

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU CALIFICĂRI
STANDARD OCUPAȚIONAL
BUCĂȚAR SPECIALIST/ VEGETARIAN/ DIETETICIAN

Sectorul: Turism, hoteluri, restaurante

Versiunea: 00

Data aprobării: 08/03/2010

Data propusă pentru revizuire: 30/11/2014

Inițiator proiect:

S.C. Tourism, Hotel and Restaurant Consulting Group S.R.L. (THR CG) București

S.C. Centrul de Învățământ Turistic S.A. (CIT) București

Echipa de redactare:

Gabriela Berechet, doctor inginer tehnologie alimentară, director general al Centrului de Învățământ Turistic, București

Felicia Teodorescu, expert consultant la THR CG, București

Alexandrina Bari, inginer tehnologie alimentară, expert consultant la THR CG, Constanța

Maria Ginghină, maestru în arta culinară, instructor Gastrotehnică la THR CG, București

Verificatori sectoriali:

Daniel Stoenescu, bucătar șef la Miko Palace, București, secretar ASPROGAST

Claudiu Prepelică, bucătar șef la Hard Rock Café, București

Comisia de validare:

Dragoș Răducan, expert, Președintele Comitetului sectorial Turism, hoteluri, restaurante

Constantin I. Luca, expert al Comitetului sectorial Turism, hoteluri, restaurante

Aurora Belous, inginer tehnologie alimentară, expert al Comitetului sectorial Turism, hoteluri, restaurante

Denumirea documentului electronic: SO_Bucătar specialist/vegetarian/dietetician_00

Responsabilitatea pentru conținutul acestui standard ocupațional revine Comitetului Sectorial Turism, hoteluri, restaurante.

Descriere

Prezentul document a fost elaborat ca rezultat al dezvoltării analizei ocupaționale pentru aria ocupațională **Bucătar, grupa de bază COR 5122.**

Ocupațiile avute în vedere în stabilirea ariei ocupaționale sunt:

512201 bucătar

512202 pizzar

512203 bucătar specialist/vegetarian/ dietetician

512204 maestru în arta culinară.

Ocupația de bucătar specialist/vegetarian/dietetician se referă la activitatea de preparare a produselor culinare complexe în cadrul unei bucătării profesionale. Bucătarul specialist/ vegetarian/ dietetician este responsabil de execuția propriei activități sau a partidei pe care o conduce. Poate lucra autonom sau în echipă, sub conducerea unui bucătar șef. Bucătarul specialist/ vegetarian/ dietetician își desfășoară activitatea în bucătăria uneia din următoarele structuri de alimentație publică: restaurante independente, hoteluri, cantine, self-service, fast food, vapoare etc.

Bucătarul specialist/ vegetarian/ dietetician are ca sarcină principală pregătirea diverselor preparate din bucătăria națională și internațională, a preparatelor vegetariene și dietetice, decorarea lor pentru a le pune în valoare, garantarea calității produselor preparate. Printre funcțiile sale se mai numără întocmirea necesarului de produse pentru achiziționare, specificând cantitățile și calitatea produselor, controlul produselor achiziționate, supravegherea curățeniei spațiilor și echipamentelor, igiena și siguranța alimentară. Are relații de colaborare cu bucătarul șef, șeful adjunct, bucătarii, ajutorii de bucătar, lucrătorii în bucătărie, ospătarii, șeful de sală, somelierul.

Principalele activități desfășurate sunt:

- Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă;
- Aplicarea normelor HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point (Analiza Riscurilor Punct Critic de Control);
- Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate;
- Gestionarea documentelor specifice;
- Organizarea muncii în partidele din bucătărie;
- Realizarea preparatelor dietetice și vegetariene;
- Realizarea de specialități culinare din bucătăria națională și internațională;
- Prezentarea estetică a preparatelor culinare.

Condiții de acces:

Studii

- învățământ minim obligatoriu și școală profesională/ școală de arte și meserii de 2 ani prin Ministerul Educației, Cercetării și Inovării
- 10 clase și calificare profesională de nivel 2 prin sistemul de formare profesională a adulților/ certificat de evaluare a competențelor profesionale, eliberat de un centru de evaluare a competențelor dobândite pe alte căi decât cele formale.

Experiență practică în domeniu de minimum 2 ani de la absolvirea calificării, înscrisă în carnetul de muncă.

Ruta de progres: Bucătarul specialist/ vegetarian/ dietetician poate deveni Bucătar șef după terminarea liceului și absolvirea unui curs de specializare prin sistemul de formare profesională a adulților

Pe lângă o bună cunoaștere a artei culinare, bucătarul specialist/ vegetarian/ dietetician trebuie să aibă noțiuni de:

- merceologia alimentelor și băuturilor;
- metode și tehnici de aprovizionare cu materii prime și auxiliare;
- metode și tehnici de stocare a alimentelor;
- organizarea muncii în bucătărie;
- tehnologia preparării și combinării alimentelor;
- igienă spațiilor, a echipamentelor;
- siguranța alimentației.

Lista unităților de competență

Titluri și categorii de unități de competență	Nivel de responsabilitate și autonomie
Unități de competență cheie Unitatea 1: Comunicare în limba oficială; Unitatea 2: Comunicare în limbi străine; Unitatea 3: Competențe de bază în matematică, știință și tehnologie; Unitatea 4: Competențe informatice; Unitatea 5: Competența de a învăța; Unitatea 6: Competențe sociale și civice; Unitatea 7: Competențe antreprenoriale; Unitatea 8: Competența de exprimare culturală.	2
Unități de competență generale Unitatea 1: Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și în situații de urgență; Unitatea 2: Aplicarea normelor de siguranță alimentară HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point (Analiza Riscurilor Punct Critic de Control); Unitatea 3: Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate; Unitatea 4: Întocmirea documentelor specifice.	2
Unități de competență specifice Unitatea 1: Organizarea muncii în partidele din bucătărie; Unitatea 2: Realizarea preparatelor dietetice și vegetariene; Unitatea 3: Realizarea specialităților culinare din bucătăria națională și internațională; Unitatea 4: Prezentarea estetică a preparatelor culinare.	2

Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și situații de urgență (unitate generală)		Nivel de responsabilitate și autonomie 2
Elemente de competență	Criterii de realizare asociate rezultatului activității descrise de elementul de competență	Criterii de realizare asociate modului de îndeplinire a activității descrise de elementul de competență
1. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă și situații de urgență.	1.1. Normele de securitate și sănătate în muncă și situații de urgență sunt aplicate, conform prevederilor legale și normelor interne. 1.2. Normele de securitate și sănătate în muncă și situații de urgență sunt aplicate în funcție de specificul activității, utilizând echipamentul de protecție din dotare. 1.3. Normele SSM/SU și procedurile de aplicare sunt însușite prin participarea la instructajul periodic.	Aplicarea normelor se face cu operativitate, corectitudine și responsabilitate.
2. Elimină situațiile critice.	2.1. Situațiilor critice sunt eliminate, conform reglementărilor în vigoare. 2.2. Situațiilor critice sunt eliminate, oprind utilajele defecte și raportând persoanei abilitate deficiențele survenite. 2.3. Situațiilor critice sunt eliminate după o analiză atentă, pentru adoptarea celei mai potrivite soluții și evitarea accidentelor. 2.4. Situațiilor critice sunt eliminate acordând primul ajutor.	Eliminarea situațiilor critice se face cu operativitate și responsabilitate.
3. Raportează situațiile de urgență.	3.1. Situațiile de urgență sunt raportate persoanei responsabile/ organismelor specializate, conform prevederilor legale în vigoare. 3.2. Situațiile de urgență sunt raportate persoanei responsabile/ organismelor specializate, prin procedurile specifice locului de muncă.	Raportarea situațiilor de urgență se face cu discernământ și promptitudine.
Contexte: - spațiile bucătăriei; - spații anexe (spații de prelucrare preliminară, spații de depozitare, spații frigorifice).		
Gama de variabile: - echipament de protecție: halate, mănuși, cizme de cauciuc, șorțuri, mănușă de zale; - echipamente și materiale de stingere a incendiilor: extinctoare cu praf și dioxid de carbon, cu apă, cu pulbere etc.; - tipuri de situații de urgență: incendii electrice/ neelectrice, emisii de gaze, cataclisme naturale. - tipuri de accidente: tăieri cu ustensile/ echipamentele utilizate, loviri, striviri, alunecări, arsuri, intoxicații, electrocutări etc.; - instructaje periodice: la intervale stabilite prin instrucțiuni proprii în funcție de specificul		

condițiilor de lucru;

