

Ocupația: Bucătar șef – 15 unități

## **STANDARD OCUPAȚIONAL**

**Ocupația: Bucătar șef**

**Domeniul: Turism, hoteluri, restaurante**

**Cod COR: 349304**

**2007**

Ocupația: Bucătar șef – 15 unități

**Inițiator de proiect: S.C. TOURISM, HOTEL & RESTAURANT CONSULTING GROUP S.R.L. București**

**Echipa de redactare a standardului ocupațional:**

**Gabriela BERECHET** – doctor inginer, șef catedră Gastrotehnică THR CG București

**Alexandrina BARI** – inginer, expert consultant Gastrotehnică, THR CG Constanța

**Ion MUȘAT** – Maestru în Arta Culinară, instructor THR CG

**Echipa de validare / Referenți de specialitate:**

**Specialiști desemnați de *Comitetul sectorial Turism, hoteluri, restaurante*:**

**Cornelia GHIȘOI** – Maestru în Arta Culinară, bucătar șef S.C. ARO PALACE S.A. Brașov

**Ștefan BERCEA** – Maestru în Arta Culinară, bucătar șef Cabana Vânătorilor Predeal, Brașov

**Ionel BALTEȘ** - Maestru în Arta Culinară, bucătar șef S.C. PARC HOTELS S.A. București

**Petronela CIUBOTARU** – Maestru în Arta Culinară, bucătar șef Vila Iulia, Vatra Dornei, Suceava

Ocupația: Bucătar șef – 15 unități

## Descrierea ocupației

*Bucătarul șef* coordonează activitatea în bucătărie sau în unități industriale pentru realizarea preparatelor culinare în vederea comercializării.

După ce-*bucătarul șef* recepționează (calitativ și cantitativ) materiile prime și auxiliare, se ocupă de depozitarea lor , respectând reglementările sanitare și sanitar-veterinare legale în vigoare și le conservă până la introducerea în fabricație.

*Bucătarul șef* , în conformitate cu fluxul tehnologic, coordonează operațiile de pregătire preliminară specifice, de dozare a materiilor prime conform rețetelor de fabricație și a programului tehnologic al zilei (sortiment, cantitatea în kg sau număr de porții ). De asemenea coordonează realizarea semipreparatelor culinare care stau la baza obținerii preparatelor culinare; după această etapă, efectuează tratamentele termice corespunzătoare.

Ultima parte a muncii *bucătarului șef* constă în finisarea estetică a produselor în vederea servirii și în efectuarea controlului calității produselor finite.

*Bucătarul șef* este capabil să converseze fluent într-o limbă străină, de circulație internațională.

*Bucătarul șef* se preocupă de pregătirea proprie și perfecționarea profesională continuă.

Asigură respectarea normelor de siguranță și sănătate în muncă și pe cele igienico-sanitare de către personalul din subordine .

## UNITATI DE COMPETENȚĂ

<b>CATEGORII DE COMPETENȚE</b>	<b>Nr. Crt.</b>	<b>UNITĂȚI DE COMPETENȚĂ</b>
<b>Fundamentale</b>	1	Comunicarea la locul de muncă
	2	Comunicarea în limba modernă
	3	Dezvoltarea pregătirii profesionale
	4	Lucrul în echipă
	5	Utilizarea calculatorului
<b>Generale pe domeniu de activitate</b>	6	Controlul aplicării NSSM și PSI-și securitatea muncii
	7	Organizarea la locul de muncă
	8	Asigurarea evidenței operative
	9	Exploatarea echipamentelor tehnologice
<b>Specifice ocupației</b>	10	Coordonarea activităților specifice bucătăriei
	11	Asigurarea păstrării factorilor nutritivi
	12	Asigurarea salubrității materiilor prime și a preparatelor culinare
	13	Realizarea estetică a preparatelor culinare
	14	Asigurarea calității
	15	Promovarea ofertei de preparate culinare

## UNITATEA 1

### COMUNICAREA LA LOCUL DE MUNCĂ

#### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare bucătarului șef de a transmite și recepta mesaje profesionale.

Elemente de competență	Criterii de realizare
<b>1. Primește și transmite informații</b>	1.1. Comunicarea se face utilizând forme și mijloace adaptate situației și interlocutorului 1.2. Informațiile sunt furnizate corect, clar și concis. 1.3. Primirea/transmiterea informațiilor se face într-un limbaj corespunzător, folosind termeni de specialitate. 1.4. Informațiile sunt transmise cu sollicitudine și amabilitate
<b>2. Participă la discuții în grup, pe teme profesionale</b>	2.1. Este permanent preocupat de crearea și menținerea unei imagini de profesionalism și de calitatea serviciilor oferite. 2.2. Discuțiile sunt finalizate prin propuneri concrete de comun acord cu ceilalți membri ai grupului 2.3. Discuțiile în grup pe teme profesionale sunt constructive, respectând opiniile celorlalți participanți. 2.4. În cadrul discuțiilor în grup este respectat dreptul la opinie al celorlalți participanți.
<b>3. Utilizează documente scrise în limbaj de specialitate</b>	3.1. Selectarea documentelor se face din surse specializate 3.2. Comunicarea în scris se face în timp util pentru realizarea operativă a sarcinilor.

#### *Gama de variabile*

Surse de informație: documentații tehnice, reviste de specialitate, articole din ziare, expoziții de artă culinară, Internet etc.

Teme profesionale pot fi: sortimente, tehnologii, tehnici de lucru etc.

Forme de comunicare: scris, oral

Mijloace de comunicare: telefon, fax, corespondență pe suport de hârtie, e-mail etc.

