



„Proiect cofinanțat din Fondul Social European, prin Programul Operațional Capacitate Administrativă 2014-2020”

Standard ocupațional
BUCĂTAR - ȘEF
Cod COR 343403

dezvoltat în cadrul proiectului
”Creșterea capacității administrative a ANC și MMJS
prin sistematizare și simplificare legislativă în domeniul calificărilor”
SIPOCA 129872

Inițiator/Autori:

CERTIND SA
Dr. Iulia Drăguț
Sorin Berar

Data elaborării:

1 noiembrie 2022; ianuarie 2023

Verificare profesională:

Laurențiu Puiu Merlan
Adrian Lucian Șipoteanu

Data verificării:

3.11.2022; 10.01.2023

Avizare:

Federația Patronatelor din Turismul Românesc – FPTR

Data avizării:

4.11.2022; 01.02.2023

Validare documentație:

Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante
Dragoș Răducan – președinte CSTHR
Ion Andrei, vicepreședinte CSTHR

Data validării sectoriale:

28.02.2023

Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări

Data aprobării:

Decizia ANC nr.166/13.04.2023

Nr. RS – 31/ 13.04.2023



MINISTERUL MUNCII
ȘI PROTECȚIEI SOCIALE



www.poca.ro

STANDARD OCUPAȚIONAL

SECȚIUNEA A - CERINȚELE PIETEI MUNCII

1. Denumirea ocupației și codul COR

Bucătar - șef - cod COR 343403

2. Denumirea tradusă a ocupației (En):

Chef

3. Activități și competențe

3.1 Activități specifice ocupației

1. Monitorizarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă și a reglementărilor în domeniul situațiilor de urgență specifice bucătăriilor și spațiilor anexe aferente

- monitorizează aplicarea normelor și instrucțiunilor de SSM
- monitorizează aplicarea reglementărilor în domeniul SU

2. Monitorizarea aplicării normelor igienico-sanitare specifice bucătăriilor

- monitorizează aplicarea normelor și instrucțiunilor de igienă

3. Aplicarea normelor de siguranța alimentelor pe baza principiilor HACCP

- aplică normele de siguranța alimentelor pe baza principiilor HACCP, urmărind reglementările legale și normele interne de producție și de igienă ale unității

4. Monitorizarea aplicării normelor de protecția mediului, prevenirea și combaterea risipei alimentare și a deșeurilor alimentare

- monitorizează aplicarea normelor de protecție a mediului
- previne și combate risipa alimentară
- previne producerea excesivă de deșeuri alimentare

5. Asigurarea respectării drepturilor consumatorului cu referire la cantitate/ calitate/prezentare preparate culinare

- asigură respectarea drepturilor consumatorului

6. Comunicare, comportament profesional și lucru în echipă specifice domeniului turismului și alimentației

- monitorizează aplicarea regulilor de comportament și comunicare profesională
- aplică norme de conduită și maniere general acceptate
- promovează lucrul în echipă
- este interesat și motivat de dezvoltarea personală și profesională

7. Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate în crearea unor rețete complexe

- evaluează principalii nutrienți
- asigură necesarul optim de calorii în funcție de nevoile diverselor categorii de consumatori
- monitorizează aplicarea principiilor nutriției echilibrate

8. Stabilirea și menținerea sistemului de control al calității specific bucătăriei

- asigură calitatea semipreparatelor și preparatelor culinare
- creează norme interne de control și autocontrol în asigurarea calității materiilor prime, auxiliare, a semipreparatelor și preparatelor culinare

9. Planificarea și coordonarea activităților specifice în bucătărie

- distribuie sarcinile la începutul zilei de lucru
- urmărește recepționarea materiilor prime și auxiliare și depozitarea lor în spațiile adecvate
- coordonează și verifică pregătirea preliminară a activității zilnice
- verifică gestionarea echipamentelor și a obiectelor de inventar încredințate, a documentelor specifice activității
- coordonează pregătirea semipreparatelor și preparatelor culinare
- estimează necesarul zilnic de materii prime și auxiliare
- stabilește lista de preparate și cantitatea de materii prime și auxiliare conform rețetelor
- monitorizează dozarea corectă a materiilor prime necesare
- verifică igienizarea și menținerea în condiții igienico-sanitare conform standardelor, a echipamentelor, ustensilelor, precum și a zonelor de lucru, pe toată durata programului
- verifică activitățile specifice la încheierea zilei de lucru

10. Coordonarea, motivarea și evaluarea personalului din bucătărie

- coordonează activitatea membrilor echipei de lucru
- planifică sarcini de lucru urmărind etape și resurse implicate
- motivează membrii echipei de lucru
- evaluează membrii echipei de lucru

11. Organizarea și monitorizarea fluxurilor și circuitelor în bucătărie

- stabilește fluxul tehnologic determinând zonele de lucru în bucătărie
- facilitează relații rapide și funcționale între diferitele zone ale bucătăriei
- dimensionează spațiile de lucru în funcție de dotări și utilaje

12. Elaborarea meniurilor

- elaborează meniuri respectând tipologia unității, a clienților și a altor cerințe specifice

