COORDONAT:

Ministerul Muncii, Protecției Sociale și Familiei

„16" 03 2016

APROBAT:

Ministerul Economiei

„21" 03 2016

DECIZIA

Comitetul sectorial pentru formare profesională în domeniul comerțului interior (CSC)

nr. 5 din „22" decembrie 2015

STANDARD OCUPAȚIONAL

Bucătar

Codul CORM: 5120

Domeniul ocupațional: Servicii personale

Codul profesiei: 1013002

Denumirea profesiei: Bucătar

Elaborat de:

1. **Elena Ciobanu**, președinte al Asociației Culinarilor Catering Moldova (ACCM), arbitru de Categorie Internațională, delegat oficial al Organizației Mondiale a Bucătarilor Șefi, deținător al ordinului „Gloria Muncii"- Președinte (coordonator);
2. **Valentina Mazur**, membru al CSC, Președinte al Sindicatului lucrătorilor din Comerț, Alimentație Publică, Cooperație de Consum, Servicii, Restaurante și Hoteluri - Secretar;
3. **Roman Friptul**, membru al ACCM, arbitru de Categorie Internațională, bucătar - șef;
4. **Galina Palitu**, membru al ACCM, arbitru de Categorie Internațională, bucătar - șef;
5. **Coralia Babcenco**, profesor, Colegiul Național de Comerț al Academiei de Studii Economice din Moldova.

Evaluat și validat de:

1. **Svetlana Țurcanu**, membru al CSC, Șef Secție politici comerț interior, Ministerul Economiei, președinte al Comisiei de evaluare și validare;
2. **Olga Tabunșchic**, lector universitar, Academia de Studii Economice din Moldova, membru al CSC;
3. **Sofia Șuleanschi**, Director Executiv, Centrul pentru Educație Antreprenorială și Asistență în Afaceri;
4. **Gîncu Silviu**, șef Direcție învățămînt secundar profesional și mediu de specialitate, Ministerul Educației;
5. **Valerian Ciocan**, membru al ACCM, arbitru de Categorie Internațională, maistru Carving.

Descrierea profesiei

Meseria de *Bucătar* este una din cele mai solicitate pe piața muncii din Republica Moldova. Bucătarul este persoana care deține cunoștințe și deprinderi speciale domeniul serviciilor de alimentație publică, capabilă să asigure pregătirea calitativă a semipreparatelor și preparatelor culinare, prevăzute de sortimentul unității de alimentație publică și în conformitate cu cerințele sanitaro-igienice. În Republica Moldova, bucătarul activează în unități de alimentație publică de categoria lux, superioară, I, II, III.

Activitatea bucătarului se referă la realizarea preparatelor culinare complexe, în baza diferitor rețete, pentru a satisface exigențele consumatorilor. Meseria de bucătar presupune un spectru larg de activități care cuprinde: selectarea, aprecierea calității și prelucrarea produselor alimentare, pregătirea semipreparatelor și produselor culinare din acestea. În procesul de pregătire a preparatelor culinare, bucătarul măsoară cantitățile necesare de ingrediente/semipreparate, le amestecă progresiv conform rețetei, le pune la copt sau fiert, dospit sau fermentat, porționează preparatul culinar, îl montatează pe vesela corespunzătoare tipului de unitate de alimentație publică și îl ornează pentru servire.

Rezultatul muncii bucătarului influențează în mod direct starea de sănătate a consumatorului. Din aceste considerente, bucătarul trebuie să respecte cu strictețe cerințele sanitaro-igienice față de procesul tehnologic de preparare a producției culinare și condițiile de păstrare a acesteia.

Preparatele culinare, realizate de bucătar, satisfac necesitățile și preferințele diferitor categorii de consumatori. În acest scop, bucătarul prepară supe, sosuri, bucate și garnituri din legume și ciuperci, păstăioase, crupe, paste făinoase, bucate din ouă și brînză de vaci, din pește și produse de mare, carne și pasăre, bucate și gustări reci, bucate dulci, bucate și articole culinare din aluat, bucate dietetice.

