

PROGRAMA DE PREGATIRE

pentru programul de formare profesionala in ocupatia "Bucatar"

Cod COR/N.C: 5122.2.1.

DISCIPLINA/ MODULUL: Norme PM, PSI si igienico-sanitare./Prevenirea poluarii mediului.

Durata (in ore de pregatire): 36 ore

Obiective generale: -Insusirea reglementărilor Ministerului Mediului și reglementările interne privind măsurile de prevenire a poluării mediului specifice locului de muncă, insusirea condițiilor de colectare și depozitare a deșeurilor rezultate, insusirea surselor de poluare.

- Insusirea si respectarea normelor igienico-sanitare.

Nr. crt.	Obiective de referinta	Continuturile de baza pe capitole/secvente de pregatire teoretica sau practica	Metode de formare	Mijloace de instruire, materiale de invatare	Criterii de evaluare
	Aplicarea NPM si NPSI	Insusirea NPM si PSI. Sesizarea situatiile critice. Identificarea defectiunilor ivite la echipamente, instalatii sau tablouri electrice si anuntarea cu promptitudine a tehnicianului de interventii. Anuntarea situatiilor critice (intreruperea accidentala a curentului, a alimentarii cu apa, gaze, catastrofele naturale). Aplicarea măsurilor de urgență. Aplicarea măsurile de urgență (sistem da alarma) cu promptitudine, pentru înlăturarea situatiilor critice. Acordarea primului ajutor imediat în caz de accident, în functie de natura accidentului (arsuri, taieturi, alunecare).	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	-Suport de curs; -Prezentari ; -Materiale scrise; -Instructiuni de utilizare a echipamentelor din bucatarie; -Materiale pentru stingerea incendiilor.	Se va evalua: Respectarea si aplicarea N.T.S.M si N.P.S.I; Calmul si viteza de reactie in situatii de criza; Promptitudinea cu care sesizeaza situatiile critice; Capacitatea de acordare a primului ajutor in cel mai scurt timp.
2.	Asigurarea condițiilor igienico-sanitare	Utilizarea echipamentului de protective specific. Utilizarea echipamentului de protectie pe toată durata desfășurării activității de productie. Mentinerea echipamentului de protectie în stare curate. Menținerea igienei personale. Mentinerea igienei personale conform normelor de igienă în vigoare si a regulamentelor interne. Asigurarea si mentinerea igienei personale pe toată durata programului de lucru. Menținerea starii de curățenie a locului de muncă. Mentinerea locului de muncă curat conform normelor igienico-sanitare de muncă. Mentinerea în stare de curățenia mobilierului, a utilajelor si inventarului pentru servire. Utilizarea materialelor si instrumentele de efectuare a curățeniei la locul de muncă. Utilizarea materialelor de întreținere si curățenie în limitele normelor de consum agreate de unitate. Acționarea pentru prevenirea apariției focarelor de contaminare. Manipularea corecta a materialelor si produselor alimentare.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	-Suport de curs. -Obiecte de inventar pentru servire produselor: tăvi, veselă, tacâmuri; - Echipament de protecție: halat, bonetă, șorț, mănuși; - Materiale de igienizare: detergent, apă, oțet. - Mijloace de igienizare: măști, bureți, lavete; - Substanțe dezinfectante: cloramină, var cloros.	Se va evalua: Modul în care se menține igiena personală și cea a locului de muncă; Modul în care sunt însușite și aplicate normele igienico – sanitare; Promptitudinea și corectitudinea cu care execută curățenia și dezinfectarea; Modul în care sunt alese soluțiile dezinfectante și concentrațiile lor conform tipului de dotare sau utilajului tehnologic.

		Sesizarea organelor ierarhice superioare la aparitia primelor semne de boală ce ar putea prezenta pericol de contaminare pentru clienti si personal.			
3.	Prevenirea poluării mediului	Identificarea surselor de poluare. Identificarea surselor de poluare pe tot timpul desfășurării activității. Semnalarea poluării cu promptitudine si rapiditate conform regulilor interne. Aplicarea normelor de protecția mediului. Desfasurarea activitatii în conformitate cu legislatia privind protecția mediului. Stabilirea circuitul deșeurilor și reziduurilor menajere rezultate în timpul activității. Aplicarea normelor de protecția mediului sunt aplicate permanent în toate activitățile de la locul de muncă. Adoptarea de masuri impotriva oricăror surse de poluare identificate conform reglementărilor specifice locului de muncă. Respectarea circuitului deșeurilor și reziduurilor în totalitate conform reglementărilor interne.	-explicatia -studiul de caz -observatia -joc de rol -dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	-suport de curs; - Instrucțiunile și reglementările Ministerului Mediului; - Regulamentul de organizare și funcționare a unității; - Regulamentul de ordine interioară; -Agenți poluanți: substanțe toxice deșeuri menajere.	Se va evalua : Modul de însusire a noțiuni privind riscurile poluării; Modul în care sunt colectate și depozitate deșeurile pentru prevenirea poluării mediului; Capacitatea de respectare a circuitului deșeurilor și a reziduurilor conform reglementărilor interne.

