

Standard ocupațional

TEHNOLOG ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

În sectorul: *Turism, Hoteluri, Restaurante*

Cod: 340302

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 Turismul Românesc

Realizatorii standardului ocupațional:

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

Daniela Iuliana Droj – manager F&B Hotel Class București

Drd.dr. Mădălina Belous – asistent manager Parc Hotels S.A. București

Gabriela Ciocârlan – manager calitate Abela Rocas (catering aerian TAROM) Otopeni

Verificatorii standardului ocupațional:

Eliza Lorena Bourceanu – expert sectorial THR, expert metodologie S.C. THR CG S.R.L.

Autorul calificării:

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

Documentația sursă:

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

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

Data validării: 07.02.2008

Numele și semnătura: _____

Descrierea ocupației: TEHNOLOG ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

1) Contextul ocupației

Ocupația se aplică tehnologului de alimentație publică care își desfășoară activitatea în restaurante, firme de catering, cantine etc.

2) Procesul de lucru

Este responsabil cu amenajarea tehnologică a bucătăriilor, cu alegerea sistemelor de fabricație adecvate, cu determinarea consumurilor specifice și calcularea rețetelor, a valorii calorice și nutritive a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie, cu identificarea materiilor prime noi, promovarea tehnologiilor moderne de preparare pentru preparate culinare sau produse de cofetărie-patiserie din gastronomia națională sau internațională, cu implementarea și verificarea sistemelor de management al siguranței alimentelor pe baza principiilor HACCP, cu respectarea drepturilor consumatorilor.

3) Lista funcțiilor majore

- Amenajarea tehnologică a spațiilor de producție
- Întocmirea documentelor specifice
- Coordonarea activității sectorului productiv
- Elaborarea rețetelor de fabricație
- Promovarea tehnologiilor noi
- Supervizarea performanțelor profesionale
- Analizarea problemelor operaționale din producție

4) Alte informații relevante

Nivelul de calificare corespunzător este 3; lucrătorul își asumă responsabilitatea pentru îndeplinirea sarcinilor și își adaptează propriul comportament la circumstanțe în cursul rezolvării problemelor. Inspectorul de calitate producție culinară trebuie să fie absolvent de învățământ liceal – filiera tehnologică și vocațională sau învățământ postliceal ori învățământ liceal și program de formare profesională de specialitate în sistemul de formare profesională a adulților și o vârstă minimă de 21 ani.

<p>Unitățile de competențe cheie</p> <p>Titlul unității 1:</p> <p>Titlul unității 2:</p> <p>Titlul unității . :</p> <p>Titlul unității . :</p> <p>Titlul unității N:</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: Asigurarea aplicării normelor de igienă</p> <p>Titlul unității 2: Asigurarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă</p> <p>Titlul unității 3: Asigurarea aplicării normelor privind protecția mediului</p> <p>Titlul unității 4: Organizarea activității la locul de muncă</p> <p>Titlul unității 5: Asigurarea calității</p> <p>Titlul unității 6: Protecția consumatorului</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: Amenajarea tehnologică a spațiilor de producție</p> <p>Titlul unității 2: Întocmirea documentelor specifice</p> <p>Titlul unității 3: Coordonarea activității sectorului productiv</p> <p>Titlul unității 4: Elaborarea rețetelor de fabricație</p> <p>Titlul unității 5: Promovarea tehnologiilor noi</p> <p>Titlul unității 6: Supervizarea performanțelor profesionale</p> <p>Titlul unității 7: Analizarea problemelor operaționale din producție</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>

ASIGURAREA APLICĂRII NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DE SIGURANȚA ALIMENTELOR (unitate generală)		Coduri de referință	
		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru aplicarea normelor de igienă și siguranța alimentelor, pe parcursul desfășurării întregului proces tehnologic. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din sectorul de producție culinară.		NIVELUL UNITĂȚII 3	
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 normele de igienă și de siguranța alimentelor	1.1. Normele de igienă și de siguranța alimentelor sunt identificate corect 1.2. Normele de igienă și de siguranța alimentelor identificate sunt permanent actualizate 1.3. Normele de igienă și de siguranța alimentelor în vigoare sunt corect însușite	- cum se identifică normele de igienă - cum sunt actualizate normele de igienă și de siguranța alimentelor - cum sunt însușite normele de igienă și de siguranța alimentelor	- corectitudine - obiectivitate - operativitate - simț analitic

<p>2. Ia măsuri de aplicare a normelor de igienă și de siguranța alimentelor</p>	<p>2.1. Riscurile asociate activității de producție culinară sunt identificate corect 2.2. Procedurile de lucru pentru limitarea sau eliminarea riscurilor identificate sunt elaborate cu profesionalism 2.3. Riscurile asociate produselor alimentare sunt evaluate corect în funcție de gravitate și frecvență 2.4. Punctele critice de control sunt identificate corect 2.5. Planul HACCP este întocmit cu profesionalism 2.6. Planul de instruire cu normele de igienă și de siguranța alimentelor este întocmit cu rigurozitate</p>	<p>- cum sunt identificate riscurile asociate activității de producție culinară - cum sunt elaborate procedurile de lucru pentru limitarea sau eliminarea riscurilor identificate - cum sunt evaluate riscurile asociate produselor alimentare - cum sunt identificate Punctele critice de control - cum este întocmit Planul HACCP - cum este întocmit Planul de instruire cu normele de igienă și de siguranța alimentelor</p>	<p>- corectitudine - obiectivitate - operativitate - simț analitic</p>
<p>3. Desfășoară acțiuni de prevenire a riscurilor privind igiena și siguranța alimentelor</p>	<p>3.1. Dotarea personalului cu echipament de protecție sanitară este asigurată constant 3.2. Aprovizionarea cu materiale și substanțe de igienizare se face corect 3.3. Mijloace de prevenire a riscurilor privind igiena sunt asigurate corespunzător și cu responsabilitate 3.4. Gradul de însușire a normelor de igienă și de siguranța alimentelor se verifică cu profesionalism</p>	<p>- cum este asigurată dotarea personalului cu echipament de protecție sanitară - cum se face aprovizionarea cu materiale și substanțe de igienizare - cum sunt asigurate mijloace de prevenire a riscurilor privind igiena și siguranța alimentelor</p>	<p>- responsabilitate - profesionalism - atenție la detalii - simț critic - rapiditate în luarea deciziilor</p>

Gama de variabile:

Surse de informație: Monitorul oficial, internet, norme interne

Norme de igienă: : legislație în vigoare, reglementări interne

Clase de riscuri: mare, mediu, mic

Tipuri de riscuri: fizic, chimic, biologic

Furnizori: de materii prime și auxiliare, de utilaje, de utilități, de servicii (deratizare, dezinsecție, dezinfecție)

Proceduri: generale, operaționale

Plan HACCP: documente care atestă trasabilitatea produsului și măsurile de prevenire a apariției riscurilor identificate

Plan de instruire: general al secției productive, individual pe operație executată

Echipament de protecție sanitară: bonetă, bluză, pantalon/fustă, șorț, gheată sau sabot asigurat, mănuși de unică folosință

Materiale de igienizare: perii, bureți, găleți, mopuri, mățuri, lavete, prosoape

Substanțe de igienizare: detergenți/dezinfectanți special proiectați pentru activitatea de producție produse alimentare

Mijloace de prevenire a riscurilor privind igiena: kituri de sanitație, kituri de testare a uzurii uleiului etc.