13. Coordonarea realizării semipreparatelor culinare

- coordonează realizarea semipreparatelor culinare

14. Coordonarea realizării preparatelor culinare

- coordonează realizarea preparatelor culinare

15. Verificarea prezentării finale a preparatelor culinare

- decide modul de asamblare a semipreparatelor culinare, conform rețetei și modului agreat de prezentare la nivelul organizației
- verifică prezentarea finală a preparatelor culinare în conformitate cu criteriile estetice de decorare a produselor
- asigură finisajul produselor culinare

16. Dezvoltarea și prezentarea ofertei de preparate culinare

- propune dezvoltarea ofertei de preparate culinare
- inițiază mijloace de prezentare a ofertei de preparate culinare
- furnizează clienților informații referitoare la oferta de preparate culinare,
- prezintă gama de preparate în concordanță cu politica de marketing a organizației
- propune evenimente tematice pentru a face cunoscută oferta de preparate culinare

17. Asigurarea evidenței operative specifice activității din bucătărie

- gestionează documentele specifice activității
- utilizează softuri specifice activității bucătăriei

18. Asigurarea rentabilității economice a activității din bucătărie

- se implică în activitatea de management al costurilor
- se implică în activitatea de stabilire a prețurilor de vânzare

3.2 Competențe

1. Monitorizarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă și a reglementărilor în domeniul situațiilor de urgență specifice bucătăriilor și spațiilor anexe aferente
2. Monitorizarea aplicării normelor igienico-sanitare specifice bucătăriilor
3. Aplicarea normelor de siguranța alimentelor pe baza principiilor HACCP
4. Monitorizarea aplicării normelor de protecția mediului, prevenirea și combaterea risipei alimentare și a deșeurilor alimentare
5. Asigurarea respectării drepturilor consumatorului cu referire la cantitate/ calitate/prezentare preparate culinare
6. Comunicare, comportament profesional și lucru în echipă specifice domeniului turismului și alimentației
7. Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate în crearea unor rețete complexe
8. Stabilirea și menținerea sistemului de control al calității specific bucătăriei
9. Planificarea și coordonarea activităților specifice în bucătărie
10. Coordonarea, motivarea și evaluarea personalului din bucătărie
11. Organizarea și monitorizarea fluxurilor și circuitelor în bucătărie
12. Elaborarea meniurilor
13. Coordonarea realizării semipreparatelor culinare
14. Coordonarea realizării preparatelor culinare
15. Verificarea prezentării finale a preparatelor culinare
16. Dezvoltarea și prezentarea ofertei de preparate culinare
17. Asigurarea evidenței operative specifice activității din bucătărie
18. Asigurarea rentabilității economice activității din bucătărie

4. Niveluri de calificare:

4.1. Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor (CNC)

4

4.2. Nivelul de referință conform Cadrului European al Calificărilor (EQF)

4

4.3. Nivelul educațional corespondent, conform ISCED - 2011 (cod program educațional)

3

5. Acces la altă/alte ocupație/ocupații cuprinsă/ cuprinse în COR

Acces la ocupație/ocupații de același nivel de calificare, conform CNC, pe bază de experiență/recunoaștere de competente

Cofetar - șef cod COR 343404

6. Informații suplimentare

Bucătarul - șef organizează, coordonează, supraveghează, implementează, evaluează, monitorizează întreaga activitate din bucătărie pentru realizarea preparatelor culinare în vederea comercializării acestora.

Bucătarul - șef elaborează rețete complexe (sau interpretări ale unor rețete clasice), care să manifeste propria sa viziune și să pună în valoare cunoștințele profesionale, experiențele culinare proprii și ale echipei sale, precum și tendințele culinare mondiale.

Bucătarul - șef realizează standardul de producție culinară care să respecte reglementările de siguranța alimentelor, optimizând utilizarea tuturor resurselor.

SECȚIUNEA B - CERINȚE PENTRU EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ

1. Informații despre programul de educație și formare profesională

1.1. Cerințe specifice de acces la program

1.1.1. Competențe și deprinderi necesare accesului la program:

Nu este cazul

1.1.2. Condiții minime de acces la program, raportate la nivelul de studii:

Niveluri de studii:

- Învățământ primar
- Învățământ gimnazial
- Învățământ general obligatoriu
- Învățământ profesional prin școli profesionale
- Învățământ liceal, fără diplomă de bacalaureat
- Învățământ liceal, cu diplomă de bacalaureat
- Învățământ postliceal
- Învățământ superior cu diplomă de licență
- Învățământ superior cu diplomă de master

☐
☐
☐
☐
☒
☐
☐
☐
☐

1.1.3. Alte studii necesare:

Calificare Bucătar

1.1.4. Cerințe speciale:

- Experiență minimum 3 ani ca bucătar sau 1 an ca bucătar specialist/vegetarian/dietetician
- Aviz medical cu specificația „apt pentru a desfășura activități în domeniul alimentar” eliberat în baza următoarelor investigații:
 - examen clinic general
 - examen radiologic pulmonar
 - examen VDRL
 - examen coproparazitologic și coprobacteriologic

2. Descrierea programului de educație și formare profesională

2.1. Durata totală, nr. ore din care :

- teorie,

- practică.

