

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

**STANDARD OCUPATIONAL**

**Ocupația: Cofetar - patiser**

**Domeniul: Turism și alimentație publică**

**București 1997**

Unitatea pilot:

INFMT, București

Coordonator proiect standard ocupațional:

Unitatea de Cercetare și Servicii Tehnice

Standard aprobat COSA la data de 26-06-1997

Cod COSA: S - 222

© copyright 1997 , COSA - U.C.S.T.

Toate drepturile asupra acestui document sunt rezervate.

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

## *Cofetar - patiser*

### **Descrierea ocupației**

Patiserul prepară în laborator sau în unitățile industrializate, produsele de patiserie în vederea comercializării. După ce receptionează (cantitativ și calitativ) materiile prime și auxiliare, le depozitează și le conservă până la introducerea în fabricație. Apoi sortează, curăță, cerne și dozează materiile prime, după care urmează prepararea aluaturilor, cremelor și compozițiilor; după această etapă, se trece la modelarea și coacerea preparatelor (foetaje), umplerea și asamblarea produselor de patiserie. Ultima parte a muncii patiserului constă în finisarea produselor, glasarea și decorarea lor.

Utilizează dispozitive de încălzire și coacere (cuptoare, etuve, boilere) mașini de preparat și fabricat (malaxoare, laminor, dozatoare automate), echipamente frigorifice (frigidere, vitrine frigorifice, dulapuri și camere frigorifice) și alte ustensile cum ar fi: forme pentru decor, trusă de sprituit, diverse vase, site, unelte, dulapuri, cântare, cazane, tăvi etc.

## *Cofetar - patiser*

### UNITĂȚILE DE COMPETENȚĂ

#### *Domeniile de competență*

Competențe fundamentale

Competențe generale la locul de muncă

Competențe specifice

#### *Unitățile de competență*

Comunicarea interactivă la locul de muncă  
Efectuarea muncii în echipă

Aplicarea normelor de protecție a mediului  
Aplicarea normelor igienico-sanitare  
Aplicarea NPM și NPSI  
Asigurarea aprovizionării cu materii prime și produse alimentare  
Organizarea și întreținerea locului de muncă  
Planificarea activității proprii

Ambalarea și pregătirea pentru comercializare a produselor  
Asigurarea calității produselor  
Exploatarea echipamentelor pentru copt și răcit  
Exploatarea echipamentelor pentru pregătirea semifabricatelor de patiserie  
Manipularea, conservarea și depozitarea materialelor și produselor alimentare  
Prepararea produselor de patiserie / cofetărie  
Prepararea semipreparatelor de patiserie  
Realizarea decorațiunilor pentru produsele de cofetărie / patiserie

## Comunicarea interactivă la locul de muncă

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Transmite și primește informații	<p>1.1. Metoda de comunicare este utilizată corespunzător situației date pentru transmiterea și primirea corectă a informațiilor.</p> <p>1.2. Transmiterea și primirea informațiilor este efectuată cu respectarea raporturilor ierarhice și funcționale.</p> <p>1.3. Limbajul utilizat este specific locului de muncă pentru primirea și transmiterea informațiilor cu corectitudine.</p> <p>1.4. Modul de adresare utilizat este corespunzător și politicos.</p> <p>1.5. Întrebările utilizate sunt pertinente și logice pentru obținerea de informații suplimentare și clarificări.</p>
2. Participă la discuții în grup pentru obținerea rezultatelor corespunzătoare.	<p>2.1. Opiniile și punctele de vedere proprii sunt comunicate deschis pentru clarificarea problemelor apărute.</p> <p>2.2. Opiniile proprii sunt susținute cu argumente clare prin intervenții prompte și logice.</p> <p>2.3. Participarea la discuții în grup este efectuată prin sprijinirea și respectarea opiniilor și drepturilor celorlalți colegi.</p> <p>2.4. Problemele sunt discutate și rezolvate când este posibil, printr-un proces agreeat și acceptat de toți membrii grupului.</p> <p>2.5. Divergențele apărute sunt comunicate deschis sefului direct pentru rezolvarea cu promptitudine a acestora în scopul desfășurării activității fluente.</p>

Gama de variabile

- Surse de informații: documentația produsului care este în fabricație, sarcini verbale / scrise de la șefii direcți.
- Forme de comunicare: scris, verbal.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Schema organizatorică și raporturile ierarhice și funcționale.
- Rețeta de fabricație și procesul tehnologic.