Tehnici de evaluare recomandate:

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

ASIGURAREA APLICĂRII NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ			
(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 securitate și sănătate în muncă ce includ și prevenirea și stingerea incendiilor, pentru desfășurarea activităților în condiții de securitate maximă, conform normelor și reglementărilor în vigoare. Unitatea presupune asigurarea utilizării și menținerii echipamentelor în condiții de securitate, precum și a depozitării corespunzătoare a materialelor specifice. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din sectorul de producție culinară .			NIVELUL UNITĂȚII 3
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 normele de securitate și sănătate în muncă	1.1. Normele de securitate și sănătate în muncă sunt corect identificate 1.2. Identificarea posibilelor riscuri se face cu profesionalism 1.3. Normele de securitate și siguranță în muncă sunt permanent actualizate ținând cont de evoluția tehnologică	- cum sunt identificate normele de securitate și sănătate în muncă - cum se face identificarea posibilelor riscuri - cum sunt actualizate normele de securitate și siguranță în muncă	- atenție - profesionalism

<p>2. Realizează instructajul NSSM</p>	<p>2.1. Personalul este instruit asupra aplicării măsurilor de urgență corespunzătoare rezolvării situațiilor critice.</p> <p>2.2. Personalul este instruit în vederea acordării imediate a primului ajutor în caz de accident.</p> <p>2.3. Instruirea personalului se face în mod adecvat, pentru prevenirea situațiilor posibile de incendiu</p> <p>2.4. Instruirea se face apelând la organisme specializate, după caz.</p>	<p>- cum este instruit personalul asupra aplicării măsurilor de urgență corespunzătoare rezolvării situațiilor critice</p> <p>- cum este instruit personalul în vederea acordării imediate a primului ajutor în caz de accident</p> <p>- cum se face instruirea pentru prevenirea situațiilor posibile de incendiu</p> <p>- cum se face instruirea apelând la organisme specializate, după caz.</p>	<p>- atenție</p> <p>- responsabilitate</p> <p>- profesionalism</p> <p>- seriozitate</p>
<p>3. Aplică măsuri în cazul sesizării unor situații critice</p>	<p>3.1. Defecțiunile intervenite la echipamente sunt anunțate cu promptitudine persoanei responsabile.</p> <p>3.2. Situațiile critice sunt aduse la cunoștință persoanelor responsabile, cu toate amănuntele relevante.</p> <p>3.3. Analizarea situațiilor critice se face cu responsabilitate, pentru adoptarea celei mai potrivite soluții.</p> <p>3.4. Măsurile de eliminare a situațiilor critice sunt luate cu discernământ și promptitudine.</p>	<p>- cum sunt anunțate defecțiunile intervenite la echipamente persoanei responsabile</p> <p>- cum sunt aduse la cunoștință situațiile critice persoanelor responsabile, cu toate amănuntele relevante.</p> <p>- cum se face analizarea situațiilor critice pentru adoptarea celei mai potrivite soluții.</p> <p>- cum sunt luate măsurile de eliminare a situațiilor critice.</p>	<p>- promptitudine</p> <p>- atenție la detalii</p> <p>- responsabilitate</p> <p>- discernământ</p> <p>- rapiditate</p>

Gama de variabile:

Riscuri: arsuri, opăriri, tăieturi, alunecare pe pardoseală udă, electrocutări

Situații critice: incendiu de la instalația electrică sau de la instalația de gaz, cutremur, explozie de la instalația de gaz, întreruperea alimentării cu curent, întreruperea alimentării cu apă, accidente la locul de muncă

Măsurile de urgență: acordarea primului ajutor în caz de rănire, opărire, înec, electrocutare

Organisme specializate: inspector PSI, inspector NSSM, asistent medical sau medic

Persoane responsabile: electrician, instalator

Tehnici de evaluare recomandate:

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

ASIGURAREA APLICĂRII NORMELOR DE PROTECȚIE A MEDIULUI (unitate generală)			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de protecția mediului.</p> <p>Unitatea presupune asigurarea utilizării și menținerii echipamentelor în condiții corespunzătoare, precum și asigurarea colectării, depozitării, evacuării corecte a deșeurilor și reziduurilor în vederea prevenirii poluării mediului.</p> <p>Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din sectorul de producție culinară.</p>			NIVELUL UNITĂȚII 3
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 normele privind protecția mediului	<p>1.1. Normele de protecția mediului sunt corect identificate</p> <p>1.2. Identificarea posibilelor riscuri se face cu profesionalism</p> <p>1.3. Normele de protecția mediului sunt permanent actualizate ținând cont de evoluția tehnologică</p>	<p>- cum sunt identificate normele de protecția mediului</p> <p>- cum se face identificarea posibilelor riscuri</p> <p>-cum sunt permanent actualizate normele de protecția mediului</p>	<p>- atenție</p> <p>- corectitudine</p> <p>- responsabilitate</p>
2. Identifică sursele de poluare	<p>2.1. Sursele de poluare sunt identificate corect pe parcursul desfășurării proceselor tehnologice</p> <p>2.2. Semnalarea poluării se face cu promptitudine</p> <p>2.3. Sursele de poluare identificare sunt protejate cu rapiditate pentru limitarea poluării</p> <p>2.4. Agenții poluanți sunt identificați cu responsabilitate</p>	<p>- cum sunt identificate sursele de poluare pe parcursul desfășurării proceselor tehnologice</p> <p>- cum se face semnalarea poluării</p> <p>- cum sunt protejate sursele de poluare identificare pentru limitarea poluării</p> <p>- cum sunt identificați agenții poluanți</p>	<p>- corectitudine</p> <p>- profesionalism</p> <p>- rapiditate</p> <p>- responsabilitate</p>

3. Aplică măsuri de protejare a mediului	<p>3.1. Activitatea de producție se desfășoară în conformitate cu reglementările privind protecția mediului</p> <p>3.2. Circuitul apelor menajere, a reziduurilor solide și a ambalajelor este respectat pe tot parcursul activității productive</p> <p>3.3. Dotarea corespunzătoare a hotelor se face cu filtre electrostatice</p> <p>3.4. Gestionarea deșeurilor menajere, a apelor reziduale și a ambalajelor se face cu responsabilitate</p> <p>3.5. Substanțele de igienizare sunt alese corespunzător activității, și sunt biodegradabile</p>	<p>- cum se desfășoară activitatea de producție în relație cu protecția mediului</p> <p>- cum este respectat circuitul apelor menajere, a reziduurilor solide și a ambalajelor pe tot parcursul activității productive</p> <p>- cum se face dotarea hotelor se face cu filtre electrostatice</p> <p>- cum se face gestionarea deșeurilor menajere, a apelor reziduale și a ambalajelor</p> <p>- cum sunt alese substanțele de igienizare pentru prevenirea poluării mediului</p>	<p>- atenție</p> <p>- responsabilitate</p> <p>- perseverență</p> <p>- conștiinciozitate</p>
<p>Gama de variabile:</p> <p>Norme de protecția mediului: legislația națională, reglementări interne</p> <p>Surse de poluare: bucătăria, laboratorul de cofetărie-patiserie, restaurantul, barul</p> <p>Riscuri: incendii, poluarea solului, poluarea aerului, poluare fonică</p> <p>Semnalarea poluării: acustic, vizual</p> <p>Agenți poluanți: substanțe de spălare și dezinfectare, reziduuri alimentare, ambalaje, gazele de exhaustare a hoteli</p> <p>Reglementări: legislație specifică, manualul calității, reglementări interne</p> <p>Gestionare deșuri: colectare separată, depozitare separată, evacuare ritmică</p> <p>Substanțe de igienizare: detergenți, dezinfectanți, substanțe de dezinsecție, substanțe de deratizare</p>			
<p>Tehnici de evaluare recomandate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 pentru a stabili succesiunea activităților proprii și ale echipei, pentru realizarea la termen a lucrărilor repartizate. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din sectorul de producție culinară..			NIVELUL UNITĂȚII 3
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 obiectivele și sarcinile	1.1. Identificarea corectă a obiectivelor de realizat se face în funcție de specificul activității și a termenului final. 1.2. Identificarea corectă a tuturor sarcinilor se face prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un flux normal de activități. 1.3. Analizarea în timp util a documentației, pentru a stabili posibilitatea realizării practice se face în funcție de condițiile tehnice existente.	- cum se realizează identificarea obiectivelor de realizat - cum se realizează identificarea tuturor sarcinilor astfel încât să se asigure un flux normal de activități - cum se realizează analizarea documentației , pentru a stabili posibilitatea realizării practice	- profesionalism - eficiență - operativitate - seriozitate - consecvență - onestitate