#### *Ghid pentru evaluare*

Cunoștințele necesare se referă la:

- tehnici de comunicare
- forme de comunicare
- mijloace de comunicare

La evaluare se urmărește:

- corectitudinea cu care transmite informația
- utilizarea corectă a terminologiei de specialitate
- claritatea cu care utilizează limbajul specific locului de muncă
- corectitudinea cu care reprezintă grafic procesul tehnologic
- corectitudinea cu care efectuează calcule cu grad mic de dificultate
- reproducerea atentă și îngrijită respectând scara de proporții a informației comunicate
- capacitatea de a-și adapta tonul și maniera de transmitere a mesajului în funcție de interlocutor
- puterea de a convinge

## UNITATEA 2

### COMUNICAREA ÎN LIMBA STRĂINĂ

#### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare bucătarului șef pentru a recepta și exprima mesajele scrise și verbale într-o limbă modernă.

Elemente de competență	Criterii de realizare
<b>1. Preia informații în limba străină</b>	1.1. Informația este percepută corect din punct de vedere lingvistic. 1.2. Informația este percepută corect din punct de vedere profesional . 1.3. Prelucrarea informațiilor din literatura de specialitate, se realizează printr-un limbaj standard/tehnic adecvat.
<b>2. Transmite informații în limba străină</b>	2.1. Transmiterea informațiilor în limba străină se face prin descrieri clare și detaliate pe subiecte de interes profesional. 2.2. Informația transmisă se face utilizând corect formulele de adresare și de politețe în limba străină a interlocutorului. 2.3. Informațiile scrise sunt transmise cu responsabilitate, prin redactarea unui text coerent.
<b>3. Participă la conversații în limba străină</b>	3.1. Conversația într-o limbă străină este purtată printr-o exprimare fluentă și spontană. 3.2. Participarea la conversații se face prin utilizarea eficientă a limbajului în scopuri profesionale. 3.3. Participarea la conversații se face conform protocolului, utilizând formule de politețe specifice.

#### *Gama de variabile*

Limbaj standard / tehnic: cuvinte, expresii specifice domeniului, formule de adresare comune, limbaj de specialitate

Informații: specifice domeniului, materii prime, materiale și produse finite, operații și procese tehnologice

Literatura de specialitate: cărți, manuale de specialitate, prospecte, documente, pagini Internet

#### *Ghid pentru evaluare*

Cunoștințele necesare se referă la:

- termeni de specialitate într-o limbă modernă
- limbaj de specialitate pentru înțelegerea unui mesaj verbal și exprimarea unui mesaj într-o limbă modernă

La evaluare se urmărește:

- capacitatea de a transmite mesaje orale și scrise
- capacitatea de prelucrare eficientă a informațiilor
- capacitatea de a conversa fluent într-o limbă străină
- capacitatea de a participa activ la conversații

### UNITATEA 3

#### DEZVOLTAREA PREGĂTIRII PROFESIONALE

##### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru identificarea nevoilor personale de formare și dezvoltare profesională în vederea realizării în condiții optime a activităților de la locul de muncă.

Elemente de competență	Criterii de realizare
<b>1. Identifică necesitățile proprii de dezvoltare profesională</b>	1.1. Necesitățile proprii de dezvoltare profesională sunt identificate pe baza autoevaluării obiective. 1.2. Dezvoltarea profesională se face în funcție de cerințele și noutățile din domeniu. 1.3. Necesitățile proprii de formare sunt identificate cu realism, în corelație cu nivelul de pregătire și obiectivele personale.
<b>2. Stabilește modalități de formare/dezvoltare profesională</b>	2.1. Modalitățile de formare sunt stabilite în funcție de necesitățile proprii de dezvoltare profesională . 2.2. Stabilirea modalităților de formare se face în funcție de posibilitățile existente. 2.3. Modalitățile de formare sunt alese cu realism, în vederea asigurării unei eficiențe maxime a pregătirii. 2.4. Planificarea activităților de formare profesională se face pe termen scurt și mediu
<b>3. Participă la forme de perfecționare</b>	3.1. Perfecționarea profesională este realizată cu responsabilitate pentru însușirea optimă a cunoștințelor necesare. 3.2. Participarea la diferite forme de perfecționare se realizează ori de câte ori este nevoie, în corelație cu noutățile relevante pentru activitatea desfășurată. 3.3. Preocuparea pentru perfecționare profesională are în vedere îmbunătățirea calității serviciilor oferite.

##### *Gama de variabile*

Modalități de formare profesională: autoinstruire, schimburi de experiență cu alți specialiști, participare la cursuri / stagii de pregătire, la concursuri, navigare pe Internet, participare la târguri de profil, expoziții profesionale etc.

Surse de informare: publicații de specialitate, legislație specifică, website-uri specializate, schimburi de experiență cu persoane cu ocupație similară etc.

Obiective personale: perfecționare în domeniul profesional de bază, acumulare de cunoștințe în domenii conexe, însușirea noutăților legislative în domeniu, însușirea celor mai avansate metode și tehnologii de lucru etc.

Termen scurt: 1 an și mediu: 2 ani

##### *Ghid pentru evaluare*

Cunoștințele necesare se referă la:

- traseele posibile de educare și formare profesională
- cerințe de formare profesională cu posibilitățile proprii (autoevaluare)
- formare profesională pe termen scurt și mediu

La evaluare se urmărește:

- capacitatea de a-și analiza caracteristicile personale și factorii implicați în dezvoltarea carierei
- capacitatea de a alege cu realism modalitatea de formare
- capacitatea de a formula opțiuni de formare profesională corelate cu posibilitățile proprii.

## UNITATEA 4

### LUCRUL ÎN ECHIPĂ

#### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare bucătarului șef de a identifica sarcinile și resursele necesare pentru atingerea obiectivelor echipei, la capacitatea de a asuma sarcini care îi revin lucrătorului în echipă și de a colabora cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor.

