

Consiliul pentru Standarde Ocupaționale și Atestare
Unitatea de Cercetare și Servicii Tehnice

STANDARD OCUPATIONAL

Ocupația: Bucătar

Domeniul: Turism și alimentație publică

București 1997

Unitatea pilot:

Restaurant Școală Călimănești

Coordonator proiect standard ocupațional:

Unitatea de Cercetare și Servicii Tehnice

Standard aprobat COSA la data de 26-06-1997

Cod COSA: S - 221

© copyright 1997 , COSA - U.C.S.T.

Toate drepturile asupra acestui document sunt rezervate.

Acesta nu poate fi reprodus parțial sau integral, nu poate fi folosit sau citat în alte lucrări fara acordul COSA.

Bucătar

Descrierea ocupației

Bucătarul realizează preparate culinare după diferite rețete care să satisfacă exigentele consumatorilor. În acest scop, el se ocupă de pregătirea produselor alimentare pentru gătit. Măsoară cantitățile necesare, le amestecă progresiv conform rețetei, le pune la dospit, fermentat, copt sau fiert. După ce preparatele culinare au fost pregătite, urmează împărțirea lor în porții.

Bucătarul utilizează în activitatea sa diferite produse alimentare, unelte și mașini cu ajutorul cărora transformă alimentele în preparate culinare. Ca unelte și mașini utilizate mai frecvent pot fi enumerate: cutite, satârul, robotul de bucătărie, mașini de curățat și de tăiat zarzavat, mașini de tocat, mașini de amestecat, friteuza, cuptoare clasice sau cu microunde, agregate frigorifice.

Bucătar

UNITĂȚILE DE COMPETENȚĂ

Domeniile de competență

Competențe fundamentale

Competențe generale la locul de muncă

Competențe specifice

Unitățile de competență

Comunicarea la locul de muncă
Desfășurarea muncii în echipă

Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare a locului de muncă
Asigurarea condițiilor igienico-sanitare
Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției
Prevenirea poluării mediului

Întocmirea documentelor specifice
Pregătirea antrurilor calde și reci
Pregătirea fripturilor
Pregătirea gustărilor calde și reci
Pregătirea mâncărilor din carne
Pregătirea mâncărilor din legume, orez, ouă, paste făinoase
Pregătirea preparatelor lichide
Prepararea dulciurilor (deserturilor)
Prepararea fondurilor glace
Prepararea mâncărilor din pește și fructe de mare
Realizarea acțiunilor de supervizare și control
Realizarea aluaturilor de bază
Realizarea salatelor
Realizarea sosurilor

Comunicarea la locul de muncă

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ

1. Transmite și primește informații referitoare la activitatea specifică bucătăriei.

2. Participă la discuții în grup, pe teme profesionale

CRITERII DE REALIZARE

1.1. Se informează zilnic cu privire la sortimentul ce urmează a se realiza.

1.2. Comunicarea se realizează numai cu persoanele autorizate prin atribuțiunile de serviciu, cu respectarea raporturilor ierarhice, operative și funcționale.

1.3. Metoda de comunicare folosită este corespunzătoare procedurilor interne și permite transmiterea rapidă și corectă a informațiilor.

1.4. Informațiile transmise sunt reale, complete și redactate în limbajul tehnic prevăzut în normative

1.5. Întrebările pentru obținerea de informații suplimentare și clarificări sunt pertinente și logice

2.1. Prelucreează informațiile profesionale primite din exterior sau de la unii membri ai echipei referitoare la sortimente, tehnologii, tehnici de lucru pentru fiecare activitate în parte.

2.2. Problemele profesionale sunt discutate și rezolvate printr-un proces acceptat de toți membrii grupului

2.3. Punctele de vedere proprii sunt argumentate clar și sunt expuse fără reținere

2.4. În cadrul discuțiilor în grup este respectat dreptul la opinie al celorlalți participanți

2.5. Interlocutorii sunt tratați cu înțelegere și atenție.

Gama de variabile

Tipuri de activități: vânzare la liber, mese organizate

Persoane autorizate: colegi de echipă, șef echipă, director, personal specializat în activitatea de protecția muncii, personalul formației de pompieri.

Forma de comunicare: scrisă, orală

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Schema organizatorică și raporturile ierarhice, operative și funcționale
- Regulamentul de ordine interioară
- Terminologia de specialitate
- tehnologia sortimentelor propuse
- tehnici de lucru (fierbere, înăbușire, coacere ș.a.).

La evaluare se va urmări:

- Respectarea raporturilor ierarhice, operative și funcționale și a procedurilor interne de raportare
- Utilizarea unui limbaj tehnic adecvat
- Modul de adresare și formulare a ideilor

—

Desfășurarea muncii în echipă

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ

1. Identifică sarcinile ce îi revin în cadrul echipei

CRITERII DE REALIZARE

- 1.1. Se informează cu privire la sortimentul ce urmează a se realiza.
- 1.2. In functie de gradul de urgență al comenzii calculează norma de timp specifică.
- 1.3. Calculează norma de timp specifică pentru fiecare pozitie din meniu.
- 1.4. Identifică sarcinile ce îi revin în cadrul formatiei în functie de programul zilnic.
- 1.5. Sarcinile sunt identificate conform informațiilor din surse autorizate.
- 1.6. Sarcinile individuale sunt identificate / stabilite în conformitate cu sarcina echipei și dispoziția șefului ierarhic sau al echipei.