<p>2. Stabilește etapele activităților proprii și ale echipei</p>	<p>2.1. Stabilirea etapelor de realizare a activităților se face în funcție de specificul activității. 2.2. Stabilirea etapelor de realizare a activităților se face cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte. 2.3. Etapele de realizare a activităților sunt stabilite corect, astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic. 2.4. Etapele de realizare a activităților sunt stabilite corect, ținând cont de dotarea existentă cu utilaje, instalații și echipamente și starea tehnică a acestora. 2.5. Stabilirea etapelor de desfășurare a activităților proprii se face ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs.</p>	<p>- cum se stabilesc etapele de realizare a activităților proprii în funcție de specificul activității - cum se stabilesc etapele de realizare a activităților cu respectarea normelor de timp, pentru fiecare operație în parte - cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii - cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de dotarea existentă și de starea tehnică a acestora - cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs</p>	<p>- corectitudine - obiectivitate - operativitate - simț analitic</p>
---	---	--	---

<p>3. Urmărește pregătirea locului de muncă</p>	<p>3.1. Pregătirea tuturor materiilor prime necesare se face corespunzător 3.2. Pregătirea materialelor auxiliare se face cu atenție. 3.3. Starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru este verificată, cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru. 3.4. Echipamentele și utilajele sunt reglate cu rigurozitate, la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație. 3.5. Principiile ergonomice în organizarea locului de muncă sunt aplicate corect. 3.6. Microclimatului optim la locul de muncă este menținut permanent. 3.7. Neconformitățile minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și utilajelor sunt eliminate cu minuțiozitate. 3.8. Deficiențelor majore constatate sunt raportate în timp util, către persoanele abilitate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>- cum se realizează pregătirea corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare - cum se realizează pregătirea materialelor auxiliare - cum este verificată starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru conform instrucțiunilor de lucru - cum sunt reglate echipamentele și utilajele la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație - cum se realizează aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă - cum se realizează menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă - cum sunt eliminate neconformitățile minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și utilajelor - cum se realizează raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne</p>	<p>- atenție - operativitate - acuratețe - corectitudine</p>
---	--	--	---

Gama de variabile:**Materii prime, materiale auxiliare, semifabricate și produse finite**

specifice subsectorului de activitate

Procesul tehnologic/ specificul activității

specific subsectorului de activitate

Tipuri de documente:

- note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.

Utilaje, echipamente și ustensile de lucru

specifice subsectorului de activitate

Situații neprevăzute:

- echipamente igienizate necorespunzător
- echipamente nefuncționale
- accidente în timpul lucrului etc.

Cerințe în vigoare:

- norme, regulamente, proceduri interne, etc.

Persoane abilitate:

- superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne

Tehnici de evaluare recomandate:

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

ASIGURAREA CALITĂȚII (unitate generală)			Coduri de referință
Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare inspectorului de calitate producție culinară de a asigura calitatea preparatelor culinare și a produselor de cofetărie realizate în unitatea de alimentație. Unitatea se aplică în secția de producție a unității de alimentație (restaurant, cantină, fabrică de mâncare etc). Operația cuprinde realizarea planificării proceselor și a produselor, monitorizarea calității proceselor și a produselor, îmbunătățirea calității proceselor și a produselor. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din sectorul de producție culinară.			Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
			NIVELUL UNITĂȚII 3
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. Realizează planificarea calității proceselor și a produselor	1.1. Stabilirea nivelului de calitate se face corespunzător standardelor interne și reglementărilor legale specifice domeniului de activitate 1.2. Nivelul de calitate aprobat este asigurat de lucrători instruiți 1.3. Planificarea calității se face prin alocare de responsabilități lucrătorilor 1.4. Responsabilitățile sunt alocate cu eficiență pe termene scurte, medii și lungi	- cum se face stabilirea nivelului de calitate acceptat - cum este asigurat nivelul de calitate aprobat - cum se face planificarea calității - cum sunt alocate responsabilitățile	- profesionalism - eficiență - operativitate - seriozitate - consecvență - onestitate
2. Monitorizează calitatea proceselor și a produselor	2.1. Calitatea proceselor se monitorizează pe fluxul de fabricație pe toată durata de viață a produsului 2.2. Calitatea produsului este adecvată însușirilor senzoriale de acceptabilitate 2.3. Calitatea produsului este corespunzătoare valorii nutritive și calorice prevăzute prin calcule	- cum se monitorizează calitatea proceselor - cum asigură calitatea produsului însușirile senzoriale - cum asigură calitatea produsului valoarea nutritivă și calorică	- profesionalism - eficiență - operativitate - seriozitate - consecvență - onestitate

<p>3. Îmbunătățește calitatea proceselor și a produselor</p>	<p>3.1. Calitatea produsului corespunde sistemelor de management al siguranței alimentelor HACCP 3.2. Calitatea proceselor și a produselor se monitorizează în timp real 3.3. Luarea măsurilor de remediere a proceselor și a produselor neconforme în urma monitorizării se face cu operativitate și profesionalism 3.4. Analiza datelor și înregistrărilor despre desfășurarea proceselor și calitatea produselor se face cu obiectivitate 3.5. Rezolvarea problemelor identificate se face cu eficiență și în conformitate cu reglementările legale specifice sectorului de alimentație publică 3.6. Obiectivele pentru îmbunătățirea calității se stabilesc în conformitate cu politica organizației, reglementările legale, cerințele clienților</p>	<p>- cum se îmbunătățește calitatea produsului - cum se monitorizează calitatea proceselor și a produselor - cum se iau măsurilor de remediere a proceselor și a produselor neconforme - cum se face analiza datelor și înregistrărilor despre desfășurarea proceselor și calitatea produselor - cum se face rezolvarea problemelor identificate - cum se stabilesc obiectivele pentru îmbunătățirea calității</p>	<p>- profesionalism - eficiență - operativitate - seriozitate - consecvență - onestitate</p>
<p>Gama de variabile: Nivel de calitate acceptat: caracteristici senzoriale (aspect, culoare, gust, miros, consistență), caracteristici nutriționale (nutrienții majori- proteine, lipide, carbohidrați, valoare energetică), caracteristici de salubritate: absența corpurilor străine, a substanțelor chimice, a bacteriilor patogene sau a toxinelor acestora, a paraziților și a virusurilor) Standarde: naționale, internaționale Referențiale: SR EN ISO 9000, SR EN ISO 22000: 2005 Sisteme de monitorizare: digitale, analogice, înregistrări pe suport magnetic sau hârtie Frecvența monitorizării: zilnic, săptămânal, lunar, trimestrial, anual</p>			

Tehnici de evaluare recomandate:

