

Standard ocupațional

PIZZAR

În sectorul: *Turism, Hoteluri, Restaurante*

Cod:.....
Data aprobării:.....
Denumirea documentului:.....
Versiunea:
Data de revizuire preconizată:.....

*Se completează de către
Autoritatea Națională de
Calificări*

Standard ocupațional dezvoltat în cadrul proiectului
„Înființarea Autorității Naționale pentru Calificări“ (Phare EuropeAid 121949/D/SV/RO)

Inițiatorul standardului: Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante

Expertul coordonator pe sector: Dragoș Răducan – expert sectorial THR, Federația Patronatelor din Turism România

Realizatorii standardului ocupațional:

Eliza Lorena Bourceanu – expert sectorial THR

Carmen Lupuleț, Marketing Manager, Pizza Hut

Marian Colceriu, Managing Director, Spring Time

Verificatorii standardului ocupațional:

Gabriela Berechet – expert consultant Gastrotehnică S.C. THR CG S.R.L.

Autorul calificării:

Eliza Lorena Bourceanu – expert sectorial THR

Documentația sursă:

- specialiști cu experiență
- standarde din alte țări din domeniu.
- manuale de specialitate.
- ghiduri de bună practică de igienă și producție culinară.
- legislație cu incidență asupra subramurii.
- 5 societăți comerciale din sectorul Turism, Hoteluri, Restaurante

Responsabilitatea pentru conținutul acestui standard ocupațional și al calificărilor bazate pe acest standard ocupațional revine Comitetului Sectorial.

Data validării:

Numele și semnătura: _____

Descrierea ocupației: PIZZAR

1) Contextul ocupației

Pizzarul își desfășoară activitatea în pizzerii, fast-food-uri sau în unități de alimentație publică, care realizează pizza în vederea comercializării. Utilizează echipamente și ustensile de bucătărie; echipamente specifice, precum cuptorul de pizza, tăvi de pizza de diferite dimensiuni, dispozitive cu rotiță pentru tăiat pizza.

2) Procesul de lucru

După ce recepționează (calitativ și cantitativ) materiile prime și auxiliare le depozitează - respectând reglementările sanitare și sanitar-veterinare legale în vigoare – și le conservă până la introducerea în fabricație.

În conformitate cu fluxul tehnologic, efectuează operațiile de pregătire preliminară specifice, dozează materiile prime conform rețetelor de fabricație și a programului tehnologic al zilei (sortiment, cantitatea– kg sau număr de porții -), pregătește semipreparatele care stau la baza obținerii preparatelor tip pizza (aluaturile de pizza, sosuri, topping-uri), efectuează coacerea. Ultima etapă constă în finisarea estetică a produselor în vederea comercializării.

3) Lista funcțiilor majore

- Încasarea contravalorii produselor comercializate
- Gestionarea materiilor prime și auxiliare
- Exploatarea echipamentelor tehnologice
- Realizarea pizzei

4) Alte informații relevante

Nivelul de calificare corespunzător este 1; pizzarul este responsabil de execuția propriei activități. Munca presupune în special activități simple, de rutină și sarcini de lucru previzibile.

Pizzarul trebuie să aibe competențe de comunicare în limba maternă; cunoștințe de tehnologie culinară, cunoștințe referitoare la funcționarea aparatelor de lucru; de calcule matematice simple; de legislație specifică domeniului de activitate (securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor, protecția mediului).

<p>Unitățile de competențe cheie</p> <p>Titlul unității 1: Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă</p> <p>Titlul unității 2: Aplicarea normelor de protecția mediului</p> <p>Titlul unității 3 : Aplicarea normelor igienico-sanitare</p> <p>Titlul unității 4 : Organizarea activității la locul de muncă</p> <p>Titlul unității 5: Încasarea contravalorii produselor comercializate</p> <p>Titlul unității 6: Gestionarea materiilor prime și auxiliare</p> <p>Titlul unității 7: Exploatarea echipamentelor tehnologice</p> <p>Titlul unității 8: Realizarea pizzei</p>	<p>Cod de referință:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p>Unitățile de competențe generale</p> <p>Titlul unității 1: Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă</p> <p>Titlul unității 2: Aplicarea normelor de protecția mediului</p> <p>Titlul unității 3: Aplicarea normelor igienico-sanitare</p> <p>Titlul unității 4: Organizarea activității la locul de muncă</p>	<p>Cod de referință:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>
<p>Unitățile de competențe specifice</p> <p>Titlul unității 1: Încasarea contravalorii produselor comercializate</p> <p>Titlul unității 2: Gestionarea materiilor prime și auxiliare</p> <p>Titlul unității 3 : Exploatarea echipamentelor tehnologice</p> <p>Titlul unității 4: Realizarea pizzei</p>	<p>Cod de referință:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> </div>