Elemente de competență	Criterii de realizare
<b>1. Identifică membrii echipei</b>	1.1. Însușirea drepturilor și responsabilităților la locul de muncă se face în funcție de normele prevăzute la instructajele de protecția muncii 1.2. Verificarea existenței și integrității mijloacelor de protecție la locul de muncă se face în funcție de reglementările în vigoare 1.3. Raportarea situațiilor care pun în pericol securitatea individuală și colectivă se face în funcție de reglementările în vigoare
<b>2. Stabilește obiectivele de lucru ale echipei</b>	2.1. Obiectivele sunt stabilite pe baza opiniilor exprimate de membrii echipei 2.2. Obiectivele sunt stabilite cu claritate, putând fi identificate metodele de lucru și termenele de realizare 2.3. Obiectivele sunt stabilite cu promptitudine, corespunzător specificului activității. 2.4. Evaluarea propriei activități se face în raport cu cea a echipei
<b>3. Alocă responsabilități</b>	3.1. Responsabilitățile sunt repartizate în funcție de necesitățile zilnice 3.2. Alocă responsabilități ținând cont de performanțele personalului. 3.3 Alocarea de responsabilități este corelată cu realizarea unor servicii de calitate.

#### *Gama de variabile*

Membrii echipei sunt bucătari aflați în subordinea bucătarului șef

Activități specifice:

- selectarea personalului necesar bunei desfășurări a activităților din bucătărie
- stabilirea sarcinilor fiecărui membru al echipei constituite;
- stabilirea obiectivelor echipei și a rolului fiecărui membru în realizarea acestora.

#### *Ghid pentru evaluare*

Cunoștințele necesare se referă la:

- schema organizatorică și raporturile ierarhice și funcționale

La evaluare se urmărește:

- capacitatea de a identifica sarcinile membrilor echipei
- cunoașterea limitelor de competență și a responsabilităților pentru fiecare membru al echipei
- spiritul de echipă
- capacitatea de a-și asuma responsabilități

## UNITATEA 5

### UTILIZAREA CALCULATORULUI

#### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare șefului bucătar de a utiliza eficient echipamentele IT, pentru gestionarea rapidă și eficientă a resurselor materiale și obținerea rapidă a informațiilor .

Elemente de competență	Criterii de realizare
<b>1. Introduce date în calculator</b>	1.1. Datele sunt introduse cu acuratețe, în conformitate cu scopul propus. 1.2. Datele sunt introduse corect, în corelație cu cerințele aplicației software. 1.3. Datele sunt organizate în mod logic, pentru o ușoară accesare. 1.4. Utilizarea tehnicilor de căutare se face adecvat surselor de informații.
<b>2. Prelucreează informațiile</b>	2.1. Informațiile introduse sunt verificate cu atenție pentru asigurarea corectitudinii bazei de date. 2.2. Bazele de date sunt reactualizate permanent. 2.3. Informațiile sunt salvate și păstrate cu respectarea condițiilor de securitate și confidențialitate.
<b>3. Tipărește documente specifice</b>	3.1. Documentele specifice sunt tipărite în conformitate cu scopul urmărit. 3.2. Documentele sunt tipărite în numărul de exemplare solicitat. 3.3. Documentele sunt tipărite în funcție de necesități.

#### *Gama de variabile*

Tipuri de date: numerice, alfanumerice

Structura bazei de date: tabele (nume componente, tip, dimensiune)

Surse de informații: Internet, fișiere de pe dischete, CD-ROM-uri etc.

Tehnici de căutare: motoare căutare Internet, cuvinte-cheie, grupuri de cuvinte

#### *Ghid pentru evaluare*

Cunoștințele necesare se referă la:

- operare PC, accesarea bazelor de date
- introducerea tipurilor de date în calculator
- actualizarea datelor introduse
- editare de texte, tabele, inserare de imagini
- navigare pe Internet

La evaluare se urmărește:

- capacitatea de a introduce informații într-o bază de date, de a valida sau a șterge datele, de a actualiza datele
- capacitatea de a edita un text scurt, tabele (exemplu: rețetar) și de a insera imagini (fotografia produsului, decor etc.)
- abilitatea de a căuta informații pe Internet folosind diferite tehnici (motoare de căutare, cuvinte cheie, grupuri de cuvinte)
- capacitatea de a comunica prin Internet sau Intranet prin e-mail, chat sau conferință.

## UNITATEA 6

### CONTROLUL APLICĂRII NSSM ȘI NPSI

#### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare bucătarului șef de a urmări modul în care sunt aplicate măsurile potrivite, în funcție de specificul activităților, regulamentul de ordine interioară și a situațiilor neprevăzute.

Elemente de competență	Criterii de realizare
<b>1. Instruiește personalul pentru aplicarea unor măsuri de urgență.</b>	1.1. Personalul este instruit asupra aplicării măsurilor de urgență corespunzătoare rezolvării situațiilor critice. 1.2. Personalul este instruit în vederea acordării imediate a primului ajutor în caz de accident. 1.3. Instruirea personalului se face în mod adecvat, pentru prevenirea situațiilor posibile de incendiu 1.4. Instruirea se face apelând la organisme specializate, după caz.
<b>2. Verifică aplicarea NSSM și NPSI</b>	2.1. Respectarea graficului de instruire a personalului privind NSSM și NSPI este verificată cu atenție. 2.2. Verificarea aplicării NSSM și NPSI este făcută periodic. 2.3. Aplicarea corectă a NSSM și NPSI se face cu rigurozitate. 2.4. Organizarea instruirilor periodice efectuate de organisme specializate se face conform graficului.
<b>3. Aplică măsuri în cazul sesizării unor situații critice</b>	3.1. Defecțiunile intervenite la echipamente sunt anunțate cu promptitudine persoanei responsabile. 3.2. Situațiile critice sunt aduse la cunoștință persoanelor responsabile, cu toate amănuntele relevante. 3.3. Analizarea situațiilor critice se face cu responsabilitate, pentru adoptarea celei mai potrivite soluții. 3.4. Măsurile de eliminare a situațiilor critice sunt luate cu discernământ și promptitudine.