PROGRAMA DE PREGATIRE

pentru programul de formare profesionala în ocupatia “Bucatar”

Cod COR/N.C: 5122.2.1.

DISCIPLINA/ MODULUL: Desfasurarea activitatilor de organizare si aprovizionare./Intocmirea documentelor specifice.

Durata (in ore de pregatire): 108 ore

Obiective generale:- colaborarea eficienta cu ceilalți membrii ai echipei;

- însusirea unui limbaj tehnic adecvat;

- însusirea procedurii de aprovizionare, a caracteristicilor organoleptice și de calitate ale materiilor prime și auxiliare , a condițiilor de depozitare, a normelor de igienă la aprovizionare și depozitare si a normelor de consum;

- însusirea parametrilor de funcționare a utilajelor, a modului de folosire a ustensilelor, a modului de folosire a materialelor consumabile;

- însusirea cunoștințelor privind realizarea de calcule aritmetice; calcule procentuale; verificarea existenței documentelor; circulația documentelor.

Nr. crt.	Obiective de referinta	Continuturile de baza pe capitole/secvente de pregatire teoretica sau practica	Metode de formare	Mijloace de instruire, materiale de invatare	Criterii de evaluare
1	Comunicare a la locul de muncă	Transmite și primește informații referitoare la activitatea specifică bucătăriei. Culegerea informatiilor zilnic cu privire la sortimentul ce urmează a se realiza. Realizarea comunicarii numai cu persoanele autorizate prin atribuțiunile de serviciu, cu respectarea raporturilor ierarhice, operative și funcționale. Metode de comunicare corespunzătoare procedurilor interne.	-explicatia -studiul de caz -observatia -joc de rol -dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs; - Schema organizatorică și raporturile ierarhice; - Regulamentul de ordine interioară; - tehnologia	Se va evalua: Respectarea raporturilor ierarhice, operative și funcționale și a procedurilor interne de raportare; Utilizarea unui limbaj tehnic adecvat;

		Transmiterea rapidă și corectă a informațiilor. Transmiterea informațiilor transmise complete și redactate în limbajul tehnic prevăzut în normative Participarea la discuții în grup, pe teme profesionale. Prelucrarea informațiilor profesionale primite din exterior sau de la profesionale unii membrii ai echipei referitoare la sortimente, tehnologii, tehnici de lucru pentru fiecare activitate în parte. Discutarea și rezolvarea problemelor profesionale printr-un proces acceptat de toți membrii grupului Argumentarea punctelor de vedere proprii și expunerea lor. Respectarea dreptului la opinie al celorlalți participant în cadrul discuțiilor în grup. Tratarea interlocutorilor cu înțelegere și atenție.		sortimentelor propuse.	Modul de adresare și formulare a ideilor.
2	Desfășurare a muncii în echipă	Identificarea sarcinilor ce îi revin în cadrul echipei. Informarea cu privire la sortimentul ce urmează a se realiza. Calcularea normei de timp în funcție de gradul de urgență al comenzii. Calcularea normei de timp specifice pentru fiecare poziție din meniu. Identificarea sarcinilor ce îi revin în cadrul formației în funcție de programul zilnic. Identificarea sarcinilor conform informațiilor din surse autorizate. Identificarea sarcinilor individuale în conformitate cu sarcina echipei și dispoziția șefului ierarhic sau al echipei. Desfășurarea muncii împreună cu membrii echipei. Îndeplinirea sarcinii echipei printr-un mod de acțiune acceptat și respectat de toți membrii echipei. Îndeplinirea sarcinilor individuale la parametrii impusi de către toți membrii echipei. Efectuarea muncii în echipă respectându-se raporturile ierarhice.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs; -grafice de lucru, planuri meniu, rețetar. program de producție, consumuri specifice minime;	Se va evalua: Capacitatea de a colabora cu ceilalți membri ai echipei.
3	Organizare a cadrului general de deschidere și închidere a activității secției	Efectuarea lucrărilor de curățenie în vederea începerii activității. Aplicarea operațiilor de curățenie și întreținere ținând seama de particularități conform planului de igienizare al unității. Folosirea în mod corect a materialelor și echipamentului tehnic specific. Verificarea și pregătirea utilajelor ustensilelor și a altor obiecte de inventar în vederea desfășurării lucrului. Executarea conform instrucțiunilor sanitare a operațiilor de curățenie și întreținere a mobilierului, utilajelor și obiectelor de inventar folosite. Controlarea și ori de câte ori este nevoie a stării tehnice a utilajelor din dotare. Pregătirea secției de bucătărie în vederea închiderii activității. Asigurarea păstrării în condiții corespunzătoare a produselor finite și materiilor prime neconsumate. Respectarea succesiunii co operațiilor de curățenie și întreținere a spațiilor, mobilierului, utilajelor și obiectelor de inventar. Controlarea încadrării în limitele de funcționare a instalațiilor frigorifice	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs; -Obiecte de inventar pentru curățenie: găleți, perii, măști, bureți, lavete; Echipament de protecție: halate, mănuși, cizme; Materiale consumabile: apă caldă și rece, detergenți, dezinfectanți; Spații curățate: bucătăria, spații	Se va evalua: Capacitatea de organizare a cadrului deschidere și închidere a activității.