APLICĂREA NORELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ**(unitate generală)**

Coduri de referință

Se completează de
către Autoritatea
Națională de Calificări

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de securitate și sănătate în muncă ce includ și prevenirea și stingerea incendiilor, precum și măsurile care trebuie aplicate în cazul sesizării situațiilor de urgență, conform normelor și reglementărilor în vigoare.

Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din sectorul de producție culinară și de cofetărie-patiserie.

**NIVELUL
UNITĂȚII****1**

Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Aplică normele privind securitatea și sănătatea în muncă	1.1. Însușirea clară și corectă a procedurilor de protecția muncii este asigurată prin participarea la instructajul periodic 1.2. Activitatea zilnică este desfășurată cu respectarea permanentă a normelor SSM 1.3. Echipamentul de protecție din dotare este utilizat corect 1.4. Echipamentul de protecție este întreținut și păstrat în condiții de siguranță	- cum se realizează însușirea clară și corectă a procedurilor de protecția muncii, prin participarea la instructajul periodic - cum se realizează activitatea zilnică desfășurată cu respectarea permanentă a normelor SSM - cum se realizează utilizarea corectă și permanentă a echipamentului de protecție din dotare - cum se realizează întreținerea și păstrarea în condiții de siguranță a echipamentului de protecție	- atenție - consecvență - conștiinciozitate - responsabilitate

<p>2. Aplică normele privind prevenirea și stingerea incendiilor</p>	<p>2.1. Normele PSI sunt aplicate cu rigurozitate 2.2. Materialele și mijloacele de intervenție pentru stingerea incendiilor sunt păstrate conform reglementărilor în vigoare 2.3. Riscul de incendiu este identificat și raportat cu promptitudine persoanei abilitate</p>	<p>-cum se realizează aplicarea cu rigurozitate a normelor PSI -cum se realizează păstrarea conform reglementărilor în vigoare a materialelor și mijloacelor de intervenție pentru stingerea incendiilor -cum trebuie identificat și raportat cu promptitudine riscul de incendiu persoanei abilitate</p>	<ul style="list-style-type: none"> - atenție - consecvență - conștiinciozitate - responsabilitate - exactitate
<p>3. Aplică măsuri în cazul sesizării situațiilor de urgență</p>	<p>3.1. Raportarea cu promptitudine și claritate a defectului survenit la utilaj către persoana abilitată 3.2. Eliminarea în timp util a situațiilor de urgență pentru preîntâmpinarea producerii de accidente grave 3.3. Situațiile de urgență care nu pot fi eliminate sunt raportate cu promptitudine persoanei abilitate</p>	<p>-cum se realizează raportarea cu promptitudine și claritate a defectului survenit la un utilaj către persoana abilitată -cum se efectuează eliminarea în timp util a situațiilor de urgență pentru preîntâmpinarea producerii de accidente grave -cum se efectuează raportarea cu promptitudine a situațiilor de urgență care nu pot fi eliminate persoanei abilitate</p>	<ul style="list-style-type: none"> - atenție - consecvență - conștiinciozitate - responsabilitate - exactitate - promptitudine

Gama de variabile:

Loc de muncă: bucătăria, spații anexe etc.

Echipament de protecție: halate, mănuși, cizme de cauciuc, șorțuri etc.

Echipamente și materiale de stingere a incendiilor: extincatoare cu praf și dioxid de carbon, cu apă, cu pulbere etc.

Tipuri de incendii: electrice, neelectrice

Tipuri de accidente: tăieturi, loviri, striviri, alunecări, arsuri etc.

