

„APROBAT”

SRL „Miracol”
Lucico Pavlina



” an. 2020

„COORDONAT”

Ministerul Educației, Culturii și
Cercetării al Republicii Moldova



” an. 2020

PROGRAM „COFETAR”

Domeniul de formare: **formare profesională continuă**

Calificarea/ocupatia: **Cofetar**

CORM 006-14: **751205**

Numărul total de ore: **576 ore**

Baza admiterii: **studii gimnaziale, liceale,
medii, medii speciale, superioare**

Tipul diplomei: **CERTIFICAT (seria CPL)**

Limba de instruire: **română, rusă**

Forma de organizare: **cu frecvență la zi**

m. Bălți, 2020

Notă explicativă pentru calificativul „Cofetar”

1. Concepția formării și destinația specialistului

Programul de studiere a cursului de „Cofetar” este menit să asigure aprofundarea, extinderea cunoștințelor în domeniul cofetarului.

Studiind această meserie, 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 preparate de cofetărie după diferite rețete care să satisfacă exigențele consumatorilor;
- măsoară cantitățile necesare, le amestecă progresiv conform rețetei, le pune la dospit, fermentat, copt apoi le ornează cu diferite creme sau siropuri. După ce preparatele de cofetărie au fost pregătite, urmează împărțirea lor în porții;
- utilizează în activitatea sa diferite produse alimentare, unelte și mașini cu ajutorul cărora transformă alimentele în preparate de cofetărie;
- în funcție de nivelul de instruire, un cofetar poate fi și un bun șef de cofetărie. Cofetarul șef coordonează activitatea în secție sau în unități industriale pentru realizarea preparatelor culinare în vederea comercializării.

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

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 cofetar. În acest set sunt cuprinse:

- competențe de a analiza tehnologiile de preparare;
- 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.



[Handwritten signature]

3. Specialistul cu studii de „Cofetar” poate activa în calitate de: specialist în domeniul cofetăriei la Întreprinderi de Alimentație Publică (din mediul de stat sau privat):

- restaurante;
- cafenele;
- magazine cu secții specializate în domeniul cofetăriei;
- fabrici de cofetărie, patiserie.

4. Finalitățile de studii conform Ghidului utilizatorului ECTS

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

- concepțiile teoretice și aplicative ale cofetarului;
- direcțiile principale de desfășurare a cofetarului din domeniul tehnologiei articolelor de cofetărie;
- tehnici și strategii la metodele de preparare tehnologică a cofetarului;
- direcții de promovare a igienei personale, utilajului, ustensilelor, tipurilor de aluat și a cremelor;
- regulile securității tehnice și măsurile antiincendiar;
- utilajul și regulile de folosire a aparatelor electrice;
- organizarea timpului și locului de lucru;
- timpul serviciilor prestate;
- regulile deservirii a diferitor preparate.

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

- să înțeleagă procesele și fenomenele ce au loc la stagiul de practică;
- să cunoască bazele materiei prime și tehnologiile de preparare a articolelor de cofetărie;
- să aplice bazele teoretice în practică;
- să estimeze esența și importanța socială a viitoarei profesii;
- să recepționeze (calitativ și cantitativ) materiile prime și auxiliare și să se ocupe de depozitarea lor respectând reglementările sanitare și sanitar veterinar legale în vigoare;
- să coordoneze operațiile de pregătire preliminară specifice, de dozare a materiilor prime conform rețetelor de fabricație și a programului tehnologic al zilei (sortiment, cantitatea în kg sau număr de porții);



[Handwritten signature]

- să coordoneze realizarea semipreparatelor culinare care stau la baza obținerii preparatelor culinare;
- să efectueze tratamentele termice corespunzătoare;
- finisarea estetică a produselor în vederea servirii;
- efectuarea controlului calității produselor finite.

4.3. Specialistul cu studii de cofetar al programului „Cofetar” va fi capabil:

- să înțeleagă direcțiile principale de dezvoltare a tehnologiilor;
- să acumuleze cunoștințe noi, folosind tehnologii moderne informaționale;
- să organizeze munca individuală pe baza științifică, să utilizeze metodele computerizate;
- să colecteze, să prelucreze, să analizeze și să interpreteze rezultatele materialului experimental acumulat, să formuleze concluzii în baza analizei lui și să propună recomandări pentru a miliora sănătatea clientului;
- să organizeze eficiența a activității și a locului de muncă;
- să aplice măsurile igienico-sanitare;
- să aprovizioneze locul de muncă cu materie primă și ingredient;
- să pregătească ingredientele;
- să prelucreze ingredientele pentru producere;
- să prepare diferite tipuri de aluaturi;
- să modeleze semiprodusele pentru coacere;
- să coacă (semi) produsele;
- să prepare siropuri și glazuri;
- să prepare caramelul;
- să prepare cremele, compozițiilor și umpluturilor;
- să prepare fondanta și marțipanul;
- să asambleze produsele de cofetărie și patiserie;
- să decoreze produsele de cofetărie și patiserie;
- să pregătească produsele de cofetărie și patiserie pentru stocare;
- să pregătească produse de cofetărie și patiserie pentru comercializare.



[Handwritten signature]

4.4. Condițiile de realizare a programului de „Cofetar”

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 „Cofetar” 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. Exigențe pentru acordarea titlului de „Cofetar” Titlul de „Cofetar” prin decizia

Comisiei de Stat se acordă beneficiarilor care au demonstrat:

- cunoștințe și competențe avansate în domeniul dat;
- aptitudini de aplicare a cunoștințelor în practică la întreprinderi de alimentație publică;
- 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 atât cu specialiștii în domeniul cofetăriei cât și profesioniștii din varii domenii de specialitate;
- tendința de perfecționare continuă în domeniu de autoinstruire capabil să prelungească studiile la SRL „Miracol”;
- capacități de analiză și de soluționare a problemelor în domeniul cofetăriei.



[Handwritten signature]

5. Calendarul activităților (luni/în săptămâni)

Perioada de studii	Activități didactice	Sesiuni de examene	Stagii de practică
3 luni - 576 ore	1 lună - 173 ore		2 luni - 403 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 cofetarului pentru activitatea locului de muncă.	66			66			
2.	Pregătirea materiei prime și tehnologiile de preparare a articolelor din cofetărie și patiserie.	510			107		403	
Total		576			173		403	

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



Directorul SRL „Miracol”

P. Lucico

P. Lucico