

STANDARD OCUPAȚIONAL

**Ocupația: Operator la fabricarea produselor de patiserie
și panificație congelate**

Domeniul: Industria alimentară, a băuturilor și tutunului

Cod COR: 741205

București 2007

Inițiator de proiect:
SC FORNETTI ROMÂNIA SRL

Coordonator proiect:
CHILARIU Daniela – inginer industrie alimentară, responsabil calitate SC Fornetti România SRL

Echipa de redactare a standardului ocupațional:

STEINBINDER Ildiko – inginer industrie alimentară, auditor intern SC Fornetti România SRL
TUDOROIU Alexandra – inginer industrie alimentară, auditor intern SC Fornetti România SRL

Echipa de validare / Referenți de specialitate:

Standardul a fost validat de specialiștii propuși de Comitetul sectorial *Industria alimentară, a băuturilor și a tutunului*

Adrian MARIN – inginer industrie alimentară, președintele Comitetului sectorial

Operator la fabricarea produselor de patiserie și panificație congelate

Descrierea ocupației

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unitățile cu profil alimentar specializate în fabricarea diferitelor tipuri de produse de panificație și patiserie congelate.

Ocupația presupune o sferă largă de componente, având în vedere gama variată a preparatelor de patiserie și panificație congelată cu tehnologii similare și în același timp specifice pentru fiecare tip de sortiment în parte.

Fabricarea produselor implică utilizarea de echipamente, utilaje cu caracteristici și parametrii de funcționare specifici varietății sortimentelor de preparate. Pe lângă echipamentele și utilajele specifice fiecărui tip de produs, ocupația implică și capacitatea de exploatare și utilizare a acestora pentru toate fazele și operațiile de prelucrare.

Prepararea produselor implică amestecarea și omogenizarea componentelor impuse prin rețeta de fabricație specifică fiecărui tip de produse de panificație și patiserie în stare congelată la un nivel de calitate și siguranță care să asigure protecția vieții și sănătății consumatorilor.

Ocupația presupune și o bună rezistență la condițiile de lucru relativ dificile: condiții de umiditate, temperatură relativ scăzută, lucru în picioare.

Operatorul la fabricarea produselor de patiserie și panificație congelate prepară în laborator sau în unitățile industrializate, produsele de patiserie și panificație în stare congelată în vederea comercializării spre consum casnic sau spre unitățile de coacere.

Alimentele congelate apar într-un cerc tot mai larg în industria alimentară, astfel și în industria de panificație - patiserie ne întâlnim tot mai des cu produse conservate prin congelare rapidă.

UNITĂȚI DE COMPETENȚĂ

Unități fundamentale	1. Comunicare interactivă
	2. Lucrul în echipă
Unități generale	3. Aplicarea normelor de sănătate și securitate în muncă și de prevenire și stingere a incendiilor
	4. Organizarea activității proprii
	5. Aplicarea normelor igienico-sanitare
Unități specifice	6. Pregătirea materiilor prime și auxiliare
	7. Prepararea aluatului
	8. Prepararea foietajului
	9. Prepararea umpluturilor
	10. Prepararea produsului finit
	11. Pregătirea produselor finite

UNITATEA 1

COMUNICAREA INTERACTIVĂ

Descriere

Unitatea descrie competența de comunicare a sarcinilor, evenimentelor și a tuturor aspectelor legate de activitățile de la locul de muncă, în cadrul discuțiilor în grup sau individuale și la capacitatea de a formula și a transmite opinia.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Primește și transmite informații orale	1.1. Informațiile orale sunt schimbate pentru clarificarea activităților zilnice. 1.2. Primirea și transmiterea informațiilor se face corect în limbaj specific locului de muncă. 1.3. Întrebările sunt pertinente și logice pentru obținerea de informații suplimentare și clarificări.
2. Identifică și utilizează informațiile scrise	2.1. Identifică cu ușurință documentele de lucru necesare activității proprii. 2.2. Informațiile necesare activității sunt selectate cu discernământ. 2.3. Sesizează cu promptitudine lipsa informațiilor și neconcordanțele în informații.
3. Completează formularele de lucru	3.1. Formularele de lucru sunt utilizate corect. 3.2. Formularele de lucru sunt completate în limbaj adecvat. 3.3. Formularele de lucru sunt completate cu informații precise.

