



UNIUNEA EUROPEANĂ



Programul Operațional Capacitate Administrativă
Competența face diferența!



Instrumente Structurale
2014-2020

„Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capacitate Administrativă 2014-2020”

Standard ocupațional
BUCĂȚAR Cod COR 512001

dezvoltat în cadrul proiectului
”Creșterea capacității administrative a ANC și MMJS
prin sistematizare și simplificare legislativă în domeniul calificărilor”
SIPOCA 129872

Inițiator/Autori:

CERTIND SA
Dr. Iulia Drăguț
Sorin Berar

Data elaborării:

1.11-12.2022

Verificare profesională:

Laurențiu Puiu Merlan
Adrian Lucian Șipoteanu

Data verificării:

3.11.2022, 19.12.2022

Avizare:

Federația Patronatelor din Turismul Românesc – FPTR

Data avizării:

4.11.2022, 20.12.2022

Validare documentație:

Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante
Dragoș Răducan – președinte CSTHR
Ion Andrei, vicepreședinte CSTHR

Data validării sectoriale:

21.12.2022

Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări

Data aprobării:

Decizia ANC nr. 55/31.01.2023

Nr. RS – 10 /31.01.2023



AUTORITATEA
NAȚIONALĂ
PENTRU
CALIFICĂRI



MINISTERUL MUNCII
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE

www.poca.ro



STANDARD OCUPAȚIONAL

SECȚIUNEA A - CERINȚELE PIETEI MUNCII

1. Denumirea ocupației și codul COR

Bucătar cod COR 512001

2. Denumirea tradusă a ocupației (En):

Cook

3. Activități și competențe

3.1 Activități specifice ocupației

1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și a reglementărilor în domeniul situațiilor de urgență specifice bucătăriilor și spațiilor anexe aferente
 - respectă normele și instrucțiunile de SSM și SU
2. Aplicarea normelor igienico-sanitare specifice bucătăriilor și de siguranța alimentelor
 - respectă normele și instrucțiunile de igienă
 - respectă normele de siguranță a alimentelor
3. Aplicarea normelor de protecție a mediului, prevenirea și combaterea risipei alimentare și a deșeurilor alimentare
 - respectă normele de protecție a mediului
 - previne și combate risipa alimentară și de deșeuri
4. Respectarea drepturilor consumatorului cu referire la cantitatea/calitatea/prezentarea preparatelor
 - respectă măsurile de prevenire a reclamațiilor nejustificate
 - furnizează informații utile clienților referitor la oferta unității, prezentând gama preparatelor sincronizate cu politica de marketing a organizației
5. Aplicarea noțiunilor de bază despre comunicare, comportament profesional, lucru în echipă și psihologia consumatorului specifice domeniului turismului și alimentației
 - cunoaște regulile de comportament și comunicare profesională
 - cunoaște regulile lucrului în echipă, acceptând ierarhia organizațională
 - aplică regulile de comportament și comunicare profesională
6. Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate
 - asigură necesarul optim de calorii și nutrienți, conform rețetelor
7. Asigurarea calității materiilor prime și auxiliare, a semipreparatelor și preparatelor culinare
 - verifică sursele de proveniență ale materiilor prime și auxiliare
 - asigură păstrarea factorilor nutritivi prin depozitare și păstrare în condiții corespunzătoare
 - asigură salubritatea materiilor prime și auxiliare, a semipreparatelor și preparatelor culinare
8. Aplicarea noțiunilor de bază despre organizarea activităților specifice în bucătărie
 - începe în tura de lucru prin: primirea sarcinilor de la superior ierarhic, recepționarea materiilor prime și auxiliare și depozitarea acestora în spații adecvate
 - verifică stocurile de materii prime și materiale existente, starea frigiderelor și congelatoarelor, igiena sectorului de lucru, pregătirea bucătăriei/ sectorului de lucru
 - selectează ustensilele și utilajele necesare, dozează corect materiile prime necesare
 - gestionează echipamentele și a obiectele de inventar încredințate, precum și documentele specifice activității
 - pregătește semipreparatele culinare și, după caz, garniturile, preparatele pentru micul dejun, preparatele servite ca prim fel, gustările reci și calde de tip antreu, preparatele lichide, produsele din paste, preparatele din pește, fructe de mare, legume, carne, salate, dulciuri de bucătărie
 - montează preparatele finite
 - estimează necesarul zilnic de ingrediente/ materii prime și le prezintă superiorului ierarhic
 - igienizează și menține în condiții igienico-sanitare conform standardelor, a echipamentelor, ustensilelor, precum și a zonelor de lucru, pe toată durata programului
 - încheie tura de lucru prin: asigurarea curățeniei la locul de muncă, oprirea alimentării cu gaz sau curent, verificarea echipamentelor tehnice din dotare, depozitarea ordonată a ustensilelor și veselei

9. Efectuarea operațiilor primare asupra materiilor prime și auxiliare
 - sortează, spală, curăță, le pregătește pentru preparare
10. Realizarea semipreparatelor culinare
 - aplică tehnologiile de preparare și combinare a alimentelor
 - respectă principiile alimentare ținând cont de valoarea nutritivă a alimentelor
 - folosește tehnologiile de obținere a semipreparatelor culinare
11. Realizarea preparatelor culinare
 - aplică tehnologia preparării și combinării alimentelor
 - aplică principiile alimentare și cunoștințele despre valoarea nutritivă a alimentelor
 - folosește tehnologiile de obținere a preparatelor culinare
12. Prezentarea estetică a preparatelor culinare
 - finisează produsele porționându-le după formă, mărime, greutate și destinație, în funcție de sortiment
 - asamblează preparatele culinare utilizând echipamente de lucru adecvate, conform rețetelor și a modului agreat de prezentare la nivelul organizației
 - alege suportul de prezentare, culorile, design-ul în funcție de sortiment și viziunea de brand
 - decorează preparatele culinare cu ajutorul ustensilelor și dispozitivelor specifice fiecărei operații, utilizând elemente de decor adecvate
 - aplică operații specifice privind aspectul, culoarea, gustul, aroma, în funcție de sortiment și comandă
13. Aplicarea noțiunilor de evidență operativă specifice activității din bucătărie
 - gestionează documentele specifice activității
 - utilizează softuri specifice activității bucătăriei