Bucătarul trebuie să dețină cunoştinţe teoretice referitoare la regulile și normele igienico-sanitare, sortimentul preparatelor culinare, proprietăţile fizico-chimice și organoleptice ale materiilor prime, utilizate la preparare, condițiile de preparare a semipreparatelor culinare, precum și metodele și procedeele de tratare culinară a produselor alimentare și indicii de calitate a produselor finite. La fel, bucătarul trebuie să cunoască și să respecte instrucţiunile tehnologice/rețetele de pregătire a preparatelor culinare.

În activitatea sa profesională, bucătarul utilizează echipament tehnologic specializat, ustensile și mașini cu ajutorul cărora transformă alimentele în preparate culinare. Printre ustensilele și mașinile utilizate mai frecvent pot fi enumerate: cuțite, robot de bucătărie, mașini de curățat și de tăiat zarzavat, mașini de tocat, mașini de amestecat, friteuză, cuptoare clasice sau cu microunde, agregate frigorifice. Bucătarii trebuie să cunoască părţile componente și principiul de funcționare a utilajului secțiilor de producere și să posede deprinderi practice de exploatare a acestuia. Bucătarul trebuie să cunoască și să poată utiliza corect ustensilele, dispozitivele, accesoriile și echipamentele aplicate în procesul tehnologic.

Bucătarul poate lucra autonom sau în echipă, sub conducerea unui bucătar șef. Bucătarul este responsabil de realizarea propriilor atribuții sau a activității executate de echipa pe care o conduce.

Munca bucătarului necesită eforturi fizice considerabile: de a ridica diferite greutăţi, de a lucra timp îndelungat în picioare, de a efectua activitatea în condiţii de temperaturi înalte etc. Din aceste considerente, activitatea bucătarului este expusă la anumite riscuri și accidente, cele mai frecvente fiind de natură mecanică (alunecări, tăieri) sau termică (arsuri la nivelul mîinilor sau feței prin

contactul cu mașinile de gătit sau uneltele de bucătărie încinse, aburului și lichidelor fierbinți). De aceea, bucătarul trebuie să manifeste o atenție deosebită fată de operațiunile efectuate.

În activitatea sa profesională, bucătarul trebuie să posede deprinderi practice de organizare a procesului și locului de muncă, să fie responsabil și organizat, să dețină capacități de apreciere gustativă a bucatelor, atenție la detalii, creativitate, precum și răbdare, flexibilitate și receptivitate la doleanțele consumatorului.

În prezent se înregistrează o sporire a consumului de preparate culinare cu valoare energetică mai redusă. Din acest motiv bucătarii trebuie să tindă permanent spre perfecționare, spre elaborare de rețete noi, ce conțin produse ecologic pure și asigură o alimentație sănătoasă și echilibrată.

Competenţe-cheie relevante

Nr.	Competențe-cheie	Gradul de solicitare			Manifestare
		mare	mediu	mic	
1.	De învățare	x			În acţiuni de formare/autoformare, din diverse surse, independent /în echipă, în scopul asigurării calităţii lucrărilor, eficientizării proceselor de executare a acestora şi previziunii progreselor tehnologice de referinţă.
2.	De comunicare în limba maternă/limba de stat		x		În actul transmiterii/înţelegerii adecvate a mesajelor scrise şi verbale în diverse situaţii profesionale, pentru a colabora în echipă /cu conducerea, pentru interpretarea corectă a instrucţiunilor /actelor normative specifice /textelor cu conţinut tehnic de referinţă, pentru formare continuă /autoformare etc.
3.	De comunicare într-o limbă străină			x	În actul transmiterii/înţelegerii adecvate a mesajelor scrise şi verbale în situaţii specifice ocupaţiei (instrucţiuni tehnice, dialog de interes profesional etc.).
4.	Acțional - strategice		x		În activităţi profesionale/formare continuă conform planului personal; în corelarea dintre capacităţile proprii, eforturile solicitate pentru realizarea scopului şi rezultatele scontate; evaluarea şi asumarea riscurilor în diverse situaţii profesionale.
5.	De autocunoaștere și autorealizare		x		În activităţi profesionale/formare continuă/relaţii de serviciu/interpersonale: estimarea rezultatelor /progreselor proprii la locul de muncă şi a capacităţii de a asigura calitatea lucrărilor; atitudine pozitivă faţă de ceea ce face şi ce fac alţii; siguranţă şi autocontrol; preocupare pentru eficienţă şi calitate a lucrărilor specifice ocupaţiei; asumarea responsabilităţii pentru starea sănătăţii proprii şi a consumatorului, securitatea personală, a bunurilor materiale la locul de muncă şi pentru rezultatele activităţii.
6.	Interpersonale, civice, morale		x		În activităţi profesionale/formare continuă/relaţii interpersonale prin: comunicare/colaborare constructivă; acţiuni de protecţie a mediului /a sănătăţii consumatorilor; activităţi pro-ecologice; respectarea simbolurilor de stat, a meseriei/profesiei, a întreprinderii/locului