2. Desfășoară munca împreună cu membrii echipei

- 2.1. Sarcina echipei este îndeplinită printr-un mod de actiune acceptat si respectat de toți membrii echipei.
- 2.2. Sarcinile individuale sunt îndeplinite la parametrii impusi de către toți membrii echipei.
- 2.3. Acordarea de asistentă este solicitată / acordată argumentat si prompt.
- 2.4. Munca în echipă este efectuată respectându-se raporturile ierarhice

Gama de variabile

Membrii echipei: ajutor bucătar, bucătar calificat, bucătar specialist, bucătar șef, maestru în arta culinară.

Surse autorizate: atribuții de serviciu, dispoziții ale șefilor ierarhici sau operativi;

Parametrii impuși: grafice de lucru, planuri meniu, rețetar. program de producție, consumuri specifice minime, calitatea produsului finit.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Atribuții de serviciu;
- Componenta echipei;
- Schema organizatorică și raporturile ierarhice și funcționale;
- timpii de fabricație pentru fiecare sortiment;
- tehnologie culinară;
- conținutul operațiilor tehnologice ce urmează a se realiza (spălare, tăiere, feliere, tocare, divizare, tratare termică, finisare, decorare, montare).

La evaluare se va urmări:

- Capacitatea de a colabora cu ceilalți membri ai echipei;

Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare a locului de muncă

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Stabilește necesarul de materii prime și auxiliare.	1.1. Identifică corect materiile prime și auxiliare necesare realizării producției. 1.2. Stabilește cu exactitate necesarul de materii prime și auxiliare pentru o anumită perioadă de timp.
2. Identifică surse de aprovizionare.	2.1 Sursele de aprovizionare sunt identificate responsabil în sensul asigurării celui mai bun raport calitate / pret al tranzacției. 2.2 Sursele de aprovizionare sunt identificate în timp util. 2.3 Sursele de aprovizionare sunt identificate cu atenție în sensul asigurării condițiilor optime de livrare.
3.Recepționează materiile prime și auxiliare.	3.1. Recepționează cantitativ și calitativ materiile prime și auxiliare conform standardelor și rețetelor de fabricație. 3.2. Calitatea materiilor prime este verificată organoleptic prin comparare cu valorile standard. 3.3. Materiile prime și auxiliare de calitate necorespunzătoare sunt refuzate. 3.4. Stabilește corectitudinea termenului de valabilitate pentru fiecare materie primă în parte. 3.5. Elimină materiile prime care nu sunt în termen de valabilitate.
4. Depozitează materiile prime și auxiliare.	4.1. Materiile prime și auxiliare sunt depozitate în locuri destinate acestui scop. 4.2. Materiile prime și auxiliare sunt depozitate în condițiile de menținere a calității.

Gama de variabile

Materii prime: carne, oase cu și fără valoare, ouă, brânzeturi, legume, fructe, crupe, grăsimi animale și vegetale, ș.a.

Materii auxiliare: zahăr, oțet, vin, sare, condimente.

Utilaje: frigidere, lăzi frigorifice.

Caracteristicile organoleptice gust, miros, culoare, aspect, structură, consistență

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Procedura de aprovizionare
- Caracteristicile organoleptice și de calitate ale materiilor prime și auxiliare folosite în bucătărie
- condiții de depozitare
- Norme de igienă la aprovizionare și depozitare
- Norme de consum

La evaluare se vor urmări:

- 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

—

Asigurarea condițiilor igienico-sanitare

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Utilizează echipamentul de protecție specific	1.2 Echipamentul de protecție este utilizat pe toată durata desfășurării activității de producție 1.3 Echipamentul de protecție este menținut în stare curată.
2. Menține igiena personală	2.1 Igiena personală se menține conform normelor de igienă în vigoare și a regulamentelor interne. 2.2 Igiena personală este asigurată și menținută pe toată durata programului de lucru.
3. Menține starea de curățenie a locului de muncă	3.1. Locul de muncă este menținut curat conform normelor igienico-sanitare. 3.2 Menține în stare de curățenie mobilierul, utilajele și inventarul pentru servire. 3.3 Utilizează corect materialele și instrumentele de efectuare a curățeniei la locul de muncă. 3.4 Materialele de întreținere și curățenie se utilizează în limitele normelor de consum aprobate de unitate.
4. Acționează pentru prevenirea apariției focarelor de contaminare	4.1 Manipulează corect materialele și produsele alimentare. 4.2 Sesizează organele ierarhic superioare la apariția primelor semne de boală ce ar putea prezenta pericol de contaminare pentru clienți și personal.

Gama de variabile

- Obiecte de inventar pentru servirea 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.
- Reglementări și proceduri pe linie igienico - sanitară: norme tehnice, instrucțiuni tehnologice, legislație în vigoare, grafice de igienizare, standarde de calitate.
- Surse de poluare a mediului : deșeuri menajere.
- Echipament de protecție și de protecție sanitară: halat, boneta / batic, șorț de cauciuc, mănuși și cizme de

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- chimice.
- tehnice.
- Norme igienico sanitare specifice activităților în laboratorul de cofetărie / patiserie

La evaluare se va urmări:

- 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.