2.2. Planul de pregătire (anexa nr. 1 la prezentul standard ocupațional)

2.3. Programa de pregătire teoretică și practică (anexa nr. 2 la prezentul standard ocupațional)

2.4. Echipamente/utilaje/programe software etc. necesare pregătirii teoretice și practice

Pentru pregătirea teoretică: mese, scaune, tablă și/sau flipchart, videoproiector, calculatoare/ laptopuri, ecran de proiecție, materiale consumabile etc

Pentru pregătirea practică:

- Utilaje și echipamente pentru prelucrarea materiilor prime: mașină de curățat cartofi, mașină de tocat carne, mașină/robot de tăiat legume, malaxor, ș.a.
- Utilaje și echipamente termice de pregătire la cald: mașină de gătit /aragaz, friteuză, tigaia basculantă, marmită, grătar, cuptor / convector, cuptor pâine / cuptor pe vatră, plită, mașina de fiert paste, rotisor, ceaune
- Utilaje frigorifice: vitrina frigorifică, dulap frigorific, dulap congelare, cameră frigorifică, cameră congelare, masă frigorifică ș.a.
- Utilaje și echipamente diverse: dospitor, formator aluat, divizor aluat, abatitor, fierăstrau electric pentru tăiat oase, vas bain marie, masă de lucru, aparatul pentru gătit "sous vide", mașina de ambalat în vid, feliator mezeluri, masă caldă, butuc pentru tranșarea cărnii, mașină de spălat vesela, cărucioare diverse pentru transport, dulapuri diverse, rafturi depozitare, pubele diferite din inox pentru colectarea selectivă a gunoiului din bucătărie, hotă/sistem de ventilație, chiuvetă/spălător de vase, dulap cald pentru farfurii, sterilizator pentru cuțite, cuptor cu microunde, răzătoare electrică pentru brânzeturi ș.a.
- Aparate diverse: aparat de prăjit pâine, aparat pentru prepararea hot dog-ului, aparat pentru prepararea kebab-ului, aparat pentru prepararea waffle, a clătitelor americane sau a celor franceze, salamandă, blender, mixer vertical de mână, dispenser pentru sos, cântar, desfăcător pentru conserve, storcător electric pentru citrice, chaffing dish, răzătoare de tip mandolină ș.a.
- Ustensile și vase de gătit: tigăi, oale, cratițe (potrivite și pentru gătire la plita cu inducție), caserole, tel, spumieră, cuțite pentru diverse operațiuni, tocătoare diverse, pe coduri de folosință, polonic, luș, furchetă, masat pentru cuțite, satâr, ciocan pentru șnițele, sucitor, strecurătoare, capace din inox, tăvi din inox, tăvi din plastic, boluri diverse, cuve din inox, cuve din polycarbonat, containere gastronom, pâlnie, paletă, spatulă, forme pentru copt, forme din silicon, tăvi pentru copt, platouri din inox, diverși clești, diverse răzătoare, perie pentru întreținerea grătarului, câni gradate, pensule, seturi pentru decorat, scafă ș.a.
- Veselă pentru montat, platouri, oglinzi etc.

2.5. Cerințe privind nivelul minim de calificare și experiență profesională pentru formatori și instructori/preparatori formare

Pentru pregătirea teoretică – Certificat de Formator; pregătire de specialitate în domeniu; experiență relevantă în domeniu de minimum 2 ani

Pentru pregătirea practică – Certificat de Instructor/ preparator formare/Formator; pregătire de specialitate în domeniu; experiență relevantă în domeniu de minimum 2 ani

2.6. Cerințe privind nivelul minim de calificare și experiență profesională pentru evaluatorii de competențe profesionale

- certificat de Evaluator de competențe profesionale
- pregătire de specialitate în domeniu
- experiență de minimum 2 ani în aria ocupațională pentru care urmează să facă evaluări

3. Informații referitoare la procesul de elaborare, verificare, validare, avizare și aprobare a standardului ocupațional:

3.1. Inițiator/ Autori

CERTIND SA

Dr. Iulia Drăguț

Sorin Berar

Data elaborării: 1 noiembrie 2022; ianuarie 2023

3.2. Verificare profesională:

Laurențiu Puiu Merlan

Adrian Lucian Șipoteanu,

Data verificării: 3.11.2022; 10.01.2023

3.3. Avizare:

Federația Patronatelor din Turismul Românesc - FPTR

Data avizării: 4.11.2022; 01.02.2023

3.4. Validare documentație:

Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante

Dragoș Răducan – președinte CSTHR

Ion Andrei- vicepreședinte CSTHR

Data validării: 28.02.2023

3.5. Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări conform deciziei nr.166 din data 13.04.2023

