

**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: "UTILIZAREA NOȚIUNILOR INTRODUCTIVE DE TIC - COMPETENȚE DIGITALE"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.1	Enumera corect componentele hard și soft ale unui calculator personal.			
	Pornește, oprește, repornește corect calculatorul.			
	Identifică rapid pictogramele și ferestrele existente pe desktop.			
	Utilizează cu îndemânare tastatura și mouse-ul.			
A.C.2	Utilizează corect sistemul de operare Windows pentru stocarea, prelucrarea și rezentarea informație.			
	Aplică corect operațiile de bază necesare procesării și prelucrării unui text.			
	Cunoaște modalități de formatare a textului.			
	Editează corect texte, imagini.			
	Cunoaște modalitatea de inserare și completare a tabelelor.			
	Cunoaște modalitatea de tipărire a unui document.			
	Enumeră corect elementele componente ale ferestrei Excel.			
A.C.3	Prelucrează corect informațiile dintr-un tabel.			
	Căută rapid informații folosind motorul de căutare Google.			
	Crează cu pricepere o adresă de e-mail.			
	Deschide rapid pagini Web, utilizând link-uri.			
	Consultă eficient pagini web.			

Nr. A.C.	UCG 2: "DOBÂNDIREA NOȚIUNILOR DE BAZĂ CIVICE ȘI SOCIALE ORGANIZAȚIONALE"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.4	Efectuează permanent munca în echipă cu ceilalți membrii ai echipei.			
	Rezolvă rapid problemele într-un mod agreabil și acceptat de toți membrii echipei.			
	Respectă cu strictețe raporturile ierarhice, operative și funcționale.			
	Aplică permanent principiul egalității de șanse și nediscriminării .			
	Aplică corect codurile de conduită și maniere general acceptate.			

Nr. A.C.	UCG 3: "DOBÂNDIREA NOȚIUNILOR DE BAZĂ ANTREPRENORIALE"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.5	Enumeră corect tipurile de societăți comerciale ce pot desfășura activități în domeniul alimentar.			
	Prezintă corect principalii pași pentru înființarea unei societăți comerciale.			
	Cunoaște bine ce autorizații de funcționare sunt necesare pentru o societate cu profil de cofetărie.			
	Identifică cu precizie obiectivele și sarcinile unei activități prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite.			
	Stabilește corect etapele de realizare a activităților proprii în funcție de specificul activității.			
	Respectă cu strictețe termenul de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte.			
	Identifică corect situațiile neprevăzute ce influențează îndeplinirea unei sarcini.			
	Raportează în timp util, către persoanele abilitate deficiențele majore constatate.			

Nr. A.C.	UCG 4: "APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.6	Cunoaște regulile privind securitatea și sănătatea la locul de muncă.			
	Cunoaște factorii de risc la locul de muncă.			
	Cunoaște consecințele în cazul nerespectării regulilor de securitate și sănătate în muncă.			
	Efectuează corect activitățile specifice în condiții de securitate.			
A.C.7	Identifică rapid echipamentele și materialele de stingere a incendiilor.			
A.C.8	Identifică corect deficiențele în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.			

Nr. A.C.	UCG 5: "APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIE A MEDIULUI"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.9	Cunoaște bine normele de protecția mediului.			
	Înțelege corect conceptul de sustenabilitate.			
A.C.10	Identifică corect sursele de poluare a mediului specifice domeniului cofetăriei pe toată perioada desfășurării activității.			
	Identifică cu atenție circuitul deșeurilor în secția în care lucrează.			
A.C.11	Describe cu precizie măsurile de prevenire a poluării cu diferite substanțe.			
	Previne permanent risipa alimentară și deșeurile alimentare.			

Nr. A.C.	UCS 6: "APLICAREA NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DE SIGURANȚĂ A ALIMENTELOR"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.12	Cunoaște normele de igienă aplicabile în domeniul cofetărie.			
	Enumeră corect pericolele fizice, chimice și biologice.			
	Cunoaște programele preliminare operaționale de bază necesare într-o cofetărie.			
	Definește corect planul HACCP.			
	Cunoaște riscurile de toxiiinfecții alimentare.			
	Cunoaște documentele și modul de înregistrare a operațiunilor de igienizare a spațiilor de lucru.			
	Identifică corect deficiențele constatate la igienizarea spațiilor de lucru.			
A.C.13	Soluționează operativ abaterile constatate.			
	Menține igiena personală, conform normelor de igienă în vigoare și regulamentul intern.			
	Enumera și descrie corect etapele de igienizare corporală.			
A.C.14	Cunoaște modalitățile și necesitatea menținerii igienei echipamentului de protecție conform normelor în vigoare.			
	Curăță și igienizează cu atenție utilajele, echipamentele, ustensilele și vasele.			
	Menține cu strictețe documentele și modul de înregistrare a operațiunilor de igienizare a utilajelor și echipamentelor.			
	Enumeră corect condițiile pe care trebuie să le îndeplinească utilajele și echipamentele tehnologice pentru asigurarea și menținerea unei stări de igienă corespunzătoare.			
A.C.14	Soluționează rapid abaterile de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor.			