—

Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Efectuează lucrări de curățenie în vederea începerii activității.	1.1. Aplică conform planului de igienizare al unității succesiunea operațiilor de curățenie și întreținere ținând seama de particularitățile acestora.
2. Verifică și pregătește utilajele, ustensilele, alte obiecte de inventar în vederea desfășurării lucrului.	1.2. Folosește corect materialele și echipamentul tehnic specific. 2.1. Execută conform instrucțiunilor sanitare operații de curățenie și întreținere a mobilierului, utilajelor și obiectelor de inventar folosite. 2.2. Controlează zilnic și ori de câte ori este nevoie starea tehnică a utilajelor din dotare.
3. Pregătește secția bucătărie în vederea închiderii unității.	3.1. Asigură păstrarea în condiții corespunzătoare a produselor finite și materiilor prime neconsumate. 3.2. Respectă succesiunea corectă a operațiilor de curățenie și întreținere a spațiilor, mobilierului, utilajelor și obiectelor de inventar. 3.3. Controlează încadrarea în limitele de funcționare a instalațiilor frigorifice și termice din dotare.

Gama de variabile

Unitatea se aplică lucrătorilor din bucătărie.

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 de depozitare și spații anexă,

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

planul de igienizare al unității;

parametrii de funcționare a utilajelor (plită, cuptor, mașină de tocat, robot, friteuză, frigider, tigaie basculantă, hotă absorbție, cuptor microunde);

modul de folosire a ustensilelor (cuțite, palete, ace împănate, spatule, lușuri, polonice, tăvi, vase diferite);

modul de folosire corectă a materialelor consumabile (concentrația detergenților și dezinfectanților, temperatura apei de spălare și a celei folosite la dizolvarea dezinfectanților);

Prevenirea poluării mediului

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Identifică sursele de poluare	1.1 Sursele de poluare sunt identificate pe tot timpul desfășurării activității. 1.2 Semnalarea poluării se face prompt și rapid conform regulilor interne
2. Aplică normele de protecția mediului	2.1. Activitatea se desfășoară în conformitate cu legislația privind protecția mediului. 2.2 Este identificat și aplicat circuitul deșeurilor și reziduurilor menajere rezultate în timpul activității. 2.3 Normele de protecția mediului sunt aplicate permanent în toate activitățile de la locul de muncă. 2.4 Împotriva oricăror surse de poluare identificate sunt adoptate măsuri conform reglementărilor specifice locului de muncă. 2.5 Circuitul deșeurilor și reziduurilor este respectat în totalitate conform reglementărilor interne.

Gama de variabile

Reguli de protecția mediului:

- instrucțiunile și reglementările Ministerului Mediului;
- regulamentul de organizare și funcționare a unității;
- regulamentul de ordine interioară.

Agenți poluanți:

- substanțe toxice
- deșeuri menajere.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- noțiuni privind riscurile poluării
- reglementările Ministerului Mediului și reglementările interne privind măsurile de prevenire a poluării mediului specifice locului de muncă;
- condițiile în care se colectează și depozitează deșeurile rezultate;
- surse de poluare

La evaluare se va urmări:

- modul în care sunt colectate și depozitate deșeurile pentru prevenirea poluării mediului
- este respectat circuitul deșeurilor și al reziduurilor conform reglementărilor interne.

Întocmirea documentelor specifice

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Culege informații privind	1.1. Stabilește informații precise privind activitatea din timpul turei de lucru din rețete, bonuri, plan meniu.
2.Redactează documente specifice.	2.1. Completează corect și citeț rubricile documentului. 2.2. Întocmește complet și respectând structura documentelor.
3.Verifică corectitudinea documentelor întocmite.	3.1. Stabilește corectitudinea documentelor în momentul lansării comenzii.

Gama de variabile

Tipuri de informații: rețete, bonuri, plan meniu, pliante.

Tipuri de documente specifice: bon de marcaj, note de plată.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe privind: calcule aritmetice; calcule procentuale; existența documentelor; circulația documentelor.

–

Pregătirea antreurilor calde și reci

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alege materiile prime, auxiliare și semipreparate.	1.1. Stabilește exact cantitatea și calitatea conform rețetei de fabricație. 1.2. Definiște parametrii de calitate organoleptici (aspect, gust, miros, structură), conform standardului unității. 1.3. Identifică corect tipurile de semipreparate.
2. Selectează echipamentul tehnologic și ustensilele.	2.1. Identifică corect tehnicile de lucru aplicate. 2.2. Selectează conform tehnologiei tipurile de operații tehnologice potrivit sortimentului. 2.3. Clasifică corect antreurile.
3. Prepară antreurile calde și reci.	3.1. Prelucraază primar și cu eficiență materiile prime și auxiliare. 3.2. Pregătește structura de bază conform tehnologiei. 3.3. Selectează corect sosurile, glazurile, adaosurile. 3.4. Realizează antreurile calde și reci conform standardului de calitate propriu.
4. Prezintă antreurile.	3.5. Așeză corect sosurile, glazurile pentru diferite tipuri de 4.1. Așază pe platou într-o formă cât mai estetică. 4.2. Respectă stilul de așezare pe platou (un singur sortiment). 4.3. Decorează estetic cu materii prime de culori vii.
5. Distribuie antreurile calde și reci.	4.4. Cântărește corect porțiile. 5.1. Verifică corectitudinea întocmirii documentelor de evidență. 5.2. Rezolvă eventualele sesizări ale clienților privind cantitatea, calitatea și prețul.

Gama de variabile

Sortimentul: salate antreuri, preparate cu aspic terine, galantine, piftii, rulade, sufleuri, budinci, spaghetti, pizza.

Materii prime auxiliare și semipreparate: carne, ouă, brânzeturi, legume, frișcă, smântână, preparate carne, organe, ciuperci, ficat, spaghetti, aluat, sos pizza, sos alb cu aspic, maioneză, sos tomat, glace, aspic.

Rețete de fabricație și standardul unității

Note de plată

Utilaje: plită, cuptor, cuptor pizza, robot bucătărie, frigider, aparat tăiat mezeluri, cuptor microunde.