					de muncă, a familiei, a colegilor de echipă şi a conducerii.
7.	De bază în matematică, ştiinţe şi tehnologie		x		În activităţi profesionale/formare continuă/relaţii interpersonale prin: înţelegerea şi utilizarea operaţiilor matematice de bază şi proprietăţilor acestora pentru a soluţiona probleme ergonomice; înţelegerea cauzalităţii progreselor/regreselor în domeniu; construirea comportamentului propriu în raport cu mediul înconjurător, pe baza cunoaşterii relaţiei „cauză - efect"; utilizarea instrumentelor tehnologice.
8.	Digitale/în domeniul informaţional			x	În activităţi profesionale/formare continuă/relaţii interpersonale prin: utilizarea instrumentelor cu acţiune digitală; utilizarea resurselor informatice digitale destinate activităţii la locul de muncă, învăţării şi odihnei.
9.	Culturale, interculturale		x		În activităţi profesionale/formare continuă/relaţii interpersonale prin: utilizarea mijloacelor artistice pentru autocunoaştere şi auto-exprimare; aprecierea artei diferitelor culturi; identificarea oportunităţilor economice şi de utilizare a artei la locul de muncă; exprimarea creativităţii; respectarea diversităţii valorilor persoanelor de alte culturi.
10.	Antreprenoriale			x	În activităţi profesionale prin: analizarea relaţiei „costuri - beneficii", „cerinţe - oportunităţi" în scopul luării deciziilor la locul de muncă/în afara acestuia/în cotidian; elaborarea şi implementarea unui proiect; iniţierea şi gestionarea schimbărilor; identificarea punctelor slabe şi punctelor forte, oportunităţilor şi riscurilor într-o activitate concretă.

Competențe generale

1. Respectarea normelor igienico-sanitare în procesul tehnologic de preparare şi păstrare a producţiei culinare
2. Respectarea cadrului legal şi normativ regulator de referinţă în activitatea desfăşurată
3. Asigurarea calităţii proceselor şi produselor specifice domeniului servicii de alimentație publică
4. Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului în vederea protejării sănătăţii proprii şi a consumatorilor
5. Întocmirea documentelor specifice domeniului
6. Gestionarea corectă a deşeurilor şi prevenirea poluării mediului
7. Comunicarea corectă şi eficientă cu membrii echipei, superiorii şi consumatorii