3.2 Competențe

1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și a reglementărilor în domeniul situațiilor de urgență specifice bucătăriilor și spațiilor anexe aferente
2. Aplicarea normelor igienico-sanitare specifice bucătăriilor și de siguranța alimentelor
3. Aplicarea normelor de protecție a mediului, prevenirea și combaterea risipei alimentare și a deșeurilor alimentare
4. Respectarea drepturilor consumatorului cu referire la cantitatea/calitatea/prezentarea preparatelor
5. Aplicarea noțiunilor de bază despre comunicare, comportament profesional, lucru în echipă și psihologia consumatorului specifice domeniului turismului și alimentației
6. Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate
7. Asigurarea calității materiilor prime și auxiliare, a semipreparatelor și preparatelor culinare
8. Aplicarea noțiunilor de bază despre organizarea activităților specifice în bucătărie
9. Efectuarea operațiilor primare asupra materiilor prime și auxiliare
10. Realizarea semipreparatelor culinare
11. Realizarea preparatelor culinare
12. Prezentarea estetică a preparatelor culinare
13. Aplicarea noțiunilor de evidență operativă specifice activității din bucătărie

4. Niveluri de calificare:

- | | |
|---|---|
| 4.1. Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor (CNC) | 3 |
| 4.2. Nivelul de referință conform Cadrului European al Calificărilor (EQF) | 3 |
| 4.3. Nivelul educațional corespondent, conform ISCED - 2011 (cod program educațional) | 2 |

5. Acces la altă/alte ocupație/ocupații cuprinsă/ cuprinse în COR

Acces la ocupație/ocupații de același nivel de calificare, conform CNC, pe bază de experiență/recunoaștere de competente

Bucătar specialist/vegetarian/dietetician - cod COR 512003

6. Informații suplimentare

Bucătarul are ca sarcină principală pregătirea diverselor preparate din bucătăria națională și internațională, folosind diverse tehnici de gătit și prezentare, decorarea lor pentru a le pune în valoare și garantarea calității constante a produselor preparate. Bucătarul realizează preparatele culinare urmând indicațiile diferitelor rețete, care au menirea de a oferi valorile nutritive și calorice optime asigurării aportului echilibrat de nutrienți, astfel încât să ajute la conservarea sănătății consumatorului, dar să și satisfacă exigențele acestuia din perspectiva prezentării estetice și a consumului rațional, acestea putând fi preluate din rețetarul clasic sau pot fi interpretări ale acestora, în funcție de specificul organizației, a viziunii generale și specifice a bucătarului șef, surprinse în norme interne. Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unități specializate și / sau unități de catering, partide de lucru din cadrul restaurantelor / cafenele /insule de gătit din hypermarketuri /mall / vagoane restaurant / vase de croazieră fluvială sau maritimă / unități mobile (food-truck) / tonete în piețe și târguri, cu capacități de producție diferite (de la unități de capacitate foarte mică, cu activitate preponderent manual, până la unități de producție de capacitate foarte mare, cu instalații de fabricație automatizate.

Ocupația presupune și o sferă minimă de competențe cheie precum cele civice și sociale organizaționale, competențe care să îl ajute în activitatea zilnică: în organizarea locului de muncă, în stabilirea unor relații civice și sociale corecte pentru desfășurarea activității. Bucătarul trebuie să aibă și un minim de competențe generale cu privire la aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă, aplicarea normelor de protecție a mediului și aplicarea normelor de igienă și de siguranță a alimentelor. Pentru controlul și monitorizarea activității este necesar să aibă un minim de competențe cu privire la întocmirea documentelor primare specifice ocupației.

1. Informații despre programul de educație și formare profesională

1.1. Cerințe specifice de acces la program

1.1.1. Competențe și deprinderi necesare accesului la program:

Nu este cazul

1.1.2. Condiții minime de acces la program, raportate la nivelul de studii:

Niveluri de studii:

- **Învățământ primar**
- **Învățământ gimnazial**
- **Învățământ general obligatoriu**
- **Învățământ profesional prin școli profesionale**
- **Învățământ liceal, fără diplomă de bacalaureat**
- **Învățământ liceal, cu diplomă de bacalaureat**
- **Învățământ postliceal**
- **Învățământ superior cu diplomă de licență**
- **Învățământ superior cu diplomă de master**

1.1.3. Alte studii necesare:

Nu este cazul

1.1.4. Cerințe speciale:

Aviz medical cu specificația „apt pentru a desfășura activități în domeniul alimentar” eliberat în baza următoarelor investigații:

- examen clinic general
- examen radiologic pulmonar
- examen VDRL
- examen coproparazitologic și coprobacteriologic

2. Descrierea programului de educație și formare profesională

2.1. Durata totală, nr. ore **din care :**

- **teorie,**

- **practică.**

2.2. Planul de pregătire (anexa nr. 1 la prezentul standard ocupațional)

2.3. Programa de pregătire teoretică și practică (anexa nr. 2 la prezentul standard ocupațional)

2.4. Echipamente/utilaje/programe software etc. necesare pregătirii teoretice și practice

Pentru pregătirea teoretică: mese, scaune, tablă și/sau flipchart, videoproiector, calculatoare/ laptopuri, ecran de proiecție, materiale consumabile etc