- deficiențe ale echipamentelor: echipamente neîntreținute corespunzător, echipamente nefuncționale, utilizare necorespunzătoare a echipamentelor etc.;
- situații critice: disfuncționalitatea unei activități sau a unui echipament de muncă sau/și comportamentul neadecvat al lucrătorilor etc.;
- persoane abilitate: superiorul ierarhic, persoane desemnate prin regulamentele/ procedurile interne, cu răspunderi specifice în domeniul SSM/SU din interiorul unității sau din exterior;
- materiale sanitare pentru acordarea primului ajutor: soluții dezinfectante, bandaje și comprese sterile, atele, garouri etc.;
- reglementări specifice în domeniul SSM/SU: legislația în vigoare, norme interne, proceduri, planuri de evacuare etc.;
- servicii de urgență alertate în caz de accident / situații de urgență: salvare, pompieri.

Cunoștințe:

- Legea Securității și Sănătății în Muncă;
- Norme Metodologice de aplicare a Legii Securității și Sănătății în Muncă;
- Legea privind Apărarea împotriva incendiilor;
- Norme Generale de Apărare împotriva incendiilor;
- Regulamentul de organizare și funcționare a organizației.

Aplicarea normelor de siguranță alimentară HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point (unitate generală)		Nivel de responsabilitate și autonomie 2
Elemente de competență	Criterii de realizare asociate rezultatului activității descrise de elementul de competență	Criterii de realizare asociate modului de îndeplinire a activității descrise de elementul de competență
1. Supraveghează recepția și depozitarea materiilor prime.	<p>1.1. Recepția materiilor prime este supravegheată, controlând integritatea ambalajelor și certificatul de calitate al produselor.</p> <p>1.2. Recepția și depozitarea materiilor prime sunt supravegheate, aplicând procedurile de control privind termenul de valabilitate, data expirării și temperatura de păstrare.</p> <p>1.3. Recepția materiilor prime este supravegheată, respingând mărfurile neconforme.</p> <p>1.4. Depozitarea materiilor prime este supravegheată, aplicând rotirea mărfurilor pe principiul „primul intrat, primul ieșit”.</p>	Supravegherea recepției și a depozitării materiilor prime se face cu atenție, operativitate și responsabilitate.
2. Aplică procedurile adecvate de prelucrare, tratare termică și stocare a alimentelor.	<p>2.1. Procedurile adecvate de refrigerare/ congelare/ decongelare sunt aplicate.</p> <p>2.2. Procedurile de pregătire preliminară și preparare la rece a alimentelor sunt aplicate.</p> <p>2.3. Procedurile adecvate de tratare termică sunt aplicate.</p> <p>2.4. Procedurile adecvate de păstrare la cald și stocare la rece sunt aplicate.</p>	Aplicarea procedurilor adecvate de prelucrare, tratare termică și stocare a alimentelor se face cu atenție, operativitate, rigurozitate.
3. Aplică normele igienico-sanitare la locul de muncă.	<p>3.1. Normele igienico-sanitare sunt aplicate, menținând curate spațiile de muncă și depozitare, mobilierul, echipamentele și ustensilele.</p> <p>3.2. Normele igienico-sanitare sunt aplicate, utilizând materialele, instrumentele și echipamentele de întreținere și curățenie.</p> <p>3.3. Normele igienico-sanitare sunt aplicate, respectând limitele de consum ale materialelor de întreținere și curățenie agreate de societate.</p> <p>3.4. Normele igienico-sanitare sunt aplicate, respectând circuitul mărfurilor alimentare și al deșeurilor.</p>	Aplicarea normelor igienico-sanitare se face cu consecvență, operativitate.

Contexte:

- activitatea de recepție a materiilor prime se desfășoară într-un spațiu anex al bucătăriei destinat recepției mărfurilor;
- depozitarea materiilor prime se face în spații speciale de depozitare și în spații frigorifice;
- prelucrarea materiilor prime și tratarea termică se realizează în spații de prelucrare preliminară și în bucătărie, în spațiile de prelucrare preliminară termică;
- refrigerarea, congelarea, stocarea la rece se realizează în spații/echipamente frigorifice;
- curățarea-igienizarea se face în toate spațiile bucătăriei, în spațiile anexe și în spațiile social-sanitare.

Gama de variabile:

- mărfuri neconforme: mărfuri cu ambalaje deteriorate, fără certificat de calitate, cu termenul de valabilitate expirat, care au fost păstrate la temperatură necorespunzătoare;
- materiale igienico-sanitare: săpun, detergenți speciali, substanțe dezinfectante specifice pentru pardoseli, pentru obiecte de inventar;
- instrumente și echipamente igienico-sanitare: aspiratoare performante, perii, găleți și obiecte textile (mop, lavete, bureți), mașini pentru spălat și dezinfectat vesela, tacâmurile, paharele;
- spații curățate: spațiul de producție, spații de depozitare, anexe social-sanitare;
- mobilier curățat: mese de lucru, rafturi, dulapuri;
- normele igienico-sanitare: prevederi legale în vigoare, proceduri, instrucțiuni de lucru, ghid de bune practici igienice, regulament de organizare și funcționare;
- deșeuri: alimentare (organice și vegetale) rezultate din prelucrarea materiilor prime, de natură nealimentară (resturi de hârtie, plastic și diverse ambalaje).

Cunoștințe:

- normele de siguranță alimentară HACCP: recepția, depozitarea, prelucrarea, tratarea termică și stocarea alimentelor în condiții de siguranță alimentară;
- normele igienico-sanitare la locul de muncă;
- circuitul mărfurilor și al deșeurilor în bucătărie.

Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate (unitate generală)		Nivel de responsabilitate și autonomie 2
Elemente de competență	Criterii de realizare asociate rezultatului activității descrise de elementul de competență	Criterii de realizare asociate modului de îndeplinire a activității descrise de elementul de competență
1. Aplică principiile nutriției echilibrate.	1.1. Principiile nutriției echilibrate sunt aplicate, evaluând principalii nutrienți și utilizând sursele alimentare ale acestora. 1.2. Principiile nutriției echilibrate sunt aplicate, asigurând necesarul optim de calorii în funcție tipologia clienților. 1.3. Principiile nutriției echilibrate sunt aplicate prin asocierea alimentelor cu preparatele și cu băuturile în structura meniurilor. 1.4. Principiile nutriției echilibrate sunt aplicate, respectând cerințele privind varietatea, sezonalitatea și puterea de sațietate a meniurilor.	Aplicarea principiilor nutriției echilibrate se face cu rigurozitate, atenție, consecvență.
2. Calculează valoarea nutritivă și calorică a unei porții de preparat culinar.	2.1. Valoarea nutritivă a unei porții este calculată prin metode specifice. 2.2. Valoarea calorică a unei porții este calculată prin metode specifice. 2.3. Valoarea nutritivă și calorică a unei porții de preparat culinar este calculată în funcție de natura materiilor prime aferente.	Calcularea valorii nutritive și calorice a unei porții de preparat culinar se face cu corectitudine.
3. Aplică tehnici specifice de menținere a factorilor nutritivi în alimente și preparate culinare.	3.1. Tehnicile de menținere a factorilor nutritivi sunt aplicate, depozitând materiile prime și preparatele culinare în condiții optime de temperatură și umiditate. 3.2. Tehnicile de menținere a factorilor nutritivi sunt aplicate prin executarea corectă a operațiilor de pregătire preliminară a materiilor prime și prin tratarea termică la parametrii optimi. 3.3. Tehnicile de menținere a factorilor nutritivi sunt aplicate, servind la timp preparatele culinare. 3.4. Tehnicile de menținere a factorilor nutritivi sunt aplicate, depozitând preparatele rămase în condiții optime.	Aplicarea tehnicilor specifice de menținere a factorilor nutritivi în alimente și preparate culinare se face cu corectitudine, consecvență și responsabilitate.
Contexte: - bucătărie; - spații anexe (spații de prelucrare preliminară, spații de tratare termică, spații de depozitare, spații frigorifice).		

Gama de variabile:

- principalele substanțe nutritive (nutrienți): proteine, lipide, carbohidrați, vitamine, minerale;
- sursele alimentare ale principalilor nutrienți: carne, pește, produse lactate, ouă, cereale, paste făinoase, legume, fructe etc.;
- factori care influențează pierderile de nutrienți: depozitare, prelucrare preliminară, tratament termic, servire, nedepozitarea corectă a preparatelor rămase;
- parametrii: timp, temperatură, umiditate relativă;
- metode de calcul a valorii nutritive a unei porții de preparat culinar: calcul matematic pe baza tabelelor de proteine, glucide, lipide pentru fiecare materie primă componentă și pentru întregul preparat culinar;
- metode de calcul a valorii calorice a unei porții de preparat culinar: calcul matematic pe baza tabelelor de calorii, pentru partea comestibilă a fiecărei materii prime componente și pentru întregul preparat culinar;
- recomandările medicului nutriționist în organizarea și controlul alimentației;
- materii prime utilizate: legume, lactate, cereale, paste făinoase, ouă, carne, pește, grăsimi, fructe, legume etc.;
- tipologia clienților: copii, adolescenți, adulți, seniori, femei, bărbați, persoane care prestează munci grele etc.;
- sezonaliitate: meniuri adecvate fiecărui anotimp, utilizând cu preponderență a materiilor prime specifice anotimpului;
- varietate: mare diversitate de materii prime, cu repetitivitate redusă;
- puterea de sațietate: asigurarea necesarului de calorii și nutrienți adecvați tipologiei clienților.

Cunoștințe:

- principiile de bază ale nutriției echilibrate;
- metode de calcul a valorii nutritive și calorice a unei porții de preparat culinar;
- tehnici specifice de menținere a factorilor nutritivi în alimente și preparate culinare;
- documente normative și metodice privind nutriția.

Întocmirea documentelor specifice (unitate generală)		Nivel de responsabilitate și autonomie 2
Elemente de competență	Criterii de realizare asociate rezultatului activității descrise de elementul de competență	Criterii de realizare asociate modului de îndeplinire a activității descrise de elementul de competență
1. Identifică documentele specifice.	1.1. Documentele specifice sunt identificate în funcție de etapa de lucru în care se utilizează. 1.2. Documentele specifice sunt identificate, stabilind etapele de completare a datelor, în raport cu etapele procesului tehnologic.	Identificarea documentelor se face cu atenție, meticulozitate și rigurozitate.
2. Completează documentele specifice.	2.1. Documentele specifice sunt completate în funcție de legislația specifică și de normele interne. 2.2. Documentele specifice sunt completate cu date reale, colectate în etapele procesului tehnologic. 2.3. Documentele specifice sunt completate cu datele obținute, prin procedurile specifice, cu încadrarea în timpul de lucru disponibil acestei activități.	Completarea documentelor se face cu corectitudine, responsabilitate și operativitate.
3. Asigură circulația documentelor specifice.	3.1. Circulația documentelor specifice este asigurată în fiecare etapă de lucru. 3.2. Circulația documentelor specifice este asigurată, respectând destinația indicată de circuitul intern al documentelor. 3.3. Circulația documentelor specifice între diverse departamente este asigurată, folosind modalitatea recomandată de procedurile interne. 3.4. Documentele specifice sunt păstrate corespunzător, respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.	Asigurarea circulației documentelor se face cu atenție, promptitudine, corectitudine și responsabilitate.
Contexte: Activitatea se desfășoară în: - spațiile anexe ale bucătăriei: spații de recepție/ depozitare/ livrare.		

Gama de variabile:

- tipuri de documente: note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție etc.;
- etapele procesului tehnologic: recepția, depozitarea, prelucrarea inițială, prelucrarea finală, ambalarea și pregătirea pentru livrare etc.;
- datele înscrise în documentele specifice: denumiri de materii prime, denumiri de produse finite, cantități, indicatori, parametri etc.;
- destinația documentelor: superiori ierarhici, furnizori, clienți, departamente stabilite prin proceduri interne etc.;
- norme interne: regulament de organizare și funcționare, proceduri interne, ordine de serviciu, decizii etc.;
- modalități de circulație a documentelor: prin e-mail, fax, exemplar hârtie etc.

Cunoștințe:

- documentele specifice etapelor de lucru în bucătărie și rolul lor;
- metode de obținere a datelor și colectarea lor în vederea completării documentelor specifice muncii în bucătărie;
- întocmirea documentelor specifice;
- circulația documentelor în societățile comerciale;
- păstrarea, arhivarea documentelor.