Gama de variabile

- Documentele de lucru:
 - Rețeta de fabricație;
 - Fișa tehnică pe sortiment de produs;
 - Instrucțiuni de lucru;
 - Formulare de lucru: fișa șefului de linie, proces verbal de frământare, fișa de răcire tehnologică etc.
 - Instrucțiuni de igienizare;
- Neconcordanțe în informații: între materiile prime recepționate și rețeta de fabricație.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Documentele de lucru;
- Normele interne referitoare la circulația informației/comunicare în cadrul unității de producție;
- Cunoștințe referitoare la raporturi și funcții ierarhice.

La evaluare se urmărește:

- Corectitudinea cu care transmite informațiile;
- Rapiditatea și corectitudinea cu care identifică în documentele de lucru informațiile necesare;
- Claritatea cu care utilizează limbajul specific locului de muncă.

UNITATEA 2

LUCRUL ÎN ECHIPĂ

Descriere

Unitatea descrie competența desfășurării activităților de grup și identificarea sarcinilor în cadrul echipei.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Identifică sarcinile proprii	1.1. Sarcinile ce îi revin în echipă sunt identificate corect împreună cu membrii echipei. 1.2. Sarcinile ce îi revin în echipă sunt discutate pentru clarificare împreună cu membrii echipei. 1.3. Sarcinile proprii sunt clarificate prin sugestii prompte
2. Desfășoară activități cu membrii echipei	2.1. Sarcinile proprii din cadrul activității echipei sunt realizate cu operativitate. 2.2. Sprijinirea activității membrilor echipei se face ori de câte ori este nevoie pentru încadrarea în normele de timp. 2.3. Contribuie la rezolvarea problemelor apărute pentru a asigura îndeplinirea sarcinilor echipei.
3. Răspunde de munca proprie	3.1. Spațiul de muncă este păstrat conform instrucțiunilor de igienizare. 3.2. Sarcinile sunt îndeplinite complet conform fișei postului. 3.3. Rezultatele activităților proprii sunt verificate conform cerințelor de calitate și protecției mediului.

Gama de variabile

- Fișa postului;
- Sarcinile individuale din cadrul echipei;

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

- Fișa postului;
- Instrucțiuni de igienizare;
- Cerințele de calitate și protecției mediului;
- Normele de încadrare în timp.

La evaluare se urmărește:

- Capacitatea de îndeplinire a sarcinilor conform fișei postului;
- Modul în care sunt respectate instrucțiunile de lucru și de igienizare;
- Capacitate de adaptare, colaborare și spiritul de colegialitate;
- Modul cum rezolvă situațiile neprevăzute apărute în activitatea proprie sau a echipei.