PLAN DE PREGĂTIRE

Nr. crt.	Competența dobândită	Modul	Nr. ore teorie	Nr. ore practică
1	Monitorizarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă și a reglementărilor în domeniul situațiilor de urgență specifice bucătăriilor și spațiilor anexe aferente	Modul 1 Norme generale de muncă în sectorul de producție culinară	6	12
2	Monitorizarea aplicării normelor igienico-sanitare specifice bucătăriilor		12	24
3	Aplicarea normelor de siguranța alimentelor pe baza principiilor HACCP		42	84
4	Monitorizarea aplicării normelor de protecția mediului, prevenirea și combaterea risipei alimentare și a deșeurilor alimentare		6	12
5	Asigurarea respectării drepturilor consumatorului cu referire la cantitate/ calitate/prezentare preparate culinare	Modul 2: Drepturile consumatorilor de preparate culinare	6	12
6	Comunicare, comportament profesional și lucru în echipă specifice domeniului turismului și alimentației	Modul 3: Comunicare și comportament profesional	18	36
7	Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate în crearea unor rețete complexe	Modul 4: Principii de nutriție sănătoasă și echilibrată	12	24
8	Stabilirea și menținerea sistemului de control al calității specific bucătăriei	Modul 5: Calitatea preparatelor si semipreparatelor culinare	36	72
9	Planificarea și coordonarea activităților specifice în bucătărie	Modul 6 Coordonarea activităților din bucătărie	24	48
10	Coordonarea, motivarea și evaluarea personalului din bucătărie		24	48
11	Organizarea fluxurilor și circuitelor în bucătărie		24	48
12	Elaborarea meniurilor	Modul 7 Tehnologie culinară	48	96
13	Coordonarea realizării semipreparatelor culinare		12	24
14	Coordonarea realizării preparatelor culinare		12	24
15	Verificarea prezentării finale a preparatelor culinare		12	24
16	Dezvoltarea și prezentarea ofertei de preparate culinare	Modul 8: Promovarea ofertei de preparate culinare și rentabilitatea sectorului culinar	24	48
17	Asigurarea evidenței operative specifice activității din bucătărie	Modul 9: Gestiunea economică a activității din bucătărie	18	36
18	Asigurarea rentabilității economice a activității din bucătărie		24	48
	TOTAL ORE		360	720
	TOTAL GENERAL		1080	

Anexa Nr. 2
la standardul ocupațional Bucătar șef

PROGRAMA DE PREGĂTIRE
TEORETICĂ ȘI PRACTICĂ

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Norme generale de muncă în sectorul de producție culinară	1.1. Monitorizarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă și a reglementărilor în domeniul situațiilor de urgență specifice bucătărilor și spațiilor anexe aferente	Monitorizarea aplicării normelor de securitate și sănătate în muncă, în vigoare, specifice activității din bucătărie Monitorizarea factorilor de risc la locul de muncă Conștientizarea consecințelor nerespectării regulilor de securitate și sănătate în muncă: accidente profesionale, îmbolnăviri profesionale Monitorizarea instructajului de protecția muncii Monitorizarea componentei, întreținerii și utilizării echipamentului de protecție din dotare Supraveghează utilizarea corespunzătoare a echipamentelor și materialelor de stingere a incendiilor Reguli de bază în acordarea primului ajutor în caz de accidente	Prezentarea Dezbateră Conversația Explicația Problematizarea Expunerea	Suport de curs Videoproiector Calculator/laptop Prezentări PPT Flipchart Filme didactice Legislația în vigoare privind SSM și SU	Cunoașterea, reglementărilor privind securitatea și sănătatea la locul de muncă Cunoașterea factorilor de risc la locul de muncă Cunoașterea consecințelor în cazul nerespectării regulilor de securitate și sănătate în muncă Capacitatea de a verifica respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă	6	
				Practică: Problematizarea Jocul de rol Simulare Discuții de grup neprevăzute Studiu de caz	Scenarii de simulare Scenariu joc de rol Echipamente de protecție Echipamente și materiale de stingere a incendiilor Plan de evacuare Materiale necesare acordării primului ajutor			12
		1.2. Monitorizarea aplicării normelor igienico-sanitare specifice bucătărilor	Monitorizarea aplicării legislației, normelor, regulamentelor, procedurilor interne cu privire la igiena și	Teorie: Expunerea Problematizarea	Suport de curs Videoproiector Calculator/laptop Prezentări PPT Resurse web	Cunoașterea normelor de igienă specifice bucătăriei Cunoașterea pericolelor fizice, chimice și biologice posibile	12	