Ustensile: cuțite, răzătoare, tocătoare, spumiere, palete, luș, vase inox, formă galantină și formă terină, grătare.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe referitoare la:

Alegerea materiilor prime și auxiliare

Rețetele de fabricație

Note de plată

Tehnici de lucru

Timpi și temperatura de preparare

Standardul propriu al unității

Aspectele organoleptice (aspect, colorit, gust, miros, estetica formelor realizate)

Legislație: igiena sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor

Norme și tehnici de prezentare

—

Pregătirea fripturilor

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alege materiile prime și auxiliare.	1.1. Identifică și selectează carnea și organele conform rețetelor și factorilor de calitate. 1.2. Identifică corect carnea de calitate superioară conform caracteristicilor organoleptice din standard.
2. Selectează echipamentul tehnologic și ustensilele.	2.1. Identifică corect tehnicile de lucru aplicate. 2.2. Selectează conform tehnologiei specifice tipurile de operații tehnologice potrivit sortimentului. 2.3. Clasifică corect fripturile.
3. Pregătește fripturile.	3.1. Feliază corect diferite tipuri de carne și organe. 3.2. Folosește corect baitarea pentru fiecare fel de carne. 3.3. Pregătește conform tehnologiei materialul pentru împesmetat și împănat. 3.4. Realizează fripturile conform standardului unității.
4. Prezintă fripturile.	4.1. Montează fripturile pe platou conform standardului unității. 4.2. Decorează estetic fripturile. 4.3. Cântărește corect porțiile.
5. Distribuie fripturile.	5.1. Verifică corectitudinea întocmirii documentelor de evidență. 5.2. Rezolvă eventualele sesizări ale clienților privind cantitatea, calitatea și prețul.

Gama de variabile

Sortimentul: fripturi din carne, organe, preparate (mici, cârnați) la grătar, la frigare; șnițele pane și parizian; pârjoale.

Materii prime și auxiliare: sortimente superioare din toate categoriile de carne, organe, mici, cârnați, legume, slănină, ulei, condimente, vin, oțet, pesmet, ou, făină.

Rețete de fabricație și standardul unității.

Note de plată.

Ustensile: frigărui, clești, cuțite, ciocan de carne, ace pentru împănare, vase inox.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe referitoare la:

alegerea materiilor prime și auxiliare

rețetele de fabricație

folosirea și identificarea echipamentului de lucru

tehnici de lucru

note de plată

timpi și temperaturi de preparare

standardul propriu al unității

aspecte organoleptice (aspect, gust, miros)

depozitarea și păstrarea materiilor prime și a preparatelor

legislație: sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor

norme și tehnici de prezentare

—

Pregătirea gustărilor calde și reci

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alege materiile prime, auxiliare și aluaturi.	1.1. Stabilește exact cantitatea și calitatea conform rețetei de fabricație. 1.2. Defineste parametrii de calitate organoleptici (aspect, consistență, gust, miros), conform standardului unității. 1.3. Identifică corect tipurile de aluat.
2. Selectează echipamentul tehnologic și ustensilele.	2.1. Identifică corect tehnicile de lucru aplicate. 2.2. Selectează conform tehnologiei tipurile de operații tehnologice potrivit sortimentului. 2.3. Clasifică corect gustările.
3. Prepară gustările calde și reci.	3.1. Prelucraază primar și cu eficiență materiile prime și auxiliare. 3.2. Realizează gustările calde și reci conform standardului de calitate propriu. 3.3. Identifică și folosește corect ingredientele de gust (condimente, arome, legume condimentare).
4. Prezintă gustările.	4.1. Așează pe platou într-o varietate de forme și culori. Conditionează și depozitează corect aluaturile. 4.2. Așează mai multe sortimente de gustări pe același platou. 4.3. Decorează cu materii prime de culori contrastante și cât mai
5. Distribuie gustările calde și reci.	5.1. Verifică corectitudinea întocmirii documentelor de evidență. 5.2. Rezolvă eventualele sesizări ale clienților privind cantitatea, calitatea și prețul.

Gama de variabile

Sortimentul: gustări reci (legume și ouă umplute, sandvișuri, tartine ș.a.); gustări calde: bulete, crochete, ficăței în bacon, chifteluțe speciale, tarte umplute, pateuri, triangle, bușeuri ș.a.

Materii prime și semipreparate: carne, brânzeturi, ouă, legume, pâine, unt, preparate carne, ficăței, ficat, pește, icre, ulei, cașcaval, măsline, ciuperci, foitaj, tarte, făină, pesmet, legume condimentare, condimente.

Rețete de fabricație și standardul unității.

Note de plată.

Utilaje: plită, cuptor, mașină curățat legume, frigider, mixer, aparat tăiat cașcaval.

