



Nr. Crt.	Numele, inițiala tatălui, prenumele	Domeniul de calificare	Calificarea profesională	Tema pentru proba practică din lista națională *	Punctajul obținut la proba practică	Calificativul	Rezultatul final
1	GNP ALUNGEI-PAȘCU C. LUCIANA-ADRIANA	turism și alimentație	bucătar	Prepararea din carne de pasare - aielarna de pui cu mărna legi	83 p.	BINE	ADMIS
2	ANI N. MARIA-NICULINA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea dulciturilor de bucatărie bucătărie de vrez cu mere	93 p.	FOARTE BINE	ADMIS
3	BODASCA N. FLORINA-NICOLETA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea preparatelor lichide - lichidele	93 p.	FOARTE BINE	ADMIS
4	BUCUR I. MARIOARA-BIANCA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea salatelor combinate	83 p.	BINE	ADMIS
5	CIRA I. IOACHIM-MARIUS	turism și alimentație	bucătar	Preparate din carne tocata - meseasa de cartofi	100 p.	EXCELENT	ADMIS
6	COCOȘ L. MARIETA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea preparatelor pentru mic dejun - sembla cu brânzăgetuza	90 p.	FOARTE BINE	ADMIS
7	DEAK S. MELANIA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea salatelor crude	90 p.	FOARTE BINE	ADMIS
8	DOBOACA N. MARIAN-FLORINEL	turism și alimentație	bucătar	Realizarea dulciturilor de bucatărie - paparna cu gem	85 p.	FOARTE BINE	ADMIS
9	GAZDAC V. CĂTALINA-ANAMARIA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea salatelor combinate	90 p.	FOARTE BINE	ADMIS
10	GHIB A. ROBERTO-BOGDAN	turism și alimentație	bucătar	Realizarea dulciturilor de bucatărie clătitele	83 p.	BINE	ADMIS
11	GONTARU F. FLORINA-VANESA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea preparatelor din carne de pui - vâscel din carne de pui	90 p.	FOARTE BINE	ADMIS
12	LAZURCA C. ANDREEA-MARIA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea preparatelor de hotel din carne cu legume - mazăre acelușie	90 p.	FOARTE BINE	ADMIS
13	MANASTIRE A.M. ALINA-ADRIANA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea preparatelor de hotel din legume + ardei umpluți cu brânză	83 p.	BINE	ADMIS

14	MOLDOVAN I. IONUȚ-MARIAN	turism și alimentație	bucătar	Realizarea fripturilor la tigăie - omite porcișor în cartofi duceșe	90p.	FOARTE BINE	AAMIS
15	NEMET I. IONUȚ-PAVEL	turism și alimentație	bucătar	Realizarea preparatelor din peste - câșă proștit cu cartofi mărișor	100p.	EXCELENT	AAMIS
16	NICHITA M.C. AMALIA-MAGDALENA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea nemi preparatelor - asarid	90p.	FOARTE BINE	AAMIS
17	PALL T. ELISABETA-GEORGETA	turism și alimentație	bucătar	Antreurile calde pe hoșă de paste la mason - preparate nelegumate	90p.	FOARTE BINE	AAMIS
18	POP D. DIANA-ILEANA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea gusturilor calde din brânză și carne și sosuri	90p.	FOARTE BINE	AAMIS
19	POP G. PAUL-CRISTIAN	turism și alimentație	bucătar	Realizarea gusturilor calde din brânză și carne și sosuri	90p.	FOARTE BINE	AAMIS
20	PUI V.I. CRISTINA-DIANA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea preparatelor de hoșă - tabătură cu mamaligă	90p.	FOARTE BINE	AAMIS
21	RUȘTI A. ALEXANDRU-EMIL	turism și alimentație	bucătar	Realizarea contravilor calde-pizza	100p.	EXCELENT	AAMIS
22	SAICU M. DIANA-ROXANA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea preparatelor lichide - supă	90p.	FOARTE BINE	AAMIS
23	SIMON V. SIDONIA-ALEXANDRINA	turism și alimentație	bucătar	Contravile calde obținute - chiflete crăcite	90p.	FOARTE BINE	AAMIS
24	STUPINEAN V. MARIUS	turism și alimentație	bucătar	Preparat din preparate de carne - pâine cu cartofi și fasole	100p.	EXCELENT	AAMIS
25	TORMA V. MARIA-LARISA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea preparatelor de hoșă cu legume - idelme de cartofi	90p.	FOARTE BINE	AAMIS
26	VAIDA I. ROXANA-DIANA	turism și alimentație	bucătar	Realizarea fripturilor la tigăie - omite carne cu pâine	90p.	FOARTE BINE	AAMIS

Președinte: prof. Drăgan Codruța-Roxana  
Vicepreședinte: prof. Găurean Dana-Livia

Secretar: Rădulescu Camelia-Gabriela

Membrii evaluatori:  
prof. Găurean Dana-Livia  
prof. Buricea Florentina-Cristina



*[Handwritten signature]*