Nr. A.C.	UCS 7: "ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR SPECIFICE"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.15	Gestionează corect documentele specifice activității.			
	Completează corect și citeț rubricile documentului.			
	Stabilește corect etapele de completare a datelor în documentele specifice în funcție de etapele procesului tehnologic.			
A.C.16	Cunoaște modul de verificare a corectitudinii întocmirii documentelor de evidență.			
	Utilizează corect softuri specifice activității cofetăriei.			

	Cunoaşte modalitatea de păstrare și arhivare a documentelor specifice, respectând normele interne și legislația în vigoare.			
--	---	--	--	--

Nr. A.C.	UCS 8: "EXPLOATAREA UTILAJELOR ȘI ECHIPAMENTELOR UTILIZATE ÎN COFETARIE ȘI UTILIZAREA USTENSILELOR"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.17	Describe cu precizie echipamentele de măsură și control în funcție de destinație.			
	Identifică corect echipamentele de măsurare și control folosite în fluxul de fabricație a produselor de cofetărie.			
	Cunoaște bine unitățile de măsură gravimetrice și volumetrice în Sistemul metric internațional și / sau anglo-saxon;			
A.C.18	Aplică corect instrucțiunile specifice de exploatare și igienizare a echipamentelor de măsurare.			
	Cunoaște importanța verificărilor metrologice și a etalonării dispozitivelor de măsură și de control.			
A.C.19	Stabilește corect temperatura de coacere a cuptorului conform cu diagrama de coacere al produselor.			
	Asigură permanent cantitatea de abur din camerele de coacere conform parametrilor de coacere al cuptorului.			
	Reglează cu atenție parametrii dulapurilor frigorifice în funcție de tipul și cantitatea produselor.			
A.C.20	Stabilește corect parametri tehnologici conform rețetei.			
	Monitorizează permanent parametri echipamentelor de coacere/răcire.			
	Respectă cu rigurozitate NPM și NPSI pentru funcționarea echipamentelor.			
A.C.21	Exploatează corect, cu respectarea normelor igienico-sanitare echipamentele de copt și răcit.			
	Utilizează corect dispozitivele și ustensilele specifice.			
	Alege cu atenție dispozitivele, ustensilele și vasele de lucru în funcție de caracteristicile, materialul din care sunt confecționate și destinația acestora.			
	Execută corect igienizarea dispozitivelor, ustensilelor, formelor și vaselor conform instrucțiunilor specifice.			

Nr. A.C.	UCS 9: "CUNOAȘTEREA ȘI PREGĂTIREA MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE FOLOSITE ÎN COFETĂRIE"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.22	Cunoaște rolul principiilor nutritive în alimentație: proteine, lipide, glucide, săruri minerale, vitamine și apă.			
	Explică cu precizie modul de acțiune al proteinelor, lipidelor în diferite etape de proces.			
	Cunoaște corespunzător valoarea alimentară a produselor de cofetărie dată de inocuitate, valoare nutritivă și valoare energetică.			
A.C.23	Înțelege semnificația datelor înscrise în eticheta nutrițională.			
	Prezintă corect principalele grupe de materii prime.			
	Cunoaște caracteristicile organoleptice ale oricăror materii prime utilizate în cofetărie.			
	Enumeră cu strictețe materiile prime cu risc alergen.			
	Asigură permanent condițiile de depozitare specifice oricărei materii prime și auxiliare utilizate.			
	Describe corect rolul diferitelor materii prime și auxiliare în realizarea produselor de cofetărie.			
	Definește corect produsele convenience utilizate în cofetărie.			
Clasifică corect materiile auxiliare utilizate în cofetărie.				
	Utilizează corect materialele auxiliare.			