Ustensile: cuțite, răzătoare, tocătoare, spumiere, palete, luș, poș din șpriț, vase inox, platouri inox sau porțelan pentru prezentare.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe necesare se referă la:

Alegerea materiilor prime și auxiliare

Rețete de fabricație

Note de plată

Tehnici de lucru

Timpi și temperaturi de preparare

Standardul propriu unității

Aspecte organoleptice (colorit, gust, miros, estetica formelor realizate)

Legislație: sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor

Norme și tehnici de prezentare

—

Pregătirea mâncărurilor din carne

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alege materiile prime, auxiliare și semipreparate.	1.1. Selectează carnea pe baza rețetelor de fabricație și a cerințelor de calitate. 1.2. Identifică corect carnea de calitate superioară, inferioară și deseuri pentru a minimaliza pierderile și pentru a menține calitatea.
2. Selectează echipamentul tehnologic și ustensilele.	2.1. Identifică corect tehnicile de lucru aplicate. 2.2. Selectează conform tehnologiei tipurile de operații tehnologice potrivit sortimentului. 2.3. Clasifică corect mâncărurile din carne de pui, porc, vită, miel, oaie, vânat.
3. Pregătește mâncăruri din carne de pui, porc, vită, miel, oaie și vânat,	3.1. Prelucraază primar, corect și cu eficiență carnea prin sortare și feliere. 3.2. Folosește corect baiețarea pentru fiecare fel de carne. 3.3. Realizează mâncăruri diferite, precum și cele deosebite conform rețetelor și standardelor unității. 3.4. Pregătește corect structura de bază.
4. Prezintă mâncărurile.	4.1. Montează pe platou conform standardului unității. 4.2. Decorează estetic mâncărurile. 4.3. Cântărește corect porțiile.
5. Distribuie mâncărurile.	5.1. Verifică corectitudinea întocmirii documentelor de evidență. 5.2. Rezolvă eventualele sesizări ale clienților privind cantitatea, calitatea și prețul.

Gama de variabile

Sortimentul: mâncăruri din carne de pui cu sos alb și tomat, cu legume și crupe; mâncăruri din carne de porc, vită, miel, oaie cu sos brun și tomat, cu legume și crupe; mâncăruri din carne de vânat cu sos brun, sos cu fructe, sos smântână.

Materii prime și auxiliare: carne de pui, porc, vită, miel, oaie, vânat, legume, sos alb, sos smântână, sos brun, sos tomat, ouă, brânzeturi, fructe, condimente, legume condimentare.

Rețete de fabricație și 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.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe referitoare la:

alegerea materiilor prime și auxiliare

rețetele de fabricație

folosirea și identificarea echipamentului de lucru

tehnici de lucru

note de plată

timpi și temperaturi de preparare

standardul propriu al unității

aspecte organoleptice (aspect, gust, miros)

depozitarea și păstrarea materiilor prime și a preparatelor

legislație: sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor

norme și tehnici de prezentare

—

Pregătirea mâncărurilor din legume,orez,ouă, paste făinoase

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alege materiile prime auxiliare și semipreparate.	1.1. Identifică și selectează legume, orez, ouă și paste făinoase conform rețetei și factorilor de calitate. 1.2. Alege legumele, orezul, ouăle și pastele făinoase conform caracteristicilor organoleptice din standard. 1.3. Identifică corect tipurile de semipreparate.
2. Selectează echipamentul tehnologic și ustensilele.	2.1. Identifică corect tehnicile de lucru aplicate. 2.2. Selectează conform tehnologiei tipurile de operații tehnologice potrivit sortimentului. 2.3. Clasifică corect mâncărurile.
3. Pregătește mâncăruri din legume, orez, ouă, paste făinoase.	3.1. Prelucreează primar și cu eficiență materiile prime și auxiliare. 3.2. Pregătește structura de bază conform tehnologiei. 3.3. Selectează corect sosurile, adaosurile, condimentele. 3.4. Realizează mâncăruri conform standardului de calitate propriu. 3.5. Asezonaază corect sosurile, adaosurile pentru diferite mâncăruri din legume, ouă, orez și paste făinoase.
4. Prezintă mâncărurile.	4.1. Montează mâncărurile conform standardului, în legumieră, platou. 4.2. Decorează estetic mâncărurile. 4.3. Cântărește corect porțiile.
5. Distribuie mâncărurile.	5.1. Verifică corectitudinea întocmirii documentelor de evidență. 5.2. Rezolvă eventualele sesizări ale clienților privind cantitatea, calitatea și prețul.

Gama de variabile

Sortimentul: mâncăruri dintr-o singură legumă cu sos alb sau tomat; mâncăruri din mai multe legume cu sos; mâncăruri din legume în foi cu sos; mâncăruri din legume în straturi cu sos; mâncăruri din legume umplute cu sos; pilaf simplu, pilaf sârbesc, pilaf cu ciuperci, pilaf cu legume, tocane cu orez și legume; omlete, ochiuri, jumări; spaghete, macaroane cu sos și adaosuri.

Materii prime, auxiliare și semipreparate: legume, ouă, preparate din carne, cașcaval, smântână, sos alb, ulei, sos tomat, condimente, legume condimentare, vin.

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.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe referitoare la:

alegerea materiilor prime și auxiliare

rețetele de fabricație

folosirea și identificarea echipamentului de lucru

tehnici de lucru

note de plată

timpi și temperaturi de preparare

standardul propriu al unității

aspecte organoleptice (aspect, gust, miros)

depozitarea și păstrarea materiilor prime și a preparatelor

legislație: sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor

norme și tehnici de prezentare

—

Pregătirea preparatelor lichide

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alege materiile prime și auxiliare.	1.1. Stabilește exact cantitatea și calitatea conform rețetei de fabricație. 1.2. Fixează parametrii organoleptici (aspect, consistență, gust, miros), de calitate conform standardului unității.
2. Selectează echipamentul tehnologic și ustensilele.	2.1. Identifică corect tehnicile de lucru aplicate. 2.2. Selectează conform tehnologiei tipurile de operații tehnologice potrivit sortimentului.
3. Gătește preparate lichide.	2.3. Clasifică corect sortimentul de preparate lichide. 3.1. Prelucreează primar și cu eficiență materiile prime și auxiliare. 3.2. Realizează preparatele lichide conform standardului de calitate propriu.
4. Prezintă preparatele lichide.	3.3. Identifică și folosește corect ingredientele de gust (condimente, arome). 4.1. Completează conform tehnologiei preparatele lichide cu adaosuri corespunzătoare (crutoane, coji, pai parmezan, găluste, tăitei, verdeată).
5. Distribuie preparatele lichide.	5.1. Verifică corectitudinea întocmirii documentelor de evidență. 5.2. Rezolvă eventualele sesizări ale clienților privind cantitatea, calitatea și prețul.