Fondul standardului ocupațional

Atribuții / Sarcini de lucru	Competențe specifice și conexiuni cu sarcinile de lucru	Indicatori de performanță
Atribuția 1: Organizarea procesului de lucru **Sarcina 1.1:** Participarea la instruiri în măsuri de igienă și sănătate în muncă **Sarcina 1.2:** Menținerea igienei personale **Sarcina 1.3:** Îmbrăcarea vestimentației de specialitate **Sarcina 1.4:** Analizarea comenzii zilnice **Sarcina 1.5:** Verificarea stării sanitare și tehnice a utilajelor, inventarului și ustensilelor **Sarcina 1.6:** Amplasarea ergonomică a ustensilelor, veselei, utilajului la locul de muncă **Sarcina 1.7:** Informarea despre accidentele de muncă, deteriorările utilajului de producere și echipamentului de protecție **Sarcina 1.8:** Discutarea lansării produselor noi cu reprezentanții secției tehnologice **Sarcina 1.9:** Tratarea sanitară a locului de muncă și utilajelor (spălare, dezinfectare etc.) **Sarcina 1.10:** Tratarea sanitară a ustensilelor și inventarului (spălare, sterilizare etc.) **Sarcina 1.11:** Raportarea asupra lucrului efectuat **Sarcina 1.12:** Coordonarea aspectelor de producere cu superiorul **Sarcina 1. 13:** Elaborarea /întocmirea meniului	**1. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă** (1.4; 1.5; 1.6; 1.7; 1.8; 1.12, 1.13)	1.1 Analizează cu atenție sarcina de lucru, stabilind succesiunea efectuării operațiilor tehnologice, 1.2 Identifică procedurile de lucru și resursele de timp necesare în funcție de specificul lucrărilor planificate; 1.3 Coordonează aspecte de producere cu superiorul și colegii de echipă; 1.4 Propune măsuri de eficientizare a procesului tehnologic, inclusiv în cazul lansării produselor noi, ținînd cont de standardele de calitate specifice profesiei; 1.5 Selectează cu atenție ustensilele, utilajele și materialele necesare conform sarcinii de lucru și le amplasează ergonomic la locul de muncă; 1.6 Verifică cu rigurozitate starea tehnică a ustensilelor, inventarului și utilajelor conform instrucțiunilor de exploatare a acestora; 1.7 Informează cu promptitudine și în mod coerent superiorul privind accidentele, deteriorările și neajunsurile constatate la locul de muncă;. 1.8 Propune bucate în meniu în conformitate cu categoria unității de alimentație publică
Atribuția 2: Pregătirea ingredientelor **Sarcina 2.1:** Calcularea cantității ingredientelor pentru preparate culinare **Sarcina 2.2:** Recepționarea materiei prime de la depozit conform comenzii zilnice **Sarcina 2.3:** Verificarea cantității și calității de	**2. Aplicarea măsurilor igienico-sanitare** (1.1; 1.2 1.3; 1.9)	2.1 Participă cu regularitate la instruiri în măsuri de igienă, securitate și sănătate în muncă conform programului stabilit la întreprindere; 2.2 Menține igiena personal pe toată durata programului de lucru 2.3 Utilizează echipamentul individual de lucru / protecție și menține igiena acestora conform normelor igienico-sanitare;

materie primă recepționată **Sarcina 2.4:** Cîntărirea ingredientelor **Sarcina 2.5:** Determinarea calității ouălor **Sarcina 2.6:** Calibrarea ouălor **Atribuția 3: Prelucrarea primară a materiei prime** **Sarcina 3.1:** Descojirea ingredientelor (legume și ciuperci, leguminoase, fructe) **Sarcina 3.2:** Decongelarea ingredientelor **Sarcina 3.3:** Spălarea și zvântarea ingredientelor **Sarcina 3.4:** Înlăturarea impurităților din ingrediente (legume și ciuperci, leguminoase, fructe, crupe, paste făinoase) **Sarcina 3.5:** Înlăturarea părților necomestibile ale ingredientelor (legume și ciuperci, leguminoase, fructe) **Sarcina 3.6:** Înmuierea ingredientelor **Sarcina 3.7:** Cernerea ingredientelor (făină) **Sarcina 3.8:** Dozarea ingredientelor **Sarcina 3.9:** Spălarea ouălor **Sarcina 3.10:** Decongelarea cărnii și păsării **Sarcina 3.11:** Spălarea cărnii și pasării **Sarcina 3.12:** Tranșarea carcaselor de porcină, bovină, ovină etc. **Sarcina 3.13:** Sortarea cărnii în semifabricate **Sarcina 3.14:** Înlăturarea grăsimilor și tendoanelor **Sarcina 3.15:** Porționarea cărnii și păsării **Sarcina 3.16:** Decongelarea peștelui și produselor de mare **Sarcina 3.17:** Spălarea si zvântarea peștelui și produselor de mare **Sarcina 3.18:** Desolzarea peștelui **Sarcina 3.19:** Eviscerarea peștelui **Sarcina 3.20:** Scoaterea pielii de pe pește		2.4 Verifică starea sanitară a spațiilor și ustensilelor, inventarului și utilajelor de lucru în conformitate cu normele igienico-sanitare; 2.5 Spală / dezinfectează / sterilizează locul de muncă și ustensilele, inventarul și utilajele de lucru conform normelor igienico-sanitare.
	3. Aprovizionarea locului de muncă cu materie primă și ingrediente (2.1; 2.2; 2.3, 2.4, 2.6)	3.1 Determină cu exactitate cantitatea ingredientelor necesare pentru produs conform instrucțiunii tehnologice/rețetei; 3.2 Recepționează cantitativ și calitativ loturi de materie primă și ingrediente conform instrucțiunii tehnologice/rețetei, aplicînd metode adecvate de verificare a calității; 3.3 Înlătură ambalajul de transport și manipulează cu atenție materia primă și ingredientele recepționate, respectînd normele de siguranță a alimentelor și securitate în muncă. 3.4 Cîntărește cu exactitate ingredientele necesare în conformitate cu instrucțiunea tehnologică/rețeta;
	4. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din legume și ciuperci, leguminoase, fructe, crupe, paste făinoase (2.5, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9)	4.1 Spală cu meticulozitate ingredientele, respectînd normele igienico-sanitare și asigură condiții pentru zvîntarea acestora. 4.2 Efectuează prelucrarea manuală a ingredientelor, utilizînd ustensile, utilaje adecvate și respectînd normele igienico-sanitare; 4.3 Efectuează prelucrarea mecanică a ingredientelor, utilizînd metode și ustensile, utilaje adecvate și respectînd normele de securitate și sănătate în muncă; 4.4 Identifică corect forma de taiere a legumelor conform destinației culinare; 4.5 Verifică caracteristicile de calitate a semipreparatelor din legume; 4.6 Respectă parametrii de tăiere;