			siguranța alimentelor în bucătăriei Monitorizarea stării de sănătate a personalului prin: controlul medical la angajare și controlul periodic -controlul stării de sănătate înainte de începerea lucrului Monitorizarea igienei corporale a membrilor echipei prin aplicarea unui regulament strict: - dezbrăcarea hainelor de stradă, scoaterea tuturor bijuteriilor, ceasului, îmbrăcarea echipamentului de lucru format din tunică, pantaloni, pantofi, șorț - spălarea mâinilor - igiena gurii, nasului, urechilor Monitorizarea igienizării corecte a spațiilor de lucru Verificarea igienizării și a condițiilor de conformitate ale echipamentelor, utilajelor, ustensilelor, vaselor tehnologice ș.a. Monitorizarea factorilor de risc de natură: fizici, chimici, biologici Monitorizarea situațiilor de risc	Practică: Expunerea Demonstrația Problematizarea Exercițiul Studiul de caz	Materiale de igienizare Fișe de lucru Fișe de evaluare Simulare	Capacitatea de a întocmi un regulament privind igiena personală Capacitatea de a monitoriza activitățile de igienizare a spațiilor de lucru, a echipamentelor, utilajelor, ustensilelor, vaselor tehnologice ș.a.		24
	1.3. Norme de siguranța alimentelor pe baza principiilor HACCP	Sistemul managementul siguranței alimentelor corespunzător principiilor HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Analiza riscurilor și punctele critice de control) și alinierea, sub toate aspectele, la cerințele unei producții moderne de	Teorie: Expunerea Problematizarea Studiul de caz	Proceduri specifice Reviste de specialitate	Cunoașterea planului HACCP Capacitatea de concepe regulamentul și normele de implementare interne privitoare la planul HCCP Capacitatea de a monitorizează trasabilitatea materiilor prime	42		
			Practica: Expunerea Conversația Jocul de rol	Plan HACCP – Fișe de lucru Scenarii joc de rol			84	

			alimente, inclusiv a participanților la lanțul alimentar (producători, procesatori, transportatori, distribuitori, comercianți) de revizuire a atitudinii față de producția în condiții de igienă Combinarea celor patru elemente cheie (comunicarea internă, comunicarea între organizații, sistemul de management și operațiunile preliminare necesare și esențiale pentru menținerea unui mediu igienic) pentru a menține siguranța alimentelor pe tot lanțul alimentar, de la sursa de materie primă până la consumator Manifestarea pericolelor pentru siguranța alimentului în produsul culinar sau în mediul de procesare și/sau proliferarea acestora Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la siguranța alimentelor conform procedurilor interne	Discuții de grup		Capacitatea menține relații strânse cu furnizorii săi Capacitatea de a aplica principiile siguranței alimentelor Capacitatea de a iniția activități de control și măsurare pentru asigurarea calității alimentelor		
		1.4 Monitorizarea aplicării normelor de protecția mediului, prevenirea și	Monitorizarea aplicării legislației specifice de protecția mediului, norme, regulamente, proceduri, în vigoare	Teorie: Expunerea Problematizarea Studiul de caz	Suport de curs Videoproiector Calculator/laptop Prezentări PPT Flipchart	Capacitatea de a concepe reguli interne pentru protecția mediului Capacitatea de a implementa circuitul	6	12

		combaterea risipei alimentare și a deșeurilor alimentare	Acțiuni pentru prevenirea apariției surselor de poluare Măsurile de intervenție în caz de poluare, corelate cu tipul sursei de poluare Monitorizarea îndeplinirii procedurilor de eliminare a deșeurilor în conformitate cu legislația în vigoare Proceduri și norme de prevenire a risipei alimentare și a deșeurilor alimentare	Practică: Conversația Jocul de rol Discuții de grup Simulare	Prezentări de mostre de deșeuri și reziduuri Scenarii de simulare	deșeurilor în bucătăria pe care o coordonează Capacitatea de a aplica conceptul de sustenabilitate în bucătărie		
2	Drepturile consumatorilor de preparate culinare	2.1. Drepturile consumatorului cu referire la cantitate/calitate/ prezentare a preparatelor culinare	Monitorizarea aplicării actelor normative în vigoare privind protecția consumatorului specifice domeniului turism și alimentației Limitele de acțiune și atitudine în cazul reclamațiilor referitoare la cantitate, calitate, prezentarea preparatului culinar	Teorie: Expunerea Conversația Discuțiile în grup	Proceduri specifice Planșe Reviste de specialitate Cazuistică din realitatea cotidiană	Cunoașterea actelor normative în vigoare privind protecția consumatorului Cunoașterea implicațiilor și consecințelor în cazul nerespectării drepturilor consumatorilor referitor la cantitate, calitate, prezentarea preparatului culinar Capacitatea de a gestiona corespunzător reclamații referitoare la cantitate/calitatea/ prezentarea preparatelor culinare	6	
				Practica: Expunerea Problematizarea Conversația Jocul de rol Discuții de grup Simularea	Fișe de lucru Fișe de evaluare Studii de caz Scenarii de simulare			12
3	Comunicare și comportament profesional	3.1. Comunicare, comportament profesional și lucru în echipă specifice domeniului turismului și alimentației	Monitorizarea eficienței comunicării organizaționale: - evaluarea procesului de comunicare pe diferite canale și niveluri - aplicarea tehnicilor de comunicare specifice - folosirea corectă a limbajului de specialitate Monitorizarea informării operative:	Teorie: Expunerea Conversația Demonstrați	Flipchart markere manuale/cărți de specialitate/ prezentări/ videoproiector/ Alte surse de informare: publicații de specialitate, website-uri specializate	Capacitatea de a colabora eficient cu membrii echipei Capacitatea de a distribui echilibrat responsabilități membrilor echipei sale Capacitatea de a implementa corect codurile de conduită și maniere general acceptate Cunoașterea principiului egalității de șanse și non-discriminării	18	
				Practica:				