		și termice din dotare.		de depozitare și spații anexă.	
4	Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare a locului de muncă	Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare. Identificarea corectă a materiilor prime și auxiliare necesare realizării producției. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare pentru o anumită perioadă de timp. Identificarea surselor de aprovizionare. Identificarea surselor de aprovizionare în sensul asigurării celui mai bun raport calitate/preț al tranzacției. Identificarea surselor de aprovizionare în timp util. Identificarea surselor de aprovizionare identificate cu atenție în sensul asigurării condițiilor optime de livrare. Recepționarea materiilor prime și auxiliare. Recepționarea cantitativă și calitativă a materiilor prime și auxiliare conform standardelor și rețetelor de fabricație. Verificarea calității materiilor prime din pct. de vedere organoleptic prin comparare cu valorile standard. Stabilirea corectitudinii termenului de valabilitate pentru fiecare materie primă în parte. Eliminarea materiilor prime care nu sunt în termen de valabilitate. Depozitarea materiilor prime și auxiliare. Depozitarea materiilor prime și auxiliare în locuri destinate acestui scop. Depozitarea materiilor prime și auxiliare în condiții de menținere a calității.	-explicatia -studiul de caz -observatia -joc de rol -dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs; -Materii prime; -Materii auxiliare; -Utilaje: frigider, lăzi frigorifice.	Se va evalua: Respectarea procedurii de aprovizionare; Atenția cu care sunt verificate cantitățile de materii prime, materiale și ambalaje; Respectarea normelor de igienă la aprovizionarea și depozitarea materiilor prime și auxiliare.
5	Întocmirea documentelor specifice	Culegerea informațiilor privind activitatea din timpul turei de lucru. Stabilirea informațiilor din rețete, bonuri, plan meniu. Redactarea documentelor specifice. Completarea rubricilor documentului. Întocmirea și respectarea structurii documentelor. Verificarea corectitudinii documentelor întocmite. Stabilirea corectitudinii documentelor în momentul lansării comenzii.	-explicatia -studiul de caz -observatia -joc de rol -dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	-Suport de curs -Rețete, bonuri, plan meniu, plicante. - Tipuri de documente specifice: bon de marcaj, note de plată.	Se va evalua: Capacitatea de a realiza calcule aritmetice, calcule procentuale, de a verifica existența documentelor și de a asigura circulația lor..

PROGRAMA DE PREGATIREpentru programul de formare profesională în ocupația : **Bucatar**

Cod COR/N.C :5122.2.1.

DISCIPLINA/ MODULUL : Tehnologia pregătirii preparatelor culinare.

Durata (în ore de pregătire) : 540 ore

Obiective generale :- alegerea materiilor prime și auxiliare și aplicarea rețetelor de fabricație;

- observarea aspectelor organoleptice (aspect, colorit, gust, miros, estetica formelor realizate);

- însușirea tehnologiei pregătirii preparatelor culinare;

- respectarea tehnicilor de lucru, a timpilor și temperaturii de preparare;

- însușirea legislației specifice (sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor)

- însușirea tehnicilor de prezentare și a condițiilor de depozitare.