Sarcina 3.21: Tranşarea peştelui **Sarcina 3.22:** Dezosarea peştelui **Atribuţia 4: Pregătirea semipreparatelor din legume şi ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, fructe** **Sarcina 4.1:** Tăierea legumelor în forme simple (pai, cubuleţe, rondele, inele, etc.) **Sarcina 4.2:** Tăierea legumelor în forme compuse (pară, butoiaşe, fluturaşi etc.) **Sarcina 4.3:** Prepararea umpluturilor **Sarcina 4.4:** Prepararea tartinelor şi sandvişurilor **Sarcina 4.5:** Prepararea crutoanelor **Sarcina 4.6:** Prepararea coşuleţelor **Sarcina 4.7:** Prepararea sosurilor reci **Sarcina 4.8:** Marinarea ingredientelor **Sarcina 4.9:** Îmbinarea ingredientelor în salate şi gustări **Sarcina 4.10:** Stoarcerea fructelor **Sarcina 4.11:** Umplerea fructelor **Sarcina 4.12:** Aprecierea calităţii semipreparatelor din legume şi ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase, fructe **Atribuţia 5: Pregătirea semipreparatelor din carne şi pasăre** **Sarcina 5.1:** Tăierea cărnii şi păsării **Sarcina 5.2:** Baterea cărnii şi păsării **Sarcina 5.3:** Marinarea cărnii şi păsării **Sarcina 5.4:** Condimentarea cărnii şi păsării **Sarcina 5.5:** Prepararea tocăturii din carne şi pasăre **Sarcina 5.6:** Afinarea tocăturii **Sarcina 5.7:** Modelarea mititeilor, cîrnăţeilor, pârjoalelor, perişoarelor, ruladei	**5. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din carne şi pasăre** (3.10; 3.11; 3.12; 3.13; 3.14; 3.15)	5.1 Respectă regulile de decongelare a cărnii congelate, pentru păstrarea valorii nutritive. 5.2 Spală cu meticulozitate carnea şi pasărea, respectînd normele igienico-sanitare şi asigură condiţii pentru zvîntarea acestora. 5.3 Tranşează corect carcasele de carne conform tehnicilor de tranşare. 5.4 Efectuează prelucrarea primară a materiei prime, utilizînd metode şi ustensile, utialje adecvate şi respectînd normele de securitate şi sănătate în muncă; 5.5 Cîntăreşte cu exactitate igredientele necesare în conformitate cu instrucţiunea tehnlogică/reţeta, asigurînd cantitatea netto a acestora; 5.6 Prelevă şi dozează cu precizie ingredientele conform instrucţiunii tehnologice/reţeta. 5.7 Porţionează conform procesului tehnologic, respectând normele de igienă şi siguranţă a alimentelor şi normele de securitate şi sănătate în muncă.
	6. Pregătirea ingredientelor pentru semipreparate din peşte (3.16, 3.17, 3.18, 3.19, 3.20, 3.21, 3.22)	6.1 Verifică starea sanitară a spaţiilor şi ustensilelor, inventarului şi utilajelor de lucru în conformitate cu normele igienico-sanitare; 6.2 Respectă reguli de decongelare a peştelui congelat, pentru păstrarea valorii nutritive. 6.3 Spală cu meticulozitate peştele şi produsele de mare, respectînd normele igienico-sanitare şi asigură condiţii pentru zvântarea acestora. 6.4 Utilizează ustensilele şi utilajul necesar pentru prelucrarea primară a peştelui, respectînd normele de securitate şi sănătate în muncă. 6.5 Porţionează peştele conform procesului tehnologic, respectând normele de igienă şi securitate a alimentelor.

