T19 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.

16.	T20 Servii 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.
17.	T22 Servii 4 porții de “Cașcaval pane” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă.
18.	T23 Servii 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.
19.	T24 Servii 2 porții de “Supă de găină cu tăitei de casă” cu ajutorul lușului, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.
20.	T25 Servii “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.
21.	T26 Servii 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.
22.	T27 Servii 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.
23.	T29 Servii 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 servii o băutură adecvată preparatului.
24.	T30 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.
25.	T31 Servii 2 porții de prăjitură “București”, debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Recomandați și servii o băutură adecvată desertului.
26.	T32 Servii 3 porții de tort “Doboș”, debarasați masa, respectând regulile de igienă la desfacerea produselor în unitățile de alimentație. Recomandați și servii o băutură alcoolică, adecvată desertului.
27.	T33 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.
28.	T34 Pentru meniul format din ochiuri la capac, pâine prăjită și cacao cu lapte, realizați servirea preparatului din ouă pentru două persoane, respectând condițiile de SSM și igienă. Debarasați masa.
29.	T36 Servii 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.
30.	T37 Servii 4 porții de “Salată de crudități” montate în cupe, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.
31.	T39 Servii 4 porții de “Musaca de cartofi” la farfurie, debarasați masa, respectând condițiile de SSM și igienă. Refaceți mise-en-place-ul în așteptare.
32.	T40 Servii o familie compusă din doi adulți și un copil, cu Pepene roșu, respectând regulile de servire și de protocol. Debarasați masa și refaceți mise-en-place-ul în așteptare.

Director,
DOHOTARIU DUMITRU
VIOREL



Reprezentanții operatorilor economici parteneri:

1. MICU NICOLAE – SC LA FAMIGLIA DI BUONI SAPORI SRLD
2. TARANT VASILE – SC SPLENDID SRL DORHOI



Nr. 4396 data 25.04.2018

Proces verbal,



Incheiat azi 25.04.2018, cu ocazia selectarii temelor pentru proba practica in vederea sustinerii examenului de certificare a calificarilor profesionale prin invatamantul profesional de 3 ani si stabilirea locului de desfasurare a examenului.

Potrivit "Art. 21 (6) din metodologia de absolvire, unitatile de invatamant desemnate centre de examen, impreuna cu operatorii economici / institutiile publice cu care au incheiate parteneriate de pregatire practica, vor selecta din Lista nationala a temelor pentru proba practica, un numar de 15-30 teme, in functie de resursele existente, de numarul estimat de candidati si de calificarea profesionala.

Pentru calificarea profesionala INSTALATOR INSTALATII TEHNICO SANIATARE SI DE GAZE au fost selectate urmatoarele teme:

T1	T2	T3	T4	T5	T7	T8	T10	T11	T13
T15	T17	T18	T19	T20	T22	T23	T24	T25	T26
T27	T28	T32	T36	T37	T38	T39			

La selectarea temelor au fost consultati urmasorii agenti economici:

Nr. crt.	Agentul economic	Reprezentant	Semnatura / stampila
1.	SC. PROCOM STEL FINISAJE SRL	Fodor Stelian administrator	
2.	SC. GARCO CONSTRUCT SRL	PROSD VIOREL	
3.			
4.			

S-a convenit ca proba practica din cadrul examenului de certificare sa se sustina la:

- Unitatea scolara
 Agentul economic

Din partea unitatii scolare,
 Profesor ing. Bobociu Liviu

Director,
 Dumitru Viorel Dochotariu





Nr. 4397 data 25.04.2018

Proces verbal,

Incheiat azi 02.05.2018, cu ocazia selectarii temelor pentru proba practica in vederea sustinerii examenului de certificare a calificarilor profesionale prin invatamantul profesional de 3 ani si stabilirea locului de desfasurare a examenului.

Potrivit "Art. 21 (6) din metodologia de absolvire, unitatile de invatamant desemnate centre de examen, impreuna cu operatorii economici / institutiile publice cu care au incheiate parteneriate de pregatire practica, vor selecta din Lista nationala a temelor pentru proba practica, un numar de 15-30 teme, in functie de resursele existente, de numarul estimat de candidati si de calificarea profesionala.

Pentru calificarea profesionala MECANIC AUTO au fost selectate urmatoarele teme:

1	7	12	22	29	33	43	47		
2	8	15	23	30	39	44	48		
5	10	16	24	31	40	45	49		
6	11	19	28	32	41	46			

La selectarea temelor au fost consultati urmatoarii agenti economici:

Nr. crt.	Agentul economic	Reprezentant	Semnatura/stampila
1.	S.C. RAUTO SRL	RAUTO FLORIN	
2.	S.P. VOX SRL	REDINCIOU VIOREL	
3.			
4.			