Instructaje periodice: zilnice, lunare sau la intervale stabilite prin instrucțiuni proprii

în funcție de specificul condițiilor de lucru.

Deficiențe: echipamente igienizate necorespunzător, echipamente nefuncționale, accidente în timpul lucrului etc.

Situații de risc: disfuncționalitatea unei activități sau a unui echipament de muncă sau/și din comportamentul neadecvat al factorului uman care nu a afectat personalul , dar ar fi fost posibil să aibă asemenea urmări și/sau a cauzat ori ar fi fost posibil să producă pagube materiale și/sau umane (tăieri cu ustensile/ echipamentele utilizate, loviri, striviri, arsuri, intoxicații, electrocutări, scăpări de gaze, incendii etc.)

Persoane abilitate : superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne desemnate cu răspunderi specifice în domeniul SSM /PSI din interiorul unității sau din exterior

Servicii de urgență: servicii de ambulanță, pompieri, protecție civilă etc

Tehnici de evaluare recomandate:

- Observarea directă
- Raport din partea altui specialist
- Test scris
- Întrebări orale

APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIA MEDIULUI (unitate generală)				Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de protecția mediului. Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții corespunzătoare, precum și colectarea, depozitarea, evacuarea corectă a deșeurilor și reziduurilor în vederea prevenirii poluării mediului. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din sectorul de producție culinară și de cofetărie-patiserie.				NIVELUL UNITĂȚII 1
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare	
1. Identifică sursele de poluare	1.1. Identificarea cu atenție a problemelor de mediu asociate activităților desfășurate 1.2. Sursele de poluare sunt identificate pe tot timpul desfășurării activității. 1.3. Semnalarea poluării se face prompt și rapid conform regulilor interne	-cum și de ce este importantă identificarea cu atenție a problemelor de mediu asociate activităților desfășurate -cum se realizează identificarea surselor de poluare pe tot timpul desfășurării activității -cum se efectuează semnalarea promptă și rapidă a poluării, conform cerințelor în vigoare	-conștiinciozitate -responsabilitate -atenție -promptitudine	

<p>2. Respectă normele de protecția mediului</p>	<p>2.1. Activitatea se desfășoară în conformitate cu legislația privind protecția mediului. 2.2. Normele de protecția mediului, specifice activității sunt respectate riguros în scopul limitării efectelor. 2.3. Respectarea normelor de protecția mediului este asigurată prin instruire periodică.</p>	<p>-cum se realizează desfășurarea activității în conformitate cu legislația privind protecția mediului -cum se realizează respectarea cu rigurozitate a normelor de protecția mediului, specifice activității, în scopul limitării efectelor -cum se realizează asigurarea respectării normelor de protecția mediului, prin instruire periodică</p>	<p>-conștiinciozitate -responsabilitate -rigurozitate</p>
<p>3. Aplică metode de diminuare a poluării</p>	<p>3.1. Diminuarea poluării este realizată prin respectarea cu rigurozitate a circuitului deșeurilor. 3.2. Aplicarea metodelor de diminuare a poluării se face cu respectarea normelor în vigoare. 3.2. Metodele de diminuare a poluării sunt aplicate și respectate cu responsabilitate.</p>	<p>-cum se realizează diminuarea poluării prin respectarea cu rigurozitate a circuitului deșeurilor -cum se efectuează aplicarea metodelor de diminuare a poluării cu respectarea normelor în vigoare -cum și de ce este importantă aplicarea și respectarea cu responsabilitate a metodelor de diminuare a poluării</p>	<p>-conștiinciozitate -responsabilitate -rigurozitate</p>

Gama de variabile:

Surse de poluare: deșeuri alimentare și nealimentare, poluarea aerului (praf, fum), poluare fonică

Tipuri de deșeuri: rezultate de la alimentele (preparatele) neconsumate de clienți; de natură nealimentară (țigări consumate , scrum de țigară, resturi de hârtie etc.)

Circuitul deșeurilor: deșeurile nu trebuie să se afle în apropierea sau să se intersecteze cu preparatele finite și cu materiile prime.