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

APLICAREA REGLEMENTĂRILOR PRIVIND PROTECȚIA CONSUMATORULUI (unitate generală)			
			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare inspectorului de calitate producție culinară de a aplica reglementările privind protecția consumatorului. Unitatea se aplică în secția de producție a unității de alimentație (restaurant, cantină, fabrică de mâncare etc). Operația cuprinde studierea legislației privind protecția consumatorului, aplicarea reglementărilor privind drepturile fundamentale ale consumatorului, rezolvarea problemelor legate de protecția consumatorului. Unitatea se aplică tuturor activităților din sectorul de producție culinară.			NIVELUL UNITĂȚII 3
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. Studiază legislația privind protecția consumatorului	1.1. Legislația în vigoare este studiată cu atenție 1.2. Documentele studiate sunt actualizate periodic 1.3. Informarea colaboratorilor despre protecția consumatorilor se face corect și complet	- cum este studiată legislația în vigoare - cum sunt actualizate documentele studiate - cum se face informarea colaboratorilor despre protecția consumatorilor	- responsabilitate - conștiinciozitate - operativitate - rigurozitate - profesionalism
2. Aplică reglementările privind drepturile fundamentale ale consumatorului	2.1. Protejarea sănătății consumatorilor se face prin comercializarea corespunzătoare a produselor de alimentație publică 2.2. Informează corect cumpărătorii 2.3. Despăgubește corespunzător prejudiciului, în cazul vânzării unui produs neconform	- cum se face protejarea sănătății consumatorilor - cum se informează consumatorii - cum se despăgubește prejudiciului, în cazul vânzării unui produs neconform	- responsabilitate - conștiinciozitate - operativitate - rigurozitate - profesionalism

3. Rezolvă probleme legate de protecția consumatorului	3.1. Măsurile de realizare a produselor de calitate sunt aplicate cu consecvență 3.2. Reclamațiile legate de protecția consumatorilor sunt actualizate permanent 3.3. Problemele legate de protecția consumatorilor sunt rezolvate cu tact	- cum sunt aplicate măsurile de realizare a produselor de calitate - cum sunt actualizate reclamațiile legate de protecția consumatorilor - cum sunt rezolvate problemele legate de protecția consumatorilor	- responsabilitate - conștiinciozitate - operativitate - rigurozitate - profesionalism
<p>Gama de variabile</p> <p>Legislație: legi, decrete, hotărâri de guvern, ordonanțe de urgență</p> <p>Informarea colaboratorilor: ședințe, dezbateri în grup</p> <p>Produs neconform: obținut din materii prime improprii, prin aplicarea unei tehnologii incorecte, care riscă să pună în pericol viața sau sănătatea consumatorului</p> <p>Măsuri: materii prime de calitate, condiții de transport, depozitare, prelucrare, condiții igienico-sanitare</p> <p>Informarea consumatorului: scris – eticheta produsului, verbal</p> <p>Rezolvarea problemelor: achitarea contravalorii produsului, revocarea comenzii, renunțarea la furnizori, implementarea și certificarea sistemelor de siguranță a alimentelor pe baza principiilor HACCP</p>			
<p>Tehnici de evaluare recomandate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observarea directă • Raport din partea altui specialist • Test scris • Întrebări orale 			

AMENAJAREA TEHNOLOGICĂ A SPAȚIILOR DE PRODUCȚIE			
(unitate specifică)			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a amenaja spațiile de producție culinară și de cofetărie-patiserie în conformitate cu documentația tehnică, legislația specifică și tipul de unitate de producție culinară (restaurant, cantină, laborator de cofetărie-patiserie etc). Ocupația cuprinde activități care se desfășoară fie în faza de proiectare a unei unități de producție culinară noi, fie la modernizarea unei unități deja existente. Ocupația presupune cunoașterea legislației și a reglementărilor în vigoare privind criteriile de calitate a spațiilor de producție culinară, de utilaj tehnologic, de tehnologie culinară.			NIVELUL UNITĂȚII 3
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. Participă la proiectarea spațiilor de producție	1.1. Proiectarea spațiilor se face corect, în colaborare cu persoane autorizate 1.2. Proiectarea se face corect, în funcție de destinația spațiilor 1.3. Proiectarea se face corespunzător în funcție de caracteristicile constructive ale spațiilor 1.4. Proiectarea se face adecvat în funcție de tipul de unitate	- cum, cu cine și când se face proiectarea spațiilor de producție - care este destinația spațiilor în tipul de unitate proiectat - care sunt caracteristicile constructive ale unității proiectate - de ce se face proiectarea spațiilor de producție în funcție de tipul de unitate	- responsabilitate - profesionalism - atenție la detalii - simț critic - rapiditate în luarea deciziilor

<p>2. Aplică reglementările în vigoare privind criteriile de calitate ale spațiilor de producție culinară și de cofetărie-patiserie</p>	<p>2.1. Reglementările în vigoare cu privire la criteriile de calitate ale spațiilor de producție culinară și de cofetărie-patiserie sunt identificate corect 2.2. Fluxul tehnologic se proiectează corect unidirecțional 2.3. Circuitul mărfurilor, al reziduurilor, de personal este identificat corect 2.4. Sistemul de evacuare al apei menajere este proiectat corect 2.5. Sistemul de iluminat este ales corect 2.6. Materialul de finisaj al pereților este ales adecvat activității de producție culinară 2.7. Materialul de finisare al pardoselilor este ales adecvat activității de producție culinară 2.8. Sistemul de ventilație este ales corect, corespunzător dimensionat 2.9. Sistemul de recepție al mărfurilor este ales în conformitate cu specificul clădirii și al spațiului disponibil</p>	<p>- cum și de ce se identifică necesarul de echipament - cum și de ce se evaluează gradul de uzură al echipamentului existent - cum și de ce se propune spre casare echipamentul cu grad de uzură avansat sau neperformant - cum se întocmește referatul cu necesarul de echipament - cum și de ce se întocmesc specificațiile tehnice ale echipamentului necesar - cum și de ce se transmite referatul de achiziție cu promptitudine către persoane autorizate - cum și de ce se urmărește achiziționarea corectă a echipamentului comandat - cum și de ce se verifică amplasarea echipamentului în spațiul proiectat</p>	<p>- responsabilitate - corectitudine - onestitate - profesionalism</p>
---	---	--	--

<p>3. Verifică amplasarea echipamentului tehnologic în spațiile proiectate</p>	<p>3.1. Necesarul de echipament se identifică corect 3.2. Gradul de uzură al echipamentului existent se evaluează competent și periodic 3.3. Echipamentul cu grad de uzură avansat sau neperformant se propune spre casare în conformitate cu reglementările în vigoare 3.4. Referatul cu necesarul de echipament se întocmește competent 3.5. Specificațiile tehnice ale echipamentului necesar se întocmesc cu profesionalism 3.6. Referatul de achiziție se transmite cu promptitudine către persoane autorizate 3.7. Achiziționarea corectă a echipamentului comandat se urmărește cu obiectivitate 3.8. Amplasarea corectă a echipamentului în spațiul proiectat se verifică cu profesionalism</p>	<p>- în ce fel este identificată destinația documentelor - cum este efectuată circulația documentelor între diverse departamente - cum sunt păstrate documentele specifice</p>	<p>- responsabilitate - corectitudine - onestitate - profesionalism</p>
--	--	---	--

Gama de variabile

Persoane autorizate: arhitect, proiectant, inginer constructor, director comercial, manager departament logistică, director general

Destinația spațiilor: pentru recepția mărfurilor, spații pentru depozitare, spații pentru prelucrare preliminară, bucătărie caldă, bucătărie rece, cafetarie, spălătoare, oficiu, vestiare, anexe

Caracteristici constructive: construcție veche, construcție nouă

Tip de unitate: restaurant, autoservire, cantină, centru catering, pizzerie, braserie etc.