Nr. A.C.	UCS 10: "RECEPȚIA CALITATIVĂ ȘI CANTITATIVĂ A MATERIILOR PRIME, SEMIFABRICATELOR ȘI MATERIALELOR AUXILIARE"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.24	Definește corect noțiunile de recepție calitativă și cantitativă.			
	Identifică rapid echipamentele necesare recepției cantitative a materiilor prime și auxiliare.			
	Reglează și utilizează corect echipamentul de măsurare.			

	Compară corect însuşirile senzoriale, fizice și tehnologice ale materiilor prime și auxiliare cu cele din standardele de calitate.			
	Aplică cu strictețe procedurile pentru recepția calitativă a materiilor prime și auxiliare.			
	Cunoaște rolul documentelor de însoțire a produselor recepționate în asigurarea trasabilității produselor.			
	Verifică cu strictețe documentele de însoțire a mărfurilor.			
	Intocmește corect documentele de recepție.			
	Execută cu atenție recepția cantitativă a materiilor prime și auxiliare.			
	Marchează corect loturile de produse recepționate în vederea lotizării.			
	Aplică cu strictețe procedurile de lucru privind comunicarea și remedierea /respingerea lotului.			

Nr. A.C.	UCS 11: "DEPOZITAREA ȘI TRANSPORTUL MATERIILOR PRIME, MATERIALELOR AUXILIARE ȘI SEMIFABRICATELOR"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.25	Explică cu precizie principiile de bază ale depozitării.			
	Identifică corect tipurile de depozite specifice materiilor prime și auxiliare din cofetărie.			
	Precizează clar condițiile de microclimat specifice pentru depozitarea fiecărei materii prime sau auxiliare.			
	Monitorizează corect parametrii de microclimat specifici, în conformitate cu instrucțiunile specifice, în funcție de natura produsului de depozitat.			
	Urmărește permanent parametrii de microclimat.			
	Identifică corect echipamentele de transport utilizate în cofetărie.			
	Execută cu strictețe transportul automatizat sau manual al produselor, respectând instrucțiunile de lucru/ procedurile interne specifice echipamentului de transport din dotare.			

Nr. A.C.	UCS 12: "PREPARAREA ȘI PRELUCRAREA TIPURILOR DE ALUAT FOLOSITE ÎN COFETĂRIE"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.26	Clasifică corect tipurile de aluat utilizate în cofetărie.			
	Describe clar fiecare tip de aluat utilizat în cofetărie, cunoscând caracteristicile specifice.			
	Identifică și utilizează corect materiile prime necesare obținerii fiecărui aluat în parte.			
	Dozează cu precizie ingredientele specifice tipurilor de aluat conform rețetelor de fabricație.			
	Identifică și utilizează corect echipamentele necesare obținerii fiecărui aluat în parte.			
	Prepară corect fiecare tip de aluat, respectând parametrii specifici de preparare și instrucțiunile tehnologice specifice.			
	Verifică responsabil starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru.			
	Identifică corect cauzele defectelor apărute la prepararea aluaturilor și modul de remediere al acestora.			
A.C.27	Depozitează corect fiecare tip de aluat, respectând parametrii recomandați.			
	Identifică și utilizează corect materiile prime necesare obținerii umpluturilor și cremelor.			
	Dozează cu precizie ingredientele specifice tipurilor de creme sau umpluturi conform rețetelor de fabricație.			
	Identifică și utilizează corect echipamentele de lucru necesare obținerii fiecărui tip de umplutura și crema.			
	Prepară corect fiecare tip de cremă sau umplutură, respectând parametrii specifici de preparare și instrucțiunile tehnologice specifice.			
	Verifică responsabil starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru.			
	Identifică corect cauzele defectelor aparute la prepararea umpluturilor/ cremelor și modul de remediere al acestora.			
Depozitează corect fiecare tip de umplutură sau cremă până la utilizare, respectând parametrii de păstrare.				