Nr. crt.	Obiective de referință	Continuturile de baza pe capitole/secvențe de pregătire teoretică sau practică	Metode de formare	Mijloace de instruire, materiale de învățare	Criterii de evaluare
1	Pregătirea antreurilor calde și reci	Alegerea materiilor prime, auxiliare și semipreparate. Stabilirea cantității și calității conform rețetei de fabricație. Definirea parametrilor de calitate organoleptici (aspect, gust, miros, structură), conform standardului unității. Identificarea corectă a tipurilor de semipreparate. Selectarea echipamentelor tehnologice și a ustensilelor. Identificarea corectă a tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei a tipurilor de operații tehnologice potrivit sortimentului. Prepararea antreurilor calde și reci. Prelucrarea primară și cu eficiență a materiilor prime și auxiliare. Realizarea antreurilor calde și reci conform standardului de calitate propriu. Asezonarea corectă a sosurilor, glazurilor pentru diferite tipuri de preparate. Prezentarea antreurilor. Asezarea pe platou într-o formă cât mai estetică. Cântărirea corectă a porțiilor. Distribuirea antreurilor calde și reci. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clienților.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs -Materii prime auxiliare și semipreparate; -Rețete de fabricație conform standardului unității; - Utilaje: plită, cuptor, cuptor pizza, robot bucătărie, frigider, aparat tăiat mezeluri, cuptor microunde. Ustensile: cuțite, răzătoare, tocătoare, spumiere, palete, luș, vase inox,	Se va evalua: Capacitatea de alegere a materiilor prime și auxiliare; Capacitatea de a aplica rețetele de fabricație, de a întocmi note de plată; Capacitatea de respectare a tehnicilor de lucru, a timpului și temperaturii de preparare, a standardului propriu al unității; Capacitatea de observare a aspectelor organoleptice (aspect, colorit, gust, miros, estetica formelor realizate) ale materiilor prime; Capacitatea de însușire a legislației de igiena sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor;
2	Pregătirea fripturilor	Alegerea materiilor prime și auxiliare. Identificarea și selectarea carniilor și organelor conform rețetelor, factorilor de calitate și a caracteristicilor organoleptice din standard. Selectarea echipamentelor tehnologice și a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei specifice a tipurilor de operații tehnologice potrivit sortimentului.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii)	- Suport de curs - Sortimente de fripturi - Materii prime și auxiliare - Rețete de fabricație și standardul unității	Se va evalua: -Capacitatea de folosire și identificare a echipamentului de lucru; -Capacitatea de identificarea a aspectelor organoleptice (aspect, gust, miros);

		Clasificarea fripturilor. Pregătirea fripturilor. Felierea diferitelor tipuri de carne si organe. Baitarea pentru fiecare fel de carne. Pregătirea conform tehnologiei a materialul pentru împesmetat si împănat. Realizarea fripturilor conform standardului unității. Prezentarea fripturilor. Montarea fripturilor pe platou conform standardului unității. Cantarirea si decorarea estetica a fripturilor. Distribuirea fripturilor. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea, calitatea și prețul.	practice)	- Note de plată - Ustensile: frigărui, clești, cuțite, ciocan de carne, ace pentru împănat, vase inox.	- Insusirea tehnicilor de pregătire a fripturilor; -insusirea cunostintelor referitoare la depozitarea și păstrarea materiilor prime și a preparatelor.
3	Pregătirea gustărilor calde și reci	Alegerea materiilor prime, auxiliare și a aluaturilor. Stabilirea cantitatii și calitatii conform rețetei de fabricație; Definirea parametrilor de calitate organoleptici (aspect, consistentă, gust, miros), conform standardului unității. Identificarea tipurilor de aluat. Selectarea echipamentului tehnologic si a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei a tipurilor de operatii tehnologice potrivit sortimentului. Prepararea gustărilor calde și reci. Prelucrarea primara a materiilor prime si auxiliare. Realizarea gustărilor calde si reci conform standardului de calitate propriu. Identificarea si folosirea corecta a ingredientelor de gust (condimente, arome, legume condimentare). Prezentarea gustărilor. Asezarea pe platou într-o varietate de forme si culori. Conditionarea si depozitarea aluaturilor. Distribuirea gustărilor calde și reci. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea, calitatea și prețul.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs - Sortimente de gustări calde si reci; - Materii prime și semipreparate; - Rețete de fabricație și standardul unității; -Note de plată; - Utilaje: plită, cuptor, mașină curățat legume, frigider, mixer, aparat tăiat cașcaval; - Ustensile	Se va evalua: Capacitatea de alegere a materiilor prime și auxiliare si de aplicare a rețetelor de fabricație; Capacitatea de insusire si respectare a tehnicilor de lucru, a timpului și temperaturii de preparare; Capacitatea de identificare a aspectelor organoleptice (colorit, gust, miros, estetica formelor realizate);
4	Pregătirea mâncărilor din carne	Alegerea materiilor prime, auxiliare și a semipreparatelor. Selectarea carnii pe baza rețetelor de fabricatie si a cerintelor de calitate. Identificarea corecta a carnii de calitate superioară, inferioară si a deseurilor. Selectarea echipamentului tehnologic si a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei a tipurilor de operatii tehnologice	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii	- Suport de curs - Sortimente de mâncăruri din carne - Materii prime și auxiliare - Rețete de fabricație și	Se va evalua: Capacitatea de alegere a materiilor prime și auxiliare si aplicarea rețetelor de fabricație; Capacitatea de folosire a echipamentului de lucru si a tehnicilor de lucru;