Efecte: apariția substanțelor poluante, poluarea mediului înconjurător

Cerințe în vigoare:- norme, regulamente, proceduri interne, politica de mediu etc.

Instruire periodică: la intervale stabilite prin instrucțiuni proprii

Tehnici de evaluare recomandate:

- Observarea directă
- Raport din partea altui specialist
- Test scris
- Întrebări orale

APLICAREA NORMELOR IGIENICO- SANITARE (unitate generală)			
			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pizzarului de a aplica normele igienico-sanitare pentru respectarea și asigurarea propriei stări de igienă și sănătate, a condițiilor igienico-sanitare a mobilierului, a echipamentelor, ustensilelor specifice, în conformitate cu prevederile legale în vigoare. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din sectorul de producție culinară și de cofetărie-patiserie.			NIVELUL UNITĂȚII 1
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Utilizează echipament de protecție igienico- sanitară	1.1. Purtarea adecvată a echipamentului de protecție 1.2. Utilizarea echipamentului de protecție numai pe durata desfășurării proceselor de producție 1.3. Menținerea curată a echipamentului de protecție se face prin grija unității	-cum și de ce este importantă purtarea adecvată a echipamentului de protecție -cum și de ce este important să se utilizeze echipamentul de protecție numai pe durata desfășurării proceselor de producție -cum și de ce este importantă menținerea curată a echipamentului de protecție, prin grija unității	-responsabilitate -exactitate -atenție

2. Menține igiena personală	<p>2.1. Menținerea adecvată a igienei personale, conform normelor de igienă în vigoare și a regulamentelor interne</p> <p>2.2. Asigurarea igienei personale pe toată durata programului de lucru</p> <p>2.3. Prezentarea de urgență la medic în cazul apariției simptomelor de boli digestive sau infecții cutanate</p>	<p>-cum și de ce este importantă menținerea adecvată a igienei personale, conform normelor în vigoare și a regulamentelor interne</p> <p>-cum se realizează asigurarea igienei personale pe toată durata programului de lucru</p> <p>-cum și de ce este importantă prezentarea de urgență la medic în cazul apariției simptomelor de boli digestive sau infecții cutanate</p>	<p>-conștiinciozitate</p> <p>-responsabilitate</p> <p>-exactitate</p>
-----------------------------	---	---	---

<p>3. Menține curățenia la locul de muncă și a spațiilor de depozitare</p>	<p>3.1. Îndepărtarea ritmică a deșeurilor alimentare 3.2. Menținerea curată a locului de muncă și a spațiilor de depozitare se realizează prin aplicarea normelor igienico-sanitare 3.3. Curățenia locului de muncă se face la terminarea programului și oridecâte ori este nevoie 3.4. Utilizarea adecvată a echipamentelor igienico-sanitare 3.5. Ordonarea corespunzătoare a ustensilelor de lucru</p>	<p>-cum și de ce este important să se realizeze îndepărtarea ritmică a deșeurilor alimentare și nealimentare -cum se realizează menținerea curată a locului de muncă și a spațiilor de depozitare, prin aplicarea normelor igienico-sanitare -cum și de ce este important să se efectueze curățenia locului de muncă la terminarea programului și oridecâte ori este nevoie -cum se realizează utilizarea adecvată a echipamentelor igienico-sanitare -cum și de ce este important să se efectueze ordonarea corespunzătoare a ustensilelor de lucru</p>	<p>-conștiinciozitate -responsabilitate -exactitate -atenție -promptitudine</p>
--	---	--	---

Gama de variabile:

Echipament de protecție: mănuși, halat, cizme, ochelari de protecție

Produse igienico-sanitare: săpun, detergenți speciali; substanțe dezinfectante specifice pentru pardoseli, pentru obiecte de inventar

Echipamente igienico-sanitare: aspiratoare performante, perii, găleți și obiecte textile (mopuri, lavete, bureți), mașini pentru spălat și dezinfectat vesela, tacâmurile, paharele

Spații curățate: spațiul de producție, spații de depozitare, anexe social-sanitare

Boli transmisibile: hepatită, tuberculoză, boli virotice, boli de piele etc.