Nr. A.C.	UCS 13: "PREPARAREA SI PRELUCRAREA SEMIFABRICATELOR FOLOSITE ÎN COFETĂRIE"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu ştiu
A.C.28	Describe corect fiecare tip de semifabricat pe bază de ou și făină/zahăr utilizat în cofetărie.			
	Dozează cu precizie ingredientele specifice tipurilor de semifabricate pe bază de ou, conform rețetelor de fabricație.			
	Identifica și utilizează corect echipamentele de lucru necesare obținerii fiecărui tip de semifabricat pe bază de ou.			
	Prepară cu îndemânare fiecare tip semifabricat, respectând parametrii specifici de preparare și instrucțiunile tehnologice specifice.			
	Verifică permanent starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru.			
	Identifică corect cauzele defectelor apărute la prepararea semifabricatelor și modul de remediere al acestora.			
	Depozitează corect fiecare tip semifabricat pe bază de ou, până la utilizare, respectând parametrii de păstrare.			
A.C.29	Describe corect fiecare tip de semifabricat utilizat la finisarea și decorul produselor de cofetărie.			
	Identifică și utilizează corect materiile prime necesare obținerii semifabricatelor pentru finisare și decor.			
	Dozează cu precizie ingredientele specifice tipurilor semifabricate de decor conform rețetelor de fabricație.			
	Aplica cu strictețe tehnologia de preparare a fiecărui tip de semifabricat de finisare și decor.			
	Identifică și utilizează corect echipamentele de lucru necesare obținerii fiecărui tip de semifabricat de finisare și decor.			
	Prepară corect fiecare tip de semifabricat de decor, respectând parametrii specifici de preparare și instrucțiunile tehnologice specifice.			
	Identifică corect cauzele defectelor apărute la prepararea semifabricatelor de finisare și decor și modul de remediere al acestora.			
A.C.30	Depozitează corect fiecare tip de semifabricat pentru finisare și decor, până la utilizare.			
	Cunoaște normele de siguranță și securitate în muncă la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de cofetărie.			
	Respectă cu strictețe normele de igienă și siguranța alimentelor.			
	Cunoaște bine fiecare tehnică de lucru utilizată la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de cofetărie.			
A.C.30	Describe corect modul de execuție a fiecăreia din tehnicile de lucru aplicate la prepararea și prelucrarea semifabricatelor de cofetărie.			
	Execută corect tehnici de lucru după tema dată.			

Nr. A.C.	UCS 14: "PREPARAREA ȘI PRELUCRAREA FURSECURILOR ȘI PRODUSELOR CU TERMEN MARE DE VALABILITATE"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu ştiu
A.C.31	Describe corect orice tip de fursec sau de produs cu termen mare de valabilitate.			
	Identifică rapid materiile prime necesare obținerii produselor.			
	Dozează cu precizie ingredientele specifice, conform rețetelor de fabricație.			
	Identifică rapid echipamentele de lucru necesare obținerii oricărui produs cu termen mare de valabilitate.			
	Verifică responsabil starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru.			
	Prepară cu îndemânare produsele, respectând parametrii specifici acestora.			
	Cunoaște bine rolul fiecărui ingredient folosit și a tehnicilor de lucru aplicate la obținerea produselor cu termen mare de valabilitate.			
A.C.31	Identifică rapid cauzele defectelor apărute la preparare și modul de remediere al acestora.			
	Depozitează corect fiecare produs cu termen mare de valabilitate.			

Nr. A.C.	UCS 15: "PREPARAREA, PRELUCRAREA, FINISAREA ȘI DECORAREA PRĂJITURILOR ȘI TORTURILOR"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu ştiu
A.C.32	Definește corect prăjiturile și torturile clasice și/sau moderne.			
	Cunoaște principalele caracteristici ale prăjiturilor și torturilor și ocazia de consum.			

	Respectă cu strictețe regulile de utilizare și asamblare a semifabricatelor ce compun prăjiturile și torturile, regulile de asociere a aromelor, culorilor și texturilor, regulile de finisare și decor.			
	Identifică corect semifabricatele pentru prepararea prăjiturilor și torturilor.			
	Identifică și utilizează corect echipamentele de lucru necesare preparării prăjiturilor și torturilor.			
	Verifică permanent starea de igiena a ustensilelor și a echipamentelor de lucru.			
	Aplică corect tehnologia și parametrii specifici realizării prăjiturilor și torturilor.			
	Cunoaște bine rolul fiecărui ingredient folosit și al tehnicilor de lucru aplicate la obținerea prăjiturilor și torturilor.			
	Identifică corect cauzele defectelor apărute la prelucrarea și prepararea prăjiturilor și torturilor.			
	Depozitează corect prăjiturile și torturile cu respectarea instrucțiunilor specifice.			
	Cunoaște normele de siguranță și securitate în muncă la realizarea prăjiturilor și torturilor.			
	Realizează corect manoperele de preparare/prelucrare, respectând normele de igienă și siguranța alimentelor.			