#### *Gama de variabile*

Defecțiuni care pot apărea la echipamentele electrice: echipamente/utilaje de lucru în bucătărie, de curățenie, de aer condiționat, ventilație, iluminat, alarmă;

Activitatea de prevenire a incendiilor presupune dotarea și utilizarea adecvată a echipamentelor specifice: extincătoare cu pulbere, cu CO<sub>2</sub>, ANSUL (cu spumă, pentru ulei).

Posibile accidente: arsuri, opăriri (ciorbă, cafea, ceai), tăieturi, alunecare pe podea udă etc

Situații critice pot fi: întreruperea accidentală a curentului electric, a alimentării cu apă, gaze, accidentări ale personalului etc.

Persoane responsabile: asistent medical, electrician, responsabil PSI, pompier, instalator etc.

Ocupația: Bucătar șef – 15 unități

Organisme specializate:

- inspectori în SSM;
- inspectori PSI;

### ***Ghid pentru evaluare***

Cunoștințele necesare se referă la:

legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor  
măsuri de prim ajutor  
proceduri de urgență și evacuare  
utilizarea echipamentelor de stingere din dotare

La evaluare se urmărește:

spiritul organizatoric și modul în care întocmește graficul de lucru privind activitatea de instruire pentru securitatea și sănătatea în muncă și P.S.I.  
capacitatea de urmărire riguroasă a aplicării NSSM și NPSI  
abilitatea de a aplica măsurile adecvate situației critice;  
capacitatea de reacție rapidă și cu calm în situații de criză.

## UNITATEA 7

### ORGANIZAREA LA LOCUL DE MUNCĂ

#### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare bucatarului șef de a asigura pregătirea activității la locul de muncă și întreținerea acestuia în stare corespunzătoare desfășurării activității în bucătărie.

Elemente de competență	Criterii de realizare
<b>1. Pregătește condițiile de lucru</b>	1.1. Condițiile de lucru sunt pregătite în funcție de programul zilnic de activitate. 1.2. Condițiile de lucru se asigură în conformitate cu normele de protecția muncii și normele igienico-sanitare. 1.3. Verifică ținuta corespunzătoare a bucatarilor și igiena personală. 1.4. Verifică starea de curățenie a mobilierului, utilajelor, ustensilelor și a obiectelor de inventar. 1.5. Verifică respectarea principiilor ergonomice privind activitatea din bucătărie
<b>2. Asigură întreținerea locului de muncă și a spațiilor de depozitare</b>	2.1. Curățenia la locul de muncă și în spațiile de depozitare se face cu respectarea normelor de protecție a mediului și a celor igienico-sanitare. 2.2. Curățenia locului de muncă se face la terminarea programului și ori de câte ori este nevoie. 2.3. Întreținerea curățeniei se face prin asigurarea materialelor și a echipamentelor de întreținere corespunzătoare. 2.4. Igienizarea la locul de muncă și în spațiile de depozitare materiale se face conform graficului de igienizare aprobat prin planul HACCP
<b>3. Coordonează manipularea materialelor și produselor alimentare</b>	3.1. Transportul în interiorul unității se face cu mijloace de transport și recipiente corespunzătoare 3.2. Manipularea produselor alimentare și a materialelor se face respectând normele de igienă și de protecția muncii 3.3. Transportul se face pe trasee tehnologice stabilite de conducerea unității
<b>4. Verifică depozitarea materialelor și produselor alimentare</b>	4.1. Depozitarea produselor se face în locuri special amenajate 4.2. Depozitarea materialelor și produselor alimentare se face în conformitate cu procedurile specifice. 4.3. Se asigură că locurile de depozitare corespund din punct de vedere igienico-sanitar

#### *Gama de variabile*

Condiții de lucru: luminozitate, temperatură, curățenie

Materiale de curățenie: substanțe dezinfectante ca cloramină, var cloros, materiale de igienizare, ca detergenți, apă, oțet.

Ocupația: Bucătar șef – 15 unități

Echipamente de întreținere: găleți, perii, măhuri, bureți, lavete

Materiale depozitate: alimente, semifabricate, produse finite

Utilaje: lăzi frigorifice, frigidere, congelatoare ; obiecte de inventar pot fi: veselă, tăvi, tacâmuri

Ustensile: aparate de tăiat, de prelucrarea materiilor prime, de tranșat, de mixat, roboți de bucătărie etc.

Ținuta corespunzătoare a bucătarilor: echipament de protecție: mănuși, halat, bonetă, șorț

Locul de muncă: spațiul de producție (bucătăria), spații de depozitare, anexe social-sanitare

Trasee tehnologice: interioare și exterioare bucătăriei

### ***Ghid pentru evaluare***

Cunoștințele necesare se referă la:

- stabilirea programului tehnologic al zilei
- norme de siguranță și sănătate în muncă
- norme igienico-sanitare
- norme de protecția mediului
- proceduri specifice
- sistemul HACCP
- ergonomia spațiilor

La evaluare se urmărește:

- modul cum sunt pregătite condițiile de lucru în vederea începerii activității
- capacitatea de a asigura aplicarea corectă a procedurilor de igienizare, a materialelor de echipamentelor de igienizare
- modul cum sunt depozitate materiile prime (vecinătate, FI-FO, LI-LO etc.)
- capacitatea de a verifica respectarea normelor de protecția muncii, igienico-sanitare și a sistemului HACCP.

## UNITATEA 8

### ASIGURAREA EVIDENȚEI OPERATIVE

#### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare bucătarului șef pentru a recunoaște documentele de evidență operativă din bucătărie și de a le utiliza pentru evidențierea rezultatelor economice ale bucătăriei.