UNITATEA 3
APLICAREA NORMELOR DE SĂNĂTATE ȘI SECURITATE ÎN MUNCĂ ȘI DE
PREVENIRE ȘI STINGERE A INCENDIILOR

Descriere

Unitatea descrie competența necesară respectării normelor specifice de securitate a muncii și de prevenirea și stingerea incendiilor în timpul realizării activităților.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Aplică NSSM	1.1. Situațiile de risc privind sănătatea și securitatea în muncă sunt identificate cu rapiditate și raportate personalului cu responsabilități în domeniu, conform procedurilor interne. 1.2. Toate activitățile de lucru sunt realizate cu responsabilitate pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la procesul de muncă. 1.3. Echipamentul de protecție individual este purtat corespunzător și permanent. 1.4. Echipamentul de protecție este păstrat în conformitate cu cerințele specifice locului de muncă.
2. Aplică NPSI	2.1. Situațiile de risc de incendiu sunt identificate cu promptitudine și raportate personalului cu atribuții în domeniul PSI. 2.2. Normele de prevenire și stingere a incendiilor sunt aplicate conform specificului locurilor în care se desfășoară activitățile. 2.3. Echipamentele de stingere a incendiilor din dotare sunt utilizate cu rapiditate și competență pentru eliminarea pericolelor ivite. 2.4. Echipamentele de stingere a incendiilor sunt păstrate corespunzător în spații adecvate.
3. Aplică procedura de urgență	3.1 Accidentele apărute sunt semnalate cu promptitudine șefului ierarhic. 3.2. Procedurile de intervenție în caz de accident sunt aplicate cu responsabilitate. 3.3. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate corect și rapid cu luciditate conform NSSM și NPSI specifice locului de muncă.

Gama de variabile

- Situații de risc de incendiu: electrocutare, scăpări de gaz, utilizare incorectă cu substanțe inflamabile;
- Situații de risc privind sănătatea și securitatea în muncă: cădere de la înălțime, șoc hipotermic, intoxicare cu aditivi alimentari și cu produse de igienizare;
- Echipamentul de protecție: cizme de cauciuc, mănuși de protecție, mască de protecție, manșetă;
- Echipamentele de stingere a incendiilor: hidranți, extincatoare, lopeți, nisip, târnăcoape, găleți;

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

- NSSM și NPSI generale;
- NSSM și NPSI specifice locului de muncă;
- Echipamentul de protecție și modul de întrebuințare;
- Caracteristicile toxice, inflamabile și explozibile ale materialelor utilizate;
- Măsuri de urgență și evacuare.

La evaluare se urmărește:

- capacitatea identificării rapide a situațiilor de risc de muncă;
- abilitatea de întreținere și păstrare a echipamentului individual de protecție a Muncii;
- modul de aplicare a NSSM și a NPSI pe parcursul desfășurării întregii activități;
- operativitatea și corectitudinea intervenției în situația accidentării personale sau a altor participanți la procesul de muncă.

UNITATEA 4

ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII PROPRII

Descriere

Unitatea descrie competența necesară organizării activității proprii și pregătirii echipamentelor, utilajelor și ustensilelor corespunzătoare procesului de fabricație.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Stabilește activitățile zilnice de lucru	1.1. Activitățile zilnice sunt identificate în conformitate cu gama de produse. 1.2. Activitățile zilnice sunt etapizate conform tehnologiei de fabricație, astfel încât să asigure un flux continuu de muncă. 1.3. Durata fiecărei activități este estimată cu realism conform procesului de fabricare și cantității de produse de realizat.
2. Pregătește ustensilele de lucru	2.1. Ustensilele de lucru sunt identificate corect conform tehnologiei de fabricație. 2.2. Ustensilele de lucru sunt verificate vizual, cu atenție. 2.3. Ustensilele de lucru sunt așezate corespunzător, pentru asigurarea unui proces de lucru continuu.
3. Pregătește echipamentele și utilajele	3.1. Starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor este verificată, cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru. 3.2. Echipamentele și utilajele sunt reglate cu rigurozitate, la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație. 3.3. Disfuncționalitățile majore a echipamentelor și utilajelor sunt sesizate cu promptitudine. 3.4. Disfuncționalitățile minore a echipamentelor și utilajelor sunt eliminate cu minuțiozitate.