Reglementări: sanitare, sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentului

Sistem de evacuare al apei menajere: sifoane de pardoseală, rigole de drenaj

Sistem de iluminat: natural, artificial – incandescent, fluorescent, intensitatea luminii în spațiile de depozitare, intensitatea luminii în spațiile de prelucrare culinară și de cofetărie-patiserie

Sistem de recepție: pe rampă, pe topogan, cu liftul

Necesar de echipament: frigorific, de tratare termică, de depozitare, de prelucrare mecanică, mobilier tehnologic

Specificații tehnice: dimensiuni de gabarit, putere instalată, putere utilă, combustibil – gaz sau electricitate -, capacitate etc

Referat de achiziție: denumire, număr de bucăți, preț unitar, valoare, total

Amplasarea echipamentului: în spații special proiectate, ergonomic

Tehnici de evaluare recomandate:

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

ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR SPECIFICE			
(unitate specifică)			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare pentru întocmirea și păstrarea corectă a evidenței datelor înregistrate, a documentelor specifice activității în sectorul de producție culinară. Ocupația presupune identificarea documentelor specifice, completarea acestora în conformitate cu reglementările existente precum și asigurarea circulației acestora.			NIVELUL UNITĂȚII 3
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 documentele specifice	1.1. Identificarea corectă a documentului se face în funcție de etapa de lucru în care se află. 1.2. Documentele identificate sunt consultate cu atenție, înțelese și dacă este cazul clarificate. 1.3. Stabilirea etapelor de completare a datelor în documentele specifice, se face în funcție de etapele procesului tehnologic.	- cum se identifică corect documentul în funcție de etapa de lucru în care se află. - cum sunt consultate cu atenție, înțelese și dacă este cazul clarificate documentele identificate - cum se stabilesc etapelor de completare a datelor în documentele specifice în funcție de etapele procesului tehnologic .	Atenție Operativitate Acuratețe Corectitudine
2. Completează documentele	2.1. Datele obținute reflectă realitatea și sunt corect colectate, în etapa de lucru în care se află. 2.2. Înregistrarea datelor obținute se face în mod lizibil și cu respectarea rubricilor tipizate. 2.3. Înregistrarea datelor se face cu încadrarea în timpul de lucru disponibil acestei activități.	- cum și unde sunt corect colectate datele obținute care reflectă realitatea - cum se face înregistrarea datelor obținute - cum și când se face înregistrarea datelor	Atenție Operativitate Acuratețe Corectitudine

<p>3. Asigură circulația documentelor</p>	<p>3.1. Destinația documentelor este identificată cu atenție, cu respectarea circuitului intern al documentelor. 3.2. Circulația documentelor între diverse departamente este efectuată operativ, folosind modalitatea recomandată de procedurile interne . 3.3. Documentele specifice sunt păstrate corespunzător, respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.</p>	<p>- în ce fel este identificată destinația documentelor - cum este efectuată circulația documentelor între diverse departamente, folosind modalitatea recomandată de procedurile interne . - cum sunt păstrate corespunzător, documentele specifice respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.</p>	<p>Atenție Operativitate Acuratețe Corectitudine</p>
<p>Gama de variabile</p> <p>Tipuri de documente: - note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.</p> <p>Etape de lucru: - recepția, depozitarea, prelucrarea inițială, prelucrarea finală, pregătirea pentru livrare, etc.</p> <p>Date: - indicatori, parametri, cantități etc.</p> <p>Destinația documentelor: - superiori ierarhici, furnizori, clienți, departamente stabilite prin proceduri interne etc.</p> <p>Cerințe în vigoare: - norme, regulamente, proceduri interne etc.</p> <p>Modalități de circulație a documentelor: - e-mail, fax, exemplar hârtie, etc.</p>			

Tehnici de evaluare recomandate:

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

COORDONAREA ACTIVITĂȚII SECTORULUI PRODUCTIV			Coduri de referință
(unitate specifică)			<i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare pentru coordonarea activității sectorului productiv din diferite unități de alimentație publică și colectivă. Ocupația presupune alegerea rețetelor de fabricație, selectarea sistemului de fabricație adecvat precum și dimensionarea eficientă a echipelor de lucrători din unitățile de producție culinară.			NIVELUL UNITĂȚII 3
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. Alege rețetele de fabricație	1.1. Rețetele alese corect provin din baza de date a unității 1.2. Rețetele corespund stocului de mărfuri existent în unitatea de alimentație 1.3. Rețetele alese corespund ofertei de preparate a unității	- cum și de ce sunt alese rețetele din baza de date a unității - cum și de ce rețetele corespund stocului de mărfuri existent în unitatea de alimentație - cum și de ce rețetele alese corespund ofertei de preparate a unității	- atenție - rigurozitate

<p>2. Selectează sistemul de fabricație</p>	<p>2.1. Sistemul de fabricație ales corespunde dotării materiale a spațiilor de producție 2.2. Sistemul de fabricație ales este adecvat modului de distribuție al preparatelor culinare 2.3. Sistemul de fabricație ales este adecvat spațiilor de depozitare al unității de alimentație publică 2.4. Sistemul de fabricație ales corespunde nivelului de clasificare și tipului unității al evenimentului 2.5. Sistemul de fabricație ales este corespunzător tipul de eveniment pentru care se pregătesc preparatele culinare sau produsele de cofetărie patiserie</p>	<p>- cum și de ce este ales sistemul de fabricație - cum și de ce influențează modul de distribuție al preparatelor culinare sistemul de fabricație ales - cum și de ce influențează spațiile de depozitare sistemul de fabricație ales - cum și de ce sistemul de fabricație ales corespunde nivelului de clasificare și tipului unității al evenimentului - cum și de ce sistemul de fabricație ales este corespunzător tipul de eveniment pentru care se pregătesc preparatele culinare sau produsele de cofetărie patiserie</p>	<p>- atenție - profesionalism - corectitudine - seriozitate - discernământ</p>
---	--	---	--

<p>3. Dimensionează echipele de lucrători</p>	<p>3.1. Echipele de lucrători se dimensionează corect în funcție de legislația muncii în vigoare 3.2. Dimensionarea corectă se face în funcție de sistemul de fabricație cu care unitatea operează 3.3. Dimensionarea corectă a echipei de lucrători se face în funcție de disponibilitatea acestora 3.4. Dimensionarea corectă a echipei de lucrători se face corect în funcție de gradul de dificultate a preparatelor care trebuie executate 3.5. Dimensionarea corectă a echipei de lucrători se face în funcție de dimensiunea spațiului de producție 3.6. Dimensionarea corectă a echipei de lucrători se face în funcție de nivelul de calificare/specializare/perfecționare a lucrătorilor</p>	<p>- cum și de ce se dimensionează echipele de lucrători - de ce dimensionarea corectă se face în funcție de sistemul de fabricație cu care unitatea operează - cum se face dimensionarea a echipei de lucrători în funcție de disponibilitatea acestora - cum și de ce dimensionarea echipei de lucrători se face în funcție de gradul de dificultate a preparatelor care trebuie executate - cum și de ce dimensionarea a echipei de lucrători se face în funcție de dimensiunea spațiului de producție - cum și de ce dimensionarea echipei de lucrători se face în funcție de nivelul de pregătire profesională a lucrătorilor</p>	<p>- atenție - seriozitate - conștiinciozitate - profesionalism</p>
---	---	---	--

Gama de variabile

Baza de date: rețetar propriu, baza de date informatizată, rețetare aprobate

Stoc de mărfuri: materii prime de origine vegetală, materii prime de origine animală, materii auxiliare

Disponibilitate: la furnizori, sezonabilitate

Sistem de fabricație: gătit și servit, gătit și în așteptare – cook-chill, cook-freeze, sous-vide

Dotare materială adecvată: blast-chiller, mașină de ambalat în vid sau atmosferă modificată, convector sau combisteamer

Oferta de preparate: gustări, antreuri, preparate din pește, supe, ciorbe, creme, mâncăruri, fripturi, garnituri, salate, dulciuri de bucătărie

Spații de depozitare: frigidere, camere frigorifice de congelare și/sau refrigerare, magazii, depozite

Mod de distribuție: autoservire la bufet, servire prin ospătari, servire la tehghea, linie de autoservire, servire la domiciliu

Nivel de clasificare: categoria I; II; III.