<b>Elemente de competență</b>	<b>Criterii de realizare</b>
<b>1. Identifică documentele de evidență operativă</b>	1.1. Identificarea documentelor de evidență operativă se face corect 1.2. Selectarea documentelor de evidență operativă se face în funcție de operațiile economico-financiare
<b>2. Utilizează documentele de evidență operativă</b>	2.1. Completarea documentelor de evidență operativă se face corect și la timp. 2.2. Documentele de evidență sunt completate cu respectarea prevederilor legale. 2.3. Interpretarea documentelor de evidență operativă se face din punct de vedere al conținutului 2.4. Utilizarea documentelor de evidență se face în conformitate cu regulamentul de ordine interioară și legislația în vigoare.
<b>3. Evidențiază rezultatele economice</b>	3.1. Evidența rezultatelor economice este exactă și la timp. 3.2. Rezultatele economice sunt evidențiate în conformitate cu realitatea. 3.3. Evidențierea rezultatelor economice este conformă cu prevederile legale.

#### *Gama de variabile*

Documente de evidență operativă: aviz de însoțire a mărfii, factura, chitanța, fișa de magazie, nota de plată, bon de consum, nota de comandă, borderou, raport zilnic de gestiune, monetar, registru de stocuri, nota de recepție, bon de predare- transfer- restituire, declarație de inventar

Operații economico-financiare: aprovizionare, încasare plată, descărcare de gestiune, vânzare, inventariere, recepție etc.

Respectarea prevederilor legale: completarea documentelor cu date reale și complete, în numărul de exemplare prevăzut, fără modificări, ștersături, adăugiri etc.

#### *Ghid de evaluare*

Cunoștințele necesare se referă la:

- documente specifice
- operații economico-financiare
- completarea documentelor de evidență operativă

La evaluare se urmărește

- capacitatea de a identifica documentele de evidență operativă
- capacitatea de a face operațiuni economico-financiare
- capacitatea de a completa documentele de evidență operativă
- capacitatea de a interpreta corect documentele de evidență operativă
- capacitatea de a evidenția rezultatelor economice

## UNITATEA 9

### EXPLOATAREA ECHIPAMENTELOR TEHNOLOGICE

#### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare bucătarului șef pentru a exploata echipamentele tehnologice în funcție de condițiile specifice de lucru.

Elemente de competență	Criterii de realizare
<b>1. Verifică starea de funcționare a echipamentelor și ustensilelor de lucru</b>	1.1. Aparatele sunt verificate din punct de vedere tehnic, în conformitate cu instrucțiunile de lucru. 1.2. Verificarea aparatelor se face la începutul programului și ori de câte ori este nevoie 1.3. Verificarea aparatelor se face corespunzător normelor igienico-sanitare și a normelor de securitatea și sănătatea în muncă. 1.4. Asigură dotarea echipei cu ustensilele de lucru necesare.
<b>2. Reglează parametrii de funcționare</b>	2.1. Reglarea aparatelor de măsură a parametrilor se face corect, conform instrucțiunilor de lucru. 2.2. Parametrii de funcționare sunt reglați în funcție de preparatele culinare care trebuie executate. 2.3. Supraveghează activitatea bucătarilor, astfel ca manevrarea aparatelor să se facă cu atenție, pentru evitarea accidentelor. 2.4. Monitorizează parametrii de lucru pe tot parcursul procesului tehnologic
<b>3. Asigură întreținerea echipamentelor din dotare</b>	3.1. Întreținerea echipamentelor din dotare se face conform prescripțiilor din cărțile tehnice. 3.2. Repararea echipamentelor din dotare se face conform procedurilor specifice, ori de câte ori este nevoie 3.3. Semnalarea defecțiunilor se face către persoanele responsabile cu remedierea lor

#### *Gama de variabile*

Persoane responsabile cu remedierea defecțiunilor: frigotehnist, electrician, instalator

Parametrii tehnologici: temperatura, umiditate, timp, grosime, omogenitate

Echipamente tehnologice: frigidere, camere frigorifice, congelatoare, blast-chiller, hotă, plite, cuptor, convector, rotisor, tigaie basculantă, marmite, friteuze, grătar, cuptor cu microunde, feliator, malaxor, mixer, mașină de tocat carne, cuter

#### *Ghid de evaluare*

Cunoștințele necesare se referă la:

- Proceduri/instrucțiuni tehnice și tehnologice referitoare la condițiile de funcționare a echipamentelor, aparatelor și ustensilele de lucru
- Proceduri specifice
- Instrucțiuni de lucru
- Parametri de lucru
- Procese tehnologice: procedee de elaborare preparate culinare

La evaluare se urmărește:

- corectitudinea și responsabilitatea cu care execută verificarea aparatelor
- modul corect de reglare a parametrilor aparatelor și menținerea acestora în limitele stabilite
- capacitatea de monitorizare a parametrilor de funcționare

## UNITATEA 10

### COORDONAREA ACTIVITĂȚILOR SPECIFICE BUCĂTĂRIEI

#### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare bucătarului șef de a coordona activitățile specifice bucătăriei, de recepție, depozitare și prelucrare a materiilor prime și auxiliare, necesare desfășurării activității în bucătărie.