Gama de variabile

- Tehnologia de fabricație: preparare aluat cu drojdie, preparare aluat fără drojdie;
- Ustensile de lucru: scafe, sucitoare, cuțite, perii pentru făină, creștătoare, lăzi de PVC, tăvi de aluminiu;
- Utilajele (ansamble fixe): dozatoare, cernător, malaxoare, laminatoare, pompă de margarină, mașină de întindere și rulare aluat, pulverizatoare, mixere, descărcătoare de produse, bandă de prelucrare, camere de răcire, congelare, dospire;
- Echipamente (ansamble de dispozitive și de mecanisme mobile): cântare electronice, paleți, cărucioare de manipulare, cărucioare de congelare, dispozitive de ridicare, mașini de termosudat;
- Disfuncționalități majore: defecțiuni la sistemul de frig, pană de curent, defecțiuni la procesoarele electronice ale utilajelor;
- Disfuncționalități minore: deplasarea laterală a benzilor de lucru etc.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

- tehnologia de fabricație;
- rețetele de fabricație;
- funcționarea și mentenanța primară a utilajelor și echipamentelor.

La evaluare se urmărește:

- capacitatea de etapizare a activității conform tehnologiei de fabricație
- corectitudinea cu care operează reglajele la utilajele și echipamentele utilizate;
- rapiditatea identificării disfuncționalităților echipamentelor și utilajelor;
- rapiditatea cu care elimină disfuncționalitățile utilajelor și echipamentelor.

UNITATEA 5

APLICAREA NORMELOR IGIENICO-SANITARE

Descriere

Unitatea descrie competența necesară realizării produselor în condiții de calitate și siguranță alimentară.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Igienizează spațiile, utilajele, echipamentele și ustensilele de lucru	1.1. Igienizarea se realizează cu strictețe conform instrucțiunilor de igienizare. 1.2. Deșeurile rezultate sunt înlăturate și depozitate corect conform instrucțiunilor de igienizare. 1.3. Verificarea igienizării se realizează cu rigurozitate conform normelor.
2. Utilizarea produselor și echipamentelor de igienizare	2.1. Produsele și ustensilele de igienizare sunt identificate corect conform instrucțiunilor de igienizare. 2.2. Dozarea corectă a produselor de igienizare se realizează conform instrucțiunile de igienizare. 2.3. Produsele și ustensilele de igienizare sunt manipulate și depozitate corect, în condiții de siguranță, conform normelor.
3. Asigură igiena și starea de sănătate proprie	3.1. Igiena corporală este asigurată cu strictețe conform instrucțiunilor de igienă personală. 3.2. Echipamentul de lucru este purtat corect și permanent. 3.3. Anunță cu promptitudine orice semn de îmbolnăvire conform procedurilor interne.

Gama de variabile:

- Instrucțiuni de igienizare:
 - igienizarea spațiului (curățare grosieră, spălare, clătire, dezinfectare);
 - igienizarea utilajelor, echipamentelor și ustensilelor (curățare grosieră, spălare, clătire, dezinfectare);
 - igienizarea personală (spălarea corporală completă, dezinfectare mâini, etc.);
- Produse de igienizare:
 - pentru spațiu, utilaje, echipamente și ustensile: aspiratoare, perii, detergenți, soluții de dezinfectare, mașini de igienizare pardoseală;
 - pentru igienă personală: săpun, soluție dezinfectare mâini;
- Echipamente de lucru: tricou, bluză, pantaloni, șorț, bonetă, încălțăminte de protecție.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

- instrucțiuni de igienizare;
- caracteristicile și modul de manipulare a produselor și ustensilelor de igienizare;

La evaluare se urmărește:

- Capacitatea de igienizare rapidă și corectă a spațiilor, utilajelor, echipamentelor și ustensilelor de lucru;
- Corectitudinea realizării igienei personale și a echipamentelor de lucru.