Pentru pregătirea practică:

- Utilaje și echipamente pentru prelucrarea materiilor prime: mașină de curățat cartofi, mașină de tocat carne, mașină/robot de tăiat legume (cu accesorii), malaxor
- Utilaje și echipamente termice de pregătire la cald: mașina de gătit /aragaz, friteuză, tigaia basculantă / brasieră, marmită, grătar, cuptor / convector, cuptor pâine / cuptor pe vatră, fry top / plită netedă, plită cu inducție, mașina de fiert paste, rotisor, ceaine
- Utilaje frigorifice: vitrina frigorifică, dulapul frigorific / congelare, cameră frigorifică / congelare, ladă frigorifică / congelare, masa frigorifică
- Utilaje și echipamente diverse: dospitor, formator aluat, divizor aluat, blast chiller, lovelator, fierăstrau electric pentru tăiat oase, bain marie, cernător făină, masă de lucru, aparatul pentru sous vide, mașina de ambalat în vid, feliator mezeluri, element neutru de inox, masă caldă, butuc pentru tranșarea cărnii, mașina de spălat vesela, cărucioare diverse pentru transport, dulapuri diverse, rafturi depozitare, pubela din inox, hotă/sistem de ventilație, chiuvetă/spălător de vase, dulap cald pentru farfurii, vitrine expunere, sterilizator pentru cuțite, cuptor cu microunde, răzătoare electrică pentru brânzeturi
- Aparate diverse: aparat de prăjit pâine, aparat pentru prepararea hot dog-ului, aparat pentru prepararea kebabului, aparat pentru prepararea waffle, clătitelor americane sau a celor franceze, salamandră, crepiera, blender, mixer vertical de mână, dispenser pentru sos, cântar, desfăcător pentru conserve, storcător electric pentru citrice, chaffing dish, răzătoare de tip mandolină
- Ustensile și vase de gătit: tigăi, oale, cratițe (potrivite și pentru gătire la plita cu inducție), caserole, tel, spumieră, cuțite pentru diverse operațiuni, tocătoare diverse, pe coduri de folosință, polonic, luș, furchetă, moț chinezesc, masat pentru cuțite, satâr,ciocan pentru șnițele, merdenea/sucitor, strecurătoare, capace din inox, tăvi din inox, tăvi din plastic, boluri diverse, cuve din inox, cuve din policarbonat, container gastronom, pâlnie, paletă, spatulă, forme pentru copt, forme din silicon, tăvi pentru copt, platouri din inox, diverși clești, diverse răzătoare, perie pentru întreținerea grătarului, poșuri cu dui și șpriț, câni gradate, pensule, seturi pentru decorat, scafă, linguri de lemn

2.5. Cerințe privind nivelul minim de calificare și experiență profesională pentru formatori și instructori/preparatori formare

Pentru partea teoretică – Certificat de Formator; pregătire de specialitate în domeniu; experiență relevantă în domeniu de minim 2 ani

Pentru partea practică – Certificat de Formator; pregătire de specialitate în domeniu; experiență relevantă în domeniu de minim 3 ani

2.6. Cerințe privind nivelul minim de calificare și experiență profesională pentru evaluatorii de competențe profesionale

- certificat de Evaluator de competențe profesionale
- pregătire de specialitate în domeniu
- experiență relevantă în domeniul turism, hoteluri, restaurante de minim 2 ani

3. Informații referitoare la procesul de elaborare, verificare, validare, avizare și aprobare a standardului ocupațional:

3.1. Realizare:

Instituția: CERTIND SA

Autori: Dr. Iulia Drăguț, Sorin Berar

Data elaborării: 1 noiembrie 2022, decembrie 2022

3.2. Verificare profesională:

Laurențiu Puiu Merlan, Adrian Lucian Șipoteanu,

Data verificării: 3 noiembrie 2022, 19 decembrie 2022

3.3. Avizare:

FPTR – Federația Patronatelor din Turismul Românesc

Data avizării: 4.11.2022, 20.12.2022

3.4. Validare documentație:

Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante

Dragoș Răducan – președinte CSTHR

Ion Andrei, vicepreședinte CSTHR

Data validării: 21.12.2022

3.5. Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări conform deciziei nr. 55 din data 31.01.2023

PLAN DE PREGĂTIRE

Nr. Crt.	Competența dobândită	Modul	Nr. ore teorie	Nr. ore practica
1.	Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și a reglementărilor în domeniul situațiilor de urgență specifice bucătăriilor și spațiilor anexe aferente	Modul 1 Norme generale de muncă în activitatea de producție culinară	6	12
2.	Aplicarea normelor igienico-sanitare specifice bucătăriilor și de siguranța alimentelor		18	36
3.	Aplicarea normelor de protecție a mediului, prevenirea risipei alimentare și a deșeurilor alimentare		6	12
4.	Respectarea drepturilor consumatorului cu referire la cantitatea/calitatea/prezentarea preparatelor	Modul 2 Drepturile consumatorilor de produse culinare	6	12
5.	Aplicarea noțiunilor de bază despre comunicare, comportament profesional, lucru în echipă și psihologia consumatorului specifice domeniului turismului și alimentației	Modul 3 Comunicare și comportament profesional	12	24
6.	Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate	Modul 4 Principii de nutriție sănătoasă și echilibrată	6	12
7.	Asigurarea calității, a păstrării factorilor nutritivi, a salubrității materiilor prime și auxiliare, dar și a semipreparatelor și preparatelor finite culinare	Modul 5 Calitatea preparatelor si semipreparatelor culinare	12	24
8.	Aplicarea noțiunilor de bază despre organizarea activităților specifice în bucătărie	Modul 6 Organizarea activităților specifice în bucătărie	18	36
9.	Efectuarea operațiilor primare asupra materiilor prime și auxiliare	Modul 7 Tehnologie culinară	18	36
10.	Realizarea semipreparatelor culinare		48	96
11.	Realizarea preparatelor culinare		48	96
12.	Prezentarea estetică a preparatelor finite		24	48
13.	Aplicarea noțiunilor de evidență operativă specifice activității din bucătărie	Modul 8 Evidența operativă specifică activității din bucătărie	18	36
TOTAL ORE			240	480
TOTAL GENERAL			720	