Elemente de competență	Criterii de realizare
<b>1. Identifică materiile prime și auxiliare specifice</b>	1.1. Materiile prime și auxiliare sunt identificate în corelare cu oferta unității alimentare. 1.2. Identificarea materiilor prime și auxiliare se face în funcție de proprietățile acestora. 1.3. Identificarea materiilor prime se face în funcție de rețetarul unității
<b>2. Stabilește necesarul de materii prime și materiale</b>	2.1. Necesarul este stabilit în funcție de rețetele de fabricație și consumurile specifice pentru fiecare ingredient 2.2. Stabilirea necesarului de materii prime și materiale se face respectând programul tehnologic al zilei. 2.3. Necesarul se face zilnic sau după o periodicitate impusă de restricțiile de depozitare sau de raritatea materiei prime
<b>3. Stabilește furnizorii</b>	3.1. Selectarea furnizorilor se face în funcție de politica firmei 3.2. Stabilirea furnizorilor se face în funcție de posibilitățile concrete de aprovizionare și de depozitare 3.3. Furnizorii sunt selectați în funcție de reputația lor și de dovezile de implementare a sistemelor de management privind siguranța alimentului
<b>4. Recepționează materii prime, auxiliare și materiale</b>	4.1. Recepția calitativă a materiilor prime și auxiliare, a materialelor se face în conformitate cu specificațiile tehnice, normele interne și standardele de fabricație. 4.2. Recepția cantitativă a materiilor prime, auxiliare și a materialelor, se face prin cântărire, numărare sau măsurare volumetrică, specifică fiecărei materii în parte. 4.3. Recepția se face pe categorii de materii prime și auxiliare, respectând prevederile normelor interne.
<b>5. Coordonează activitatea de depozitare a materiilor prime și auxiliare</b>	5.1. Depozitarea materiilor prime, auxiliare și a materialelor se face în funcție de caracteristicile și perisabilitatea acestora 5.2. Depozitarea se face pe durata termenului de valabilitate. 5.3. Depozitarea se face adecvat condițiilor impuse de producători și de legislația privind siguranța alimentelor în vigoare
<b>6. Coordonează operațiile de prelucrare a alimentelor</b>	6.1. Operațiile de pregătire preliminară se execută în spații adecvate 6.2. Operațiile de pregătire preliminară sunt specifice fiecărei materii prime în parte 6.3. Pregătirea preliminară a alimentelor se face pentru toate materiile prime în conformitate cu programul tehnologic al zilei
<b>7. Coordonează realizarea semipreparatelor culinare</b>	7.1. Semipreparatele culinare sunt pregătite în conformitate cu fișele tehnologice 7.2. Semipreparatele culinare sunt utilizate adecvat 7.3. Semipreparatele culinare neutilizate în ziua preparării sunt depozitate și păstrate adecvat

Ocupația: Bucătar șef – 15 unități

### ***Gama de variabile***

Categoriile de materii prime : de origine animală, de origine vegetală și materiale auxiliare

Proprietățile materiilor prime și auxiliare: caracteristici organoleptice, stare de agregare, perisabilitate etc.

Programul tehnologic al zilei prevede: sortimente, cantități din fiecare sortiment

Operații de pregătire preliminară: sortare, spălare, curățare, divizare – în funcție de specificul fiecărei materii prime

Semipreparate culinare: fonduri, sosuri reci și calde, esențe, aspicuri, umpluturi, aluaturi, soluții de marinat

### ***Ghid pentru evaluare***

Cunoștințele necesare se referă la:

- caracteristicile de calitate ale materiilor prime, auxiliare și a materialelor
- rețetele de fabricație și consumurile specifice pentru fiecare ingredient
- condițiile de manipulare, depozitare și utilizare a diverselor materii prime și materiale
- specificațiile tehnice, norme interne, standarde de fabricație pentru semipreparate culinare

La evaluare se urmărește:

- capacitatea de a identifica corect și rapid calitățile organoleptice ale materiilor prime și auxiliare
- corectitudinea recepției calitative și cantitative a materiilor prime și auxiliare
- modul cum întocmește un necesar de materii prime în vederea aprovizionării pentru o perioadă de timp dată sau pentru o comandă specială.
- modul cum organizează operațiile de prelucrare preliminară și corectitudinea acestora
- modul cum realizează semipreparatele culinare și cum e asigurată utilizarea și condiționarea acestora (depozitare adecvată în vederea utilizării ulterioare)

## UNITATEA 11

### ASIGURAREA PĂSTRĂRII FACTORILOR NUTRITIVI

#### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare bucătarului șef de a asigura păstrarea factorilor nutritivi din materiile prime și preparatele culinare.

Elemente de competență	Criterii de realizare
<b>1. Asigură păstrarea factorilor nutritivi</b>	1.1. Identificarea nutrienților majori proteine, lipide, glucide se face corect 1.2. Determinarea conținutului de factori nutritivi se face din tabelele de compoziție chimică a alimentelor 1.3. Identificarea tehnicilor de păstrare a factorilor nutritivi se face adecvat fiecărei materii prime și fiecărui preparat.
<b>2. Calculează conținutul de nutrienți din fiecare ingredient</b>	2.1. Determinarea conținutului de nutrienți se face la partea edibilă a ingredientelor. 2.2. Calcularea conținutului de nutrienți se face aplicând operații matematice cu grad mic de dificultate 2.3. Conținutul de nutrienți se raportează la 100 g produs finit sau la porție
<b>3. Aplică tehnici specifice se menținere a factorilor nutritivi în alimente și preparate culinare</b>	3.1. Tehnicile specifice de păstrare a factorilor nutritivi constau în depozitarea corectă a materiilor prime și preparatelor culinare 3.2. Tehnicile specifice de păstrare a factorilor nutritivi presupun urmărirea aplicării corecte a operațiilor de pregătire preliminară 3.3. Aplicarea tehnicilor specifice de păstrare a factorilor nutritivi în alimente și preparate culinare, se face cu urmărirea executării corecte a tratamentelor termice la parametri optimi. 3.4. Aplicarea tehnicilor specifice se face cu urmărirea servirii la timp a preparatelor culinare și depozitarea corectă a preparatelor rămase.

#### *Gama de variabile*

Factori care influențează pierderile de nutrienți: depozitare, prelucrare preliminară, tratament termic, servire

Parametrii: timp, temperatură, umiditate relativă

Tehnicile specifice se referă la: depozitare, prelucrare preliminară, tratare termică

#### *Ghid pentru evaluare*

Cunoștințele necesare se referă la:

- calcule matematice simple
- noțiuni de biochimie referitoare la păstrarea factorilor de nutriție
- tabele de compoziție chimică a alimentelor
- conținut de substanțe nutritive
- procentul de pierderi prin prelucrare

La evaluare se va urmări:

- corectitudinea cu care utilizează tabelele de conținut de factori de nutriție din alimente
- corectitudinea cu care stabilește cantitatea edibilă
- corectitudinea cu care aplică algoritmul matematic pentru determinarea conținutului de nutrienți
- corectitudinea cu care aplică tehnicile de depozitare, prelucrare preliminară și tratare termică pentru a păstra factorii nutritivi în alimente și preparatele culinare

## UNITATEA 12

### ASIGURAREA SALUBRITĂȚII MATERIILOR PRIME ȘI A PREPARATELOR CULINARE

#### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare bucătarului șef de a aplica normele igienico-sanitare în conformitate cu legislația în vigoare.