UNITATEA 6

PREGĂTIREA MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE

Descriere

Unitatea descrie competența necesară pregătirii materiilor prime și auxiliare adecvate procesului tehnologic.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Recepționează materiile prime și auxiliare	1.1. Verificarea organoleptică a materiilor prime și auxiliare se realizează corect. 1.2. Materiile prime și auxiliare necorespunzătoare sunt înlocuite cu promptitudine. 1.3. Materiile prime și auxiliare sunt recepționate în cantitatea necesară asigurării unui flux continuu de muncă conform sortimentelor produse.
2. Dezambalează materia primă și auxiliară	2.1. Dezambalarea materiilor prime și auxiliare se realizează, în funcție de tipul de ambalaj. 2.2. Deșeurile rezultate sunt înlăturate și depozitate în spații special amenajate. 2.3. Dezambalarea materiei prime și auxiliare se realizează cu atenție pentru evitarea contaminării acestora.
3. Curăță materiile prime și auxiliare	3.1. Cernerea făinii se realizează corect cu site specifice de diferite mărimi. 3.2. Spălarea fructelor și legumelor se realizează conform instrucțiunilor de lucru, cu atenție. 3.3. Curățarea fructelor și legumelor se face riguros utilizând ustensilele corespunzătoare. 3.4. Curățarea se efectuează cu minimum de deșeuri.
4. Realizează dozele de materia primă și auxiliară	4.1. Materiile prime și auxiliare sunt identificate corect corespunzător tipului de produs. 4.2. Materiile prime și auxiliare sunt introduse cu grijă, în ambalaje corespunzătoare în vederea dozării. 4.3. Materiile prime și auxiliare se dozează conform rețetelor de fabricație, utilizând cântare electronice. 4.4. Dozele sunt marcate corect conform sortimentului produs.
5. Depozitează și manipulează dozele de materii prime și auxiliare	5.1. Dozele sunt manipulate cu atenție, în condiții de siguranță. 5.2. Dozele sunt depozitate în spațiile special amenajate. 5.3. Parametrii optimi de temperatură și umiditate ai spațiilor de depozitare a dozelor sunt verificați cu rigurozitate. 5.4. Abaterile de la condițiile optime de depozitare sunt semnalate cu promptitudine.

Gama de variabile

- Materii prime: făină, griș, pesmet, cârnați, parizer, brânză dulce și sărată, smântână, grăsimi vegetale, drojdie, pulpe de fructe, fructe și legume (mere, dovleac, ceapă), sare, zahăr, apă;
- Materii auxiliare: îngroșători, amelioratori, acidifianți, aromatizanți, coloranți, emulgatori, condimente, semințe;
- Ambalaje: folie de plastic, carton, hârtie etc;
- Curățarea materiilor prime și auxiliare se referă la cernerea făinii și spălarea și curățarea legumelor și fructelor;

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare:

- Caracteristicile organoleptice a materiilor prime și auxiliare;
- Rețetele de fabricație;
- Parametrii de umiditate și temperatură necesari depozitării dozelor;
- Tipuri de doze

La evaluare se urmărește:

- Capacitatea de a identifica corect și rapid calitățile organoleptice ale materiilor prime și auxiliare;
- Capacitatea de a utiliza cântarul electronic pentru realizarea corectă și rapidă a dozelor de materii prime și auxiliare
- Capacitatea de a utiliza ustensilelor de curățare a fructelor și legumelor cu minim de deșeuri.

UNITATEA 7

PREPARAREA ALUATULUI

Descriere

Unitatea descrie competența necesară obținerii aluatului.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Introduce dozele în malaxor	1.1. Dozele de materii prime și auxiliare sunt identificate corect conform rețetei de fabricație. 1.2. Dozele sunt introduse corect în malaxor, în ordinea înscrisă în rețeta de fabricație. 1.3. Dozele de materii prime și auxiliare sunt introduse cu grijă, în malaxor conform rețetei de fabricație.
2. Frământă aluatul	2.1. Parametrii tehnologici de frământare se reglează cu rigurozitate conform tehnologiei de fabricație. 2.2. Parametrii tehnologici de frământare sunt verificați permanent, cu responsabilitate. 2.3. Parametrii tehnologici sunt modificați cu promptitudine, în funcție de calitatea făinii.
3. Golește malaxorul	3.1. Porționarea aluatului se realizează cu grijă în condiții de igienă alimentară utilizând cu grijă cuțitul de tăiere. 3.2. Aluatul porționat este extras din malaxor cu grijă, în condiții de igienă. 3.3. Aluatul porționat extras este utilizat pentru alimentarea continuă și corectă a laminatorului. 3.4. Resturile de aluat din malaxor sunt răzuite, cu paleta din plastic, în totalitate, cu rapiditate.