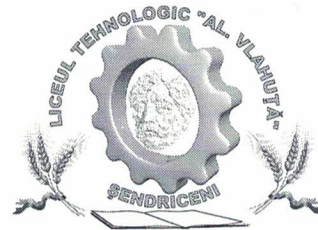
S-a convenit ca proba practica din cadrul examenului de certificare sa se sustina la:

- Unitatea scolara
 Agentul economic

Din partea unitatii scolare,
 Profesor _____

Director,
 Dumitru Viorel Dehotariu





Nr. 4399 data 25.04.2018

Proces verbal,





Incheiat azi 25.04.2018, cu ocazia selectarii temelor pentru proba practica in vederea sustinerii examenului de certificare a calificarilor profesionale prin invatamantul profesional de 3 ani si stabilirea locului de desfasurare a examenului.

Potrivit "Art. 21 (6) din metodologia de absolvire, unitatile de invatamant desemnate centre de examen, impreuna cu operatorii economici / institutiile publice cu care au incheiate parteneriate de pregatire practica, vor selecta din Lista nationala a temelor pentru proba practica, un numar de 15-30 teme, in functie de resursele existente, de numarul estimat de candidati si de calificarea profesionala.

Pentru calificarea profesionala OSPATAR CHELNER VANZATOR IN UNITATI DE ALIMENTATIE au fost selectate urmatoarele teme:

1	6	10	17	22	26	31	34		
2	7	11	18	23	27	32	36		
3	8	12	19	24	29	33	37		
5	9	14	20	25	30	40	39		

La selectarea temelor au fost consultati urmatoarii agenti economici:

Nr. crt.	Agentul economic	Reprezentant	Semnatura / stampila
1.	SC „La familia di Buoni saporì SRLD	Micu Nicolae	 
2.	SC SOLTANII SAU SOCOLI	TARINI ANA	 
3.			
4.			

S-a convenit ca proba practica din cadrul examenului de certificare sa se sustina la:

- Unitatea scolara
 Agentul economic

Din partea unitatii scolare,
 Profesor SCRIPCARY SIMONA MARCELA

Director,
 Dumitru Viorel Dohotariu





Nr. 4398 data 25.04.2018

Proces verbal,

Incheiat azi 23.04.2018, cu ocazia selectarii temelor pentru proba practica in vederea sustinerii examenului de certificare a calificarilor profesionale prin invatamantul profesional de 3 ani si stabilirea locului de desfasurare a examenului.

Potrivit "Art. 21 (6) din metodologia de absolvire, unitatile de invatamant desemnate centre de examen, impreuna cu operatorii economici / institutiile publice cu care au incheiate parteneriate de pregatire practica, vor selecta din Lista nationala a temelor pentru proba practica, un numar de 15-30 teme, in functie de resursele existente, de numarul estimat de candidati si de calificarea profesionala.

Pentru calificarea profesionala BRUTAR PATISER PREPARATOR PRODUSE FAINOASE au fost selectate urmatoarele teme:

3	4	5	6	8	9	10	12	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24	25	27
28	30								

La selectarea temelor au fost consultati urmatoarii agenti economici:

Nr. crt.	Agentul economic	Reprezentant	Semnatura/stampila
1.	S.C SPICUL 2 SRL	ING. MARIA VALI NICOLETA	
2.			
3.			
4.			

S-a convenit ca proba practica din cadrul examenului de certificare sa se sustina la:

- Unitatea scolara
 Agentul economic

Din partea unitatii scolare,

Profesor TUCULETA MIHAELA

Director Dumitru Viorel Dohotaru





Nr. 4400 data 25.04.2018

Proces verbal,

Incheiat azi 25.04.2018, cu ocazia selectarii temelor pentru proba practica in vederea sustinerii examenului de certificare a calificarilor profesionale prin invatamantul profesional de 3 ani si stabilirea locului de desfasurare a examenului.

Potrivit "Art. 21 (6) din metodologia de absolvire, unitatile de invatamant desemnate centre de examen, impreuna cu operatorii economici / institutiile publice cu care au incheiate parteneriate de pregatire practica, vor selecta din Lista nationala a temelor pentru proba practica, un numar de 15-30 teme, in functie de resursele existente, de numarul estimat de candidati si de calificarea profesionala.

Pentru calificarea profesionala MECANIC AGRICOL au fost selectate urmatoarele teme:

2	10	16	21	25	29	33	39		
4	12	17	22	26	30	34			
6	13	18	23	27	31	35			
7	14	19	24	28	32	36			

La selectarea temelor au fost consultati urmatoarii agenti economici:

Nr. crt.	Agentul economic	Reprezentant	Semnatura/stampila
1.	SC AGRICOLA FRUGAL	Halaghiuc Florin Lucian	
2.	SC AGROMEC DRAGALINA SA	Stredie Daniela	
3.	SC BYANCA PLAI SRL	Stredie Mihai	
4.			

S-a convenit ca proba practica din cadrul examenului de certificare sa se sustina la:

- Unitatea scolara
 Agentul economic

Din partea unitatii scolare,
 Profesor Calancea Mihaela

Director,
 Dumitru Viorel Dohotaru