Nr. A.C.	UCS 16: "PRELUCRAREA CIOCOLATEI ȘI PREPARAREA PRODUSELOR DE CIOLATERIE"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.33	Describe corect fiecare tip de ciocolată, cunoscând traseul prelucrării acesteia de la boaba de cacao la tableta.			
	Respectă cu strictețe condițiile și scopul prelucrării ciocolatei.			
	Realizează corect metodele de temperare a ciocolatei.			
	Identifică și utilizează corect echipamentele și ustensilele de lucru necesare obținerii produselor de ciocolaterie.			
	Describe cu precizie tehnologia de preparare a oricărui tip de produs de ciocolaterie și elementele de decor.			
	Prepară corect orice tip de produs de ciocolaterie, respectând parametrii specifici de preparare și instrucțiunile tehnologice specifice.			
	Identifică rapid cauzele defectelor apărute la prepararea produselor de ciocolaterie și modul de remediere al acestora.			
	Cunoaște parametrii și condițiile de păstrare a produselor de ciocolaterie și a decorurilor până la utilizare.			
	Cunoaște normele de siguranță și securitate în muncă.			
	Realizează corect manoperele de preparare/prelucrare, respectând normele de igienă și siguranța alimentelor.			

Nr. A.C.	UCS 17: "PREPARAREA TORTURILOR ȘI PRĂJITURILOR DE EVENIMENT"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.34	Describe corect categoriile de produse de cofetărie pentru evenimente.			
	Cunoaște principalele tipuri de evenimente pentru care se realizează produse speciale.			
	Respectă cu strictețe regulile de realizare a produselor, tipul de produse ce se pot realiza și încadrarea într-o tematică prestabilită.			
	Identifică corect semifabricatele utilizate la prepararea produselor pentru evenimente.			
	Dozează cu precizie ingredientele/semifabricatele specifice.			
	Identifică și utilizează corect echipamentele și ustensilele necesare obținerii produselor pentru evenimente.			
	Verifică responsabil starea de igiena a ustensilelor și echipamentelor de lucru.			
	Aplică corect tehnologia și parametrii specifici realizării produselor pentru eveniment.			
	Cunoaște bine rolul fiecărui ingredient folosit și a tehnicilor de lucru aplicate la obținerea, finisarea și decorarea produselor de eveniment.			
	Identifică rapid cauzele defectelor apărute la prelucrarea și prepararea produselor de cofetărie pentru eveniment.			
	Depozitează corect produsele de cofetărie pentru eveniment, respectând condițiile din instrucțiunile tehnologice și proceduri.			
	Cunoaște normele de siguranță și securitate în muncă la realizarea produselor de cofetărie pentru eveniment.			

	Realizează corect manoperele de preparare/ prelucrare, respectând normele de igienă și siguranța alimentelor.			
A.C.35	Respectă cu strictețe regulile de expunere și prezentare.			
	Execută corect montajul de expunere a produselor.			

Nr. A.C.	UCS 18: "PREPARAREA ȘI PRELUCRAREA ÎNGHEȚATELOR ȘI SORBETURILOR"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.36	Clasifică corect fiecare tip de înghețată.			
	Cunoaște corect caracteristicile înghețatelor și sorbeturilor.			
	Folosește corect materiile prime necesare obținerii înghețatelor.			
	Dozează cu precizie ingredientele conform rețetelor, utilizând corect aparatele de măsurare.			
	Utilizează corect echipamentele de lucru, dispozitivele și ustensilele necesare preparării înghețatelor și sorbeturilor.			
	Verifică permanent starea de igienă a ustensilelor și echipamentelor de lucru.			
	Prepară corect oricare tip de înghețată, respectând parametrii specifici de realizare al acestuia.			
	Cunoaște bine rolul fiecărui ingredient folosit și a tehnicilor de lucru aplicate la obținerea înghețatelor/sorbeturilor.			
	Identifică corect cauzele defectelor apărute la prelucrarea înghețatelor/ sorbeturilor și modul de remediere al acestora.			
	Depozitează corect produsul realizat, respectând parametrii de depozitare.			
	Cunoaște cu exactitate termenul de valabilitate al înghețatelor/ sobeturilor și condițiile de păstrare a acestora.			
	Cunoaște normele de siguranță și securitate în muncă la prepararea și prelucrarea înghețatelor și sorbeturilor.			
	Realizează corect manoperele de preparare/ prelucrare, respectând normele de igienă și siguranța alimentelor.			