Gama de variabile

- Parametrii tehnologici de frământare: viteza de rotație și timpul;
- Caracteristicile de calitate ale făinii: conținutul de gluten, umiditatea;
- Tipuri de doze de materii prime și auxiliare: făină, maia, drojdie, oțet, aditivi

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

- Rețete de fabricație a aluatului cu sau fără drojdie;
- Parametrii tehnologici de frământare.

La evaluare se urmărește:

- Corectitudinea cu care sunt introduse dozele în malaxor;
- Corectitudinea cu care sunt reglați parametrii tehnologici de frământare;
- Rapiditatea cu care realizează golirea malaxorului.

UNITATEA 8

PREPARAREA FOITAJULUI

Descriere

Unitatea descrie competența necesară preparării foitajului cu sau fără drojdie – operație denumită laminare aluat.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Alimentează laminatorul	1.1. Aluatul se introduce în cuvă laminatorului manual, cu atenție, în condiții de igienă. 1.2. Nivelul aluatului în cuvă se verifică vizual, cu grijă. 1.3. Surplusul de aluat care depășește nivelul de preaplin este înlăturat cu promptitudine.
2. Întinde aluatul	1.1. Întinderea aluatului se face corect prin reglarea parametrilor specifici ai laminatorului. 1.2. Grosimea aluatului este verificată permanent, prin utilizarea corectă a șublerului. 1.3. Relucrarea aluatului necorespunzător se realizează conform rețetei de fabricație.
2. Întinde margarină pe aluat	2.1. Întinderea margarinei pe aluat se realizează prin reglarea corectă a dozatorului de margarină. 2.2. Cantitatea de margarină întinsă este verificată permanent cu atenție, pentru identificarea neconcordanțelor conform instrucțiunii de lucru. 2.3. Neconcordanța cantității de margarină se remediază prin resetarea rapidă a dozatorului de margarină.
3. Împătorește aluatul uns	3.1. Împăturirea aluatului uns se realizează prin reglarea benzii oscilante conform instrucțiunii de lucru. 3.2. Împăturirea corectă a foitajului este verificată cu atenție, vizual. 3.3. Porționarea foitajului este realizată, cu ajutorul paletii de plastic. 3.4. Dimensiunea corectă a bucăților de foitaj se realizează prin reglarea corectă a parametrilor laminatorului.
4. Răcește foitajul fără drojdie	4.1. Răcirea foitajului fără drojdie se realizează prin reglarea cu atenție a parametrilor de răcire. 4.2. Verificarea parametrilor de răcire se realizează permanent, cu responsabilitate. 4.3. Valorile necorespunzătoare ale parametrilor de răcire sunt modificate cu promptitudine.
5. Dospescă foitajul cu drojdie	5.1. Parametrii de dospire se reglează cu rigurozitate respectând instrucțiunile de lucru. 5.2. Temperatura și timpul de dospire sunt verificate permanent, cu responsabilitate. 5.3. Neconcordanțele de timp și temperatură sunt modificate cu promptitudine.

Gama de variabile

- Parametrii specifici foitaj: grosimea aluatului, cantitatea de margarină dozată, numărul de împăturiiri;
- Împăturirea aluatului uns include și porționarea acestuia;
- Parametrii specifici de răcire/de dospire: temperatură și timp.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele necesare se referă la:

- Rețete de fabricație: foitaj cu sau fără drojdie;
- Parametrii tehnologici de laminare;
- Metode de verificare a parametrilor de laminare.