			- folosirea corectă a tipurilor de documente - interpretarea corespunzătoare a acestora Monitorizarea echipei: - urmărirea îndeplinirii obiectivelor, ținând seama de componență și gradul de pregătire al membrilor echipelor - asumarea rezultatelor - relaționarea și subordonarea, prin respectarea organigramei, regulamentului de ordine interioară, fișei postului, graficului de lucru - nevoile echipei. Administrarea reclamațiilor/aprecierilor din partea clienților Preocuparea pentru crearea și menținerea unei imagini de profesionalism și de calitate a serviciilor oferite Principiul egalității de șanse și non-discriminării Dezvoltare personală și profesională continuă: - păstrarea și îmbunătățirea reputației profesionale prin diverse acțiuni de diversificare și îmbunătățire a propriei sale viziuni la nivel culinar - dezvoltarea și menținerea propriei reputații profesionale, - participarea la evenimente profesionale naționale, internaționale	Problematizarea Conversația Jocul de rol Discuții de grup	Fișe de lucru, de evaluare, documentare Cazuistică din realitatea cotidiană	Capacitatea de a Identifica noi oportunități de dezvoltare personală și profesională		36
--	--	--	--	---	---	--	--	----

4.	Principii de nutriție sănătoasă și echilibrată	4.1. Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate în crearea unor rețete complexe	Identificarea nutrienților (proteine, lipide, glucide, carbohidrați, vitamine, minerale) Evaluarea corectă a principalilor nutrienți Calcularea conținutului de nutrienți din fiecare ingredient Determinarea conținutului de factori nutritivi (utilizând tabelele de compoziție chimică a alimentelor) Asigurarea factorilor de nutriție Monitorizarea aplicării tehnicilor specifice de menținere a factorilor nutritivi în alimente și preparate culinare Aplicarea principiilor de nutriție sănătoasă și echilibrată în procesul de creare a unor rețete complexe	Teorie: Expunerea Conversația Demonstrația	Prezentări videoproiector Flipchart Manuale, cărți de specialitate, publicații de specialitate, website-uri specializate	Cunoașterea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate Capacitatea de a aplica principiile nutriției sănătoase și echilibrate	12	
				Practică: Simulare	Fișe de lucru Scenarii de simulare			24
5.	Calitatea preparatelor și semipreparatelor culinare	5.1 Stabilirea și menținerea sistemului de control al calității specific bucătăriei	Asigurarea condițiilor optime pentru realizarea producției în condiții de calitate, cu respectarea reglementărilor și procedurilor de calitate Monitorizarea respectării parametrilor calitativi: gramajul, proprietățile organoleptice, fizico-chimice și bacteriologice ale preparatelor și semipreparatelor culinare Monitorizarea asigurării de nutrienți (proteine, lipide, glucide, carbohidrați, vitamine, minerale)	Teorie: Conversația Explicația Problematizarea Dezbateră	Suport de curs Exemplificări prin imagini Instrucțiuni de lucru	Cunoașterea parametrilor de calitate ai preparatelor culinare Capacitatea de a identifica preparatele neconforme Cunoașterea tehnicilor de păstrare corespunzătoare fiecărei materii prime	36	
				Practică: Demonstrația Exercițiul individual și de grup Discuții și dezbateri	Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare Simulare			72

			Monitorizarea aplicării tehnicilor de păstrare corespunzătoare fiecărei materii prime și ale fiecărui preparat, semipreparat Monitorizarea asigurării salubrității materiilor prime și a preparatelor culinare Monitorizarea aplicării reglementărilor și procedurilor de calitate: normele tehnice, instrucțiunile tehnologice, rețetele de fabricație					
6.	Coordonarea activităților din bucătărie	6.1 Planificarea și coordonarea activităților specifice în bucătărie	Planificarea activității pe bază de obiective, etape de realizare, priorități Planificarea sarcinilor de lucru urmărind etape, resurse implicate, buget Planificarea necesarului de produse, materii prime, auxiliare și materiale, specificând cantitățile și calitatea produselor Selectarea furnizorilor Coordonarea recepției și depozitării materiilor prime, materiilor auxiliare și a materialelor Gestionarea stocurilor Supravegherea pregătirii spațiului de producție culinară cu respectarea principiilor de organizare ergonomică a activității Organizarea activităților curente și a evenimentelor - banchet, bufet, brunch, conferințe, nunți etc.	Teorie: Conversația Explicația Problematizarea Dezbaterea	Suport de curs Exemplificări prin imagini Stabilirea standardelor de calitate Instrucțiuni de lucru Ghid de bune practici de producție și igienă	Capacitatea de a planifica activitățile specifice în bucătărie Capacitatea de a planifica necesarul de produse, materii prime, auxiliare și materiale Cunoașterea principiilor de organizare ergonomică a activității	24	
				Practică: Demonstrația Exercițiul individual și de grup Discuții și dezbateri	Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	Capacitatea de a organiza activitățile curente din bucătărie și a evenimentelor Capacitatea de a coordona operațiile de flux tehnologic		48