Tip de unitate: clasic, catering, fast-food

Tip de eveniment: cocktail, masă festivă, cupa de șampanie, nuntă etc

Disponibilitate lucrători: zile libere, durata schimbului de lucru, concedii de odihnă, concedii medicale, concedii de maternitate

Dimensionare: număr de lucrători pe schimb, număr de schimburi, durata unui schimb

Productivitatea muncii: cantitatea de produs realizată de un lucrător într-o unitate de timp

Grad de dificultate al preparatelor: simplu, complex, foarte complex

Nivel de pregătire profesională: calificat, specializat, perfecționat

Tehnici de evaluare recomandate:

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

ELABORAREA REȚETELOR DE FABRICAȚIE			
(unitate specifică)			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<p>Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare tehnologului de alimentație publică de a elabora rețete de fabricație în concordanță cu cerințele consumatorilor, a recomandărilor privind alimentația echilibrată nutrițional, corespunzător tendințelor actuale în gastrotehnie.</p> <p>Ocupația presupune identificarea de materii prime noi, elaborarea specificațiilor tehnice pentru materiile prime utilizate pentru folosirea limbajului comun cu furnizorii, elaborarea fișelor tehnologice ale preparatelor culinare, calcularea consumului specific și al prețului preparatelor culinare, calcularea valorii nutritive și calorice ale preparatelor culinare.</p>			NIVELUL UNITĂȚII 3
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

<p>1. Elaborează rețete pe baza ingredientelor noi</p>	<p>1.1. Sursele de informații sunt colectate corect 1.2. Materiile prime și auxiliare necesare sunt identificate adecvat 1.3. Unitatea de măsură utilizată este aleasă corect 1.4. Cantitățile brute de materii prime și auxiliare necesare sunt identificate corect 1.5. Numărul de porții care rezultă din aplicarea rețetei este identificat corect 1.6. Gramajul unei porții este determinat corespunzător 1.7. Tehnologia de preparare este aleasă corespunzător preparatului 1.8. Modul de prezentare al preparatelor este ales corect</p>	<p>- cum sunt colectate sursele de informații - cum sunt identificate materiile prime și auxiliare necesare - cum este aleasă unitatea de măsură utilizată - cum sunt identificate cantitățile brute de materii prime și auxiliare necesare - cum este identificat numărul de porții care rezultă din aplicarea rețetei - cum este detreminat gramajul unei porții - cum este aleasă tehnologia de preparare - cum este ales modul de prezentare al preparatelor</p>	<p>- atenție - corectitudine - spirit de observație - profesionalism - devotament - simț estetic</p>
<p>2. Elaborează specificațiile tehnice ale materiilor prime utilizate</p>	<p>2.1. Specificațiile tehnice sunt redactate corect într-un limbaj profesional accesibil 2.2. Specificațiile tehnice sunt elaborate corect pe caracteristicile materiei prime 2.3. Specificațiile tehnice sunt elaborate corect și cu fotografia materiei prime 2.4. Specificațiile tehnice ale materiilor prime sunt distribuite adecvat lucrătorilor specializați</p>	<p>- cum sunt redactate specificațiile tehnice - de ce specificațiile tehnice sunt elaborate pe caracteristicile materiei prime - de ce specificațiile tehnice sunt elaborate cu fotografia materiei prime - cum și de ce specificațiile tehnice ale materiilor prime sunt distribuite lucrătorilor specializați</p>	<p>- atenție - seriozitate</p>

<p>3. Elaborează fișele tehnologice ale preparatelor</p>	<p>3.1. Fișele tehnologice sunt redactate corect într-un limbaj profesional accesibil 3.2. Fișele tehnologice se elaborează corect în colaborare cu bucătarul șef 3.3. Fișele tehnologice sunt elaborate corect pentru 10 porții 3.4. Fișele tehnologice sunt elaborate corect și cu fotografia produsului 3.5. Fișele tehnologice sunt distribuite adecvat lucrătorilor</p>	<p>Cum sunt redactate fișele tehnologice ale preparatelor Cu cine și de ce fișele tehnologice se elaborează în colaborare cu bucătarul șef Pentru câte porții se elaborează fișele tehnologice De ce fișele tehnologice sunt elaborate cu fotografia produsului Cum și de ce fișele tehnologice sunt distribuite lucrătorilor</p>	<ul style="list-style-type: none"> - atenție - seriozitate - profesionalism
<p>4. Calculează consumurile specifice</p>	<p>4.1. Consumurile specifice se calculează corect pentru fiecare materie primă 4.2. Consumurile specifice se calculează corect în funcție de pierderile prin prelucrare 4.3. Consumurile specifice se calculează corect pentru aflarea prețului de vânzare al preparatelor culinare</p>	<p>Cum și de ce se calculează consumurile specifice În funcție de ce se calculează consumurile specifice Cum se calculează prețul de vânzare al preparatelor culinare</p>	<ul style="list-style-type: none"> - atenție - rigurozitate - seriozitate

<p>5. Calculează valoarea nutritivă și calorică a preparatelor culinare și a produselor de cofetărie-patiserie</p>	<p>5.1. Conținutul de nutrienți majori se determină corect pentru fiecare ingredient prevăzut din rețetă 5.2. Conținutul de nutrienți majori se determină corect la partea edibilă de ingredient 5.3. Conținutul de nutrienți majori pentru fiecare ingredient se calculează corect în funcție de tabele de compoziție chimică naționale și internaționale avizate 5.4. Conținutul de nutrienți majori se calculează corect prin însumarea conținutului fiecărui ingredient 5.5. Valoarea calorică pentru o porție de preparat se determină corect prin aplicarea algoritmului de calcul 5.6. Valoarea calorică se exprimă în unități de măsură aprobate</p>	<p>Cum și de ce se determină conținutul de nutrienți majori Cum și de ce se determină conținutul de nutrienți majori la partea edibilă de ingredient Cum și de ce se folosesc tabele de compoziție chimică naționale și internaționale pentru determinarea conținutului de nutrienți Cum se calculează conținutul de nutrienți majori Care este algoritmul de calcul pentru determinarea valorii calorice a unui preparat Care sunt unități de măsură aprobate pentru exprimarea valorii calorice</p>	<ul style="list-style-type: none"> - atenție - rigurozitate - precizie - seriozitate
--	---	---	--

Gama de variabile

Surse de informații: mass-media, expoziții de artă culinară, internet, cursuri de perfecționare

Materii prime: de origine animală, de origine vegetală

Materii auxiliare: condimente, stimulente, esențe, coloranți, afânători, îngroșători

Tehnologie adecvată: operații preliminare, tehnica de preparare, tratamente termice: fierbere, înăbușire, sotare, brezare, prăjire, coacere, frigere

Mod de prezentare: la farfurie, la platou, serviciu a la carte, serviciu tip buffet

Caracteristici: fizico-chimice, microbiologice, organoleptice

Lucrători specializați: furnizori, achizitori, bucătar șef, bucătari

Lucrători: bucătar șef, bucătari

Prelucrări: sortare, decongelare, tranșare, curățare – manuală, mecanică - , spălare, divizare, tratamente termice: fierbere, frigere, prăjire, coacere.