Organizarea muncii în partidele din bucătărie (unitate specifică)		Nivel de responsabilitate și autonomie 2
Elemente de competență	Criterii de realizare asociate rezultatului activității descrise de elementul de competență	Criterii de realizare asociate modului de îndeplinire a activității descrise de elementul de competență
1. Organizează munca în partida Bucătărie rece.	1.1. Munca este organizată, distribuind și planificând sarcinile subordonaților din partida Bucătărie rece. 1.2. Munca este organizată, asigurând aprovizionarea cu materiile prime și auxiliare necesare pentru gustări și antreuri reci. 1.3. Munca este organizată, asigurând pregătirea preliminară a materiilor prime necesare pentru pregătirea gustărilor și a antreurilor reci. 1.4. Munca este organizată, executând gustările și antreurile reci.	Organizarea muncii în partida Bucătărie rece se face cu rigurozitate.
2. Organizează munca în partida Pește.	2.1. Munca este organizată, distribuind și planificând sarcinile subordonaților din partida Pește. 2.2. Munca este organizată, asigurând aprovizionarea cu materiile prime și auxiliare necesare partidei Pește. 2.3. Munca este organizată, asigurând pregătirea preliminară a materiilor prime: eviscerare, curățare de solzi, tăiere, filetare, spălare etc. 2.4. Munca este organizată, realizând preparatele din pește, moluște, crustacee, batracieni.	Organizarea muncii în partida Pește se face cu corectitudine.
3. Organizează munca în partida Fripturi.	3.1. Munca este organizată, distribuind și planificând sarcinile subordonaților din partida Fripturi. 3.2. Munca este organizată, asigurând aprovizionarea cu materiile prime și auxiliare necesare partidei Fripturi. 3.3. Munca este organizată, asigurând pregătirea preliminară a materiilor prime: dezosare, tranșare, fasonare etc. 3.4. Munca este organizată, aplicând tratamentele termice corespunzătoare fiecărui tip de carne și fiecărei rețete.	Organizarea muncii în partida Fripturi se face cu conștiinciozitate.
4. Organizează munca în partida Legume și supe.	4.1. Munca este organizată, distribuind și planificând sarcinile subordonaților din partida Legume și supe. 4.2. Munca este organizată, asigurând aprovizionarea cu materiile prime și auxiliare necesare pentru a pregăti preparatele din legume, supele, cremele, ciorbele, borșurile, consomeurile. 4.3. Munca este organizată, asigurând pregătirea preliminară a materiilor prime: curățarea legumelor, tăiere, poșare etc. 4.4. Munca este organizată, aplicând tratamentele termice corespunzătoare, conform rețetei: fierbere, sotare, coacere la cuptor, gratinare etc.	Organizarea muncii în partida Legume și supe se face cu rigurozitate.

5. Organizează munca în partida Sosuri.	5.1. Munca este organizată, distribuind și planificând sarcinile subordonaților din partida Sosuri. 5.2. Munca este organizată, asigurând aprovizionarea cu materiile prime și auxiliare necesare pentru a pregăti sosurile și preparatele cu sos. 5.3. Munca este organizată, asigurând pregătirea preliminară a materiilor prime: curățare, tăiere, fierbere etc. 5.4. Munca este organizată, realizând sosurile și preparatele cu sos.	Organizarea muncii în partida Sosuri se face cu meticulozitate și conștiinciozitate.
6. Organizează munca în partida Patiserie.	6.1. Munca este organizată, distribuind și planificând sarcinile subordonaților din partida Patiserie. 6.2. Munca este organizată, asigurând aprovizionarea cu materiile prime și auxiliare necesare și prelucrarea preliminară a acestora: frământarea aluaturilor, baterea albușurilor, spălarea, curățarea, tăierea fructelor, măcinarea nucilor etc. 6.3. Munca este organizată, realizând semi-preparatele de patiserie: aluaturi dulci și sărate, umpluturi, creme etc. 6.4. Munca este organizată, confecționând dulciurile de bucătărie și patiserie.	Organizarea muncii în partida Patiserie se face cu minuțiozitate.
Contexte: - spațiile bucătăriei; - în spațiile anexe (depozit, camera de legume, camera de pește, bucătăria rece etc.); - laboratorul de patiserie.		
Gama de variabile: - sarcini distribuite subordonaților din partidă: aprovizionarea cu materii prime și auxiliare, prelucrarea preliminară a materiilor prime, tratarea termică, finisarea preparatelor și decorarea; - materii prime și auxiliare: legume, carne, pește, ouă, produse lactate, grăsimi, făină, zahăr, condimente iuți, condimente aromate etc.; - pregătire/ prelucrare preliminară a materiilor prime: dezosare, tranșare, fasonare, filetare, curățare, tăiere în fâșii, lamele, cuburi, tocare, amestecare, baterea ouălor, eviscerare, curățare de solzi, tăiere, filetare, spălare, măcinarea nucilor, frământarea aluaturilor etc.; - semi-preparatele de patiserie: aluaturi dulci și sărate, umpluturi, creme etc.; - tratamente termice: fierbere, coacere, sotare, înăbușire, frigere, prăjire, poșare, gratinare etc.; - rețete: gustări, antreuri, preparate din pește, moluște, crustacee, batracieni, preparate din carne, sosuri, mâncăruri cu sos, supe, garnituri, salate, dulciuri etc.		
Cunoștințe: - tehnologia preparatelor de bucătărie rece; - tehnologia preparatelor din pește, moluște, crustacee, batracieni; - tehnologia preparatelor din legume; - tehnologia preparării supelor, cremelor, ciorbelor, borșurilor, consomeurilor; - tehnologia preparării fripturilor la cuptor, la grătar, la frigare; - tehnologia preparării sosurilor și a mâncărurilor cu sos; - tehnologia preparării dulciurilor de bucătărie și patiserie.		

Realizarea preparatelor dietetice și vegetariene (unitate specifică)		Nivel de responsabilitate și autonomie 2
Elemente de competență	Criterii de realizare asociate rezultatului activității descrise de elementul de competență	Criterii de realizare asociate modului de îndeplinire a activității descrise de elementul de competență
1. Aplică principiile fundamentale ale alimentației dietetice.	1.1. Principiile fundamentale ale alimentației dietetice sunt aplicate identificând materiile prime necesare și realizând rețetele adecvate. 1.2. Principiile fundamentale ale alimentației dietetice sunt aplicate, limitând adaosurile gustative și reducând aportul caloric. 1.3. Principiile fundamentale ale alimentației dietetice sunt aplicate, evitând grăsimile animale și ponderând consumul de sare și glucide. 1.4. Principiile fundamentale ale alimentației dietetice sunt aplicate, utilizând cu prioritate vegetale crude/ tratate termic și lactate degresate.	Aplicarea principiilor fundamentale ale alimentației dietetice se face cu corectitudine și responsabilitate.
2. Aplică principiile fundamentale ale alimentației vegetariene.	2.1. Principiile fundamentale ale bucătăriei vegetariene sunt aplicate, identificând materiile prime optime: cereale integrale, fructe și legume proaspete, adaosurile gustative adecvate. 2.2. Principiile fundamentale ale bucătăriei vegetariene sunt aplicate, utilizând cu moderație leguminoasele, fructele oleaginoase, produsele lactate degresate. 2.3. Principiile fundamentale ale bucătăriei vegetariene sunt aplicate, evitând utilizarea cărnii. 2.4. Principiile fundamentale ale bucătăriei vegetariene sunt aplicate, respectând rețetele de preparare specifice.	Aplicarea principiilor fundamentale ale alimentației vegetariene se face cu corectitudine și consecvență.
3. Realizează preparate dietetice.	3.1. Preparatele dietetice sunt realizate, selectând materiile prime adecvate, de origine vegetală și animală. 3.2. Preparatele dietetice sunt realizate, aplicând tratamentele termice corespunzătoare. 3.3. Preparatele dietetice sunt realizate, prezentându-le estetic și apetisant.	Realizarea preparatelor dietetice se face cu atenție și corectitudine.
4. Realizează preparate vegetariene.	4.1. Preparatele vegetariene sunt realizate, selectând materiile prime de origine vegetală. 4.2. Preparatele vegetariene sunt realizate aplicând tratamentele termice adecvate. 4.3. Preparatele vegetariene sunt finisate, prezentându-le estetic și apetisant.	Realizarea preparatelor vegetariene se face cu rigurozitate.