			Coordonarea operațiilor de flux tehnologic Supravegherea curățeniei spațiilor și echipamentelor					
		6.2 Coordonarea, motivarea și evaluarea personalului din bucătărie	Coordonarea personalului: - stabilirea și atribuirea sarcinilor membrilor echipei din bucătărie - urmărirea realizării sarcinilor - controlul activităților - corectarea acțiunilor greșite Evaluarea personalului: - criterii de evaluare - fișa de evaluare Motivarea personalului: - forme de motivare (pozitivă, negativă, cognitivă, afectivă, intrinsecă, extrinsecă, economică, moral-spirituală) - tehnici motivaționale (recompensarea, implicarea, competiția, sesiunea de brainstorming , programe proiectate special pentru instruirea echipei, desemnarea ”angajatului săptămânii/lunii”, teambuilding-uri etc.) - rotirea posturilor	Teorie: Conversația Explicația Problematizarea Dezbaterea Practică: Demonstrația Exercițiul individual și de grup Discuții și dezbateri	Suport de curs Exemplificări prin imagini Studii de caz Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	Capacitatea de a stabili etapele de realizare a activităților proprii și ale echipei Capacitatea de a planifica o sarcină de lucru și de a aloca resursele adecvate Capacitatea de evaluare a rezultatelor echipei Cunoașterea formelor și tehnicilor de motivare a personalului	24	48
		6.3 Organizarea fluxurilor și circuitelor în bucătărie	Identificarea și organizarea fluxului de producție culinară în funcție de tipul de unitate, specificitatea activităților din bucătărie și principii de organizare a fluxului	Teorie: Conversația Explicația Problematizarea Dezbaterea	Suport de curs Exemplificări prin imagini Studii de caz	Cunoașterea tipurilor de unități de producție culinară Cunoașterea modului de organizare al unităților de producție culinară	24	48

			Sucesiunea etapelor de proces tehnologic Asigurarea depozitării conforme cu normele și regulamentele în vigoare Stabilirea zonelor aferente fluxului tehnologic: recepția mărfii, depozitarea, pregătirea și prepararea alimentelor, spălarea vase mari, spălarea veselă Facilitarea relațiilor funcționale între diferitele zone ale bucătăriei și spațiilor anexe	Practică: Demonstrația Exercițiul individual și de grup Discuții și dezbateri Jocul de rol	Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare	Capacitatea de a organiza un flux de producție culinară		
7.	Tehnologie culinară	7.1 Elaborarea meniurilor	Tipologie meniuri: meniu pentru mic dejun, pentru dejun, pentru cină; meniu pentru evenimente, pentru brunch, meniuri speciale (pentru copii, vegetariene, dietetice etc.) Principiile elaborării meniurilor: - asigurarea necesarului de nutrienți - asocierea corectă a alimentelor și a preparatelor - ordonarea rațională a preparatelor în structura meniurilor - asigurarea cerințelor privind varietatea, sezonalitatea și puterea de sațietate a meniurilor - utilizarea rețetelor create, preluate, interpretate Planul meniu Listele de preparate	Teorie: Conversația Explicația Problematizarea Dezbateri Exemplificarea prin imagini	Cărți de specialitate, manuale, publicații regionale, albume cu imagini Suport de curs Prezentări	Capacitatea de a realiza meniuri, cu încadrarea în bugetul dat Cunoașterea principiilor de elaborare a meniurilor Capacitatea de a întocmi planul meniu Cunoașterea terminologiei de specialitate	48	
				Practică: Demonstrația Exercițiul individual și de grup Discuții și dezbateri	Fișe de documentare Fișe de lucru Fișe de evaluare			96

		7.2 Coordonarea realizării semipreparatelor culinare	Monitorizarea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime și auxiliare Monitorizarea operațiilor termice preliminare Măsurile de reducere a pierderilor tehnologice la prelucrarea primară Verifică activitatea de identificare a tipurilor de etichetări nutriționale și alte tipuri de etichetări (semaforul culorilor, NutriScore ș.a.) Monitorizarea realizării semipreparatelor culinare Monitorizarea calității semipreparatelor culinare Determinarea cauzelor eventualelor defecte ale semipreparatelor culinare și remedierea acestora	Teorie: Conversația Explicația Problematizarea Dezbaterea Exemplificarea prin imagini	Suport de curs Prezentări Cărți de specialitate, manuale, publicații regionale	Cunoașterea operațiilor de prelucrare primară a materiilor prime și auxiliare Cunoașterea semnificației datelor înscrise în eticheta nutrițională Cunoașterea parametrilor specifici de pregătire a diverselor tipuri de semipreparate Capacitatea de a identifica cauzele defectelor apărute la pregătirea semipreparatelor culinare Capacitatea de a remedia eventualele defecte ale semipreparatelor culinare	12	
				Practică: Demonstrația Exercițiul individual și de grup Discuții și dezbateri	Fișe de documentare, de lucru, de evaluare, Materii prime Ustensile			24
		7.3 Coordonarea realizării preparatelor culinare	Monitorizarea aplicării corecte a tratamentelor termice în funcție de tipul de preparat Monitorizarea aplicării corecte a tehnologiilor în vederea obținerii preparatelor culinare Monitorizarea realizării preparatelor culinare (antreuri reci și calde, gustări reci și calde; preparate din legume, orez, ouă, paste făinoase; preparate lichide, preparate din pește și fructe, de mare, preparate din carne, salate, deserturi) Determinarea cauzelor eventualelor defecte ale preparatelor culinare și remedierea acestora	Teorie: Expunerea Explicația Problematizarea Exemplificarea prin imagini	Cărți de specialitate, manuale, publicații regionale Suport de curs Prezentări	Cunoașterea tratamentelor termice specifice fiecărui tip de preparat Cunoașterea tehnologiilor de obținere a preparatelor culinare	12	
				Practică: Demonstrația Exercițiul individual și de grup Discuții și dezbateri	Fișe de documentare Fișe de lucru Rețete Materii prime Ustensile	Capacitatea de a identifica cauzele defectelor apărute la pregătirea preparatelor culinare Capacitatea de a remedia eventualele defecte ale preparatelor culinare		24