Prețuri: de fabricație, de producție, de desfacere, de vânzare

Calcul: procente, scăderi, înmulțiri, adunări

Nutrienți majori: proteine, lipide, carbohidrați

Edibil : comestibil, rămas după îndepărtarea părților necomestibile

Tabele de compoziție : apă, pierderi, proteine, lipide, carbohidrați (%)

Algoritm de calcul : $(P + G) * 4,1 + L * 9,3$

Unități de măsură: kJ, kcal

Tehnici de evaluare recomandate:

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

PROMOVAREA TEHNOLOGIILOR ȘI PREPARATELOR NOI (unitate specifică)			Coduri de referință
Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare tehnologului de alimentație publică de a promova tehnologii și preparate noi. Unitatea se aplică în secția de producție a unității de alimentație (restaurant, cantină, fabrică de mâncare etc). Operația cuprinde stimularea pregătirii profesionale, coordonarea realizării produselor noi din gastronomia națională și internațională, participarea la comercializarea produselor noi.			Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
			NIVELUL UNITĂȚII 3
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. Stimularea pregătirii profesionale	1.1. Pregătirea profesională este făcută adecvat reglementărilor în vigoare 1.2. Accesul la sursele de informare se face continuu 1.3. Perfecționarea este validată adecvat sistemului de pregătire 1.4. Produsele noi din gastronomia națională sau internațională noi sunt executate cu acuratețe folosind diferite criterii de obținere	- cum și de ce este făcută pregătirea profesională - cum se face accesul la sursele de informare - cum este validată perfecționarea - cum sunt executate produsele noi din gastronomia națională sau internațională folosind diferite criterii de obținere	Responsabilitate Conștiinciozitate Operativitate Rigurozitate Profesionalism
2. Coordonarea realizării de produse noi din gastronomia națională și internațională	2.1. Produsele corespund reglementărilor privind siguranța alimentelor 2.2. Produsele respectă tradițiile culturale, gastronomice și sezoniere 2.3. Produsele noi sunt introduse corect în lista de preparate/produse de cofetărie-patiserie	- cum și de ce produsele noi respectă siguranța alimentelor - ce caracteristici trebuie să respecte produsele noi - cum și de ce sunt introduse produsele noi în lista de preparate/produse de cofetărie-patiserie	Responsabilitate Conștiinciozitate Operativitate Rigurozitate Profesionalism

3. Participarea la comercializarea produselor noi	3.1. Recomandarea produselor noi se face adecvat 3.2. Lansarea produselor noi se face folosind tehnici promoționale specifice sectorului de activitate 3.3. Comercializarea produselor noi se face în conformitate cu standardul unității	- cum se face recomandarea produselor noi se face adecvat - cum și de ce se face lansarea produselor noi - cum se face comercializarea produselor noi	Responsabilitate Conștiinciozitate Operativitate Rigurozitate Profesionalism
<p>Gama de variabile</p> <p>Pregătire profesională: la furnizori autorizați național și internațional, non-formală – training intern, on-line, concursuri internaționale, examene de promovarea în carieră</p> <p>Surse de informare: presă, TV, Internet, CD ROM, expoziții de artă culinară, schimburi de experiență</p> <p>Criterii de obținere: tehnologii, tehnici, materii prime noi, produse vegetariene</p> <p>Tehnici promoționale: pliante, broșuri, fly-ere, expoziții de artă culinară, concursuri profesionale</p> <p>Caracteristici : tradiție, sezonabilitate, cultură</p> <p>Recomandare : prin internet, presă, radio, televiziune, telefonic, fax</p> <p>Lansare: concursuri, evenimente, expoziții</p>			
<p>Tehnici de evaluare recomandate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observarea directă • Raport din partea altui specialist • Test scris • Întrebări orale 			

PROMOVAREA TEHNOLOGIILOR ȘI PREPARATELOR NOI (unitate specifică)				Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare tehnologului de alimentație publică de a promova tehnologii și preparate noi. Unitatea se aplică în secția de producție a unității de alimentație (restaurant, cantină, fabrică de mâncare etc). Operația cuprinde stimularea pregătirii profesionale, coordonarea realizării produselor noi din gastronomia națională și internațională, participarea la comercializarea produselor noi.				NIVELUL UNITĂȚII 3
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. Stimularea pregătirii profesionale	1.1. Pregătirea profesională este făcută adecvat reglementărilor în vigoare 1.2. Accesul la sursele de informare se face continuu 1.3. Perfecționarea este validată adecvat sistemului de pregătire 1.4. Produsele noi din gastronomia națională sau internațională noi sunt executate cu acuratețe folosind diferite criterii de obținere	- cum și de ce este făcută pregătirea profesională - cum se face accesul la sursele de informare - cum este validată perfecționarea - cum sunt executate produsele noi din gastronomia națională sau internațională folosind diferite criterii de obținere	Responsabilitate Conștiinciozitate Operativitate Rigurozitate Profesionalism	
2. Coordonarea realizării de produse noi din gastronomia națională și internațională	2.1. Produsele corespund reglementărilor privind siguranța alimentelor 2.2. Produsele respectă tradițiile culturale, gastronomice și sezoniere 2.3. Produsele noi sunt introduse corect în lista de preparate/produse de cofetărie-patiserie	- cum și de ce produsele noi respectă siguranța alimentelor - ce caracteristici trebuie să respecte produsele noi - cum și de ce sunt introduse produsele noi în lista de preparate/produse de cofetărie-patiserie	Responsabilitate Conștiinciozitate Operativitate Rigurozitate Profesionalism	

3. Participarea la comercializarea produselor noi	3.1. Recomandarea produselor noi se face adecvat 3.2. Lansarea produselor noi se face folosind tehnici promoționale specifice sectorului de activitate 3.3. Comercializarea produselor noi se face în conformitate cu standardul unității	- cum se face recomandarea produselor noi se face adecvat - cum și de ce se face lansarea produselor noi - cum se face comercializarea produselor noi	Responsabilitate Conștiinciozitate Operativitate Rigurozitate Profesionalism
<p>Gama de variabile</p> <p>Pregătire profesională: la furnizori autorizați național și internațional, non-formală – training intern, on-line, concursuri internaționale, examene de promovarea în carieră</p> <p>Surse de informare: presă, TV, Internet, CD ROM, expoziții de artă culinară, schimburi de experiență</p> <p>Criterii de obținere: tehnologii, tehnici, materii prime noi, produse vegetariene</p> <p>Tehnici promoționale: pliante, broșuri, fly-ere, expoziții de artă culinară, concursuri profesionale</p> <p>Caracteristici : tradiție, sezonabilitate, cultură</p> <p>Recomandare : prin internet, presă, radio, televiziune, telefonic, fax</p> <p>Lansare: concursuri, evenimente, expoziții</p>			
<p>Tehnici de evaluare recomandate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observarea directă • Raport din partea altui specialist • Test scris • Întrebări orale 			

SUPERVIZAREA PERFORMANTELOR PROFESIONALE			
(unitate specifică)			Coduri de referință
			<i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare tehnologului de alimentație publică de a superviza performanțele profesionale ale lucrătorilor din unitatea de alimentație publică. Unitatea se aplică în secția de producție a unității de alimentație (restaurant, cantină, fabrică de mâncare etc). Unitatea cuprinde monitorizarea, cuantificarea și validarea performanțelor profesionale a lucrătorilor.			NIVELUL UNITĂȚII 3
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. Monitorizarea performanțelor profesionale	1.1. Monitorizarea performanțelor profesionale se face adecvat activităților desfășurate 1.2. Monitorizarea performanțelor profesionale se face prin activități programate 1.3. Monitorizarea performanțelor profesionale se face în termeni cuantificabili	- cum și de ce se face monitorizarea performanțelor profesionale în funcție de activitatea desfășurată ? - ce sunt activități programate pentru monitorizarea performanțelor profesionale? - cum se cuantifică performanțele profesionale ?	- atenție - profesionalism - corectitudine - responsabilitate - discreție - seriozitate
2. Cuantificarea performanțelor profesionale	2.1. Cuantificarea performanțelor profesionale se face cantitativ 2.2. Cuantificarea performanțelor profesionale se face calitativ 2.3. Cuantificarea performanțelor profesionale se face cu obiectivitate	- cum și de ce se cuantifică performanțele profesionale cantitativ - cum și de ce se cuantifică performanțele profesionale calitativ - cum și de ce cuantifică performanțele profesionale obiectiv	- atenție - profesionalism - corectitudine - responsabilitate - discreție - seriozitate