Gama de variabile

Preparate lichide: supe, ciorbe, borșuri, creme, consomme-uri.

Materii prime: fonduri, legume, ulei, ouă și semipreparate, făină, smântână, carne, găluște, tăiței, orez, gogoși profiterol, crutoane, pai parmezan, unt, cașcaval, condimente, legume condimentare, oțet.

Rețete de 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.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe necesare se referă la:

alegerea materiilor prime și auxiliare

rețetele de fabricație

tehnici de lucru

timpi și temperatură de preparare

standardul propriu unității

aspecte organoleptice (aspect, gust, miros)

timpii de fabricație și temperatură, fierbere, coacere

legislație: sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor

norme și tehnici de prezentare

condiții de depozitare

—

Prepararea dulciurilor (deserturilor)

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alege materiile prime și auxiliare.	1.1. Stabilește exact cantitatea și calitatea conform rețetei de fabricație. 1.2. Defișește parametrii de calitate organoleptici (aspect, gust, miros, structură) conform standardului unității.
2. Selectează echipamentul tehnologic și ustensilele.	2.1. Identifică corect tehnicile de lucru aplicate. 2.2. Selectează conform tehnologiei tipurile de operații tehnologice potrivit sortimentului. 2.3. Clasifică corect dulciurile.
3. Prepară dulciurile.	3.1. Prelucrează primar și cu eficiență materiile prime și auxiliare. 3.2. Pregătește structura de bază conform tehnologiei. 3.3. Realizează dulciurile conform standardului de calitate propriu.
4. Prezintă dulciurile.	4.1. Așează pe farfurii într-o formă cât mai estetică. 4.2. Decorează estetic cu materii prime de culori vii. 4.3. Cântărește corect porțiile.
5. Distribuie dulciurile.	5.1. Verifică corectitudinea întocmirii documentelor de evidență. 5.2. Rezolvă eventualele sesizări ale clienților privind cantitatea, calitatea și prețul.

Gama de variabile

Sortimentul: dulciuri pe bază de compoziții (aluaturi); dulciuri pe bază de ouă și lapte;

Dulciuri pe bază de lapte și paste făinoase (crupe); dulciuri pe bază de fructe.

Materii prime și auxiliare: ouă, lapte, făină, griș, brânză, fructe, paste făinoase, orez, arome, esențe, gelatină, coloranți alimentari, zahăr.

Rețetele de fabricație și standardele unității.

Note de plată.

Ustensile: vase inox, tel, linguri, boluri, termoizolante, cupe.

Utilaje: mixer, cuptor, bain-marie, plită.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe referitoare la:

alegerea materiilor prime și auxiliare

rețetele de fabricație

folosirea și identificarea echipamentului de lucru

tehnici de lucru

note de plată

timpi și temperaturi de preparare

standardul propriu al unității

aspecte organoleptice (aspect, gust, miros)

depozitarea și păstrarea materiilor prime și a preparatelor

legislație: sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor

norme și tehnici de prezentare

—

Prepararea fondurilor glace

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alege materiile prime și auxiliare.	1.1. Stabilește cantitatea și calitatea materiilor prime și auxiliare conform rețetei. 1.2. Determină factorii de calitate: aspect, gust, miros, consistență, conform instrucțiunilor tehnologice.
2. Selectează echipamentul tehnologic și ustensilele.	2.1. Echipamentul și ustensilele sunt selectate corespunzător în vederea stabilirii corecte a tehnicii de lucru. 2.2. Echipamentul tehnologic și ustensilele sunt verificate din punct de vedere al curățeniei și al funcționării. 2.3. După utilizare, ustensilele sunt curățate și depozitate în spațiile special destinate.
3. Pregătește fonduri, glace-uri.	3.1. Prepară fonduri, glace-uri conform standardelor de calitate proprii ale unității. 3.2. Metodele de pregătire sunt utilizate corect pentru a obține fonduri, glace-uri conform cerințelor. 3.3. Situațiile neprevăzute sunt tratate cu eficiență iar când este cazul sunt informate persoanele abilitate. 3.4. Pregătirea fondurilor, glace-urilor se face cu respectarea normelor igienico-sanitare și de protecție a muncii. 3.5. Fondurile și glace-urile sunt preparate în cantitatea necesară volumului de activitate al unității alimentare. 3.6. Echipamentele și ustensilele sunt folosite în condiții de siguranță, cu respectarea normelor de protecția muncii.
4. Depozitează produsele finite	4.1. Conditionează și depozitează corect fondurile și glace-urile. 4.2. Depozitarea fondurilor și glace-urilor se face cu respectarea condițiilor igienico-sanitare. 4.3. Depozitarea fondurilor și glace-urilor se face cu respectarea condițiilor de temperatură și timp.

Gama de variabile

Sortiment: fond alb, fond brun, glace.

Materii prime: oase cu și fără valoare, legume, fructe rădăcinoase și frunzoase, ș.a.