Sarcina 5.8: Panarea semifabricaților **Atribuția 6: Pregătirea semipreparatelor din pește și produse de mare** **Sarcina 6.1:** Filetarea peștelui și produselor de mare **Sarcina 6.2:** Tocarea cărnii de pește **Sarcina 6.3:** Afânarea tocăturii de pește **Sarcina 6.4:** Porționarea peștelui și a produselor de mare **Sarcina 6.5:** Condimentarea semifabricatelor din pește și produselor de mare **Sarcina 6.6:** Panarea semifabricatelor din pește și produselor de mare **Sarcina 6.7:** Marinarea peștelui și produselor de mare **Sarcina 6.8:** Modelarea semifabricatelor din pește **Atribuția 7: Pregătirea semipreparatelor din făină ouă și brînză/lactate** **Sarcina 7.1:** Mixarea ingredientelor pentru aluat **Sarcina 7.2:** Frămîntarea aluatului **Sarcina 7.3:** Stratificarea aluatului **Sarcina 7.4:** Modelarea aluatului **Sarcina 7.5:** Încorporarea fructelor și umpluturilor în aluat **Sarcina 7.6:** Montarea articolelor pe tavă **Sarcina 7.7:** Prepararea cremei de frișcă **Sarcina 7.8:** Prepararea cremei de smîntînă, de ciocolată **Sarcina 7.9:** Îmbinarea ouălor cu lapte **Sarcina 7.10:** Prelucrarea primară a caşcavalului **Sarcina 7.11:** Prelucrarea primară a brînzei de vaci **Sarcina 7.12:** Modelarea papanaşilor **Sarcina 7.13:** Separarea albușului de gălbenuș	**7. Prepararea bulioanelor** (8.2, 9.4, 9.5, 9.6, 10.4)	7.1 Prepară bulioane din oase, carne, pasăre, pește, aplicînd metoda adecvată în conformitate cu instrucțiunea tehnologică/rețeta; 7.2 Tratează termic compoziția conform cerințelor tehnologice, amestecînd-o continuu, pînă la obținerea concentrației necesară și îndepărtînd minuțios spuma formată la fierbere; 7.3 Strecoară cu grijă bulionul conform procesului tehnologic; 7.4 Asigură condițiile necesare pentru limpezirea compozițiilor conform procesului tehnologic.
	8. Pregătirea preparatelor lichide (8.12, 9.2, 9.3, 10.2, 10.3, 11.2)	8.1 Respectă selectarea materiilor prime principale pentru prepararea sortimentului preparatelor lichide (borș, ciorbe, supe limpezi, supe creme, etc.) 8.2 Utilizează corect bulioanele pentru pregătirea preparatelor lichide 8.3 Incorporează cu grijă ingrediente conform instrucțiunii tehnologice/rețetei, omogenizând compoziția; 8.4 Respectă cerințele de calitate pentru servirea și păstrarea preparatelor lichide conform procesului tehnologic.
	9. Prepararea sosurilor și a derivatelor acestora (4.7, 7.14, 7.15, 7.16, 7.17, 8.7, 8.13)	9.1 Combină treptat ingredientele pentru sosuri în condiții de igienă și siguranță alimentară, respectînd ordinea de amestecare indicată în instrucțiunea tehnologică/rețetă; 9.2 Utilizează bulioanele pentru prepararea fondului alb și brun. 9.3 Tratează termic sosurile, respectînd durata și regimul termic conform instrucțiunii tehnologice/rețetei; 9.4 Asigură condiții de păstrare a sosurilor conform procesului tehnologic.
	10. Prepararea bucatelor și garniturilor din legume,	10.1 Respecta raportul dintre apă și produs pentru obținerea consistenței conform instrucțiunilor