PROGRAMA DE PREGĂTIRE
TEORETICĂ ȘI PRACTICĂ

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORI E	PRACTI CĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Norme generale de muncă în activitatea de producție culinară	1.1. Norme de securitate și sănătate în muncă și situații de urgență specifice bucătăriilor și spațiilor anexe aferente	<p>Legislație și norme de securitate și sănătate în muncă în vigoare specifice activității din bucătărie</p> <p>Factori de risc la locul de muncă</p> <p>Consecințe ale nerespectării regulilor de securitate și sănătate în muncă: accidente profesionale, îmbolnăviri profesionale</p> <p>Instructajul de protecția muncii - definiție, tipuri de instructaj (introdutive, generale, periodice, speciale)</p> <p>Componenta, întreținerea și utilizarea echipamentului de protecție din dotare</p> <p>Echipe și materiale de stingere a incendiilor: extinctoare cu praf și CO₂, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc.</p> <p>Reguli de bază în acordarea primului ajutor în caz de accidente</p>	<p>Prezentarea/ Dezbaterea/ Conversația explicația/ problematizarea Expunerea/</p>	<p>Prezentare PPT Suport de curs Videoproiector Calculator/laptop Prezentări Power Point Flipchart Filme didactice Resurse web Legislația în vigoare privind normele SSM și SU Regulamente/ Proceduri de intervenție în situații neprevăzute</p>	<p>Cunoașterea regulilor privind securitatea și sănătatea la locul de muncă</p> <p>Cunoașterea factorilor de risc la locul de muncă</p> <p>Cunoașterea consecințelor în cazul nerespectării regulilor de securitate și sănătate în muncă</p> <p>Capacitatea de a efectua activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normelor de securitate și sănătate în muncă în vigoare</p> <p>Identifică și</p>	6	12

				și de evacuare Proceduri de intervenție în caz de accident Studiu de caz	incendiilor Echipamente și materiale de stingere a incendiilor Plan de evacuare Materiale necesare acordării primului ajutor	folosește echipamentele și materialele de stingere a incendiilor Capacitatea de a sesiza, identifica și elimina deficiențele constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă		
		1.2. Norme igienico-sanitare în domeniul specifice bucătărilor și de siguranța alimentelor	Legislație, norme, regulamente, proceduri interne cu privire la igiena și siguranța alimentelor în bucătăria. Monitorizarea stării de sănătate a personalului prin: -controlul medical la angajare și controlul periodic -controlul stării de sănătate înainte de începerea lucrului Igiena corporală - dezbrăcarea hainelor de stradă, scoaterea tuturor bijuteriilor, ceasului, îmbrăcarea echipamentului de lucru format din tunică, pantaloni, pantofi, șorț -spălarea mâinilor -igiena gurii, nasului, urechilor Igienizarea spațiilor de lucru Proceduri și metode de curățenie și igienizare Igiena utilajelor, echipamentelor, ustensilelor și vaselor tehnologice Soluționarea operativă a	Teorie: Expunerea/Conversația/ Problematizarea Ghid de bune practici de igienă și siguranța alimentelor	Prezentare Power Point, manuale, cărți și reviste de specialitate Proceduri/ regulament intern	Cunoașterea normelor de igienă aplicabile în bucătărie Cunoașterea metodelor de igienizare și materialelor utilizate pentru utilajele pe care le exploatează Enumeră pericole fizice, chimice și biologice posibile Cunoaște programele preliminare operaționale de bază necesare într-o bucătărie Definește planul HACCP Cunoașterea riscurilor de toxiinfecții alimentare	18	
				Practică: Expunerea/Conversația/ Demonstrația/ Problematizarea Exercițiul Studiul de caz	Materiale de igienizare Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare Simulare Analiza pericolelor. Plan HACCP – implementare și verificare Aspecte de merceologia alimentelor (întreg lanțul alimentar) Intoxicațiile și toxiinfecțiile alimentare – prezentare, măsuri			36