		potrivit sortimentului. Clasificarea mâncărilor din carne de pui, porc, vită, miel, oaie, vânat. Pregătirea mâncărilor din carne de pui, porc, vită, miel, oaie și vânat. Prelucrarea primara a carnii prin sortare si feliere. Folosirea baițarii pentru fiecare fel de carne. Realizarea mâncărilor diferite, precum si a celor deosebite conform retetelor si standardelor unității. Prezentarea mâncărilor. Montarea pe platou conform standardului unității. Cantarirea si decorarea estetica a mâncărilor. Distribuirea mâncărilor. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea, calitatea și prețul.	practice)	standardul unității. - Note de plată - Ustensile: cuțite, spumiere, răzătoare, robot curățat și tăiat legume, tocătoare, ciocane pentru carne, vase inox. - Utilaje; plită, cuptor, cuptor microunde.	Capacitatea de intocmire a notelor de plată; Insusirea cunostintelor referitoare la timpul și temperatura de preparare a mancarurilor din carne, precum si aplicarea lor in practica. Identificarea aspectelor organoleptice (aspect, gust, miros) Capacitatea de insusire a cunostintelor de depozitare și păstrare a materiilor prime și a preparatelor; Insusirea si aplicarea legislației specifice.
5	Pregătirea mâncărilor din legume, orez, ouă, paste făinoase	Alegerea materiilor prime auxiliare și a semipreparatelor. Identificarea si selectarea legumelor , orezului, ouălor si pastelor făinoase conform rețetei și factorilor de calitate. Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei a tipurilor de operatii tehnologice potrivit sortimentului. Pregătirea mâncărilor din legume orez, ouă, paste făinoase. Prelucrarea primara a materiilor prime si auxiliare. Selectarea sosurilor, adaosurilor si a condimentelor. Realizarea mâncărilor conform standardului de calitate propriu. Asezonarea sosurilor, adaosurilor pentru diferite mâncăruri din legume, ouă, orez si paste făinoase. Prezentarea mâncărilor. Montarea mâncărilor conform standardului, în legumieră, platou. Cantarirea si decorarea mâncărilor. Distribuirea mâncărilor. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea, calitatea și prețul.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs - Sortimente de mâncăruri; - Materii prime, auxiliare și semipreparate; - Rețete de fabricație și standardul unității; -Note de plată; -Ustensile: cuțite, răzătoare, strecurătoare, spumiere, palete, vase inox, tocătoare; -Utilaje: plită, cuptor, cuptor microunde, aparat curățat și tăiat legume.	Se va evalua: Capacitatea de alegere a materiilor prime și auxiliare si de respectare a rețetelor de fabricație; Modul de identificare si folosire a echipamentului de lucru si a tehnicilor de lucru; Capacitatea de insusire a timpilor și temperaturilor de preparare; Modul de identificare a aspectelor organoleptice (aspect, gust, miros) a materiilor prime, auxiliare si preparatelor; Modul de insusire a conditiilor de depozitare și păstrare a materiilor prime și a preparatelor; Modul de insusire si aplicare a normelor specifice.
6	Pregătirea preparatelor lichide	Alegerea materiilor prime și auxiliare. Stabilirea cantitatii și calitatii conform rețetei de fabricație. Fixarea parametrilor organoleptici (aspect, consistență, gust, miros), de calitate conform standardului unității.	-explicatia -studiul de caz -observatia	- Suport de curs - Preparate lichide - Materii prime - Rețete de	Se va evalua: Capacitatea de a alege materiile prime și auxiliare si de a respecta conditiile de

		Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei a tipurilor de operatii tehnologice potrivit sortimentului. Clasificarea sortimentelor de preparate lichide. Gătirea preparatelor lichide. Prelucrarea primara a materiilor prime si auxiliare. Realizarea preparatelor lichide conform standardului de calitate propriu. Identificarea si folosirea ingredientelor de gust (condimente,arome). Prezentarea preparatelor lichide. Completarea conform tehnologiei a preparatelor lichide cu adaosuri corespunzătoare (crutoane, coji, pai parmezan, găluste, tăitei, verdeată). Distribuirea preparatelor lichide. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea, calitatea și prețul	- joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	fabricație și standardul unității; -Note de plată; -Utilaje: plită, cuptor, mașină curățat legume, frigider, vase. -Ustensile: palete, spumiere, pasoar, cuțite, vase inox, luș, boluri de prezentare.	executate a rețetelor de fabricație; Insusirea tehnicilor de lucru; Capacitatea de respectare a timpilor și a temperaturii de preparare; Atentia in verificarea aspectelor organoleptice (aspect, gust, miros) ale materiilor prime si preparatelor. Insusirea legislației specifice (sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor) Insusirea normelor și tehnicilor de prezentare si a condițiilor de depozitare.
7	Prepararea dulciurilor (deserturilor)	Alegerea materiilor prime și auxiliare. Stabilirea cantitatii și calitatii conform rețetei de fabricație. Definirea parametrilor de calitate organoleptici (aspect, gust, miros,structură) conform standardului unității. Selectarea echipamentelor tehnologice și a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei a tipurilor de operatii tehnologice potrivit sortimentului. Clasificarea dulciurilor. Prepararea dulciurilor. Prelucrarea primara si cu eficiență a materiilor prime si auxiliare. Realizarea dulciurilor conform standardului de calitate propriu. Prezentarea dulciurilor. Asezarea pe farfurii într-o formă cât mai estetică. Decorarea estetica cu materii prime de culori vii. Cântărirea porțiilor. Distribuirea dulciurilor. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea,calitatea și prețul.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs; -Sortimente de dulciuri; -Materii prime și auxiliare; -Rețetele de fabricație și standardele unității; -Note de plată. -Ustensile: vase inox, tel, linguri, boluri, termoizolante, cupe; -Utilaje: mixer, cuptor, bain-marine, plită.	Se va evalua: Cunoștințele referitoare la alegerea materiilor prime și auxiliare; Insusirea rețetele de fabricație; Capacitatea de folosire și identificare a echipamentului de lucru; Insusirea tehnici de lucru; Capacitatea de cunostere si respectare a timpilor și temperaturi de preparare; Capacitatea de a verifica organoleptic (aspect, gust, miros)materiile prime, si preparatele; Insusirea conditiilor de depozitare și păstrare a materiilor prime și a preparatelor; Insusirea si aplicarea legislației sanitare, de protecția muncii și p.s.i.,si de protecția consumatorilor;

					Insusirea normelor și tehnicilor de prezentare;
8	Prepararea fondurilor glace	Alegerea materiilor prime și auxiliare. Stabilirea cantitatii și calitatii materiilor prime și auxiliare conform rețetei. Determinarea factorilor de calitate: aspect, gust, miros, consistentă, conform instrucțiunilor tehnologice Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor. Selectarea echipamentului și a ustensilelor corespunzător în vederea stabilirii corecte a tehnicii de lucru. Verificarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor din punct de vedere al curățeniei și al funcționării. Curățarea și depozitarea ustensilelor în spațiile special destinate. Pregătirea fondurilor , glace- urilor. Prepararea fondurilor, glace-uri conform standardelor de calitate proprii ale unității. Utilizarea metodelor de pregătire pentru a obține fonduri, glace-uri conform cerințelor. Tratarea eficientă a situațiilor neprevăzute, iar când este cazul, informarea persoanele abilitate. Pregătirea fondurilor, glace-urilor cu respectarea normelor igienico-sanitare și de protecție a muncii. Prepararea fondurilor și glace-urilor în cantitatea necesară, volumului de activitate al unității alimentare. Folosirea echipamentelor și ustensilelor în condiții de siguranță, cu respectarea normelor de protecția muncii Depozitarea produselor finite. Conditionarea și depozitarea fondurilor și glace- urilor. Depozitarea fondurilor și glace-urilor cu respectarea condițiilor igienico-sanitare. Depozitarea fondurilor și glace-urilor cu respectarea condițiilor de temperatură și timp.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs -Sortiment: fond alb, fond brun, glace. - Materii prime; - Materii auxiliare; - Echipamente: plită, fierăstrău, lăzi frigorifice, frigidere. - Ustensile: vase, palete, cuțite, spumiere, moț, sită	Se va evalua: Capacitatea de identificare a caracteristicilor organoleptice de calitate a materiilor prime și auxiliare; Capacitatea de identificare și folosire a echipamentului și ustensilelor; Insusirea metodelor de pregătire a rețetelor de fabricație; Insusirea condiții de depozitare (timp, temperatură); Capacitatea de a identifica termenul de valabilitate; Insusirea legislației legislației (igienă, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorului).
9	Prepararea mâncărurilor din pește și fructe de mare	Alegerea materiilor prime, auxiliare și a semipreparatelor. Identificarea și selectarea diferitelor sortimente de pește și fructe de mare conform rețetelor și factorilor de calitate. Alegea peștelui și a fructelor de mare conform caracteristicilor din standard. Identificarea tipurilor de semipreparate. Depozitarea, congelarea, decongelarea corectă a peștelor și fructelor de mare. Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei a tipurilor de operații tehnologice	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs - Sortimente de mâncăruri; - Materii prime: pește; -Rețete de fabricație și standardul unității; -Note de plată. -Ustensile: cuțite	Se va evalua: Cunoștințe referitoare la alegerea materiilor prime și auxiliare; Cunostintele referitoare la continutul rețetelor de fabricație; Capacitatea de folosire și identificare a echipamentului de lucru; Capacitatea de insusire a

