

„APROBAT”

SRL „Miracol”

Lucico Pavlina

„09” 12 ” an. 2021
[Signature]

/Conform programului aprobat de Ministerul Educației
și Cercetării al Republicii Moldova cu perioada de 5 luni
720 ore din data de 26.02.2019 și a recomandării
Agenției pentru Ocuparea Forței de Muncă
municipiului Chișinău, de a mări perioada
de instruire de la 5 la 6 luni și numărul de ore
de la 720 ore la 864 ore./
**(Foaia de titlu a programului aprobat
pentru 5 luni 720 ore - Bucătar este anexat)**

PROGRAM

„BUCĂȚAR”

Domeniul de formare: ***instruire primară***

Calificarea/ocupația: **„Bucătar”**

COD: 1013002

Numărul total de ore: **864 ore**

Baza admiterii:(tipul diplomei) **CPL**

Limba de instruire: **română, rusă**

Forma de organizare: **la zi**

m. Bălți, 2021



„APROBAT”

SRL „Miracol”

Lucico Pavlina

„28” 01 ”an. 20 19
St. Iacob



„COORDONAT”

„Ministerul Sănătății, Muncii,
și Protecției Sociale”

20 ” februarie ”an. 20 19

„APROBAT”

Ministerul Educației, Culturii și
Cercetării al Republicii Moldova

” ” an. 20



PROGRAM

„BUCĂȚAR”

Domeniul de formare: *instruire primară*

Calificarea/ocupația: „*Bucătar*”

COD: 1013002

Numărul total de ore: *720 ore*

Baza admiterii:(tipul diplomei) *CPL*

Limba de instruire: *română, rusă*

Forma de organizare: *la zi*

m. Bălți, 2019

Notă explicativă pentru calificativul „BUCĂȚAR”

1. Concepția formării și destinația specialistului

Programul de studiere a cursului de bucătar este menit să asigure aprofundarea, extinderea cunoștințelor în domeniul bucătăriei. Studiind această meserie/calificare/specialitate, specialistul este competent să aplice cunoștințele sale teoretice în practică, să rezolve diferite probleme din domeniul psihologic, organizatoric și comunicativ. Pe parcursul studierii acestui curs:

- se dezvoltă abilitățile de lucru în colectiv, echipă, formînd deprinderea de a studia de sine stătător sau de autoevaluare a rezultatelor obținute. Ascultătorilor li se dezvoltă capacitatea de a obține rezultate bune în urma activității profesionale;
- realizează diferite preparate după diferite rețete care să satisfacă exigențele consumatorilor;
- măsoară cantitățile necesare, le amestecă progresiv conform rețetei, apoi le ornează cu diferite sosuri sau siropuri. După ce preparatele au fost pregătite, urmează împărțirea lor în porții;
- utilizează în activitatea sa diferite produse alimentare, utilaje, ustensile cu ajutorul cărora transformă alimentele în preparate de bucărie;
- aprofundează, extinderea cunoștințelor și capacităților acumulate în domeniul bucătăriei.

2. Destinația acestui specialist: programul de bază vizează formarea unor profesioniști specializați în domeniul bucătăriei.

Obiectivul fundamental al programului acesta este acela de a oferi o bază teoretică și practică aprofundată, care să permită beneficiarilor să-și formeze și exerseze setul de competențe necesare la prepararea bucatelor. În acest set sunt cuprinse:

- competențe de analiza a dezvoltării fizice, indicații și contraindicații;
- competențe de organizare ale procesului de producere;
- competențe de a înțelege principiile alimentării raționale;
- competențe de management al lucrului în echipă sau individual pentru fiecare proces în parte;
- competențe de a deservi la un nivel înalt fiecare client în parte;
- competențe de a reflecta experiența de perfecționare a unor procese de producție prin introducerea organizării științifice a muncii.

3. Specialistul cu studii de „BUCĂȚAR” poate activa în calitate de:

Specialist în domeniul bucătăriei la:

- restaurante;
- cafenele;
- cantine;
- magazine cu secții specializate în domeniul bucătăriei;
- în întreprinderi de alimentație publică de stat cât și private.

Sr. Ionescu



4. Finalitățile de studii conform Ghidului utilizatorului ECTS

4.1. Specialistul cu studii primare al programului „BUCĂȚAR” va cunoaște:

- concepțiile teoretice și aplicative ale tehnologiilor de preparare a bucatelor;
- direcțiile principale de desfășurare a regulile deservirii a diferitor preparate;
- tehnici și strategii laregulile securității tehnice și măsurile antiincendiar;
- direcții de promovare a utilajului și regulile de folosire a aparatelor electrice;
- timpul serviciilor prestate;
- organizarea timpului și locului de lucru;
- etc.