La evaluare se va urmări:

- Corectitudinea cu care transmite informațiile.
- Utilizarea corectă a terminologiei.
- Claritatea cu care utilizează limbajul specific locului de muncă.
- Capacitatea de reacție în situații neprevăzute.

—

## Efectuarea muncii în echipă

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Identifică rolurilor specifice muncii în echipă	1.1. Rolurile sunt identificate în conformitate cu informațiile despre comanda zilnică.  1.2. Atribuțiile sunt preluate în funcție de indicațiile șefului direct.  1.3. Sugestiile sunt furnizate cu claritate și cu promptitudine pentru a contribui la încadrarea activității în norma de consum și de timp.
2. Efectuează munca în echipă cu ceilalți membri	2.1. Formele de comunicare sunt utilizate în funcție de activitatea desfășurată.  2.2. Problemele sunt rezolvate printr-un proces agreat și acceptat de toți membrii echipei.  2.3. Munca în echipă este efectuată cu sprijinirea și respectarea drepturilor celorlalți colegi.  2.4. Acordarea de asistență este cerută atunci când este cazul.

Gama de variabile

- Mărimea echipei : 3 - 10 membri.
- Forme de comunicare: verbal și / sau scris.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Schema organizatorică și raporturile ierarhice și funcționale.
- Normele de consum și de timp.

La evaluare se vor urmări:

- Capacitatea de a colabora cu ceilalți membri ai echipei.

—

## Aplicarea normelor de protecție a mediului

Descrierea unității

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

Gama de variabile

Reguli de protecția mediului:

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

Agenți poluanți:

- substanțe toxice
- deșeuri menajere.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

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

La evaluare se va urmări:

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

—

## Aplicarea normelor igienico-sanitare

Descrierea unității

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



## Gama de variabile

- Obiecte de inventar pentru servire produselor: tăvi, veselă, tacâmuri
- Echipament de protecție: halat, bonetă, șorț, mănuși
- Materiale de igienizare: detergent, apă, oțet.
- Mijloace de igienizare: mățuri, bureți, lavete.
- Substanțe dezinfectante: cloramină, var cloros.
- Reglementări și proceduri pe linie igienico - sanitară: norme tehnice, instrucțiuni tehnologice, legislație în vigoare, grafice de igienizare, standarde de calitate.
- Surse de poluare a mediului : deșeuri menajere.
- Echipament de protecție și de protecție sanitară: halat, boneta / batic, șorț de cauciuc, mănuși și cizme de

## Ghid pentru evaluare

### Cunoștințe:

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

### La evaluare se va urmări:

- modul în care se menține igiena personală și cea a locului de muncă.
- modul în care sunt însușite și aplicate normele igienico - sanitare.
- promptitudinea și corectitudinea cu care execută curățenia și dezinfectarea.
- modul în care sunt alese soluțiile dezinfectante și concentrațiile lor conform tipului de dotare sau utilajului tehnologic.

—

## Aplicarea NPM și NPSI

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Aplicarea NPSM.	<p>1.1. Legislația și normele de protecția muncii sunt însușite în conformitate cu specificul locului de muncă.</p> <p>1.2. Echipamentul de protecție din dotare este identificat corect și rapid pentru conformitate cu regulamentul în vigoare.</p> <p>1.3. Echipamentul de protecție este întreținut și păstrat cu responsabilitate în conformitate cu procedura specifică locului de muncă.</p> <p>1.4. Însusirea clară și corectă a procedurilor de protecția muncii este asigurată prin participarea la instructajul periodic.</p>
2. Aplicarea NPSI.	<p>1.5. Măsurile de prim ajutor sunt însușite cu corectitudine prin</p> <p>2.1. Lucru este efectuat în condiții de securitate pentru conformitate cu NPSI.</p> <p>2.2. Procedurile PSI sunt însușite prin instructaje periodice și prin aplicații practice.</p> <p>2.3. Echipamentele de stingere a incendiilor din dotare sunt utilizate cu rapiditate și competență pentru eliminarea pericolelor ivite.</p>
3. Respectarea procedurilor de urgență și de evacuare.	<p>3.1. Accidentul apărut este semnalat prin contactarea cu promptitudine a personalului din serviciile abilitate.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu corectitudine, rapiditate și cu luciditate respectând procedurile specifice locului de muncă.</p>

## Gama de variabile

- Unitatea se aplică la toate ocupațiile din domeniul industriei alimentare.
- Echipamentul de protecție este specific locului de muncă.
- Echipamentele de stingere a incendiilor: hidranți, extintoare, lopeți, nisip, târnăcoape, găleți.
- Sistemul de avertizare poate fi cu semnale acustice sau luminoase.

## Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- NPM și NPSI generale.
- NPM și NPSI specifice locului de muncă.
- Echipamentul de protecție și modul de întreținere.
- Caracteristicile toxice, inflamabile și explozibile ale materialelor utilizate.
- Sistemele de siguranță și de protecție ale aparatelor deservite.
- Sistemele de avertizare, de amplasare a hidranților și a punctelor PSI.
- Măsuri de acordare a primului ajutor.

La evaluare se vor urmări:

- Însușirea și aplicarea NPM și NPSI.
- Corectitudinea aplicării primului ajutor.
- Capacitatea de decizie și reacție în situații de pericol.

—

## Asigurarea aprovizionării cu materii prime și produse alimentare

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Stabilește necesarul de materii prime și materiale	<p>1.1. Necesarul de materii prime și materiale este stabilit în funcție de rețeta de fabricație și de normele de consum.</p> <p>1.2. Materiile prime și materialele sunt identificate în timp util, la începutul programului de lucru.</p> <p>1.3. Componentele necesare sunt stabilite în funcție de caracteristicile materiei prime.</p> <p>1.4 Necesarul de materii prime și materiale este identificat în raport cu programul zilnic și săptămânal de activitate.</p> <p>1.5 Necesarul de materii prime și materiale este stabilit în funcție de comenzile speciale de realizat</p>
2. Stabilește furnizorii	<p>2.1 Furnizorii sunt stabiliți în funcție de politica companiei</p> <p>2.2 Furnizorii sunt stabiliți în raport cu posibilitățile concrete de aprovizionare.</p>
3. Recepționează materiile prime și materialele	<p>3.1. Recepția materiilor prime și a materialelor este efectuată cu respectarea metodologiei standard în vigoare și a instrucțiunilor tehnologice.</p> <p>3.2. Recepția calitativă a materiilor prime și a materialelor este efectuată în funcție de caracteristicile organoleptice stabilite prin certificatul de calitate, prin documentul de însoțire al mărfii și prin standardele de verificare a calității în vigoare.</p> <p>3.3. Recepția cantitativă a materiilor prime și a materialelor se face în funcție de rețeta de fabricație și de comanda zilnică.</p> <p>3.4 Materiile prime și materialele sunt verificate pentru a corespunde din punct de vedere calitativ și cantitativ cu nota de comandă și / sau</p>

## Gama de variabile

### Materii prime și materiale:

- făină;
- ouă;
- zahăr;
- lapte;
- dulceață, gem
- alte adaosuri (amelioratori, arome, fructe etc.)

### Caracteristici organoleptice:

- culoare;
- gust;
- miros;
- granulozitate;

### Tipul materiilor prime:

- lichide;
- solide.

## Ghid pentru evaluare

### Cunoștințele necesare se referă la:

- Calitățile și caracteristicile materiilor prime și materialelor;
- Rețetele de fabricație și normele de consum pentru fiecare produs;
- Condițiile de manipulare, depozitare și utilizare a diverselor materii prime și materiale;
- NTSM și NPSI specifice.

### La evaluare se va urmări:

- capacitatea de a identifica corect și rapid calitățile organoleptice ale materiilor prime și materialelor.
- corectitudinea recepției calitative și cantitative a materiilor prime și a materialelor.
- modul în care se întocmește un necesar de materii prime și materiale în vederea aprovizionării pentru o perioadă de timp dată sau pentru o comandă specială,

—

## Organizarea și întreținerea locului de muncă

### Descrierea unității

Unitatea se referă la pregătirea condițiilor de lucru la locul de muncă și întreținerea acestuia în stare corespunzătoare desfășurării activității. Unitatea se aplică tuturor lucrătorilor din alimentație publică, sectorul producție, respectiv: cofetar / patiser, bucătar.