Sarcina 7.14: Dextrinizarea făinii în brun și alb **Sarcina 7.15:** Diluarea făinii cu bulion **Sarcina 7.16:** Diluarea făinii cu lapte **Sarcina 7.17:** Dextrinizarea făinii cu grăsime **Sarcina 7.18:** Aprecierea calității semipreparatelor din făină ouă și brânză/lactate **Atribuția 8: Tratarea termică a semipreparatelor din legume și ciuperci, leguminoase, fructe** **Sarcina 8.1:** Determinarea calității ingredientelor /semipreparatelor **Sarcina 8.2:** Fierberea legumelor și ciupercilor, **Sarcina 8.3** Fierberea leguminoaselor **Sarcina 8.4:** Prăjirea legumelor, ciupercilor și leguminoaselor **Sarcina 8.5:** Coacerea legumelor ciupercilor și leguminoaselor **Sarcina 8.6:** Călirea (sotarea) legumelor **Sarcina 8.7:** Incorporarea legumelor **Sarcina 8.8:** Pasarea legumelor **Sarcina 8.9:** Panarea legumelor **Sarcina 8.10:** Înăbușirea legumelor **Sarcina 8.11:** Omogenizarea legumelor **Sarcina 8.12:** Încorporarea legumelor în bulion **Sarcina 8.13:** Fierberea sosului **Sarcina 8.14:** Fierberea fructelor **Sarcina 8.15:** Strecurarea fructelor **Sarcina 8.16:** Coacerea fructelor **Sarcina 8.17:** Pregătirea la abur a legumelor **Sarcina 8.18:** Aprecierea calității preparatelor din legume și ciuperci, leguminoase, fructe **Atribuția 9: Tratarea termică a semipreparatelor**	**ciuperci, crupe, paste făinoase, leguminoase** (4.1, 4.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.9. 8.10, 8.11, 12.1)	tehnologice; 10.2 Exploatează corect utilajul și ustensilele pentru pregătirea preparatelor și garniturilor. 10.3 Combină ingredientele necesare conform instrucțiunii tehnologice/rețetei, respectînd ordinea de amestecare a acestor 10.4 Asigură condiții de păstrare a preparatelor și garniturilor, conform procesului tehnologic.
	11. Prepararea bucatelor din ouă și brînză (7.9, 7.10, 7.11, 7.12, 7.13, 11.3, 11.4, 11.5, 11.6)	11.1 Combină ingredientele necesare conform instrucțiunii tehnologice/rețetei, respectînd ordinea de amestecare a acestor 11.2 Prepară preparate din ouă și brănză, respectînd cu strictețe normele de igienă și siguranță alimentară; 11.3 Porționează produsul conform sarcinii de lucru, respectînd cantitatea conform instrucțiunii tehnologice/rețetei; 11.4 Asigură condiții de păstrare a preparatelor din ouă și brînză, conform procesului tehnologic
	12. Prepararea bucatelor din pește și produse de mare (6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 10.9, 10.10, 10.11, 12.2, 12.3, 12.4)	12.1 Pregătește semipreparatele din pește și produsele de mare în condiții stricte de igienă și siguranță alimentară 12.2 Combină corect ingredientele pentru prepararea preparatelor din pește și produselor de mare, respectînd ordinea de preparare, indicată în instrucțiunea tehnologică/rețetă; 12.3 Identifică și execută garnituri și sosuri asociabile, utilizând diverse materii prime și aplicînd metode / tehnici adecvate; 12.4 Montează cu atenție elemente de décor pe suprafața produsului, respectând cu strictețe schița; 12.5 Asigură condiții de păstrare a preparatelor din pește și produselor de mare, conform procesului tehnologic.