La evaluare se urmărește:

- Capacitatea de a realiza corect și rapid operațiile tehnologice de preparare a foitajului;
- Corectitudinea cu care operează reglajele parametrilor specifici ai laminatorului și ai incintelor de răcire/dospire;
- Modul de aplicare a verificărilor realizate în procesul de laminare aluat.

UNITATEA 9

PREPARAREA UMPLUTURILOR

Descriere

Unitatea descrie competența necesară preparării umpluturilor.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Prepară baza umpluturii	1.1. Dozele de materii prime pentru baza umpluturii sunt selectate cu precizie conform rețetei de fabricație. 1.2. Introducerea dozelor de materii prime în echipamentul de preparare a bazei umpluturii se face în ordinea indicată de rețeta de fabricație. 1.3. Parametrii tehnologici de preparare a bazei umpluturii se reglează cu rigurozitate conform instrucțiunilor de lucru. 1.4. Parametrii de preparare sunt verificați permanent cu responsabilitate.
2. Răcește baza umpluturii	2.1 Temperatura și timpul de răcire sunt reglați cu rigurozitate la parametrii indicați de instrucțiunea de lucru. 2.2. Parametrii de răcire sunt verificați permanent cu responsabilitate. 2.3. Valorile necorespunzătoare ale parametrilor de răcire sunt modificați cu promptitudine.
3. Pregătește umpluturile	3.1 Dozele de materii prime pentru umpluturi sunt identificate corect conform tipurilor de produse. 3.2. Prepararea umpluturilor se realizează corect, conform rețetelor de fabricație. 3.3. Umpluturile sunt verificate cu atenție conform instrucțiunilor de lucru.

Gama de variabile

- baza de umplutură: făină, apă, aditivi;
- echipamente: mixer industrial, frigider;
- tipuri de umpluturi: gem de caise, vișine, mere, dovleac, brânză dulce, telemea;
- parametrii specifici de preparare a bazei umpluturii: temperatură, timp, viteză de rotație a paletei mixerului;
- parametrii specifici de răcire a bazei umpluturii: timp, temperatură.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

- Rețetele de fabricație a umpluturilor;
- Parametrii specifici de preparare și de răcire a bazei umpluturii;
- Instrucțiunile de lucru.

La evaluare se urmărește:

- Capacitatea de a prepara corect și rapid baza umpluturi;
- Capacitatea de a prepara toate tipurile de umpluturi;
- Corectitudinea cu care operează reglajele parametrilor de preparare: temperatură, timp, viteză de rotație a paletei

UNITATEA 10
PREPARAREA PRODUSULUI FINIT

Descriere

Unitatea descrie competența necesară preparării produselor congelate.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Întinde foitajul	1.1. Întinderea foitajului se face corect prin reglarea parametrilor specifici conform instrucțiunilor de lucru. 1.2. Grosimea foitajului este verificată, cu atenție, permanent. 1.3. Verificarea grosimii foitajului se realizează prin utilizarea corectă a șublerului.
2. Umple foitajul	2.1. Umpluturile sunt selectate corespunzător sortimentului de produs. 2.2. Dispozitivele de dozare a umpluturii se alimentează corect, conform instrucțiunilor de lucru. 2.3. Reglarea dispozitivelor de dozare se face în conformitate cu tipul de umplură. 2.4. Umplerea foitajului este verificată permanent, cu atenție.
3. Porționează foitajul	3.1. Porționarea foitajului se realizează prin reglarea corectă a subansamblului de tăiere. 3.2. Reglarea corectă a subansamblului de tăiere se face conform sortimentului de produs. 3.3. Dimensiunea corectă a bucăților de foitaj porționat se verifică vizual, cu atenție. 3.4. Produsele neconforme sunt retrase de pe bandă, cu promptitudine.
4. Finisează produsele	4.1. Finisarea suprafeței produselor se realizează prin reglarea corectă a funcționării pulverizatoarelor specifice tipurilor de produs. 4.2. Viteza de pulverizare este reglată cu rigurozitate la valorile optime înscrise în instrucțiunile de lucru. 4.3. Calitatea finisării produselor se verifică vizual, cu atenție.
5. Verifică calitatea produselor finite	5.1. Produsele finite sunt verificate organoleptic conform cu tipurile de produs. 5.2. Produsele necorespunzătoare sunt înlăturate cu rapiditate, în totalitate. 5.3. Numărul mare de produse necorespunzătoare este sesizată cu promptitudine, conform instrucțiunilor de lucru.