Nr. A.C.	UCS 19: "CONDIȚIONAREA SEMIFABRICATELOR ȘI PRODUSELOR FINITE DE COFETĂRIE"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.37	Definește corect scopul etapei de congelare rapidă și congelare a semifabricatelor/produselor finite de cofetărie.			
	Prezintă cu atenție caracteristicile produselor supuse congelării în funcție de fazele de execuție a acestora.			
	Cunoaște fazele de execuție a produselor de cofetărie supuse congelării.			
	Identifică și descrie corect modul de exploatare a echipamentelor de congelare rapidă și congelare.			
	Respectă cu strictețe parametrii tehnologici la congelare pentru menținerea calității produselor congelate.			
	Setează responsabil utilajul de congelare în funcție de caracteristicile produselor și de gradul de încărcare al echipamentului.			
	Decongelează produsele de cofetărie corect, în scopul utilizării în funcție de faza de finisare a fiecăruia.			
	Cunoaște normele de siguranță și securitate în muncă la congelarea semifabricatelor de cofetărie.			
	Realizează responsabil congelarea, respectând normele de igienă și siguranța alimentelor.			

Nr. A.C.	UCS 20: "AMBALAREA, DEPOZITAREA ȘI MANIPULAREA PRODUSELOR FINITE DE COFETĂRIE"	Apreciere		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.38	Definește corect operația de refrigerarea/răcire, prezentând scopul și modul de realizare al acestora.			
	Efectuează cu responsabilitate operația de răcire conform instrucțiunilor de lucru.			
A.C.39	Setează și înregistrează corect parametrii de microclimat la refrigerarea produselor de cofetărie.			
	Cunoaște operațiile de finisare și decorare specifice sortimentelor de produse de cofetărie.			

	Finisează cu atenție produsele cu materiale specifice conform instrucțiunilor de produs și rețetei.			
A.C.40	Cunoaște metodele de ambalare utilizate în cofetărie.			
	Reglează cu atenție echipamentele de ambalare în condiții de siguranță.			
	Cunoaște bine tehnicile de ambalare ce au ca scop prelungirea termenului de valabilitate al produselor de cofetărie.			
	Ambalează corect, în funcție de tipul de produs, pe tăvi de prezentare, pungă, lăzi, baxuri, cutii etc., respectând instrucțiunile specifice de ambalare.			
	Alege cu atenție tipul de etichetă în funcție de produs și destinația acestuia.			
	Definește corect termenul de valabilitate versus data durabilității minime.			
	Aplică corect eticheta și durata de valabilitate a produselor pe etichete.			
	Depozitează cu responsabilitate, în funcție de fiecare tip de produs și specificațiile tehnice.			
	Înregistrează corect parametrii de depozitare.			
	Realizează și verifică permanent igienizarea spațiilor de depozitare.			
A.C.41	Asigură permanent condițiile de transport, respectând aceleași specificații de la depozitare.			
	Cunoaște mijloacele de transport adecvate produsului finit.			
	Asigură rapid livrarea produselor conform comenzilor și principiului FIFO.			
	Identifică corect documentele privind depozitarea și transportul produselor finite de cofetărie.			

Nr. A.C.	UCS 21: "ASIGURAREA CALITĂȚII ȘI SIGURANȚEI ALIMENTULUI SEMIFABRICATELOR ȘI PRODUSELOR FINITE DE COFETĂRIE"	Aprecieri		
		Da	Nu	Nu știu
A.C.42	Identifică corect produsele de cofetărie.			
	Enumeră cu atenție parametrii de calitate ai produselor de cofetărie.			
	Verifică permanent calitatea produselor prin identificarea caracteristicilor senzoriale.			
	Sortează corect produsele de cofetărie neconforme.			
	Cunoaște măsurile de prevenire a defectelor datorate calității materiilor prime și a erorilor etapelor de proces.			
A.C.43	Aplică corect acțiuni de autocontrol al calității asupra semifabricatelor și produselor finite pe fiecare fază tehnologică.			
	Verifică și utilizează permanent materii prime, semifabricate și produse conforme, acționând cu responsabilitate când constată neconformități ale acestora.			
	Aplică corect măsurile de prevenire a pericolelor potențiale majore la fabricarea produselor de cofetărie.			
	Conduce responsabil procesul tehnologic pentru a obține produse sigure pentru consum.			

<b>Semnătura raportorului</b> _____  <b>Ștampila</b> (după caz) _____	<b>Modalitatea de contactare</b> (adresă, nr. de telefon, e-mail): _____  _____ _____
---	--