		potrivit sortimentului. Clasificarea mâncărilor. Pregătirea mâncărilor. Prelucrarea primara a pestelui prin curățire, eviscerarea, filetarea si curățarea fructelor de mare. Utilizarea diferitelor procedee pentru preparare conform tehnologiilor specifice. Realizarea mâncărilor conform standardului de calitate propriu. Prepararea sosurilor ca un complement al meniului conform rețetei si standardului unității. Prezentarea mâncărilor. Selectarea platourilor si farfuriilor specifice preparatelor din pește și fructe de mare. Montarea preparatelor pe platou cu decorul specific. Distribuirea mâncărilor. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea, calitatea și prețul.		speciale, răzătoare, tocătoare, palete, vase speciale pentru fiert pește, vase inox. -Utilaje: plită, friteuză, cuptor, salamandă, mixer, robot pentru curățat și taiat legume.	tehnicienilor de lucru; Insusirea timpilor și temperaturilor de preparare pentru fiecare preparat; Capacitatea de verificare a aspectelor organoleptice (aspect, gust, miros); Insusirea condițiilor de depozitare și păstrare a materiilor prime și a preparatelor; Insusirea legislației sanitare, de protecția muncii, p.s.i., si protecția consumatorilor; Insusirea normelor și tehnicilor de prezentare.
10	Realizarea aluaturilor de bază	Alegerea materiilor prime și auxiliare. Stabilirea cantității și calității conform rețetei de fabricație. Fixarea parametrilor organoleptici (aspect, consistentă, gust, miros), de calitate conform standardului unității Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor. Folosirea echipamentelor și ustensilelor cu respectarea normelor de protecția muncii. Utilizarea echipamentului si ustensilelor corespunzătoare tipului de aluat. Realizarea aluaturilor. Prelucrarea primara a materiilor prime si auxiliare. Prepararea aluaturilor conform standardului de calitate propriu. Folosirea in mod corect, practic si economicos a produselor din aluatul de bază. Depozitarea produselor finite. Conditionarea si depozitarea aluaturilor.	-explicatia -studiul de caz -observatia -joc de rol -dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs - Tipuri de aluaturi; -Materii prime și auxiliare; -Ustensile: planșetă, vase inox, merdene, cuțite speciale, forme de tarte, poș cu șpriț, poș cu dui -Utilaje: plită, cuptor, mașină turat foitaj.	Se va evalua: Cunoștințele necesare referitoare la selectarea materiilor prime, insusirea rețetelor de fabricație si a tehnicilor de lucru; Capacitatea de respectare a timpilor de fabricație; Capacitatea de identificare a aspectelor organoleptice ale standardului referitoare la fiecare tip de aluat; Aplicarea condițiilor de depozitare; Insusirea legislației sanitare, de protecția muncii, p.s.i., si protecția consumatorilor.
11	Realizarea salatelor	Alegerea materiilor prime, auxiliare, a sosurilor, a dresingurilor. Identificarea si selectarea diferitelor sortimente de legume conform rețetelor de salate și factorilor de calitate din standard. Identificarea sosurilor si dresingurilor folosite la salate. Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor. Identificarea tehnicilor de lucru aplicate. Selectarea conform tehnologiei specifice a tipurilor de operatii tehnologice potrivit sortimentului.	-explicatia -studiul de caz -observatia -joc de rol -dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs - Sortimente de salate ; -Materii prime și auxiliare; -Rețete de fabricație și standardul unității;	Se va evalua: Capacitatea de alegere a materiilor prime și auxiliare; Capacitatea de insusire a rețetelor de fabricație; Modul de folosire și identificare a echipamentului de lucru, a tehnicilor de lucru;