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Pregătește condițiile de lucru	1.1 Condițiile de lucru sunt în funcție de programul zilnic de activitate  1.2 Condițiile de lucru sunt în conformitate cu normele de protecția muncii și normele igienico - sanitare  1.3 Condițiile de lucru respectă principiile ergonomice privind activitatea în laboratorul de patiserie / cofetărie.
2. Întreține locul de muncă și spațiile de depozitare a materialelor	2.1. Curățenia curentă a locului de muncă se face la sfârșitul schimbului sau de câte ori este nevoie.  2.2 Curățarea locului de muncă se face cu respectarea normelor de protecție a mediului și a celor igienico - sanitare.  2.3. Locul de muncă și spațiile de depozitare sunt menținute în stare

### Gama de variabile

Condiții de lucru: luminozitate, ventilație, temperatură, curățenie.

Materiale: substanțe dezinfectante, detergenți, echipamente de întreținere.

Obiecte de inventar pentru curățenie: găleți, perii, măști, bureți, lavete

Echipament de protecție: halate, cizme, mănuși

Materiale consumabile: apă caldă și rece, detergenți, substanțe dezinfectante

Spații curățate: spațiile laboratorului de cofetărie, spații de depozitare, spații anexă

### Ghid pentru evaluare

Cunoștințe de ergonomie referitoare la laboratorul de patiserie / cofetărie

La evaluare se va urmări

- modul în care sunt pregătite condițiile de lucru în vederea începerii activității.

- modul de folosire corectă a materialelor consumabile (concentrația detergenților și substanțelor dezinfectante, temperatura apei de spălare)

—

## Planificarea activității proprii

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Identifică sarcinile de lucru	1.1. Reteta de fabricatie este analizată pentru a stabili posibilitatea realizării practice în raport cu condițiile tehnice existente.  1.2. Sarcinile sunt identificate în totalitate, astfel încât să se asigure un flux normal de activități.  1.3. Sarcinile sunt identificate în timp util, la începutul programului de lucru.
2. Stabilește etapele de lucru	2.1. Etapele de realizare a obiectivelor sunt stabilite în funcție de tipul produsului și de termenul final.  2.2. Etapele de realizare a activității sunt stabilite corect, astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic.  2.3. Etapele de realizare a activității sunt stabilite cu atenție, identificând fazele și ordinea de desfășurare a acestora.
3. Întocmește programul de lucru	3.1. Programul de lucru este astfel întocmit încât să se asigure respectarea timpilor prevăzuți pentru fiecare activitate.  3.2. Programul de lucru este întocmit cu atenție, ținând cont de etapele stabilite.  3.3. Programul de lucru este stabilit în funcție de comanda lansată zilnic.  3.4. Programul de lucru este făcut având în vedere calitatea materiei prime, utilajele, instalațiile și echipamentele de care dispune, ca și starea

Gama de variabile

Activități:

- preluarea comenzii;
- organizarea locului de muncă;

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- activitățile specifice.
- tehnicile de lucru.
- noțiuni de normare a timpului.

La evaluare se vor urmări:

- capacitatea de a identifica activitățile specifice pentru stabilirea programului de lucru;
- capacitatea organizatorică pentru stabilirea programului de lucru;
- capacitatea de a identifica corect și rapid sarcinile de lucru și de a respecta termenele stabilite;
- operativitatea cu care se studiază programul de lucru.

—

## Ambalarea și pregătirea pentru comercializare a produselor

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Pregătește produsele pentru comercializare	1.1 Produsele finite sunt controlate organoleptic conform normelor de calitate.  1.2 Produsele finite sunt cântărite prin sondaj conform normelor de calitate.  1.3 Produsele finite necorespunzătoare sînt înlăturate din lot conform normelor.  1.4 Înregistrarea cantitativă a produselor este efectuată în conformitate
2. Ambalează produsele finite.	2.1 Ambalajele pentru produsele de cofetărie-patiserie sunt sortate conform normelor igienico-sanitare.  2.2 Ambalarea produselor este efectuată în conformitate cu regulile stabilite și în funcție de sortimentul ambalat.

Gama de variabile

Ambalaje: de hârtie, hârtie cerată, hârtie plastifiată, carton etc.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- generale despre calitatea produselor;
- generale de igienă;
- elementare de matematică: numărare, cântărire

La evaluare se va urmări:

- capacitatea de a aprecia corect, de a fi exigent, îndemânat
- modul în care ambalează produsele\_



## Asigurarea calității produselor

Descrierea unității

### ELEMENTE DE COMPETENȚĂ

1. Asigură premisele pentru realizarea producției în condiții de calitate

2. Verifică produsele din punctul de vedere al parametrilor organoleptici

### CRITERII DE REALIZARE

1.1. Prescripțiile în domeniul calității sunt identificate și însusite conform reglementărilor și procedurilor de calitate.