3. Validarea performanțelor profesionale	3.1. Validarea performanțelor profesionale se face conform reglementărilor interne 3.2. Performanțele profesionale sunt adecvate normei stabilite prin planul de lucru 3.3. Performanțele profesionale sunt revizuite obiectiv	- cum și de ce se face validarea performanțelor profesionale - cum și de ce sunt validate performanțele profesionale prin normă și planul de lucru - cum și de ce sunt revizuite performanțele profesionale	- atenție - profesionalism - corectitudine - responsabilitate - discreție - seriozitate
<p>Gama de variabile</p> <p>Activitate desfășurată: la recepția mărfurilor alimentare (recepționar), la depozitare (magazioner), la preparare (bucătar), la servire (ospătar)</p> <p>Activități programate: angajare cu contract cu durată determinată, promovare/retrogradare, stimulare financiară/sanționare</p> <p>Termeni cuantificabili: calitatea corespunde standardului unității și reglementărilor în vigoare, cantitatea de produse realizate în unitatea de timp (productivitatea), durata programului orar, durata de funcționare a utilajelor</p> <p>Cuantificare calitativă: preparatele culinare realizate sunt corespunzătoare gramajului, aspectului senzorial, nutrițional și de inocuitate stabilite prin standardul unității, lipsa reclamațiilor</p> <p>Cuantificare cantitativă: productivitatea muncii (număr de porții/unitatea de timp), consum specific, număr de porții vândute etc</p> <p>Obiectivitatea cuantificării: softuri de gestiune (analiza vânzărilor, analiza intrărilor de mărfuri, analiza stocurilor)</p> <p>Reglementări interne: ROI, ROF, Fișa postului</p> <p>Normă: cantitatea de produse realizate pe zi</p> <p>Plan de lucru: kg preparate/zi lucrată, nr. porții/oră</p> <p>Performanțe profesionale revizuite: în funcție de gradul de specializare al lucrătorilor, în funcție de îmbunătățirea dotării tehnologice a bucătăriei cu mijloace mecanice, în funcție de specificul unității (fast-food, cantina, restaurant)</p>			
<p>Tehnici de evaluare recomandate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Observarea directă • Raport din partea altui specialist • Test scris • Întrebări orale 			

ANALIZAREA PROBLEMELOR OPERAȚIONALE DIN PRODUCȚIE			
(unitate specifică)			Coduri de referință <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare tehnologului de alimentație publică de a face analiza problemelor operaționale ale unității (evaziune, pierderi tehnologice). Unitatea se aplică în sectorul de producție din unitatea de alimentație și cuprinde stabilirea de măsuri efective pentru prevenirea evaziunii și a pierderilor tehnologice, monitorizarea continuă a producției și soluționarea problemelor operaționale.			NIVELUL UNITĂȚII 3
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. Prevenirea evaziunii materiale	1.1. Prevenirea evaziunii materiale se face în conformitate cu regulamentele interne 1.2. Prevenirea evaziunii materiale se face adecvat prin alocare de sarcini și responsabilități 1.3. Prevenirea evaziunii materiale se face prin luarea măsurilor adecvate	- cum și de ce se face prevenirea evaziunii materiale în conformitate cu regulamentele interne - cum și de ce se face prevenirea evaziunii materiale prin alocare de sarcini și responsabilități - cum și de ce se face prevenirea evaziunii materiale prin luarea măsurilor adecvate	- obiectivitate - seriozitate - profesionalism - discreție - atenție - competență
2. Prevenirea evaziunii financiare	2.1. Prevenirea evaziunii financiare se face corespunzător politicii firmei 2.2. Prevenirea evaziunii financiare se face adecvat tipului de activitate desfășurat 2.3. Prevenirea evaziunii financiare se face cu obiectivitate prin comunicare eficientă	- cum și de ce politica firmei duce la prevenirea evaziunii financiare - cum și de ce tipul de activitate desfășurat duce la prevenirea evaziunii financiare - cum și de ce se face obiectiv prevenirea evaziunii financiare	- obiectivitate - seriozitate - profesionalism - discreție - atenție - competență

<p>3. Luarea măsurilor de reducere a pierderilor tehnologice</p>	<p>3.1. Măsurile de reducere a pierderilor tehnologice sunt realiste 3.2. Măsurile de reducere a pierderilor tehnologice sunt corespunzătoare activităților desfășurate 3.3. Măsurile de reducere a pierderilor tehnologice corespund caracteristicilor materiilor prime</p>	<p>- cum și de ce măsurile de reducere a pierderilor tehnologice sunt realiste - cum și de ce măsurile de reducere a pierderilor tehnologice sunt corespunzătoare activităților desfășurate - cum și de ce caracteristicilor materiilor prime contribuie la reducerea a pierderilor tehnologice</p>	<p>- obiectivitate - seriozitate - profesionalism - discreție - atenție - competență</p>
<p>4. Soluționarea problemelor operaționale</p>	<p>4.1. Soluționarea problemelor operaționale se face în conformitate cu legislația în vigoare 4.2. Soluționarea problemelor operaționale de face cu obiectivitate 4.3. Soluționarea problemelor operaționale se face adecvat, în prezența autorității de reglementare competente</p>	<p>- cum și de ce se face soluționarea problemelor operaționale în conformitate cu legislația în vigoare - cum și de ce se face soluționarea problemelor operaționale cu obiectivitate - cum și de ce se face soluționarea problemelor operaționale în prezența autorității de reglementare competente</p>	<p>- obiectivitate - seriozitate - profesionalism - discreție - atenție - competență</p>

Gama de variabile

Probleme operaționale:

- evaziunea materială (lipsa în gestiunea de mărfuri, lipsa din gestiunea de obiecte de inventar și mijloace fixe),
- evaziunea financiară (vânzarea și neînregistrarea vânzării),
- pierderi tehnologice (la decongelare, la refrigerare, la depozitarea uscată, la prelucrări preliminare, la tratamente termice) peste limitele admise prin consumurile specifice

Regulament intern: statutul gestionarului

Alocare de sarcini și responsabilități: fișa postului

Măsurile adecvate: predarea gestiunii de la o tură la alta, inventar lunar, inventar ad-hoc, raport de gestiune

Politica firmei de prevenire a evaziunii financiare: cazier judiciar curat, camere de supraveghere în punctele cheie ale activității, plată/încasare/ monetar la predarea schimbului etc

Reducerea pierderilor: achiziționare de materii prime de calitate superioară, echiparea tehnologică cu mijloace mecanice de prelucrare preliminară, instruirea personalului, echiparea cu utilaje de prelucrare termică economice

Caracteristicile materiilor prime: refrigerate, congelate, pre-procesate, uscate etc

Tip de activitate desfășurată: producție, servire

Comunicare eficientă: raport zilnic, careul personalului etc.

Legislația în vigoare: acte normative privind încadrarea personalului gestionar, acte normative privind perisabilitățile acordate la produsele alimentare, etc.

Obiectivitatea soluționării: soft de gestiune, camere de supraveghere, casa de marcat

Autoritate de reglementare: garda financiară, autoritatea pentru protecția consumatorului, poliția

Tehnici de evaluare recomandate:

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

