

**RAPORT DIN PARTEA ALTOR PERSOANE
(fişa pentru raportor)**

Completat de Doamna / Domnul	
în calitate de	la
asupra activităţii desfăşurate de d-na/d-ul	

Vă rugăm să bifaţi situaţia corespunzătoare pentru:

Nr. A.C.	UCG 1: "APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ŞI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ ŞI A REGLEMNTĂRIILOR ÎN DOMENIUL SITUAȚIILOR DE URGENȚĂ SPECIFICE BUCĂTĂRIILOR ŞI SPAȚIILOR ANEXE AFERENTE"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu ştiu
A.C.1	Cunoaşte regulile privind securitatea şi sănătatea la locul de muncă.			
	Cunoaşte factorile de risc la locul de muncă.			
	Cunoaşte consecinţele în cazul nerespectării regulilor de securitate şi sănătate în muncă.			
	Efectuează corect activităţile specifice în condiţii de securitate.			
A.C.2	Identifică rapid echipamentele şi materialele de stingere a incendiilor.			
A.C.3	Identifică corect deficienţele în aplicarea normelor de securitate şi sănătate în muncă.			

Nr. A.C.	UCG 2: "APLICAREA NORMELOR IGIENICO-SANITARE SPECIFICE BUCĂTĂRIILOR ŞI DE SIGURANȚA ALIMENTELOR"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu ştiu
A.C.4	Cunoaşte normele de igienă aplicabile în bucătărie.			
	Enumeră corect pericolele fizice, chimice şi biologice.			
	Cunoaşte programele preliminare operaţionale de bază necesare într-o bucătărie.			
	Defineşte corect planul HACCP.			
	Cunoaşte riscurile de toxinfecţii alimentare.			
A.C.5	Aplică corect normele de siguranţă şi securitate în muncă la prepararea şi prelucrarea preparatelor.			
A.C.6	Menţine igiena personală, conform normelor de igienă în vigoare şi regulamentului intern.			
A.C.6	Curăţă şi igienizează cu atenţie utilajele, echipamentelor, ustensilele şi vasele.			

Nr. A.C.	UCG 3: "APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIE A MEDIULUI, PREVENIREA ŞI COMBATAREA RISIPEI ALIMENTARE ŞI A DEŞEURILOR ALIMENTARE"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu ştiu
A.C.7	Cunoaşte normele de protecţia mediului.			
	Înţelege corect conceptul de sustenabilitate.			
A.C.8	Identifică cu atenţie circuitul deşeurilor în secţia în care lucrează.			
A.C.9	Previne permanent risipa alimentară şi deşeurile alimentare.			

Nr. A.C.	UCG 4: "RESPECTAREA DEPTURILOR CONSUMATORULUI CU REFERIRE LA CANTITATEA/ CALITATEA/PREZENTAREA PREPARATELOR"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu ştiu
A.C.10	Cunoaşte drepturile consumatorilor de produse culinare privind cantitatea, calitatea şi prezentarea preparatelor.			
	Înţelege corect implicaţiile şi consecinţele în cazul respectării drepturilor consumatorilor.			
	Respectă cu stricteţe măsurile de prevenire a reclamaţiilor nejustificate.			
A.C.11	Prezintă cu profesionalism gama preparatelor.			

Nr. A.C.	UCG 5: "APLICAREA NOȚIUNILOR DE BAZĂ DESPRE COMUNICARE, COMPORTAMENT PROFESIONAL, LUCRU ÎN ECHIPĂ ȘI PSIHLOGIA CONSUMATORULUI SPECIFICE DOMENIULUI TURISMULUI ȘI ALIMENTAȚIEI"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.12	Cunoaște metodele de comunicare utilizate în domeniul bucătăriei.			
	Respectă permanent regulamentul de ordine interioară.			
	Folosește corespunzător metoda de comunicare adecvată în timpul serviciului.			
A.C.13	Transmite informații reale, complete și redactate în limbajul tehnic prevăzut în normative.			
	Respectă dreptul la opinie al celorlalți colegi în cadrul discuțiilor în grup.			
A.C.14	Respectă cu strictețe raporturile ierarhice, operative și funcționale.			
	Înțelege corect importanța dialogului culinar cultural și intercultural.			
	Cunoaște bine preparatele din bucătăria națională și internațională.			
	Cunoaște importanța uniformei de bucătar.			
	Cunoaște particularitățile diferitelor culturi culinare.			

Nr. A.C.	UCS 6: "APLICAREA PRINCIPIILOR NUTRIȚIEI SĂNĂTOASE ȘI ECHILIBRATE"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.15	Cunoaște particularitățile nutriției sănătoase prin exemplificări concrete.			
	Înțelege corect principiile nutriției sănătoase.			
	Identifică cu atenție principalele tipuri de meniuri.			