Controlul medical periodic: trimestrial, semestrial, anual

Persoane abilitate: Responsabilul de resurse umane care va programa control medical la unitatea sanitară abilitată cu asistența medicală a personalului.

Prevederi legale în vigoare: proceduri/ instrucțiuni de lucru: ghid de bune practici igienice și ghid de bune practici de producție, regulament de ordine interioară

Riscuri: fizice, chimice care pot pune în pericol sănătatea sau viața consumatorului

Tipuri de deșeuri: rezultate de la alimentele (preparatele) neconsumate de clienți; de natură nealimentară (țigări consumate, scrum de țigară, resturi de hârtie etc.)

Tehnici de evaluare recomandate:

- Observarea directă
- Raport din partea altui specialist
- Test scris
- Întrebări orale

ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII LA LOCUL DE MUNCĂ (unitate generală)			
			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pizzarului de a asigura pregătirea activității la locul de muncă. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din sectorul de producție culinară și de cofetărie-patiserie.			NIVELUL UNITĂȚII 1
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Pregătește locul de muncă	1.1. Locul de muncă se asigură adecvat în funcție de programul zilnic de activitate 1. 2. Locul de muncă se asigură adecvat în conformitate cu normele de protecția muncii și normele igienico-sanitare 1.3. Respectarea cu conștiinciozitate a principiilor ergonomice privind activitatea din bucătărie.	-cum se realizează asigurarea adecvată a locului de muncă în funcție de programul zilnic de activitate -cum se realizează asigurarea adecvată a locului de muncă în conformitate cu normele de protecția muncii și normele igienico-sanitare -cum se realizează respectarea cu conștiinciozitate a pricipiilor ergonomice privind activitatea din bucătărie	-responsabilitate -consecvență

<p>2. Manipulează materialele și produsele alimentare în interiorul unității</p>	<p>2.1. Transportul în interiorul unității se face adecvat cu recipiente corespunzătoare 2.2. Manipularea se face corect respectând normele de igienă, cele de protecția mediului și de protecția muncii 2.3. Transportul se face adecvat pe trasee tehnologice stabilite de conducerea unității</p>	<p>-cum se efectuează adecvat transportul în interiorul unității cu recipiente corespunzătoare -cum se realizează manipularea corectă, respectând normele de igienă, cele de protecția mediului și de protecția muncii -cum se efectuează transportul adecvat, pe trasee tehnologice stabilite de conducerea unității</p>	<p>-responsabilitate -consecvență -conștiinciozitate</p>
<p>3. Depozitează materialele și produsele alimentare</p>	<p>3.1. Depozitarea produselor se face adecvat în locuri special amenajate 3.2. Depozitarea se face adecvat cu asigurarea calitativă și cantitativă a produselor 3.3. Locurile de depozitare corespund din punct de vedere igienico-sanitar</p>	<p>-cum se efectuează depozitarea adecvată în locuri special amenajate -cum se realizează depozitarea adecvată cu asigurarea calitativă și cantitativă a produselor -cum și de ce este important să corespundă locurile de depozitare din punct de vedere igienico-sanitar</p>	<p>-responsabilitate -consecvență -conștiinciozitate</p>

Gama de variabile:

- programul de activitate: meniul zilei, fișe tehnologice, plan de lucru individual/ pe echipă, grafice de lucru
- condiții de lucru: luminozitate, temperatură, curățenie
- spații de depozitare: frigidere, congelatoare, camere frigorifice, camere special amenajate, dulapuri
- condiții de depozitare: temperatură, umiditate, trasee tehnologice: interioare și exterioare bucătăriei
- recipiente: recipiente ermetice, cutii, lăzi, pungi
- cerințe în vigoare: norme, regulamente, proceduri interne, etc.
- riscuri: fizice, chimice care pot pune în pericol sănătatea sau viața consumatorului

Tehnici de evaluare recomandate:

- Observarea directă
- Raport din partea altui specialist
- Simularea
- Test scris
- Întrebări orale