			<p>eventualelor abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor conform procedurilor interne</p> <p>Condițiile de conformitate ale echipamentelor tehnologice pentru asigurarea și menținerea unei stări de igienă corespunzătoare</p> <p>Factori de risc de natură: fizici, chimici, biologici</p> <p>Situații de risc/pericole</p>		de profilaxie	posibile Aplicarea normele de siguranță și securitate în muncă la prepararea și prelucrarea preparatelor		
		1.3. Norme de protecția mediului, prevenirea și combaterea risipei alimentare și a deșeurilor alimentare	<p>Legislația specifică de protecția mediului, norme, regulamente, proceduri (în vigoare)</p> <p>Tipuri de surse de poluare: fizică, chimică, radioactivă și biologică</p> <p>Măsuri pentru prevenirea apariției surselor de poluare</p> <p>Măsuri de intervenție în caz de poluare, corelate cu tipul sursei de poluare</p> <p>Proceduri de urgență și evacuare în caz de poluare</p> <p>Prevenirea și combaterea risipei alimentare și a deșeurilor alimentare</p> <p>Eliminarea deșeurilor în conformitate cu legislația, Proceduri și norme de prevenire a risipei alimentare și a deșeurilor alimentare</p>	<p>Teorie: Expunerea/ Problematizarea/ Studiul de caz</p>	<p>Proceduri specifice Planșe Fișe de lucru Fișe de evaluare Reviste de specialitate</p>	<p>Cunoașterea regulilor de protecția de mediu, sustenabilității</p> <p>Identificarea și respectarea circuitul deșeurilor în secția în care lucrează</p> <p>Înțelegerea conceptului de sustenabilitate</p>	6	12
2.	Drepturile consumatorului de produse culinare	2.1 Drepturile consumatorilor de produse culinare cu referire la cantitatea/ calitatea/ prezentarea	<p>Acte normative în vigoare privind protecția consumatorului specifice domeniului turism și alimentației</p>	<p>Teorie: Expunerea/ Conversația/ Problematizarea/ Demonstrația/ Discuțiile în grup/</p>	<p>Proceduri specifice Planșe Reviste de specialitate Cazuistică din realitatea cotidiană</p>	<p>Cunoașterea textului legii, ordonanțe de urgență, HG-uri, ș.a</p> <p>Înțelegerea</p>	6	

		preparatelor		Practica: Problematizarea/ Conversația/Jocul de rol/Discuții de grup Simularea cazuisticii	Fișe de lucru Fișe de evaluare Cazuistică din realitatea cotidiană	implicațiilor și consecințelor în cazul respectării drepturilor consumatorilor Modul de gestionare al situațiilor abuzive ale ambelor părți consumatorului		12
3	Comunicare și comportament profesional	3.1. Noțiuni de bază despre comunicare, comportament profesional, lucru în echipă și psihologia consumatorului specifice domeniului turismului și alimentației	Comunicare organizațională: - procesul de comunicare – noțiuni de bază - canale și niveluri de comunicare - tehnici de comunicare specifice - comunicarea de specialitate Informarea operativă: - tipuri de documente - selectarea și completarea documentelor - interpretarea documentelor Echipa: - obiectivele echipei - componența echipei - asumarea rezultatelor de echipă Identificarea formelor de relaționare și subordonare: - organigrama - regulamentul de ordine interioară - fișa postului - graficul de lucru Administrarea reclamațiilor/aprecierilor și a feedback -urilor negativ/ pozitiv din partea clienților, răspunzând prompt acestora,	Teorie: Expunerea/ Conversația/ Problematizarea/ Demonstrația	Flipchart/markere manuale/cărți de specialitate/ prezentări/ videoproiector/fișe de lucru/fișe de evaluare/ role play Alte surse de informare: publicații de specialitate, website-uri specializate	Capacitatea de a colabora eficient cu membrii echipei Asumarea responsabilității în executarea sarcinilor de lucru Conștientizarea importanței rolului social al bucătarului, privilegiu și obligații Folosirea corectă a conceptelor de gastronomie, bucătărie Înțelegerea importanței dialogului culinar cultural și intercultural Înțelegerea asocierilor de gusturi particulare, caracteristic diferitelor culturi culinare	12	
				Practica: Expunerea/Proble matizarea/ Conversația/Jocul de rol/Discuții de grup	Fișe de lucru, de evaluare, documentare Cazuistică din realitatea cotidiană		24	

			<p>preocuparea de creare și menținere a unei imagini de profesionalism și de calitate a serviciilor oferite</p> <p>Dialog culinar cultural și intercultural</p> <p>Importanța rolului social al bucătarului</p> <p>Definirea literaturii culinare și a celei gastronomice</p> <p>Definirea paradigmei gastronomiei și a bucătăriei</p> <p>Definirea particularităților diferitelor culturi culinare</p> <p>Definirea particularităților bucătăriei românești în comparație cu alte culturi culinare</p> <p>Aspecte de istorie culinară</p> <p>Privilegiul purtării uniformei de bucătar, istoric și funcționalitate</p> <p>Coduri de conduită și maniere general acceptate</p> <p>Îmbunătățirea reputației profesionale prin participarea la evenimente naționale, internaționale</p>			<p>Cunoașterea aspectelor de istorie culinară</p> <p>Cunoașterea preparatelor din bucătăria națională și internațională</p> <p>Cunoașterea particularităților diferitelor culturi culinare</p> <p>Cunoașterea importanței uniformei de bucătar</p> <p>Aplicarea codurilor de conduită și maniere general acceptate</p>		
4	Principii de nutriție sănătoasă și echilibrată	4.1. Principii de nutriție sănătoasă și echilibrată	<p>Alimentul – rol și clasificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rolul produselor alimentare - clasificarea alimentelor <p>Factorii de nutriție:</p> <ul style="list-style-type: none"> - principalii factori de nutriție - valoarea nutritivă/energetică a alimentelor - determinarea valorii energetice <p>Principii de nutriție sănătoasă și echilibrată</p> <p>Viziunea contemporană asupra</p>	<p>Teorie:</p> <p>Expunerea/ Conversația/ Problematizarea/ Demonstrația</p>	<p>Prezentări/ videoproiector Flipchart manuale/cărți de specialitate/ Publicații de specialitate, website-uri specializate</p>	<p>Cunoașterea particularităților nutriției sănătoase prin exemplificări concrete</p> <p>Capacitatea de înțelegere a principiilor nutriției sănătoase</p> <p>Identificarea principalelor tipuri de meniuri</p>	6	12