		Clasificarea salatelor. Pregătirea salatelor. Pregătirea primara a materiilor prime conform tehnologiei specifice. Pregătirea salatelor conform standardului unității. Folosirea adecvata a sosurilor si dresingurilor potrivit tipului de salată. Prezentarea salatelor. Selectarea vaselor specifice prezentării salatei. Prezentarea salatelor într-un mod acceptat de standardul unității. Distribuirea salateleor. Verificarea corectitudinii întocmirii documentelor de evidență. Rezolvarea eventualelor sesizări ale clientilor privind cantitatea, calitatea și prețul.		-Note de plată; -Ustensile: cuțite, tocătoare, linguri pentru salată, vase inox și porțelan, răzătoare; -Utilaje: mașină de curățat și tăiat legume, mixer.	Modul de insusire si respectare a timpilor și temperaturii de preparare; Capacitatea de verificare a aspectelor organoleptice (aspect, gust, miros); Capacitatea de insusire a modului de depozitare și păstrare a materiilor prime și a preparatelor; Insusirea legislației sanitare, de protecția muncii, p.s.i., si protecția consumatorilor; Insusirea normelor și tehnicilor de prezentare.
12	Realizarea sosurilor	Alegerea materiilor prime și auxiliare. Stabilirea cantitatii și calitatii conform rețetei de fabricație. Fixarea parametrilor organoleptici (aspect, consistentă, gust, miros), de calitate conform standardului unității. Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor. Selectarea echipamentului si ustensilelor corespunzător în vederea stabilirii corecte a tehnicii de lucru. Utilizarea vaselor corespunzătoare cantității ce urmează a fi preparată. Verificarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor din punct de vedere al curățeniei si al funcționării. Curatarea si depozitarea ustensilelor după utilizare, în spațiile special destinate. Selectarea echipamentului tehnologic și a ustensilelor corespunzătoare sortimentului de sosuri ce urmează a fi pregătite. Pregătirea sosurilor. Prelucrarea primara a materiile prime si auxiliare conform rețetei standard. Gătirea sosurilor conform standardului de calitate propriu unității. Identificarea si folosirea corecta a condimentelor si aromelor. Selectarea tipurilor de operatii tehnologice potrivit sortimentului. Aplicarea tehnicilor de lucru corespunzător fiecărui tip de sos. Depozitarea produselor finite. Conditionarea si depozitarea sosurilor. Folosirea corecta a agenților de îngroșare. Depozitarea sosurilor cu respectarea condițiilor igienico-sanitare.	-explicatia -studiul de caz -observatia -joc de rol -dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs - Materii prime; - Materii auxiliare; - Echipamente: vase, plită, palete, cuțite, fierăstrău, spumiere, moț, sită, lăzi frigorifice, frigidere.	Se va evalua: Capacitatea de evaluare a caracteristicile organoleptice de calitate a materiilor prime și auxiliare; Capacitatea de identificare și folosire a echipamentului și ustensilelor; Insusirea rețetelor de fabricație; Insusirea condițiilor de depozitare (timp, temperatură); Capacitatea de identificare a termenului de valabilitate; Insusirea legislației (igienă, protecția muncii, p.s.i., si protecția consumatorului).

PROGRAMA DE PREGATIRE

pentru programul de formare profesională în ocupația : **Bucatar**
Cod COR/N.C :5122.2.1.

DISCIPLINA/ MODULUL : Realizarea acțiunilor de supervizare și control.

Durata (în ore de pregătire) : 36 ore

Obiective generale: însușirea normelor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare; regulamentul de funcționare și statutul OPC; noțiuni de întocmire a rapoartelor de producție; noțiuni de întocmire a prețului de producție.

Nr. crt.	Obiective de referință	Conținuturile de bază pe capitole/secvențe de pregătire teoretică sau practică	Metode de formare	Mijloace de instruire, materiale de învățare	Criterii de evaluare
1	Realizarea acțiunilor de supervizare și control	Stabilirea rețetelor de fabricație și urmărirea respectării lor. Întocmirea cu exactitate a tuturor rețetelor de fabricație. Urmărirea realizării corecte și conforme a rețetelor de fabricație a tuturor preparatelor. Stabilirea prețului de producție. Elaborarea cu exactitate a prețului de producție pentru fiecare preparat, conform rețetei și conform prețurilor de achiziție a materiilor prime și auxiliare. Respectarea prevederilor legale privind licențierea și a reglementărilor legale cu specific igienico-sanitar și sanitar-veterinar. Informarea cu privire la gama de preparate licențiate. Urmărirea realizării preparatelor pentru care s-a obținut licența de fabricație. Propunerea spre licențiere a preparatelor nelicențiate. Respectarea și aplicarea pe tot parcursul fluxului tehnologic a normelor igienico-sanitare. Verificarea aplicării corecte a normelor sanitar-veterinare pentru toate materiile prime de origine animală. Acționarea pentru respectarea reglementărilor legale privind asumarea răspunderii organizației referitoare la conformitatea produselor. Verificarea existenței certificatelor de calitate, a declarațiilor de conformitate sau a certificatelor de conformitate care intră în procesul de producție. Asumarea răspunderii în ceea ce privește conformitatea preparatelor proprii.	-explicatia -studiul de caz -observatia - joc de rol - dezbateri -exercitiul (aplicatii practice)	- Suport de curs -Instrucțiunile și reglementările prevăzute de legislația în vigoare: HG 223/1992 - regulamentul de funcționare și statutul OPC; HG 168/1997; Legea 98/1994; Ordin 21/1992 modificat prin Ordin 58/2000.	Se va evalua: Capacitatea de însușire și aplicare a normelor sanitare și sanitar-veterinare în vigoare, a regulamentului de funcționare și statutul OPC, a noțiunilor de întocmire a rapoartelor de producție, a noțiunilor de întocmire a prețului de producție.