ÎNCASAREA CONTRAVALORII PRODUSELOR COMERCIALIZATE (unitate specifică)				Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pizzarului de a asigura încasarea contravalorii produselor comercializate.				NIVELUL UNITĂȚII 1
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare	
1. Întocmește nota de plată	1.1. Nota de plată întocmită corespunde comenzii clientului. 1.2. Nota de plată, însoțită de bonul fiscal este prezentată clientului la cererea acestuia, într-un mod politicos. 1.3. Calculele sunt efectuate corect. 1.4. Aplică pe nota de plată caracteristicile corespunzătoare : data și semnătura.	-cum se prezintă nota de plată însoțită de bonul fiscal clientului, la cererea acestuia, într-un mod politicos -care sunt caracteristicile corespunzătoare aplicate pe nota de plată -cum se efectuează calculele corect -de ce este important să corespundă nota de plată cu comanda clientului	-atenție -responsabilitate -exactitate -seriozitate	

2. Încasează contravaloarea produselor	2.1. Încasarea contravalorii produselor comercializate se face corect. 2.2 Dacă este cazul, se oferă clientului restul exact, într-o manieră politicoasă. 2.3 Situațiile neprevăzute sunt tratate cu calm și amabilitate, cand este cazul va fi informat șeful direct	-cum se încasează contravaloarea produselor în mod corect -cum se oferă clientului restul exact și într-o manieră politicoasă -cum trebuie tratate situațiile neprevăzute cu calm și amabilitate și informat șeful direct	-atenție -responsabilitate -exactitate -seriozitate -amabilitate -spirit de observație
3. Predarea încasărilor	3.1. Predarea încasărilor se efectuează pe formular tipizat 3.2. Predarea încasărilor se face către departamentul financiar (casier, contabil) 3.3. Predarea încasărilor se face la sfârșitul zilei de lucru/ la ieșirea din tură	-cum se efectuează predarea încasărilor pe formular tipizat -cum se predau încasările către departamentul financiar -când se predau încasările	-atenție -responsabilitate -exactitate -seriozitate
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> - situații neprevăzute: refuzul de a plăti total sau parțial nota de plată; discrepanțe între nota de plată și comanda clientului; posibile fraude - documente specifice: nota de plată, bon de consum, nota de comandă, - formulare tipizate: monetar - completare: în număr de exemplare conform legii; fără modificări, ștersături, adăugiri - conținut: denumire, unitate de măsură, valoare - utilizare: intocmirea în două exemplare 			

Tehnici de evaluare recomandate:

- Observarea directă
- Raport din partea altui specialist
- Simularea
- Test scris
- Întrebări orale

GESTIONAREA MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE (unitate specifică)			
			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pizzarului de a recepționa și depozita materiile prime și auxiliare necesare desfășurării activității în pizzerie.			NIVELUL UNITĂȚII 1
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Recepționează materiile prime și auxiliare	1.1. Recepția cantitativă corectă a materiilor prime și auxiliare se face prin cântărire, numărare sau măsurare volumetrică, specifică fiecărei materii în parte 1.2. Recepția calitativă adecvată a materiilor prime și auxiliare se face în conformitate cu specificațiile tehnice 1.3. Recepția se face adecvat, în funcție de materii prime de origine animală, materii prime de origine vegetală și materii auxiliare	-cum se face recepția cantitativă corectă a materiilor prime și auxiliare -cum se face recepția calitativă adecvată a materiilor prime și auxiliare în conformitate cu specificațiile tehnice -de ce este important ca recepția să se facă adecvat în funcție de materii prime de origine animală, vegetală și materii auxiliare	-responsabilitate -corectitudine -rigurozitate -atenție