			<p>nutriției (măsură, echilibru alimentar, combinarea alimentelor într-o manieră caracterizată de cunoaștere, de descoperire a unor noi valențe la nivel senzorial și multisenzorial)</p> <p>Asigurarea necesarului optim de calorii în funcție de categoriile de consumatori</p> <p>Meniul (definire, tipologie, valoarea nutritivă a meniurilor, structura de ansamblu a meniurilor, Principiile elaborării meniurilor)</p>	Conversația/Jocul de rol/Discuții de grup				
5.	Calitatea preparatelor si semipreparatelor culinare	5.1. Asigurarea calității, a păstrării factorilor nutritivi, a salubrității materiilor prime și auxiliare, dar și a semipreparatelor și preparatelor finite culinare	<p>Legislație și proceduri de calitate: normele tehnice, instrucțiunile tehnologice, rețetele de fabricație, caietele de sarcini.</p> <p>Parametrii calitativi: gramajul, proprietățile organoleptice, fizico-chimice și bacteriologice</p> <p>Caracteristici senzoriale specifice ale produselor finite</p> <p>Nutrienți majori (proteine, lipide, carbohidrați, vitamine, minerale)</p> <p>Determinarea conținutului de factori nutritivi în funcție de tabelele de compoziție chimică a alimentelor</p> <p>Tehnici de păstrare corespunzătoare fiecărei materii prime și ale fiecărui preparat</p> <p>Stabilirea valorii calorice a unei porții de preparat culinar</p> <p>Asigurarea salubrității</p>	<p>Teorie:</p> <p>Conversația</p> <p>Explicația</p> <p>Problematizarea</p> <p>Dezbaterea</p>	<p>Suport de curs</p> <p>Exemplificări prin imagini</p> <p>Ghid de bune practici de producție și igienă</p> <p>Fișe de documentare</p>	<p>Cunoașterea parametrilor de calitate ai produselor de bucătărie</p> <p>Identificarea caracteristicilor senzoriale ale produselor finite</p> <p>Identificarea și sortarea produselor neconforme</p> <p>Capacitatea de prevenire a defectelor datorate calității materiilor prime și erorilor etapelor de proces</p> <p>Capacitatea de a verifica și a utiliza doar</p>	12	24

			<p>materiilor prime și a preparatelor culinare prin utilizarea echipamentelor de protecție sanitară a alimentului, corespunzător normelor interne.</p> <p>Condițiile optime realizării producției prin identificarea și însușirea recomandărilor și interdicțiilor în domeniul calității, cu respectarea reglementărilor, fluxului tehnologic în bucătării și a procedurilor de calitate</p> <p>Verificarea produselor din perspectiva parametrilor calitativi, luând măsuri de corectare dacă este cazul.</p> <p>Prevenirea riscurilor fizice, chimice și biologice care pot pune în pericol viața sau sănătatea consumatorului</p>			<p>materii prime, semifabricate și produse conforme</p> <p>Cunoașterea riscului pe care îl prezintă încrucișările de flux și nerespectarea instrucțiunilor de lucru/ procedurilor interne specifice echipamentului de transport din dotare</p> <p>Cunoașterea procedurilor pentru recepția calitativă a materiilor prime și auxiliare</p> <p>Cunoașterea principiilor de bază ale depozitării corespunzătoare</p>		
6.	Organizarea activității specifice bucătăriei	6.1 Noțiuni de bază despre organizarea activităților specifice în bucătărie	<p>Intrarea în tură, primirea sarcinilor de la superiorul ierarhic la începutul zilei de lucru</p> <p>Pregătirea preliminară a activității zilnice prin verificarea stocurilor de materii prime și materiale existente, verificarea stării frigiderelor și congelatoarelor, stării de igienă generale a sectorului de lucru, pregătirea bucătăriei/ sectorului de lucru</p>	<p>Teorie:</p> <p>Conversația</p> <p>Explicația</p> <p>Problematizarea</p> <p>Dezbaterea</p>	<p>Suport de curs</p> <p>Exemplificări prin imagini</p> <p>Stabilirea standardelor de calitate</p> <p>Instrucțiuni de lucru</p> <p>Ghid de bune practici de producție și igienă</p>	<p>Cunoașterea desfășurătorului zilnic al activităților</p> <p>Identificarea corectă a materiilor prime</p> <p>Capacitatea de a recepționa și depozita corect materiile prime și ingredientele</p>	18	

			<p>Identificarea, recepționarea, depozitarea, prelucrarea materiilor prime și auxiliare prin stabilirea materiilor prime și auxiliare specifice rețetarului și consumurilor pentru fiecare ingredient, pe baza analizei proprietăților (organoleptice, stare de agregare, perisabilitate, etc.) respectând programul tehnologic al zilei, recepționarea în conformitate cu specificațiile tehnice, normele interne și standardele de fabricație, cântărind, numărând sau măsurând volumetric, specific fiecărei materii în parte, respectând prevederile normelor interne, depozitarea în funcție de caracteristicile și perisabilitatea acestora, pe durata termenului de valabilitate, adecvat condițiilor impuse de producător și de legislația privind siguranța alimentelor în vigoare, inițierea operațiilor de prelucrare ale alimentelor, se face pentru toate materiile prime în conformitate cu programul tehnologic al zilei, iar dozarea conform rețetelor de fabricație (sortiment, cantitatea în kilograme sau număr de porții)</p> <p>Exploatarea și gestionarea echipamentelor tehnologice, a obiectelor de inventar, a</p>	<p>Practică: Demonstrația Exercițiul individual și de grup Discuții și dezbateri</p>	<p>Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare</p>			36
--	--	--	---	---	---	--	--	----