1.2. Activitățile sunt desfășurate cu respectarea reglementărilor și procedurilor de calitate.

1.3. Situațiile și factorii care pot afecta calitatea activității desfășurate sunt sesizați și se acționează împotriva lor cu promptitudine, pentru evitarea sau limitarea efectelor negative.

2.1. Modul de desfășurare al activității și rezultatele acestuia sunt comparate cu prescripțiile impuse de reglementările și procedurile de calitate, luându-se măsuri de corectare dacă este cazul.

2.2. Responsabilitatea pentru calitatea produselor efectuate este asumată prin înlăturarea abaterilor calitative și / sau informarea persoanelor abilitate pentru stabilirea modului de remediere.

Gama de variabile

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

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Reglementări și proceduri de calitate.
- Manualul calității.

La evaluare se va urmări

- respectarea reglementărilor și procedurilor de calitate.

## Exploatarea echipamentelor pentru copt și răcit

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Stabilește parametrii regimului de coacere / răcire.	1.1 Temperatura de coacere a cuptorului este stabilită în conformitate cu diagrama de coacere a acestuia funcție de tipul lui în conformitate cu parametrii de coacere ai produselor.  1.2 Cantitatea de abur din camerele de coacere este asigurată conform parametrilor de coacere ai cuptorului.  1.3 Parametrii dulapurilor frigorifice sunt reglați în funcție de tipul și cantitatea produselor ce urmează a fi răcite /conservate.  1.4 Parametrii de funcționare a echipamentelor de copt sunt reglați în funcție de tipul produselor.
3. Monitorizează funcționarea echipamentelor de coacere / răcire	3.1 Parametrii tehnologici sunt stabiliți conform rețetei, intervenindu-se în cazul în care este necesar.  3.2 Monitorizarea parametrilor echipamentelor de coacere / răcire este asigurată pe toată durata procesului.  3.3 Funcționarea echipamentelor de coacere / răcire se face cu respectarea NPM și NPSI.  3.4 Exploatarea echipamentelor de copt și răcit se face cu respectarea normelor igienico-sanitare.

Gama de variabile

Diagrama de coacere a cuptorului reprezintă temperaturile optime în camera de coacere sau pe zone de coacere necesare coacerii unui produs în cele mai bune condiții.

Echipamente de copt: cuptor cu aer pulsant, cuptor tradițional

Echipamente de răcit: spații frigorifice

Parametri reglați:

- temperatură
- umiditate
- timp de funcționare

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe

- generale de tehnologia specifică laboratoarelor de cofetărie-patiserie,
- regimul termic al unui cuptor
- parametrii de funcționare a echipamentelor de coacere / răcire.

La evaluare se va urmări:

- capacitatea de a aplica prevederile rețetei de fabricație privind coacerea și răcirea produselor
- capacitatea de a observa eventualele abateri și de a interveni în caz de nevoie,
- atenție în monitorizarea funcționării echipamentelor de coacere / răcire
- aplicarea normelor igienico-sanitare, NPM și NPSI.

—

## Exploatarea echipamentelor pentru pregătirea semifabricatelor de patiserie

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Verifică aparatele	1.1. Aparatele de lucru din dotare sunt verificate din punct de vedere tehnic.  1.2. Verificarea aparatelor de lucru utilizate este efectuată la începutul programului și ori de câte ori este nevoie.  1.3. Aparatele de lucru corespund normelor sanitare și normelor de P.M.
2. Reglează parametrii de funcționare .	2.1. Aparatele de măsurare a parametrilor de lucru asigură măsurarea corectă.  2.2. Aparatele de lucru sunt reglate astfel încât să se asigure parametrii de lucru și menținerea lor la nivelul stabilit.  2.3. Aparatele de lucru sunt manevrate cu atenție pentru evitarea accidentelor și buna desfășurare a procesului de pregătire a semifabricatelor de patiserie.

Gama de variabile

Aparatura de măsurare a parametrilor de lucru:

- manometre;
- umidometre;
- termometre.

Parametri tehnologici:

- temperatură;
- presiune;
- umiditate relativă.

Echipamente pentru pregătirea semifabricatelor de patiserie:

- malaxor cu braț oscilant sau cu melc
- mașina de tablat fondant
- robot universal, etc.