<p>2. Depozitează materiile prime și auxiliare specifice</p>	<p>2.1. Depozitarea materiile prime și auxiliare se face în spații special amenajate, conform normelor legale în vigoare</p> <p>2.2. Depozitarea adecvată a materiilor prime și auxiliare în funcție de perisabilitate</p> <p>2.3. Depozitarea diferențiată a materiilor prime și auxiliare în funcție de specificațiile de depozitare</p>	<p>-cum se depozitează materiile prime și auxiliare în spații special amenajate, conform normelor legale în vigoare</p> <p>-cum se depozitează adecvat materiile prime și auxiliare în funcție de perisabilitate</p> <p>-cum se depozitează diferențiat materiile prime și auxiliare în funcție de specificațiile de depozitare</p>	<p>-responsabilitate</p> <p>-corectitudine</p> <p>-rigurozitate</p> <p>-atenție</p>
<p>3. Determină necesarul de materii prime și auxiliare</p>	<p>3.1. Necesarul de materii prime și auxiliare se determină împreună cu șeful de tură/ responsabilul de Pizzerie</p> <p>3.2. Necesarul de materii prime și auxiliare se determină zilnic sau la o anumită periodicitate impusă de restricțiile de depozitare</p> <p>3.3. Dozarea corectă a materiilor prime și auxiliare se efectuează în conformitate cu rețetele de fabricație și cu programul tehnologic al zilei</p>	<p>-cum se determină necesarul de materii prime și auxiliare împreună cu șeful de tură sau responsabilul de Pizzerie</p> <p>-cum se determină necesarul de materii prime și auxiliare zilnic sau la o anumită periodicitate impusă de restricțiile de depozitare</p> <p>-cum se efectuează dozarea corectă a materiilor prime și auxiliare în conformitate cu rețetele de fabricație și cu programul tehnologic al zilei</p>	<p>-responsabilitate</p> <p>-corectitudine</p> <p>-atenție</p>

Gama de variabile:

- materii prime de origine animală
- materii prime de origine vegetală
- materii auxiliare:condimente, ulei, oțet
- parametri de păstrare-depozitare: timp, temperatură, umiditate, vecinătăți admise, luminozitate, ventilație
- depozitarea se face în lăzi frigorifice, frigidere, recipiente ermetice și cu respectarea normelor de igienă la depozitarea materiilor prime și auxiliare

Tehnici de evaluare recomandate:

- Observarea directă
- Raport din partea altui specialist
- Simularea
- Test scris
- Întrebări orale

EXPLOATAREA ECHIPAMENTULUI TEHNOLOGIC (unitate specifică)			
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pizzarului de a exploata echipamentele tehnologice în funcție de condițiile specifice de lucru.			Coduri de referință
			<i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
			NIVELUL UNITĂȚII
			1
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Verifică aparatele	1.1. Verificarea cu responsabilitate a aparatelor, din punct de vedere tehnic 1.2. Verificarea cu responsabilitate a aparatelor se face la începutul programului și oricâte ori este nevoie 1.3. Verificarea cu responsabilitate a aparatelor se face corespunzător normelor sanitare și normelor de protecția muncii 1.4. Reclamarea defecțiunilor se face cu promptitudine către persoanele abilitate cu remedierea lor	-cum se face verificarea aparatelor din punct de vedere tehnic -de ce este important să se facă verificarea aparatelor la începutul programului și oricâte ori este nevoie -cum se face verificarea aparatelor corespunzător normelor sanitare și normelor de protecția muncii -cum și de ce este important să se reclame defecțiunile către persoanele abilitate cu remedierea lor	- promptitudine - responsabilitate - atenție - operativitate - exactitate

2. Reglează parametrii de lucru	2.1. Reglarea corectă a aparatelor de măsură a parametrilor de lucru (tehnologici) 2.2. Manevrarea aparatelor se face cu atenție pentru evitarea accidentelor. 2.3. Manevrarea aparatelor se face cu respectarea normelor igienice	-cum se realizează reglarea corectă a aparatelor de măsură a parametrilor de lucru (tehnologici) -cum se manevrează atent aparatele pentru evitarea accidentelor -cum se manevrează aparatele cu respectarea normelor igienice	- responsabilitate - atenție - operativitate - exactitate
3. Utilizează echipamentul tehnologic din dotare	3.1. Utilizarea echipamentului se face conform manualului de exploatare 3.2. Utilizarea echipamentului se face numai pe durata procesului de producție 3.3. Utilizarea echipamentului se face numai de către persoane instruite	-cum se utilizează echipamentul conform manualului de exploatare -de ce este important să se utilizeze echipamentul numai pe durata procesului de producție de ce este important să se utilizeze echipamentul numai de către persoane instruite	- responsabilitate - atenție - operativitate - exactitate
Gama de variabile: <ul style="list-style-type: none"> - aparatura de măsurare a parametrilor: termometru, cronometru, umidometru - parametrii de lucru (tehnologici): timp, temperatură, umiditate - echipamente: malaxor, cuptor, plită, robot pentru curățat și tăiat legume, frigider, ladă frigorifică, mixer, aparat pentru tăiat 			