		7.4 Verificarea prezentării finale a preparatelor culinare	Monitorizarea realizării elementelor de decor conform criteriilor de calitate Coordonarea decorării preparatelor culinare cu respectarea criteriilor estetice de decorare a produselor Monitorizarea aplicarea tehnicilor de asamblare și de finisare a preparatelor culinare	Teorie: Conversația Explicația Problematizarea Dezbaterea Exemplificarea prin imagini	Cărți de specialitate, manuale, albume cu imagini Prezentări	Cunoașterea criteriilor de calitate privind realizarea elementelor de decor Cunoașterea criteriilor estetice de decorare a produselor Cunoașterea tehnicilor de asamblare și de finisare a preparatelor culinare	12	
				Practică: Demonstrația Exercițiul individual și de grup Exemplificare în direct	Prezentări Fișe de documentare, de lucru, de evaluare Studii de caz Materii prime Ustensile			24
8.	Promovarea ofertei de preparate culinare și rentabilitatea sectorului culinar	8.1 Dezvoltarea și prezentarea ofertei de preparate culinare	Dezvoltarea ofertei de preparate culinare (în funcție de specificul unității și de solicitările clienților ș.a.) Metode de prezentare a ofertei (demonstrații culinare live, participarea la târguri și expoziții de profil, sesiuni de fotografiere ale preparatelor, ș.a.) Identificarea gradului de satisfacție a consumatorilor (dialogul, observarea directă, chestionare)	Teorie: Conversația Explicația Dezbaterea	Cărți de specialitate Suport de curs Prezentări	Capacitatea de a a dezvolta oferta de preparate culinare Cunoașterea metodelor de prezentare a ofertei Cunoașterea metodelor de cuantificare a satisfacției clienților	24	
				Practică: Demonstrația Exercițiul individual și de grup Discuții și dezbateri	Fișe de documentare Fișe de lucru Studii de caz			48
9.	Gestiunea economică a activității din bucătărie	9.1. Asigurarea evidenței operative specifice activității din bucătărie	Utilizarea documentelor specifice de evidență operativă Utilizarea programelor informatice de gestiune a sectorului de producție culinară și evidențiere a rezultatelor economico-financiare (aplicații software de gestiune a stocurilor, de evidență a cheltuielilor, a	Teorie: Expunerea Conversația Explicația	Suport de curs Prezentări	Cunoașterea documentelor specifice de evidență operativă Capacitatea de a verifica completarea corectă a documentelor specifice de evidență operativă Cunoașterea tipurilor de programe informatice de	18	
				Practică: Exercițiul individual și de grup Simulări	Specimene de documente specifice de evidență operativă			36

			consumurilor, de calcul al costurilor etc.)			gestiune specifice bucătăriilor		
		9.2 Asigurarea rentabilității economice a activității din bucătărie	Metode de reducere a consumurilor: - economisirea energiei - folosirea judicioasă a materiilor prime - reducerea cheltuielilor - înlocuirea echipamentului tehnologic neperformant Criteriile de eligibilitate pentru alegerea furnizorilor (respectând principii precum calitatea materiilor prime și auxiliare, a materialelor, prețul) Stabilirea prețurilor de vânzare Metode de evitare a risipei alimentare în bucătărie Folosirea eficientă a bugetului alocat	Teorie: Expunerea Conversația Explicația	Cărți de specialitate, manuale, publicații Support de curs Prezentări	Cunoașterea metodelor de reducere a consumurilor Cunoașterea criteriilor de eligibilitate pentru alegerea furnizorilor Cunoașterea tehnicilor de stabilire a prețurilor Cunoașterea metodelor de evitare a risipei alimentare în bucătărie Capacitatea de a folosi eficient bugetul alocat	24	
				Practică: Demonstrația Exercițiul individual și de grup Discuții și dezbateri Studii de caz Analize și simulări	Fișe de documentare Fișe de lucru Studii de caz			48