<p>5. Alcătuieste meniuri dietetice și vegetariene echilibrate.</p>	<p>5.1. Meniurile dietetice și vegetariene sunt alcătuite prin asocierea optimă a alimentelor cu preparatele și cu băuturile. 5.2. Meniurile dietetice și vegetariene sunt alcătuite, asigurând necesarul de calorii. 5.3. Meniurile vegetariene sunt alcătuite respectând cerințele privind varietatea, sezonalitatea și puterea de sațietate a meniurilor.</p>	<p>Alcătuirea meniurilor vegetariene echilibrate se face corectitudine și responsabilitate.</p>
<p>Contexte: - bucătărie; - spațiile anexe (spații de prelucrare preliminară, spații de depozitare, spații frigorifice).</p>		
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> - principiile alimentației dietetice, profilactice și curative: o alimentație cu aport caloric scăzut, evitarea grăsimilor animale (care conțin acizi grași saturați), consum de sare și glucide ponderat, consum crescut de vegetale crude și lactate degresate, evitarea substanțelor toxice; - principiile alimentației vegetariene: dieta lacto-ovo-vegetariană, folosirea cerealelor integrale, a pâinii negre, a fructelor și a legumelor proaspete, folosirea moderată a leguminoaselor, a fructelor oleaginoase, a produselor lactate degresate (lapte degresat, iaurt, brânză de vaci, mozzarella), evitarea oricărui tip de carne și a fructelor de mare, evitarea consumului de cafea, ceai, alcool; - materiile prime pentru preparate dietetice: carne albă, pește alb, lactate degresate, legume și fructe proaspete; - materiile prime pentru preparate vegetariene: legume și fructe proaspete sau uscate, cereale, grăsimi vegetale, lactate degresate; - adaosuri gustative: condimente acide/ picante/ aromate/ saline, esențe etc; - tratamentele termice adecvate pregătirii preparatelor dietetice și vegetariene: fierbere în aburi, înăbușire, sotare, frigere la grătar, la cuptor; - prezentare estetică și apetisantă a preparatelor dietetice și vegetariene: decoruri din fructe și legume, fără aditivi și coloranți alimentari; - cerințe de varietate a meniurilor: meniuri cuprinzând o mare diversitate de materii prime, cu repetitivitate redusă; - cerințe de sezonalitate: meniuri adecvate fiecărui anotimp, care utilizează materiile prime specifice anotimpului; - cerințe privind puterea de sațietate a meniurilor: cu calcularea kaloriilor și a nutrienților adecvați tipologiei clienților. 		
<p>Cunoștințe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alimentele și sănătatea; - bazele practicii alimentației dietetice profilactice și curative; - valoarea nutritivă a produselor agroalimentare; - organizarea alimentației dietetice și vegetariene în instituțiile medicale și sanatoriale; - bucătăria dietetică; - bucătăria vegetariană; - tehnica de alcătuire a meniurilor dietetice; - tehnica de alcătuire a meniurilor vegetariene. 		

Realizarea de specialități culinare din bucătăria națională și internațională (unitate specifică)		Nivel de responsabilitate și autonomie 2
Elemente de competență	Criterii de realizare asociate rezultatului activității descrise de elementul de competență	Criterii de realizare asociate modului de îndeplinire a activității descrise de elementul de competență
1. Aplică tehnicile moderne de preparare culinară.	1.1. Tehnica de fierbere în aburi și de gătit sub vid sunt aplicate. 1.2. Tehnica de gătit și refrigerat/ gătit și congelat este aplicată. 1.3. Tehnica de utilizare a cuptorului cu convecție și a cuptorului combi steamer este aplicată. 1.4. Tehnica de gătit pe plite cu inducție este aplicată.	Aplicarea tehnicilor moderne de preparare se face cu atenție și corectitudine.
2. Asamblează semipreparatele și componentele culinare pentru realizarea specialităților culinare.	2.1. Semipreparatele și componentele sunt asamblate, utilizând ustensilele și echipamentele de lucru adecvate. 2.2. Semipreparatele și componentele sunt asamblate, conform rețetei. 2.3. Semipreparatele și componentele sunt asamblate, în funcție de sortiment.	Asamblarea semipreparatelor și a componentelor culinare se face cu rigurozitate și meticulozitate.
3. Efectuează tratamentele termice pentru realizarea specialităților culinare.	3.1. Tratamentele termice sunt efectuate în funcție de tipul de preparat. 3.2. Tratamentele termice sunt efectuate prin selectarea parametrilor tehnologici, în conformitate cu specificațiile din rețetă și monitorizarea lor pe tot parcursul derulării procesului tehnologic. 3.3. Tratamentele termice sunt efectuate, astfel încât să se obțină produse finite de calitate, conform standardelor.	Efectuarea tratamentelor termice se face cu corectitudine și operativitate.
4. Prepară specialități gastronomice naționale și internaționale.	4.1. Specialitățile gastronomice naționale și internaționale sunt preparate identificând materiile prime și auxiliare necesare. 4.2. Specialitățile gastronomice naționale și internaționale sunt preparate, prelucrând materiile prime și auxiliare. 4.3. Rețetele de preparare a specialităților gastronomice naționale și internaționale sunt aplicate. 4.4. Specialitățile gastronomice naționale și internaționale preparate sunt prezentate estetic și apetisant.	Prepararea specialităților gastronomice naționale și internaționale se face cu minuțiozitate.

5. Alcătuieste meniuri.	5.1. Meniurile sunt alcătuite, conform metodologiei specifice, ținând cont de tipologie. 5.2. Meniurile sunt alcătuite, asigurând asocierea optimă a alimentelor, preparatelor. 5.3. Meniurile sunt alcătuite, asigurând asocierea preparatelor cu băuturile.	Alcătuirea meniurilor se face cu atenție, corectitudine, responsabilitate.
Contexte: - bucătărie; - spațiile anexe (spații de prelucrare preliminară, spații de depozitare, spații frigorifice).		
Gama de variabile: - tehnici moderne de preparare: fierberea în aburi, gătirea sub vid, gătirea și refrigerarea, gătirea și congelarea, gătirea la cuptor cu convecție, gătirea la combi steamer, gătirea pe plită cu inducție. ustensilele și echipamentele de lucru: tel, spatulă, vase de bucătărie, mixer, robot de bucătărie, etc.; - parametrii: timpi de lucru, temperatură, grad de prelucrare termică, consistență, uniformitate; - tratamente termice: frigere la cuptor, la grătar, fierbere în lichid/aburi, coacere, sotare, prăjire, înăbușire, gratinare etc.; - semipreparate culinare: aluaturi, umpluturi diverse, fonduri, bulion de carne, esență de pește etc. componente culinare: materii prime, materii auxiliare; - materii prime: carne, pește, moluște, crustacee, batracieni, legume, paste făinoase, ouă, cereale, fructe etc.; - materii auxiliare: condimente acide, iuți, arome, saline, esențe, afânători, îngroșători; - rețete din bucătăria națională și din bucătăria internațională: rețete din bucătăria românească, franceză, italiană, vieneză, grecească, spaniolă, turcească, asiatică etc.; - tipuri de meniuri: meniu de dejun, cină, tematic, eveniment etc.		
Cunoștințe: - tehnologia preparatelor din bucătăria românească; - tehnologia preparatelor din bucătăria internațională; - tehnici moderne de preparare culinară; - documentele normative și metodice privind tehnologia preparatelor culinare; - documente normative privind activitatea în spațiile de producție culinară: proceduri de lucru, ghid de bune practici igienice, ghid de bune practici de producție, regulament de organizare și funcționare; - tehnica alcătuirii meniurilor; - tipuri de meniuri.		