Tehnici de evaluare recomandate:

- Observarea directă
- Raport din partea altui specialist
- Simularea
- Test scris
- Întrebări orale

REALIZAREA PIZZEI (unitate specifică)			
			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pizzarului de a realiza pizza.			NIVELUL UNITĂȚII 1
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Prepară semipreparatele pentru pizza	1.1. Identificarea corectă a rețetei conform sortimentului 1.2. Prepararea adecvată a aluatului conform rețetei 1.3. Prepararea adecvată a sosurilor, a topping-urilor conform rețetei 1.4. Realizarea elementelor de decor se face folosind echipamente și ustensile specifice fiecărui tip de decor	-cum și de ce este important să se identifice corect rețeta conform sortimentului -cum se prepară aluatul adecvat conform rețetei -cum se prepară sosurile, topping-urile adecvat conform rețetei -cum se realizează elementele de decor folosind echipamente și ustensile specifice fiecărui tip de decor	-perseverență -responsabilitate -atenție -exactitate

2. Asamblează semipreparatele	2.1. Asamblarea componentelor se face conform rețetei 2.2. Asamblarea componentelor se face în funcție de sortiment 2.3. Asamblarea semipreparatelor se face utilizând echipamente de lucru adecvate	-cum și de ce este important să se ansambleze componentele conform rețetei -cum se ansamblează componentele în funcție de sortiment -cum se ansamblează semipreparatele utilizând echipamente de lucru adecvate	-responsabilitate -atenție
3. Efectuează coacerea	3.1. Selectarea parametrilor tehnologici se face în conformitate cu specificațiile din rețetă 3.2. Monitorizarea parametrilor de lucru se face pe tot parcursul șarjei 3.2. Tratamentele termice sunt adecvate realizării de produse finite conform standardelor	-cum se selectează parametri tehnologici în conformitate cu specificațiile din rețetă -de ce este important ca monitorizarea parametrilor să se facă pe tot parcursul șarjei -de ce este important ca tratamentele termice să fie adecvate realizării de produse finite conform standardelor	-responsabilitate -atenție -exactitate
4. Finisează pizza	4.1. Decorarea se face respectând criteriile estetice de decorare a produselor 4.2. Decorarea pizzei se face cu ustensile și dispozitive specifice 4.3. Porționarea pizzei se face adecvat, în funcție de sortiment	-cum se realizează decorarea cu respectarea criteriilor estetice de decorare a produselor -cum se realizează decorarea cu ustensile și dispozitive specifice -cum se face porționarea adecvată în funcție de sortiment	- responsabilitate - atenție - simț estetic - îndemânare

5. Livrează pizza	5.1. Livrarea pizzei se face adecvat, conform comenzii 5.2. Pizza se montează pe platou sau pe farfurie urmând a fi servită clientului 5.3. Pizza se ambalează în cutie de carton pentru a fi livrată către cliet	-de ce este important ca livrarea pizzei să se facă adecvat, conform comenzii -cum se montează pizza pentru a fi servită clientului -cum se ambalează pizza pentru a fi livrată către client	-responsabilitate -atenție -amabilitate -îndemânare
<p>Gama de variabile:</p> <ul style="list-style-type: none"> - parametrii: timpi de lucru, temperatură, grad de prelucrare termică, consistență, uniformitate - elemente de decor: din legume, din fructe, din ciuperci, din aluaturi - tipuri de defecte: de gramaj, de aspect - ustensile folosite la finisare: cuțite, forme, șpriț, răzătoare - ustensile folosite la realizarea elementelor de decor: planșetă, forme pentru decor, cuțite, răzătoare - elemente folosite la livrare: farfurie, platou, cutii de carton 			
<p>Tehnici de evaluare recomandate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observarea directă • Raport din partea altui specialist • Simularea • Test scris • Întrebări orale 			