4.2. Specialistul cu studii de „BUCĂȚAR” al programului va fi capabil:

- să înțeleagă procesele și fenomenele ce au loc în secțiunile de bucătărie;
- să cunoască bazele tehnologiilor de preparare;
- să respecte normele igienico-sanitare în procesul tehnologic de preparare și păstrare a producției culinare;
- să recepționeze (calitativ și cantitativ) materiile prime și auxiliare și să se ocupe de depozitarea lor respectând reglementările sanitare și sanitar veterinarie legale în vigoare;
- să respecte cadrul legal și normativ regulator de referință în activitatea desfășurată;
- să asigure calitatea proceselor și produselor specifice domeniului servicii de alimentația publică;
- să aplice tehnologii relevante domeniului în vederea protejării sănătății proprii și a consumatorilor;
- să gestioneze corect deșeurile și prevenirea poluării mediului;
- să efectueze tratamentele termice corespunzătoare;
- să întocmească documentele specifice domeniului;
- finisarea estetică a produselor în vederea servirii;
- efectuarea controlului calității produselor finite.
- să comunice corect și eficient cu membrii echipei, superiorii și consumatorii.

4.3. Specialistul cu studii bucătara programului „BUCĂȚAR” va fi capabil:

- să identifice particularitățile profesiei de bucătar;
- să înțeleagă direcțiile principale de dezvoltare a tehnologiilor de preparare;
- să înțeleagă și să analizeze rezultatele unei lucrări practice;
- să posede metodele principale de preparare a diferitor bucate;
- să acumuleze cunoștințe noi, folosind tehnologii moderne informaționale;
- să organizeze munca individuală pe baza științifică, să utilizeze metodele computerizate;
- să aplice măsurile igienico-sanitare;
- să pregătească ingredientele;
- să prelucreze ingredientele pentru producere;
- organizarea eficientă a procesului și locului de muncă;
- aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingredient;

Dr. Teodor



- pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din legume și ciuperci, leguminoase, fructe, crupe, paste făinoase;
- pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din carne și pasăre;
- pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din pește;
- prepararea bulioanelor;
- pregătirea preparatelor lichide;
- prepararea sosurilor și a derivatelor acestora;
- prepararea bucatelor și garniturilor din legume, ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase;
- prepararea bucatelor din ouă și brânză;
- prepararea bucatelor din pește și produse de mare;
- prepararea bucatelor din carne și pasăre;
- prepararea antreurilor și gustărilor reci și calde;
- prepararea bucatelor dulci și a băuturilor;
- pregătirea articolelor din aluat;
- pregătirea preparatelor culinare dietetice;
- asigurarea calității semipreparatelor și preparatelor culinare
- finalizarea procesului de lucru.

4.4. Condițiile de realizare a programului de „BUCĂȚAR”

Instituția SRL „Miracol”, posedă o baza materială și didactică satisfăcătoare pregătirii specialiștilor în acest domeniu. Instituția dispune de literatură de specialitate în domeniile vizate și cadrele didactice sunt cu studii superioare. La programul de „BUCĂȚAR” cadrul didactic este cu titlul de categorie superioară.

Există posibilități de perfecționare a cadrului didactic în baza contractelor de colaborare cu instituții ce posedă cursuri de perfecționare.

4.5. Exigente pentru acordarea titlului de „BUCĂȚAR”

Titlul de „BUCĂȚAR” prin decizia Comisiei de Stat se acordă beneficiarilor care au demonstrat:

- cunoștințe și competențe avansate în domeniul bucătărie;
- aptitudini de aplicare a cunoștințelor îndiferite tehnologii de preparare a bucatelor;
- capacități de analiză și de soluționare a problemelor în domeniul cursului de bucătărie;
- aptitudini de colectare, interpretare și analiză a datelor relevante din literatura fundamentală și literatura periodică de specialitate;
- aptitudini de analiză a manualelor folosite la cursuri și în parcursul vieții;
- competențe de lucru în echipă și de comunicare cu specialiștii și profesioniștii din varii domenii de specialitate;
- tendința de perfecționare continuă în domeniu de autoinstruire capabil să prelungească studiile la SRL „Miracol”.



5. Calendarul activităților (luni/în săptămâni)

Perioada de studii	Activități didactice	Sesiuni de examene	Stagii de practică
6 luni - 864 ore	1 lună 8 săptămâni - 260 ore		4 luni 2 săptămâni - 604 ore

6. Planul de învățământ pe luni de studiu/săptămâni

Nr. crt.	Denumirea unității de curs/modulului	Total ore			Numărul de ore pe tipuri de activități			Forma de evaluare
		Total	Contact direct	Studiu individual	C	S	L/P	
1.	Pregătirea bucătarului pentru activitatea în muncă.	79			79			
2.	Pregătirea materiei prime. Prelucrarea primară.	60			60			
3.	Tehnologia de preparare a produselor culinare.	725			121		604	
Total		864			260		604	

Notă: C – curs, S – seminar, L – laborator, P – practica.



Directorul SRE „Miracol”

P. Lucico

P. Lucico