Prezentarea estetică a preparatelor culinare (unitate specifică)		Nivel de responsabilitate și autonomie 2
Elemente de competență	Criterii de realizare asociate rezultatului activității descrise de elementul de competență	Criterii de realizare asociate modului de îndeplinire a activității descrise de elementul de competență
1. Selectează tipul de decor adecvat preparatului culinar.	1.1. Tipul de decor este selectat în funcție de preparat. 1.2. Materiile prime proaspete/ conservate pentru decor sunt selectate în vederea confecționării tipului de decor stabilit. 1.3. Tipul de decor este selectat, armonizând formele, culorile și dimensiunile.	Selectarea tipului de decor adecvat se face cu atenție.
2. Realizează elementele de decor pentru preparatele culinare.	2.1. Elementele de decor sunt realizate, conform condițiilor de calitate impuse de standard și de comenzile speciale. 2.2. Elementele de decor sunt realizate, folosind echipamente și ustensile specifice fiecărui tip de decor. 2.3. Elementele de decor sunt realizate conform rețetei, respectând normele igienico-sanitare specifice activității. 2.4. Elementele de decor realizate sunt păstrate în condiții specifice fiecărui tip de decor.	Realizarea elementelor de decor se face cu simț estetic și inventivitate.
3. Finisează preparatele culinare.	3.1. Preparatele culinare sunt finisate, porționându-le după formă, mărime, greutate și destinație. 3.2. Preparatele culinare sunt finisate, aplicând operații specifice, privind aspectul, culoarea, gustul, aroma, volumul, gramajul. 3.3. Preparatele culinare sunt finisate în funcție de sortiment și comandă.	Finisarea produselor se face cu meticulozitate.
4. Decorează preparatele culinare.	4.1. Preparatele culinare sunt decorate folosind ustensilele și dispozitivele specifice fiecărei operații. 4.2. Preparatele culinare sunt decorate utilizând elemente de decor în funcție de dimensiunile produsului. 4.3. Preparatele culinare sunt decorate, respectând criteriile estetice de decorare a produselor culinare.	Decorarea produselor se face cu simț estetic, minuțiozitate, rigurozitate.

<p>5. Aranjează diverse tipuri de bufet.</p>	<p>5.1. Diversele tipuri de bufet sunt aranjate în funcție de specific. 5.2. Diversele tipuri de bufet sunt aranjate, combinând culorile naturale ale alimentelor. 5.3. Diversele tipuri de bufet sunt aranjate, etalând preparatele în ordinea în care se vor consuma. 5.4. Bufetul este aranjat, decorându-l cu elemente de decor adecvate tipului de bufet.</p>	<p>Aranjarea diverselor tipuri de bufet se face cu meticulozitate, operativitate.</p>
<p>Contexte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bucătărie; - laboratorul de patiserie; - saloanele restaurantului. 		
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> - principiile generale ale esteticii preparatelor: armonizarea culorilor, a formelor și a dimensiunilor; - tehnici de decorare a diverselor alimente și preparate: tăiere, decupare, asamblare, turnare, montare; - parametri: timp de lucru, temperatură, grad de prelucrare termică, consistență, uniformitate; - elemente de decor: din legume, din fructe, din ciuperci, din aluat etc.; - ustensile folosite la finisare: cuțite, forme, poș, dui, șpritz etc.; - ustensile folosite la realizarea elementelor de decor: planșetă, forme de decupat, forme pentru decor, vase, cuțite; - dispozitive: dispozitive tăietoare, stative etc.; - tipuri de bufet: bufet de mic dejun, bufet de dejun/cină, bufet de salate, bufet de gustări, bufet de deserturi; - tipuri de bufet: tematic, exotic, regional, sezonier, eveniment. 		
<p>Cunoștințe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - principiile generale ale esteticii preparatelor: armonizarea culorilor, a formelor și a dimensiunilor; - tehnici de confecționare a elementelor de decor pentru preparatele culinare; - tehnici de decorare a preparatelor culinare; - tehnici de aranjare a unui bufet. 		

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU CALIFICĂRI
CALIFICAREA PROFESIONALĂ
BUCĂȚAR SPECIALIST/ VEGETARIAN/ DIETETICIAN

Cod RNC:

Nivel: 2

Sector: Turism, hoteluri, restaurante

Versiunea: 00

Data aprobării: 08/03/2010

Data propusă pentru revizuire: 30/11/2014

Echipa de redactare:

Gabriela Berechet, doctor inginer tehnologie alimentară, director general al Centrului de Învățământ Turistic, București

Felicia Teodorescu, expert consultant la Tourism, Hotel and Restaurant Consulting Group, București

Alexandrina Bari, inginer tehnologie alimentară, expert consultant la THR CG, Constanța

Maria Ginghină, maestru în arta culinară, instructor Gastrotehnică la THR CG, București

Verificator sectorial:

Daniel Stoenescu, bucătar șef la Miko Palace, București, secretar ASPROGAST

Claudiu Prepeliță, bucătar șef la Hard Rock Café, București

Comisia de validare:

Dragoș Răducan, expert, Președintele Comitetului sectorial Turism, hoteluri, restaurante

Constantin I. Luca, expert al Comitetului sectorial Turism, hoteluri, restaurante

Aurora Belous, inginer tehnologie alimentară, expert al Comitetului sectorial Turism, hoteluri, restaurante

Denumirea documentului electronic: Q_Bucătar specialist/vegetarian/dietetician_00

Responsabilitatea pentru conținutul acestei calificării profesionale revine Comitetului Sectorial Turism, hoteluri, restaurante

Titlul calificării profesionale

Bucătar specialist/ vegetarian/ dietetician

Descriere

Bucătarul specialist/ vegetarian/ dietetician are ca sarcină principală pregătirea diverselor preparate din bucătăria națională și internațională, a preparatelor vegetariene și dietetice, decorarea lor pentru a le pune în valoare, garantarea calității produselor preparate. Printre funcțiile sale se mai numără întocmirea necesarului de produse pentru achiziționare, specificând cantitățile și calitatea produselor, controlul produselor achiziționate, supravegherea curățeniei spațiilor și echipamentelor, igiena și siguranța alimentară. Are relații de colaborare cu bucatarul șef, șeful adjunct, bucătarii, ajutorii de bucatar, lucrătorii în bucătărie, ospătarii, șeful de sală, somelierul.

Motivație

Calificarea de Bucătar specialist/ vegetarian/ dietetician are o deosebită importanță în brigada oricărui restaurant. Este calificarea cea mai complexă din bucătăria unităților de alimentație publică, oferind competențe precum igiena și siguranță alimentară, pregătirea preparatelor din bucătăria națională și internațională, a preparatelor vegetariene și dietetice, prezentarea estetică a preparatelor, garantarea calității produselor preparate. Calificarea de Bucătar specialist/ vegetarian/ oferă și competența de organizarea muncii în partidele din bucătărie.

Condiții de acces

Experiență practică în domeniu, de minimum 2 ani de la absolvirea calificării, înscrisă în carnetul de muncă.

Nivelul de studii minim necesar

- învățământ minim obligatoriu și școală profesională/ școală de arte și meserii de 2 ani prin Ministerul Educației, Cercetării și Inovării
- sau
- 10 clase și calificare profesională de nivel 2 prin sistemul de formare profesională a adulților/ certificat de evaluare a competențelor profesionale, eliberat de un centru de evaluare a competențelor dobândite pe alte căi decât cele formale.

Rute de progres

Bucătarul specialist/ vegetarian/ dietetician poate deveni Bucătar-șef după terminarea liceului și absolvirea unui curs de specializare, prin sistemul de formare profesională a adulților.

Cerințe legislative specifice

Nu sunt.