Materii auxiliare: oțet, vin, sare, condimente.

Echipamente: plită, fierăstrău, lăzi frigorifice, frigidere.

Ustensile: vase, palete, cuțite, spumiere, moț, sită

Situații neprevăzute: probleme cu echipamentele, probleme cu mâncarea

Metode de pregătire: fierbere, prăjire

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe necesare se referă la:

- caracteristicile organoleptice de calitate a materiilor prime și auxiliare;
- identificarea și folosirea echipamentului și ustensilelor;
- rețetele de fabricație;
- condiții de depozitare (timp, temperatură);
- termenul de valabilitate;
- standardul propriu al unității;
- legislație (igienă, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorului).

La evaluare se va urmări:

—

Prepararea mâncărilor din pește și fructe de mare

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alege materiile prime, auxiliare și semipreparate.	1.1. Identifică și selectează diferite sortimente de pește și fructe de mare conform rețetelor și factorilor de calitate. 1.2. Alege peștele și fructele de mare conform caracteristicilor din standard. 1.3. Identifică corect tipurile de semipreparate. 1.4. Depozitează, congelează, decongelează corect peștele și fructele de mare.
2. Selectează echipamentul tehnologic și ustensilele.	2.1. Identifică corect tehnicile de lucru aplicate. 2.2. Selectează conform tehnologiei tipurile de operații tehnologice potrivit sortimentului. 2.3. Clasifică corect mâncărurile.
3. Pregătește mâncărurile.	3.1. Prelucraază primar și eficient peștele prin curățire, eviscerare și filetare și curăță corect fructele de mare. 3.2. Utilizează pentru preparare diferite procedee conform tehnologiilor specifice. 3.3. Realizează mâncăruri conform standardului de calitate propriu. 3.4. Prepară sosurile ca un complement al meniului conform rețetei și standardului unității.
4. Prezintă mâncărurile.	4.1. Selectează corect platourile și farfuriile specifice preparatelor din pește și fructe de mare. 4.2. Montează adecvat preparatele pe platou cu decorul specific.
5. Distribuie mâncărurile.	5.1. Verifică corectitudinea întocmirii documentelor de evidență. 5.2. Rezolvă eventualele sesizări ale clienților privind cantitatea, calitatea și prețul.

Gama de variabile

Sortimentul: mâncăruri din pește cu sos și legume; mâncăruri din fructe de mare cu legume și sosuri.

Materii prime: pește (de apă dulce, sărată, oceanic), fructe de mare, legume, ouă, smântână, sos alb, sos tomat, ciuperci, condimente, vin, lămâie, măslină.

Rețete de fabricație și standardul unității.

Note de plată.

Ustensile: cuțite speciale, răzătoare, tocătoare, palete, vase speciale pentru fiert pește, vase inox.

Utilaje: plită, friteuză, cuptor, salamandă, mixer, robot pentru curățat și tăiat legume.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe referitoare la:

alegerea materiilor prime și auxiliare

rețetele de fabricație

folosirea și identificarea echipamentului de lucru

tehnici de lucru

note de plată

timpi și temperaturi de preparare

standardul propriu al unității

aspecte organoleptice (aspect, gust, miros)

depozitarea și păstrarea materiilor prime și a preparatelor

legislație: sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor

norme și tehnici de prezentare

—

Realizarea acțiunilor de supervizare și control

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Stabilește rețete de fabricație și urmărește respectarea lor.	1.1. Întocmește cu exactitate toate rețetele de fabricație. 1.2. Urmărește realizarea corectă și conform rețetelor de fabricație a tuturor preparatelor.
2. Stabilește prețul de producție.	2.1. Elaborează cu exactitate prețul de producție pentru fiecare preparat conform rețetei și conform prețurilor de achiziție a materiilor prime și auxiliare. 3.1. Se informează temeinic cu privire la gama de preparate licențiate.
3. Acționează pentru respectarea prevederilor legale privind licențierea și a reglementărilor legale cu specific igienico-sanitar și sanitar-veterinar	3.2. Urmărește realizarea preparatelor pentru care s-a obținut licența de fabricație. 3.3. Propune licențierea preparatelor nelicențiate. 3.4. Respectă cu regularitate și aplică pe tot parcursul fluxului tehnologic normele igienico-sanitare. 3.5. Verifică aplicarea corectă a normelor sanitar-veterinare pentru toate materiile prime de origine animală.
4. Acționează pentru respectarea reglementărilor legale privind asumarea răspunderii organizației referitoare la conformitatea produselor.	4.1. Verifică existența certificatelor de calitate, declarațiilor de conformitate sau certificatelor de conformitate care intră în procesul de producție. 4.2. Răspunde în mod direct de conformitatea preparatelor proprii.

Gama de variabile

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.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la: normele 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

—

Realizarea aluaturilor de bază

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alege materiile prime și auxiliare.	1.1. Stabilește cantitatea și calitatea conform rețetei de fabricație. 1.2. Fixează parametrii organoleptici (aspect, consistență, gust, miros), de calitate conform standardului unității.
2. Selectează echipamentul tehnologic și ustensilele.	2.1. Echipamentul și ustensilele utilizate sunt curate. 2.2. Echipamentul și ustensilele sunt folosite cu respectarea normelor de protecția muncii. 2.3. Echipamentul și ustensilele sunt corespunzătoare tipului de aluat.
3. Realizează aluaturile.	3.1. Prelucreează primar materiile prime și auxiliare. 3.2. Prepară aluaturile conform standardului de calitate propriu. 3.3. Folosește corect, practic și economic produsele din aluatul de bază.
4. Depozitează produsele finite.	4.1. Conditionează și depozitează corect aluaturile. 4.2. Folosește corect aluaturile la preparatele culinare.