			<p>documentelor specifice activității</p> <p>Pregătirea semipreparatelor și preparatelor culinare</p> <p>Estimează necesarul zilnic de ingrediente/ materii prime și le prezintă superiorului ierarhic</p> <p>Stabilirea listei de preparate și a cantităților de materii prime conform rețetelor</p> <p>Selectarea ustensilelor și utilajelor necesare</p> <p>Dozarea corectă a materiilor prime necesare</p> <p>Închiderea turei de lucru</p>					
7.	Tehnologie culinară	7.1 Efectuarea operațiilor primare asupra materiilor prime și auxiliare	<p>Prezentarea aspectelor de senzorialitate în raport cu mâncarea (văz, auz, pipăit, miros, gust)</p> <p>Sublinierea distincției dintre gust și miros (arome)</p> <p>Definirea celor cinci gusturi-caracteristici, ingredientele în care sunt surprinse (acru, amar, sărat, dulce și umami)</p> <p>Materiile prime folosite (tipologie, descriere, clasificare, întrebuințare):</p> <ul style="list-style-type: none"> -grupele de carne din perspectiva provenienței: de la bovine, porcine, ovine, caprine și a alcătuirii (țesutul muscular, țesutul conjunctiv), - cerealele, pseudocerealele (amaranthul, quinoa,etc.), - oul, lactatele și brânzeturile - grupele de legume (rădăcinoase, tuberculifere, bulbifere, vărzoase, fructoase, păstăioasele sau 	<p>Teorie:</p> <p>Conversația</p> <p>Explicația</p> <p>Problematizarea</p> <p>Dezbaterea</p>	<p>Suport de curs</p> <p>Prezentare PPT</p> <p>Regulamente, norme legislative interne și europene</p> <p>Documente tehnice privind calitatea materiilor prime</p> <p>standarde de calitate, specificații tehnice</p> <p>Reviste și cărți de specialitate</p> <p>Fișe de documentare,de lucru,de evaluare</p>	<p>Înțelegerea aspectelor de senzorialitate în raport cu mâncarea</p> <p>Capacitatea de a face distincția clară între gust și miros</p> <p>Identifică și definește corect cele cinci gusturi</p> <p>Cunoașterea principalelor grupe de materii prime, auxiliare</p> <p>Cunoașterea caracteristicilor organoleptice ale oricăror materii prime utilizate în bucătărie</p> <p>Cunoașterea materiilor prime cu risc alergic</p>	18	36

		<p>leguminoasele, frunzoasele, culturile speciale, ciupercile și trufele, legumele condimentare-aromatizante)</p> <ul style="list-style-type: none"> - grupele de fructe - condimentele <p>Modul de tranșare pentru preparate diverse</p> <p>Combinarea potrivită cu alte alimente</p> <p>Ordinea digerabilității de către corpul uman</p> <p>Aspecte de merceologie alimentară (caracteristici calitative, condiții de depozitare specifice)</p> <p>Recepționarea materiilor prime, auxiliare și materiale</p> <p>Depozitare a materiilor prime și auxiliare în funcție de caracteristicile și perisabilitatea acestora</p> <p>Operații de prelucrare primară a materiilor prime și auxiliare (sortare, spălare, curățare, divizare – în funcție de specificul fiecărei materii prime):</p> <ul style="list-style-type: none"> - prelucrarea primară a legumelor și fructelor - prelucrarea primară a cărnii - prelucrarea primară a subproduselor de abator - prelucrarea primară a laptelui - prelucrarea preliminară a ouălor - prelucrarea primară a materiilor auxiliare <p>Operații termice preliminare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - opărirea/blanșarea 			<p>Capacitatea de a asigura corect condițiile de depozitare specifice oricărei materii prime utilizate</p> <p>Capacitatea de a descrie rolul diferitelor materii prime în realizarea preparatelor</p> <p>Cunoașterea rolului principiilor nutritive în alimentație</p> <p>Cunoașterea surselor de proteine/lipide/glucide</p> <p>Înțelegerea semnificației datelor înscrise în eticheta nutrițională</p> <p>Înțelegerea importanței etichetării</p> <p>Capacitatea de a efectua operațiile primare asupra materiilor prime și auxiliare</p> <p>Capacitatea de a aprecia corect și echilibrat folosirea condimentelor</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

			<p>Pierderile tehnologice la prelucrarea primară:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pierderi cantitative - pierderi calitative - măsuri de reducere a pierderilor <p>Necesarul se face zilnic sau după o periodicitate impusă de restricțiile de depozitare sau de raritatea materiei prime.</p> <p>Participă la activitatea de, operațiile de prelucrare a alimentelor, care se execută în spații adecvate, specifice fiecărei materii prime în parte), Tipuri de etichetări nutriționale și alte tipuri de etichetări</p>					
		7.2. Realizarea semipreparatelor culinare	<p>Rolul semipreparatelor culinare</p> <p>Realizarea fondue-urilor, glace-urilor</p> <p>Realizarea aluaturilor de bază</p> <p>Tehnologii de obținere a altor semipreparate culinare (esențe, aspicuri, sosuri: reci, calde, emulsionate, stabile, panade, umpluturi, alte semipreparate)</p> <p>Utilizarea semipreparatelor culinare în producția culinară</p> <p>Elemente de gastrotehnie, transformări care au loc în timpul procesului tehnologic de obținere a semipreparatelor culinare</p>	<p>Teorie:</p> <p>Conversația</p> <p>Explicația</p> <p>Problematizarea</p> <p>Dezbaterea</p> <p>Exemplificarea prin imagini</p>	<p>Suport de curs</p> <p>Prezentări Cărți de specialitate, manuale, publicații regionale, albume cu imagini</p>	<p>Capacitatea de a identifica și utiliza corect materii prime necesare obținerii semipreparatelor</p> <p>Cunoașterea rolului semipreparatelor culinare</p> <p>Capacitatea de a prepara corect diferite tipuri de semipreparate</p> <p>Respectarea parametrilor și instrucțiunilor tehnologice specifice semipreparatelor</p>	48	
				<p>Practică:</p> <p>Demonstrația</p> <p>Exercițiul individual și de grup</p> <p>Discuții și dezbateri</p>	<p>Fișe de documentare, de lucru, de evaluare, prezentarea pe baza imaginilor</p> <p>Materii prime ustensile</p>			96