Titlul calificării profesionale: Bucătar specialist/ vegetarian/ dietetician

Cod RNC:

Nivel: 2

Lista competențelor profesionale

Cod	Denumirea competenței profesionale	Nivel	Credite
	C1. Comunicare în limba oficială;	2	
	C2. Comunicare în limbi străine;	2	
	C3. Competențe de bază în matematică, știință și tehnologie;	2	
	C4. Competențe informatice;	2	
	C5. Competența de a învăța;	2	
	C6. Competențe sociale și civice;	2	
	C7. Competențe antreprenoriale;	2	
	C8. Competența de exprimare culturală.	2	
	G1. Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și în situații de urgență;	2	
	G2. Aplicarea normelor de siguranță alimentară HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point (Analiza Riscurilor Punct Critic de Control);	2	
	G3. Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate;	2	
	G4. Întocmirea documentelor specifice.	2	
	S1. Organizarea muncii în partidele din bucătărie;	2	
	S2. Realizarea preparatelor dietetice și vegetariene;	2	
	S3. Realizarea specialităților culinare din bucătăria națională și internațională;	2	
	S4. Prezentarea estetică a preparatelor culinare.	2	

Competența profesională: Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și în situații de urgență

Cod:

Nivel: 2

Credite:

Deprinderi	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă și situații de urgență cu corectitudine și responsabilitate, în conformitate cu prevederile legale și normele interne. 2. Elimină situațiile critice cu operativitate și responsabilitate, în conformitate cu legislația specifică, oprind utilajele defecte și acordând primul ajutor. 3. Raportează situațiile de urgență persoanelor responsabile, cu discernământ și promptitudine, în conformitate cu legislația specifică, prin procedurile specifice locului de muncă. 	<ul style="list-style-type: none"> - Legea Securității și Sănătății în Muncă; - Norme Metodologice de aplicare a Legii; - Legea privind Apărarea împotriva incendiilor; - Norme Generale de Apărare împotriva incendiilor; - regulament de organizare și funcționare a organizației.
<p>Metode de evaluare Metodele de evaluare considerate adecvate pentru această competență sunt:</p>	
Deprinderi	Cunoștințe
<ul style="list-style-type: none"> • observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de muncă; • simulare;; • rapoarte de calitate asupra procesului realizat de către candidați, din partea colaboratorilor/ superiori ierarhici/ forul tutelar. 	<ul style="list-style-type: none"> • test scris; • întrebări orale.
<ul style="list-style-type: none"> • portofoliu; • proiect. 	

Competența profesională: Aplicarea normelor de siguranță alimentară HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point (Analiza Riscurilor Punct Critic de Control)

Cod:

Nivel: 2

Credite:

Deprinderi	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none"> 1. Supraveghează recepția și depozitarea materiilor prime cu atenție, operativitate și responsabilitate, controlând integritatea ambalajelor, data expirării, certificatul de calitate și respingând mărfurile neconforme. 2. Aplică procedurile adecvate de prelucrare, tratare termică, păstrare la cald și stocare la rece a alimentelor cu atenție, operativitate și rigurozitate, respectând instrucțiunile de lucru și normele igienico-sanitare. 3. Aplică normele igienico-sanitare la locul de muncă, cu corectitudine, consecvență și operativitate, menținând curate spațiile de muncă, depozitare, mobilierul, echipamentele și ustensilele, utilizând materialele, instrumentele și echipamentele de întreținere și respectând circuitul mărfurilor alimentare și al deșeurilor. 	<ul style="list-style-type: none"> - prevederile legale în vigoare; - proceduri; - instrucțiuni de lucru; - ghid de bune practici igienice, practici de recepție și depozitare; - regulamentul de organizare și funcționare a organizației; - normele igienico-sanitare ale locului de muncă; - circuitul mărfurilor și al deșeurilor în bucătărie.
<p>Metode de evaluare Metodele de evaluare considerate adecvate pentru această competență sunt:</p>	
Deprinderi	Cunoștințe
<ul style="list-style-type: none"> • observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de muncă; • simulare; • rapoarte de calitate asupra procesului realizat de către candidați, din partea colaboratorilor/ superiori ierarhici/ forul tutelar. 	<ul style="list-style-type: none"> • test scris; • întrebări orale.
<ul style="list-style-type: none"> • portofoliu; • proiect. 	

Competența profesională: Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate

Cod:

Nivel: 2

Credite:

Deprinderi	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none">1. Aplică principiile nutriției echilibrate cu rigurozitate, atenție și consecvență, utilizând cu prioritate vegetale crude/ tratate termic și lactate degresate2. Calculează cu corectitudine valoarea nutritivă și calorică a unei porții de preparat culinar, respectând metodologia specifică.3. Aplică tehnici specifice de menținere a factorilor nutritivi în alimente și preparate culinare, cu corectitudine, consecvență și responsabilitate, depozitându-le în condiții corespunzătoare, executând pregătirea preliminară și tratamentul termic la parametri optimi.	<ul style="list-style-type: none">- principiile de bază ale nutriției;- principiile de bază ale nutriției echilibrate;- metode de calcul a valorii nutritive și calorice a unei porții de preparat culinar;- tehnici specifice de menținere a factorilor nutritivi în alimente și preparate culinare.
Metode de evaluare	
Metodele de evaluare considerate adecvate pentru această competență sunt:	
Deprinderi	Cunoștințe
<ul style="list-style-type: none">• observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de muncă;• simulare;• rapoarte de calitate asupra procesului realizat de către candidați, din partea colaboratorilor/ superiori ierarhici/ forul tutelar.	<ul style="list-style-type: none">• test scris;• întrebări orale.
<ul style="list-style-type: none">• portofoliu;• proiect.	

Competența profesională: Întocmirea documentelor specifice**Cod:****Nivel: 2****Credite:**

Deprinderi	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none">1. Identifică documentele specifice cu atenție, meticulozitate, rigurozitate, stabilind etapele de completare în raport cu etapele procesului tehnologic2. Completează documentele specifice cu corectitudine, responsabilitate și operativitate, cu date reale, colectate în etapele procesului tehnologic, respectând legislația specifică și normele interne3. Asigură circulația documentelor specifice cu promptitudine, corectitudine și responsabilitate în fiecare etapă de lucru, respectând destinația și modalitatea indicată de procedurile interne.	<ul style="list-style-type: none">- documentele specifice etapelor tehnologice în bucătărie și rolul lor;- metode de obținere a datelor și colectarea lor în vederea completării documentelor;- întocmirea documentelor specifice;- circulația documentelor în întreprindere;- păstrarea și arhivarea documentelor.
Metode de evaluare Metodele de evaluare considerate adecvate pentru această competență sunt:	
Deprinderi <ul style="list-style-type: none">• observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de muncă;• simulare;• rapoarte de calitate asupra procesului realizat de către candidați, din partea colaboratorilor/ superiori ierarhici/ forul tutelar.	Cunoștințe <ul style="list-style-type: none">• test scris;• întrebări orale.
<ul style="list-style-type: none">• portofoliu;• proiect.	