Nr. A.C.	UCS 7: "ASIGURAREA CALITĂȚII MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE, A SEMIPREPARATELOR ȘI A PREPARATELOR CULINARE"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.16	Cunoaște bine parametrii de calitate ale produselor de bucătărie.			
	Identifică corect caracteristicile senzoriale ale produselor finite.			
	Sortează corect produsele neconforme.			
	Utilizează doar materii prime, semifabricate și produse conforme.			
A.C.17	Aplică corect procedurile pentru recepția calitativă a materiilor prime și auxiliare.			
	Cunoaște riscul pe care îl prezintă încrucișările de flux și nerespectarea instrucțiunilor de lucru/ procedurilor interne specifice echipamentului de transport din dotare.			
A.C.18	Cunoaște principiile de bază ale depozitării corespunzătoare.			

Nr. A.C.	UCS 8: "APLICAREA NOȚIUNILOR DE BAZĂ DESPRE ORGANIZAREA ACTIVITĂȚILOR SPECIFICE ÎN BUCĂTĂRIE"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.19	Cunoaște desfășurătorului zilnic al activităților.			
	Identifică corect materiile prime.			
A.C.20	Recepționează rapid cantitativ și calitativ materiile prime și auxiliare.			
	Depozitează corect materiile prime și ingredientele.			

Nr. A.C.	UCS 9: "EFECTUAREA OPERAȚIILOR PRIMARE ASUPRA MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.21	Înțelege corect aspectele de senzorialitate în raport cu mâncare.			
	Identifică și definește corect cele cinci gusturi.			
A.C.22	Cunoaște corect principalele grupe de materii prime, auxiliare.			
	Cunoaște caracteristicile organoleptice și de calitate ale materiilor prime și auxiliare folosite în bucătărie.			
	Cunoaște materiile prime cu risc alergen.			
A.23	Asigură permanent condiții de depozitare specifice oricărei materii prime utilizate.			
	Describe clar rolul diferitelor materii prime în realizarea preparatelor.			
	Cunoaște rolul principiilor nutritive în alimentație.			

	Cunoaşte sursele de proteine/ lipide/glucide.			
	Înţelege corect semnificaţia datelor înscrise pe eticheta nutriţională.			
A.C.24	Apreciază corect şi echilibrat folosirea condimentelor în preparatele culinare.			

Nr. A.C.	UCS 10: "REALIZAREA SEMIPREPARATELOR CULINARE"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu ştiu
A.C.25	Identifică şi utilizează corect materii prime necesare obţinerii semipreparatelor.			
	Cunoaşte corect rolul semipreparatelor culinare.			
A.C.26	Prepara corect diferite tipuri de semipreparate.			
	Aplică cu atenţie parametrii şi instrucţiunile tehnologice specifice semipreparatelor.			

Nr. A.C.	UCS 11: "REALIZAREA PREPARATELOR CULINARE"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu ştiu
A.C.27	Cunoaşte corect tipurilor de preparate culinare precum şi caracteristicile acestora.			
	Utilizează corect materii prime şi auxiliare necesare pentru obţinerea preparatelor culinare.			
	Cunoaşte rolul fiecărui ingredient folosit precum şi tehnicile de lucru aplicate la obţinerea preparatelor.			
A.C.28	Utilizează corect echipamentele şi ustensilele de lucru necesare pentru obţinerea preparatelor culinare.			
A.C.29	Prepară corect fiecare tip de preparat culinar.			
	Aplică cu stricteţe tehnici de conservare arhaice şi moderne.			

Nr. A.C.	UCS 12: "PREZENTAREA ESTETICĂ A PREPARATELOR CULINARE"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu ştiu
A.C.30	Decorează atent preparatele culinare cu ajutorul ustensilelor şi dispozitivelor specifice fiecărei operaţii.			
	Utilizează adecvat elemente de decor preparatelor culinare.			
	Aplică corect operaţii specifice privind aspectul, culoarea, gustul, aroma, în funcţie de sortiment şi comandă.			
A.C.31	Finisează cu atenţie produsele.			
	Proporţionează rapid după formă, mărime, greutate şi destinaţie, în funcţie de sortiment.			
	Asamblează corect preparatele culinare cu echipamente de lucru adecvate.			
	Alege cu atenţie suportul de prezentare, culorile, design-ul în funcţie de sortiment şi viziunea de brand.			

Nr. A.C.	UCS 13: "APLICAREA NOŢIUNILOR DE EVIDENŢĂ OPERATIVĂ SPECIFICE ACTIVITĂŢII DIN BUCĂTĂRIE"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu ştiu
A.C.32	Gestionează corect documentele specifice activităţii.			
	Completează corect şi citeţ rubricile documentului.			
A.C.33	Cunoaşte modul de verificare a corectitudinii întocmirii documentelor de evidentă.			
	Utilizează corect softuri specifice activităţii bucătăriei.			

Semnătura raportorului _____	Modalitatea de contactare (adresă, nr. de telefon, e-mail): _____
Ştampila (după caz) _____	_____