Elemente de competență	Criterii de realizare
<b>1. Utilizează echipamente de protecție sanitară a alimentului</b>	1.1. Purtarea echipamentului de protecție se face numai pe durata desfășurării proceselor de producție. 1.2. Menține permanent curat echipamentul de protecție. 1.3. Echipamentul de protecție sanitară a alimentului este utilizat corespunzător normelor interne.
<b>2. Menține igiena personală</b>	2.1. Menținerea igienei personale proprii și a membrilor echipei se face conform normelor de igienă în vigoare și a regulamentelor interne 2.2. Controlul stării de sănătate este efectuat periodic, conform graficului stabilit 2.3. Eventualele cazuri de boală sunt raportate cu promptitudine persoanelor abilitate în vederea asigurării continuității activității echipei
<b>3. Menține curățenia la locul de muncă</b>	3.1. Menținerea curată a locului de muncă se face conform normelor igienico-sanitare în vigoare și a procedurilor standardizate aprobate prin planul HACCP 3.2. Utilizarea materialelor și mijloacelor de efectuare a curățeniei la locul de muncă se face corect
<b>4. Acționează pentru prevenirea riscurilor (hazard)</b>	4.1. Prevenirea se face pentru riscuri fizice de la personal, de la ustensile, de la spațiul de producție, de la materii prime. 4.2. Prevenirea se face pentru riscuri chimice: de la diverse substanțe chimice și de la substanțe chimice native alimentelor 4.3. Prevenirea se face pentru riscuri biologice:

#### Gama de variabile

Hazard (pericol, risc): fizic, chimic, biologic

Echipament de protecție sanitară a alimentelor

- substanțe de igienizare: detergenți, dezinfectanți, substanțe de deratizare
- mijloace de igienizare: mături de plastic, găleți, mopuri, perii, bureți, lavete, aspirator
- riscuri fizice, chimice și biologice care pot pune în pericol viața sau sănătatea consumatorului:
  - de la personal – fire de păr, unghii, obiecte personale, nasturi,
  - de la ustensile – așchii de lemn, cioburi de sticlă sau porțelan,
  - de la spațiul de producție – zugrăveală, praf, cioburi de sticlă,
  - de la materii prime – pământ, nisip, pietriș, ațe,
  - de la substanțe chimice : materiale plastice, detergenți, dezinfectanți, substanțe de deratizare,
  - substanțe chimice native alimentelor: solanina, aflatoxina, toxinele din crustacee etc.
  - bacterii, viruși, paraziți

Ocupația: Bucătar șef – 15 unități

### ***Ghid pentru evaluare***

Cunoștințele necesare se referă la:

- legislația privind siguranța alimentului în vigoare
- procedurile standardizate aprobate prin planul HACCP
- tehnice

La evaluare se urmărește:

- modul cum sunt folosite materialele și mijloacele de igienizare
- modul adecvat de menținere a igienei personale și de la locul de muncă
- capacitatea de a însuși și aplica corespunzător normele igienico-sanitare în vigoare
- capacitatea de a evalua corect riscurile în vederea prevenirii îmbolnăvirii consumatorului

## UNITATEA 13

### REALIZAREA ESTETICĂ A PREPARATELOR CULINARE

#### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare bucătarului șef de a realiza preparate culinare cu calități estetice deosebite

Elemente de competență	Criterii de realizare
<b>1. Asamblează semipreparatele culinare</b>	1.1. Asamblarea semipreparatelor se face utilizând echipamente de lucru adecvate 1.2. Asamblarea componentelor se face conform rețetei 1.3. Asamblarea componentelor se face în funcție de sortiment
<b>2. Efectuează tratamentele termice</b>	2.1. Tratamentele termice sunt alese în funcție de tipul de preparat 2.2. Efectuarea tratamentelor termice se face prin selectarea parametrilor tehnologici , în conformitate cu specificațiile din rețetă. 2.3. Efectuarea tratamentelor termice se face astfel încât să se obțină produse finite de calitate conform standardelor 2.4. Tratamentele termice se execută cu monitorizarea parametrilor de lucru , pe tot parcursul derulării procesului.
<b>3. Realizează elementele de decor</b>	3.1. Realizarea elementelor de decor se face conform condițiilor de calitate impuse de standard și de comenzile speciale 3.2. Realizarea elementelor de decor se face folosind echipamente și ustensile specifice fiecărui tip de decor 3.3. Realizarea elementelor de decor se face conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare specifice activității 3.4. Păstrarea elementelor de decor se face în condiții specifice fiecărui tip de decor
<b>4. Decorează preparatele culinare</b>	4.1. Preparatele culinare sunt decorate cu ajutorul ustensilelor și dispozitivelor specifice fiecărei operații 4.2. Decorarea produselor se face utilizând elemente de decor în funcție de dimensiunile produsului 4.3. Decorarea se face respectând criteriile estetice de decorare a produselor
<b>5. Finisează produsele</b>	5.1. Porționarea produsului finit se face după formă, mărime, greutate și destinație, în funcție de sortiment 5.2. Finisarea se face aplicând operații specifice privind aspectul, culoarea, gustul, aroma, volumul, gramajul, 5.3. Finisarea preparatelor culinare se face în funcție de sortiment și comandă

Ocupația: Bucătar șef – 15 unități

### ***Gama de variabile***

Parametrii: timpi de lucru, temperatură, grad de prelucrare termică, , consistență, uniformitate

Elemente de decor: din legume, din fructe, din ciuperci, din aluaturi etc.