Competența: Organizarea muncii în partidele de bucătărie

Cod:

Nivel: 2

Credite:

Deprinderi	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none">1. Organizează cu rigurozitate munca în partida Bucătărie rece, asigurând aprovizionarea, pregătirea preliminară a materiilor prime și executând gustările și antreurile reci.2. Organizează munca în partida Pește cu corectitudine, asigurând aprovizionarea, pregătirea preliminară a materiilor prime și realizând preparatele din pește, moluște, crustacee, batracieni.3. Organizează cu conștiinciozitate munca în partida Fripturi, asigurând aprovizionarea, pregătirea preliminară a materiilor prime și aplicând tratamentele termice corespunzătoare fiecărui tip de carne și fiecărei rețete.4. Organizează cu rigurozitate munca în partida Legume și supe, asigurând aprovizionarea, pregătirea preliminară a materiilor prime și aplicând tratamentele termice corespunzătoare rețetei.5. Organizează munca în partida Sosuri, cu meticulozitate și conștiinciozitate, asigurând aprovizionarea, pregătirea preliminară a materiilor prime și realizând sosurile și preparatele cu sos.6. Organizează cu minuțiozitate munca în partida Patiserie, asigurând aprovizionarea, pregătirea preliminară a materiilor prime, realizând semipreparatele și confecționând dulciurile de bucătărie și patiserie.	<ul style="list-style-type: none">- tehnologia preparatelor de bucătărie rece;- tehnologia preparatelor din pește, moluște, crustacee, batracieni;- tehnologia preparatelor din legume;- tehnologia preparării supelor, cremelor, ciorbelor, borșurilor, consomeurilor;- tehnologia preparării fripturilor la cuptor, la grătar, la frigare;- tehnologia preparării sosurilor și a mâncărilor cu sos;- tehnologia preparării dulciurilor de bucătărie și patiserie.
Metode de evaluare Metodele de evaluare considerate adecvate pentru această competență sunt:	
Deprinderi <ul style="list-style-type: none">• observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de muncă;• simulare;• rapoarte de calitate asupra procesului realizat de către candidați, din partea colaboratorilor/ superiori ierarhici/ forul tutelar.	Cunoștințe <ul style="list-style-type: none">• test scris;• întrebări orale.
<ul style="list-style-type: none">• portofoliu;• proiect.	

Competența: Realizarea preparatelor dietetice și vegetariene

Cod:

Nivel: 2

Credite:

Deprinderi	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none">1. Aplică principiile fundamentale ale alimentației dietetice, cu corectitudine și responsabilitate, limitând aportul caloric, adaosurile gustative, consumul de sare și de glucide și evitând grăsimile animale.2. Aplică principiile fundamentale ale alimentației vegetariene, cu corectitudine și consecvență, evitând carnea și utilizând cu preponderență cerealele integrale, fructele și legumele proaspete.3. Realizează preparatele dietetice cu atenție și corectitudine, selectând materiile prime adecvate și aplicând tratamentele termice corespunzătoare.4. Realizează preparatele vegetariene cu rigurozitate, selectând materiile prime de origine vegetală și aplicând tratamentele termice corespunzătoare.5. Alcătuiește cu corectitudine și responsabilitate meniurile dietetice și vegetariene echilibrate, prin asocierea optimă a alimentelor cu preparatele și băuturile, respectând cerințele privind varietatea, sezonalitatea și puterea de sațietate.	<ul style="list-style-type: none">- alimentele și sănătatea;- bazele practicii alimentației dietetice profilactice și curative;- valoarea nutritivă a produselor agroalimentare;- organizarea alimentației dietetice și vegetariene în instituțiile medicale și sanatoriale;- bucătăria dietetică;- bucătăria vegetariană;- tehnica de alcătuire a meniurilor dietetice;- tehnica de alcătuire a meniurilor vegetariene.
Metode de evaluare Metodele de evaluare considerate adecvate pentru această competență sunt:	
Deprinderi <ul style="list-style-type: none">• observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de muncă;• simulare;• rapoarte de calitate asupra procesului realizat de către candidați, din partea colaboratorilor/ superiori ierarhici/ forul tutelar.	Cunoștințe <ul style="list-style-type: none">• test scris;• întrebări orale.
<ul style="list-style-type: none">• portofoliu;• proiect.	

Competența: Realizarea de specialități culinare din bucătăria națională și internațională

Cod:

Nivel: 2

Credite:

Deprinderi	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none">1. Aplică tehnicile moderne de preparare culinară, cu atenție și corectitudine, utilizând cuptorul cu convecție, plita cu inducție, combi steamerul.2. Asamblează cu rigurozitate și meticulozitate semipreparatele și componentele culinare pentru realizarea specialităților culinare, utilizând ustensilele și echipamentele de lucru adecvate, în funcție de rețetă și de sortiment.3. Efectuează cu corectitudine și operativitate tratamentele termice pentru realizarea specialităților culinare, selectând parametri tehnologici în conformitate cu rețeta și monitorizându-le pe tot parcursul procesului tehnologic.4. Prepară cu minuțiozitate specialități gastronomice naționale și internaționale, identificând materiile prime și auxiliare și prelucrându-le conform rețetei.5. Alcătuieste meniuri cu corectitudine și responsabilitate, conform metodologiei specifice, asigurând asocierea optimă a alimentelor cu preparatelor și băuturile.	<ul style="list-style-type: none">- tehnologia preparatelor din bucătăria românească;- tehnologia preparatelor din bucătăria internațională;- tehnici moderne de preparare culinară;- documentele normative și metodice privind tehnologia preparatelor culinare;- documente normative privind activitatea în spațiile de producție culinară: proceduri de lucru, ghid de bune practici igienice și ghid de bune practici de producție, regulament de organizare și funcționare a organizației;- tehnica alcătuirii meniurilor.
Metode de evaluare	
Metodele de evaluare considerate adecvate pentru această competență sunt:	
Deprinderi	Cunoștințe
<ul style="list-style-type: none">• observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de muncă;• simulare;• rapoarte de calitate asupra procesului realizat de către candidați, din partea colaboratorilor/ superiori ierarhici/ forul tutelar.	<ul style="list-style-type: none">• test scris;• întrebări orale.
<ul style="list-style-type: none">• portofoliu;• proiect.	

Competența: Prezentarea estetică a preparatelor culinare

Cod:

Nivel: 2

Credite:

Deprinderi	Cunoștințe
<ol style="list-style-type: none">1. Selectează cu atenție tipul de decor adecvat și materiile prime necesare, armonizând formele, culorile și dimensiunile.2. Realizează elementele de decor cu simț estetic și inventivitate, folosind echipamentele și ustensilele adecvate și respectând normele igienico-sanitare specifice.3. Finisează produsele cu meticulozitate, porționându-le după formă, mărime, greutate, destinație, sortiment și aplicând operații specifice privind aspectul, culoarea, gustul, aroma, volumul, gramajul.4. Decorează preparatele culinare cu simț estetic, minuțiozitate și rigurozitate, folosind ustensilele și dispozitivele specifice fiecărei operații și respectând criteriile estetice de decorare.5. Aranjează diverse tipuri de bufet cu meticulozitate și operativitate, combinând culorile naturale ale alimentelor și decorându-le în funcție de specific.	<p>- principiile generale ale esteticii preparatelor: armonizarea culorilor, a formelor și a dimensiunilor;</p> <p>- tehnici de confecționare a elementelor de decor pentru preparatele culinare;</p> <p>- tehnici de decorare a preparatelor culinare. tehnici de aranjare a unui bufet.</p>
Metode de evaluare Metodele de evaluare considerate adecvate pentru această competență sunt:	
Deprinderi	Cunoștințe
<ul style="list-style-type: none">• observarea candidaților îndeplinind cerințele de la locul de muncă;• simulare;• rapoarte de calitate asupra procesului realizat de către candidați, din partea colaboratorilor/ superiori ierarhici/ forul tutelar.	<ul style="list-style-type: none">• test scris;• întrebări orale.
<ul style="list-style-type: none">• portofoliu;• proiect.	