Gama de variabile

- Parametrii de dozare umplură: tipul și mărimea duzei, viteză;
- Subansamble de tăiere: ghilotine, prese;
- Neconformități: dimensiunea produselor, grosimea foitajului, calitatea finisajului.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

- instrucțiunile de lucru;
- fișe tehnice de produs;
- tipurile de umpluturi, de produse, de finisaje.

La evaluare se urmărește:

- Capacitatea de a regla corect parametrii specifici operațiilor de preparare produse finite;
- Capacitatea de identificare a produselor necorespunzătoare din punct de vedere calitativ;
- Capacitate de a aduce rapid parametri de lucru, la valoarea optimă specificată în instrucțiunile de lucru.

UNITATEA 11

PREGĂTIREA PRODUSELOR FINITE

Descriere

Unitatea descrie competența necesară pregătirii pentru comercializare a produselor de panificație și patiserie congelate.

Elemente de competență	Criterii de realizare
1. Congelează produsele	1.1. Alimentarea cu produse a camerei de congelare se realizează continuu și corect. 1.2. Temperatura de nucleu al produselor este verificată cu strictețe, cu ajutorul termometrului. 1.3. Temperaturile de nucleu necorespunzătoare sunt sesizate cu promptitudine. 1.4. Produsele congelate sunt scoase din camera de congelare cu grijă, în vederea ambalării.
2. Ambalează produsele	2.1. Identificarea ambalajelor specifice sortimentului de produs se face prin citirea cu atenție a etichetelor. 2.2. Ambalarea produsului congelat se realizează manual, utilizând mănuși de unică folosință, conform instrucțiunilor de lucru. 2.3. Închiderea ambalajelor se realizează prin utilizarea corectă a aparatului de termosudare.
3. Manipulează/ depozitează produsele finite	3.1. Manipularea produselor ambalate se realizează cu rapiditate utilizând echipamente specifice. 3.2. Depozitarea produselor ambalate se face corect, în spații special amenajate. 3.3. Aranjarea produselor se realizează cu respectarea strictă a instrucțiunilor de lucru. 3.4. Temperatura și timpul de depozitare sunt verificate permanent. 3.5. Abaterile de temperatură din spațiile de depozitare sunt sesizate cu promptitudine.

Gama de variabile

- Congelarea produselor presupune alimentarea camerei de congelare, verificarea temperaturii de nucleu a produsului, scoaterea produselor din camera de congelare;
- Ambalarea produselor presupune umplerea, cântărirea și termosudarea pungilor cu produse
- Parametrii de congelare: timp și temperatură;
- Ambalaje: pungi de hârtie, plastic, lăzi de carton, plastic;
- Parametrii de depozitare: timp, temperatură;
- Echipamente specifice de manipulare: cărucioare.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințele se referă la:

- Parametrii de congelare;
- Ambalajele specifice sortimentului;
- Parametrii de depozitare.

La evaluare se urmărește:

- Respectarea cu strictețe a tuturor etapelor de lucru necesare pregătirii produselor finite,
- Corectitudinea cu care operează reglajele la utilajele și echipamentele pe care le utilizează,
- Capacitatea de manipulare corectă și rapidă a produselor ambalate.