Ghid pentru evaluare

- Cunoștințe tehnice și tehnologice referitor la condițiile de funcționare a aparatelor de lucru.
- Cunoașterea aparatelor de lucru.

La evaluare se va urmări:

- corectitudinea și responsabilitatea cu care se verifică aparatele;
- modul de reglare a parametrilor aparatelor și menținerea acestora în limitele stabilite.

—

## Manipularea, conservarea și depozitarea materialelor și produselor alimentare

### Descrierea unității

Unitatea se referă la efectuarea transportului și depozitării corespunzătoare a materialelor și produselor alimentare în vederea conservării calității acestora și utilizării lor în condiții de siguranță pentru sănătatea consumatorilor.

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Manipulează materiale și produse alimentare în interiorul unității	1.1 Transportul materialelor în interiorul unității se face utilizând mijloace de transport și recipiente corespunzătoare  1.2 Manipularea se face cu respectarea normelor de igienă, a celor de protecția muncii și a celor de protecția mediului  1.3 Transportul se face pe traseele tehnologice stabilite de unitate.  1.4 În manipularea materiilor prime și materialelor sunt respectate instrucțiunile corespunzătoare fiecărui tip.
2. Depozitează materialele și produsele alimentare	2.1 Depozitarea produselor alimentare se face în locuri special amenajate.  2.2 Locurile de depozitare corespund din punct de vedere igienico sanitar.  2.3 Depozitarea se face cu asigurarea calitativă și cantitativă a produselor  2.4 Locul de depozitare este stabilit în raport cu caracteristicile materialelor și produselor de depozitat.

### Gama de variabile

Locuri de depozitare: frigidere, congelatoare, camere frigorifice, camere special amenajate, dulapuri

Condiții de depozitare: temperatură, umiditate

### Ghid pentru evaluare

#### Cunoștințe:

- reguli de manipulare și depozitare a produselor alimentare

#### La evaluare se va urmări:

- modul în care se asociază tipul de produse cu condițiile de depozitare specifice.
- corectitudinea alegerii spațiului, mijloacelor și parametrilor de depozitare.
- utilizarea corectă a spațiului de depozitare

—

## Prepararea produselor de patiserie / cofetărie

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Asamblează semipreparatele de cofetărie-patiserie	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.
2. Efectuează tratamente termice	2.1 Selectarea parametrilor este efectuată în conformitate cu specificațiile din rețetă, astfel încât să se obțină produse finite de calitate conform standardelor.  2.2 Parametrii de lucru selectați sunt verificați pe tot parcursul derulării procesului.  2.3 Utilajele folosite sunt în bună stare de funcționare și corespund normelor de igienă.
3. Finisează produsele	3.1 Decupează produsul finit după formă, mărime, greutate și destinație, în funcție de sortiment.  3.2 Execută operații specifice de finisare privind aspectul, culoarea, gustul, aroma, volumul, gramajul, în funcție de sortiment.

Gama de variabile

Parametri: timpi de lucru, temperatură, grad de prelucrare termică, concentrație în zahăr, fluiditate, consistență, uniformitate.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- echipamentele tehnologice necesare efectuării tratamentelor termice, pe tipuri de produse
- tehnici de asamblare și de finisare a produselor de cofetărie-patiserie
- parametrii prevăzuți în instrucțiunile tehnologice pentru fiecare tip de produs.
- caracteristicile organoleptice pentru fiecare tip de produs finit.

La evaluare se va urmări:

- corectitudinea și responsabilitatea cu care se urmărește parametrii pe faze.
- promptitudinea cu care se acționează pentru preîntâmpinarea defecțiunilor în funcționarea echipamentelor
- corectitudinea asamblării componentelor și a finisării produselor obținute