		7.3 Realizarea preparatelor culinare	<p>Grupe de preparate culinare</p> <p>Grupe de materii prime utilizate la realizarea preparatelor</p> <p>Tratamente termice (brezarea, călirea, sotarea, stir-fry, fezandarea naturală, frigerea la grătar și cuptor, prelucrarea termică în grăsimi- prăjirea, prelucrarea termică în mediu apos- poșarea, mijotarea, opărire și fierberea)</p> <p>Transformări care au loc în timpul procesului tehnologic de obținere a preparatelor culinare</p> <p>Tehnologii de obținere a preparatelor culinare</p> <p>Tehnicile de conservare (uscarea, afumarea, păstrarea în ulei, oțet, sare, miere, alcool)</p> <p>Realizarea preparatelor antreuri reci și calde</p> <p>Realizarea preparatelor din carne (fripturile)</p> <p>Realizarea mâncărurilor din carne (altele decât fripturile)</p> <p>Realizarea gustărilor calde și reci</p> <p>Realizarea deserturilor</p> <p>Realizarea preparatelor din legume, orez, ouă, paste făinoase</p> <p>Realizarea preparatelor lichide</p> <p>Realizarea mâncărurilor din pește și fructe de mare</p> <p>Realizarea salatelor</p> <p>Tehnici de conservare arhaice și moderne</p>	<p>Teorie:</p> <p>Conversația</p> <p>Explicația</p> <p>Problematizarea</p> <p>Dezbaterea</p> <p>Exemplificarea prin imagini</p>	<p>Cărți de specialitate, manuale, publicații regionale, albume cu imagini</p> <p>Suport de curs</p> <p>Prezentări</p>	<p>Cunoașterea tipurilor de preparate și a caracteristicilor acestora</p> <p>Utilizarea corectă a materii prime și auxiliare necesare obținerii preparatelor</p> <p>Cunoașterea rolului fiecărui ingredient folosit și al tehnicilor de lucru aplicate la obținerea preparatelor</p> <p>Capacitatea de a prepara corect fiecare tip de preparat</p> <p>Cunoașterea tehnicilor de conservare arhaice și moderne</p> <p>Utilizarea corectă a echipamentelor și ustensilelor de lucru necesare obținerii preparatelor</p>	48	
			<p>Practică:</p> <p>Demonstrația</p> <p>Exercițiul individual și de grup</p> <p>Discuții și dezbateri</p>	<p>Fișe de documentare</p> <p>Fișe de lucru</p> <p>Fișe de evaluare</p> <p>Rețete</p> <p>Materii prime</p>			96	

		7.4. Prezentarea estetică a preparatelor finite	Realizarea elementelor de decor conform condițiilor de calitate impuse de standard și comenzilor speciale Decorarea preparatele culinare respectând criteriile estetice de decorare a produselor Finisarea produselor porționându-le după formă, mărime, greutate și destinație, în funcție de sortiment. Tehnici de asamblare și de finisare a preparatelor culinare	Teorie: Conversația Explicația Problematizarea Dezbaterea Exemplificarea prin imagini	Cărți de specialitate, manuale, publicații internaționale, albume cu imagini Suport de curs Prezentări	Cunoașterea tehnicilor de asamblare și de finisare a preparatelor culinare Capacitatea de a decora preparatele culinare	24	
				Practică: Demonstrația Exercițiul individual și de grup Discuții și dezbateri Exemplificare în direct	Prezentări Fișe de documentare, de lucru, de evaluare Studii de caz			48
8.	Evidența operativă specifică activității din bucătărie	8.1. Noțiuni de evidență operativă specifice activității din bucătărie	Documente de evidență operativă specifice: - pentru aprovizionare cu materii prime și materiale: aviz de însoțire a mărfii, factura, chitanța, nota de comandă; - pentru recepție: nota de recepție, bon de predare transfer- restituire - pentru descărcare de gestiune: fișa de magazie, bon de consum, bon de predare-primire, bon de transfer, raport zilnic de gestiune, raport de producție; - pentru inventariere: registru de stocuri, declarația de inventar Softuri specifice activității bucătăriei	Teorie: Conversația Explicația Descoperirea dirijată Problematizarea Dezbaterea	Note de transfer Fișe de recepție Note de cântar Procese verbale de predare-primire Rapoarte de producție	Identificarea documentelor de evidență în funcție de operațiile economico-financiare derulate Capacitatea de a completa corect documentele de evidență Respectă circuitul documentelor de evidență operativă	18	
				Practică: Demonstrația Exercițiul individual și de grup Discuții și dezbateri	Note de transfer Fișe de recepție Note de cântar Procese verbale de predare-primire Rapoarte de producție Documente specifice de monitorizare			36