Gama de variabile

Tipuri de aluat: aluat francezesc, aluat de tăiței, tarte, coji, găluște, pai parmezan

Materii prime și auxiliare: făină, gris, cașcaval, ouă, sare, unt, bicarbonat.

Ustensile: planșetă, vase inox, merdenea, cuțite speciale, forme de tarte, poș cu sprîț, poș cu dui

Utilaje: plită, cuptor, mașină turat foitaj.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe necesare se referă la:

selectarea materiilor prime

rețetele de fabricație

tehnica de lucru

timpii de fabricație și temperatură, fierbere, coacere

aspectele organoleptice ale standardului referitoare la fiecare tip de aluat

domeniul în care se utilizează aluaturile

condiții de depozitare

legislație: sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor.

Realizarea salatelor

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ

1. Alege materiile prime, auxiliare, sosurile, dresingurile.
2. Selectează echipamentul tehnologic și ustensilele.
3. Pregătește salatele.
4. Prezintă salatele.
5. Distribuie salatele.

CRITERII DE REALIZARE

- 1.1. Identifică și selectează diferite sortimente de legume conform rețetelor de salate și factorilor de calitate din standard.
- 1.2. Identifică corect sosurile și dresingurile folosite la salate.
- 2.1. Identifică corect tehnicile de lucru aplicate.
- 2.2. Selectează conform tehnologiei specifice tipurile de operații tehnologice potrivit sortimentului.
- 2.3. Clasifică corect salatele.
- 3.1. Pregătește primar materiile prime conform tehnologiei specifice.
- 3.2. Pregătește corespunzător salate conform standardului unității.
- 3.3. Folosește adecvat sosurile și dresingurile potrivit tipului de salată.
- 4.1. Selectează corect vase specifice prezentării salatei.
- 4.2. Prezintă salata într-un mod acceptat de standardul unității.
- 5.1. Verifică corectitudinea întocmirii documentelor de evidență.
- 5.2. Rezolvă eventualele sesizări ale clienților privind cantitatea, calitatea și prețul.

Gama de variabile

Sortimentul: salate din legume crude; salate din legume fierte; salate combinate; salate din legume conservate; salate din legume coapte.

Materii prime și auxiliare: salată verde, roșii, castraveți, verdeață, ceapă, usturoi, măslină, ulei, oțet, sos muștar, ouă, sare, piper, hrean, sfeclă, varză, conopidă.

Rețete de fabricație și standardul unității.

Note de plată.

Ustensile: cuțite, tocătoare, linguri pentru salată, vase inox și porțelan, răzătoare.

Utilaje: mașină de curățat și tăiat legume, mixer.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe referitoare la:

alegerea materiilor prime și auxiliare

rețetele de fabricație

folosirea și identificarea echipamentului de lucru

tehnicile de lucru

note de plată

timpi și temperaturi de preparare

standardul propriu al unității

aspecte organoleptice (aspect, gust, miros)

depozitarea și păstrarea materiilor prime și a preparatelor

legislație: sanitară, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorilor

norme și tehnici de prezentare

Realizarea sosurilor

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Alege materiile prime și auxiliare.	1.1. Stabilește cantitatea și calitatea conform rețetei de fabricație. 1.2. Fixează parametrii organoleptici (aspect, consistență, gust, miros), de calitate conform standardului unității.
2. Selectează echipamentul tehnologic și ustensilele.	2.1. Echipamentul și ustensilele sunt selectate corespunzător în vederea stabilirii corecte a tehnicii de lucru. 2.2. Vasele utilizate corespund cantității ce urmează a fi preparată. 2.3. Echipamentul tehnologic și ustensilele sunt verificate din punct de vedere al curățeniei și al funcționării. 2.4. După utilizare, ustensilele sunt curățate și depozitate în spațiile special destinate. 2.5. Echipamentul tehnologic și ustensilele corespund sortimentului de sosuri ce urmează a fi pregătite.
3. Pregătește sosurile.	3.1. Prelucraază primar materiile prime și auxiliare conform rețetei standard. 3.2. Gătește sosurile conform standardului de calitate propriu unității. 3.3. Identifică și folosește corect condimentele și aromele. 3.4. Selectează tipurile de operații tehnologice potrivit sortimentului. 3.5. Tehnicile de lucru sunt aplicate corespunzător fiecărui tip de sos.
4. Depozitează produsele finite.	4.1. Conditionează și depozitează corect sosurile. 4.2. Folosește corect agenții de îngroșare. 4.3. Depozitarea sosurilor se face cu respectarea condițiilor igienico-sanitare. 4.3. Depozitarea sosurilor se face cu respectarea condițiilor de

Gama de variabile

Materii prime: oase cu și fără valoare, legume, fructe rădăcinoase și frunzoase, ș.a.

Materii auxiliare: oțet, vin, sare, condimente.

Echipamente: vase, plită, palete, cuțite, fierăstrău, spumiere, moț, sită, lăzi frigorifice, frigidere.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe necesare se referă la:

- caracteristicile organoleptice de calitate a materiilor prime și auxiliare;
- identificarea și folosirea echipamentului și ustensilelor;
- rețetele de fabricație;
- condiții de depozitare (timp, temperatură);
- termenul de valabilitate;
- standardul propriu al unității;
- legislație (igienă, protecția muncii și p.s.i., protecția consumatorului).

La evaluare se va urmări:

—