Ustensile folosite la finisare: cuțite, forme, poș, dui, șpriț etc.

Ustensile folosite la realizarea elementelor de decor: planșetă, forme pentru decor, cuțite etc.

### ***Ghid pentru evaluare***

Cunoștințele necesare se referă la:

- echipamente tehnologice necesare efectuării tratamentelor termice, pe tipuri de produse
- tehnici de asamblare și de finisare a preparatelor culinare
- parametrii prevăzuți în instrucțiunile tehnologice pentru fiecare tip de produs
- caracteristicile organoleptice pentru fiecare tip de produs

La evaluare se urmărește:

- corectitudinea și responsabilitatea cu care urmărește parametrii pe faze de fabricație
- corectitudinea asamblării componentelor și a finisării produselor obținute
- capacitatea de a finisa produsele și a asigura caracteristicile impuse de rețetă
- capacitatea de a efectua finisaje speciale
- capacitatea de a asigura condiții speciale de calitate impuse de comenzile speciale
- simț estetic la realizarea decorațiunilor

## UNITATEA 14

### ASIGURAREA CALITĂȚII

#### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare bucătarului șef de a asigura calitatea preparatelor culinare, respectând standardele de calitate.

Elemente de competență	Criterii de realizare
<b>1. Asigură condițiile pentru realizarea producției în condiții de calitate</b>	1.1. Condițiile pentru realizarea producției sunt asigurate cu identificarea și însușirea prescripțiilor în domeniul calității . 1.2. Desfășurarea activităților se face cu respectarea reglementărilor și procedurilor de calitate
<b>2. Verifică produsele din punctul de vedere al parametrilor calitativi</b>	2.1. Verificarea se face prin comparare cu prescripțiile impuse de reglementările și procedurile de calitate, luându-se măsuri de corecție dacă este cazul 2.2. Eliberarea preparatelor culinare din bucătărie se face prin eliminarea abaterilor calitative și/sau informarea persoanelor abilitate pentru stabilirea modului de remediere
<b>3 Identifică punctele critice de control.</b>	3.1. Punctele critice sunt identificate permanent cu rigurozitate. 3.2. Punctele critice de control al calității sunt identificate în funcție de specificul activității 3.3. Punctele critice identificate sunt aduse la cunoștința membrilor echipei

#### *Gama de variabile*

Puncte critice :

- vesela este necorespunzătoare (pahare ciobite, farfurii pătate, tacâmuri murdare, neșterse etc.)
- ținuta bucătarilor nu este conform normelor de igienă
- nerespectarea normelor și instrucțiunilor de lucru în bucătărie
- nerespectarea stării de curățenie a echipamentelor, a salubrității alimentelor etc.

Abateri: acțiuni, operații neconforme normelor de calitate : gramaj necorespunzător, insuficient de tratat termic sau prea tratat termic, fără aspect estetic.

Reglementări și proceduri de calitate: norme tehnice, instrucțiuni tehnologice, rețete de fabricație, caiete de sarcini.

Parametrii calitativi: gramaj, proprietăți organoleptice, fizico-chimice și bacteriologice

#### *Ghid pentru evaluare*

Cunoștințele necesare se referă la:

- reglementări și proceduri de calitate: norme tehnice, instrucțiuni tehnologice, rețete de fabricație, caiete de sarcini, standarde de calitate
- manualul calității

La evaluare se urmărește:

- respectarea reglementărilor și procedurilor de calitate
- modul de monitorizare a prescripțiilor de specialitate
- promptitudinea cu care aplică măsurile corective
- identificarea corectă a punctelor critice

## UNITATEA 15

### PROMOVAREA OFERTEI DE PREPARATE CULINARE

#### Descriere

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile bucătarului șef de a informa clienții asupra ofertei unității și de a utiliza tehnici de vânzare specifice.

Elemente de competență	Criterii de realizare
<b>1. Identifică oferta de preparate a unității de alimentație</b>	1.1. Oferta unității conține toate categoriile de preparate culinare disponibile. 1.2. Oferta de preparate culinare a unității ține cont de noile produse apărute pe piață 1.3. Identificarea ofertei se face în funcție de specificul unității de alimentație. 1.4. Corelează oferta unității cu sortimentele de preparate solicitate de clienți.
<b>2. Informează clienții asupra ofertei unității</b>	2.1. Informarea clienților despre gama preparatelor se face în funcție de politica de marketing a organizației 2.3. Informarea este de utilitate clientului și restaurantului 2.2. Promovarea produselor și a serviciilor se face conform procedurilor interne.
<b>3. Utilizează tehnici de vânzare specifice</b>	3.1. Tehnicile de vânzare sunt specifice sectorului de alimentație . 3.2. Redactarea materialelor promoționale se face corect, iar distribuirea acestora se face adecvat, în locuri vizibile. 3.3. Promovarea produselor și a serviciilor se face în colaborare cu celelalte compartimente implicate.

#### *Gama de variabile*

Componentele ofertei: oferta de dejun, cina, mese festive, specialitatea zilei, specialitatea bucătarului șef

Tehnici promoționale: publicitate, promovarea vânzărilor, vânzarea personală, expoziții

Materiale promoționale: broșuri, pliante, afișe, panouri publicitare

#### *Ghid pentru evaluare*

Cunoștințele necesare se referă la:

- tehnici de comunicare
- proceduri interne

La evaluare se urmărește:

- cunoașterea componentelor ofertei
- corectitudinea cu care redactează și transmite informația dintr-un material promoțional
- capacitatea de analiză
- capacitatea de a asculta și înțelege
- capacitatea de a adapta tonul în funcție de interlocutor
- puterea de a convinge