—

## Prepararea semipreparatelor de patiserie

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Stabilește necesarul de materii prime și auxiliare	1.1 Necesarul de materii prime și auxiliare este stabilit în conformitate cu rețeta de fabricație.  1.2 Cantitățile necesare sunt calculate cu atenție, pentru fiecare tip de semipreparat în parte.  1.3 Materiile prime și auxiliare utilizate sunt cântărite cu aparatură corespunzătoare și sunt verificate din punct de vedere calitativ.
2. Realizează semipreparatele	2.1. Semipreparatul este obținut cu ajutorul aparatelor și a utilajelor adecvate.  2.2. Parametrii de lucru sunt specificați în instrucțiunile tehnologice pentru fiecare tip de produs.  2.3. Parametrii de lucru sunt selectați pentru fiecare tip de semipreparat.  2.4. Parametrii de lucru selectați sunt monitorizați pe tot parcursul derulării procesului tehnologic.  2.5 Semipreparatele sunt realizate cu respectarea fazelor procesului tehnologic și a procedurilor privind asigurarea calității.
3. Asigură păstrarea semipreparatelor	2.6 Factorii care influențează indicii de calitate ai semipreparatelor sunt 3.1 Semipreparatele sunt păstrate în condiții de igienă, în spații special amenajate.  3.2 Locul de depozitare este stabilit în raport cu caracteristicile semipreparatelor realizate.  3.3 Depozitarea până la utilizare a semipreparatelor este efectuată cu respectarea NTSM și NPSI specifice.

## Gama de variabile

### Aparatura și instrumente:

- manometre;
- termometre;

### Utilaje folosite:

- prese;
- matrițe;
- cuțite;

### Parametrii de lucru:

- temperatură;
- presiune;
- umiditate relativă.

### Operații specifice de prelucrare aluat:

- presare;
- tăiere;
- așezare pe benzi sau în pahare;

### Tip / sortiment produs:

- foi plăcintă
- foi prăjituri
- blaturi.

### Condiții de utilizare a utilajelor:

- utilajele sunt în bună stare de funcționare;
- utilajele corespund normelor de igienă;
- utilajele sunt perfect sincronizate.

## Ghid pentru evaluare

### Cunoștințe:

- operațiilor de realizare a semipreparatelor.
- aparatura, a utilajele și modul lor de funcționare .
- tipuri de semipreparate.

### La evaluare se vor urmări:

- corectitudinea și responsabilitatea cu care se urmărește desfășurarea procesului de obținere a semipreparatelor;
- promptitudinea cu care se acționează pentru eliminarea deficiențelor;
- capacitatea de stabili corect necesarul de materii prime și auxiliare pentru un program normal de lucru dar și pentru comenzi speciale;
- modul în care respectă fazele procesului tehnologic;
- respectarea NPM, NPSI și a normelor igienico-sanitare.

—

## Realizarea decorațiilor pentru produsele de cofetărie / patiserie

Descrierea unității

<b>ELEMENTE DE COMPETENȚĂ</b>	<b>CRITERII DE REALIZARE</b>
1. Alege materiile prime și auxiliare	1.1 Materiile prime și auxiliare sunt alese în conformitate cu rețeta de fabricație.  1.2 Cantitățile necesare sunt calculate cu atenție, pentru fiecare tip de produs în parte.  1.3 Materiile prime și auxiliare utilizate sunt cântărite cu aparatură corespunzătoare și sunt verificate din punct de vedere calitativ.
2. Realizează elemente de decor	2.1 Elementele de decor se realizează conform condițiilor de calitate impuse 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 activităților de cofetărie-patiserie.  2.4 Elementele de decor sunt păstrate în condiții specifice fiecărui tip.
3. Decorează produsele de cofetărie-patiserie	3.1 Finisarea produselor de cofetărie-patiserie se face cu ustensile și dispozitive specifice fiecărei operații.  3.2 Decorarea produselor se face utilizând elemente de decor în funcție de dimensiunile produsului.  3.3 Defectele elementelor de decor sunt remediate în totalitate.  3.4 Eventualele defecte datorate unei finisări necorespunzătoare sunt remediate.  3.5 Decorarea produselor se face respectând criteriile estetice de decorare a produselor.



Gama de variabile

Elemente de decor: din zahăr, dragaj, pastiaj, ciocolată, cremă, fructe confiate

Tipuri de defecte: de gramaj, de aspect

Ustensile folosite la finisare:

Ustensile folosite la realizarea elementelor de decor:

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe:

- operații de finisare
- ustensile specifice pentru finisare
- alegerea materiilor prime
- rețete de fabricație
- tehnici de lucru
- folosirea și identificarea echipamentului de lucru
- depozitarea și păstrarea elementelor de decor

La evaluare se va urmări:

- capacitatea de a finisa produsele și a asigura criteriile impuse de rețetă
- capacitatea de a efectua finisaje speciale
- capacitatea de a asigura condițiile de calitate impuse de comenzile speciale
- simț estetic la realizarea decorațiunilor

—