din carne şi pasăre **Sarcina 9.1:** Determinarea calităţii semipreparatelor din carne şi pasăre **Sarcina 9.2:** Fierberea cărnii şi pasării **Sarcina 9.3**: Spumarea cărnii şi pasării **Sarcina 9.4:** Fierberea bulionului din oase, carne, pasăre **Sarcina 9.5:** Strecurarea bulionului **Sarcina 9.6:** Condimentarea bulionului **Sarcina 9.7:** Fierberea cărnii şi pasării în apă scăzută **Sarcina 9.8:** Prăjirea cărnii şi pasării prin metoda de bază **Sarcina 9.9:** Prăjirea cărnii şi pasării prin metoda încinsă **Sarcina 9.10:** Prăjirea cărnii şi pasării la foc deschis (grătar) **Sarcina 9.11:** Înăbuşirea cărnii şi pasării **Sarcina 9.12:** Coacerea de bază a cărnii şi pasării **Sarcina 9.13**: Grătirea cărnii şi pasării **Sarcina 9.14:** Aprecierea calităţii preparatelor din carne **Atribuţia 10: Tratarea termică a semipreparatelor din peşte şi produselor de mare** **Sarcina 10.1:** Determinarea calităţii semipreparatelor din peşte şi produselor de mare **Sarcina 10.2:** Fierberea peştelui **Sarcina 10.3:** Spumarea peştelui **Sarcina 10.4:** Fierberea bulionului din peşte **Sarcina 10.5:** Fierberea peştelui în apă scăzută **Sarcina 10.6:** Prăjirea peştelui prin metoda de bază **Sarcina 10.7:** Prăjirea peştelui prin metoda încinsă **Sarcina 10.8:** Prăjirea peştelui la foc deschis (grătar) **Sarcina 10.9:** Înăbuşirea peştelui	**13. Prepararea bucatelor din carne şi pasăre** (5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 9.7, 9.8, 9.9, 9.10, 9.11, 9.12, 9.13, 12.2, 12.3, 12.4)	13.1 Pregăteşte semipreparatele din carne şi pasăre în condiţii stricte de igienă şi siguranţă alimentară 13.2 Prepară preparate din carne şi pasăre, respectînd cu strictețe instrucţiunile tehnologice sau reţeta; 13.3 Tratează termic preparatele din carne conform cerinţelor tehnologice. 13.4 Verifică organoleptic produsele finite conform instrucţiunii tehnologice/reţetei, înlăturând din lot cele necorespunzătoare 13.5 Asigură condiţii de prezentare şi păstrare a preparatelor din carne şi pasăre, conform procesului tehnologic.
	14. Prepararea antreurilor şi gustărilor reci şi calde (4.4, 4.5, 4.6, 4.8, 4.9, 12.3, 12.4)	14.1 Identifică şi pregăteşte materia primă corespunzătoare preparării antreurilor şi gustărilor reci şi calde 14.2 Tratează termic semipreparatele conform cerinţelor tehnologice 14.3 Decorează corect şi estetic produsele finite, respectînd normele de igienă şi siguranţă alimentară; 14.4 Controlează organoleptic produsele finite conform instrucţiunii tehnologice/reţetei, înlăturînd din lot cele necorespunzătoare; 14.5 Asigură condiţii de microclimat pentru păstrare / depozitare în funcţie de sortiment, respectînd normele igienico-sanitare; 14.6 Respectă regilile de servire a antreurilor şi gustărilor reci şi calde, conform procesului tehnologic.
	15.Prepararea bucatelor dulci şi a băuturilor (4.10, 4.11, 7.7, 7.8, 8.14, 8.15, 8.16, 12.6)	15.1 Combină ingredientele pentru prepararea dulciurilor în condiţii de igienă şi siguranţă alimentară, conform procesului tehnilogic /reţetei; 15.2 Decorează corect şi estetic produsele finite, respectînd normele de igienă şi siguranţă alimentară; 15.3 Asigură condiţii de microclimat pentru păstrare/ depozitare în funcţie de sortiment, respectînd

Sarcina 10.10: Coacerea de bază peștelui **Sarcina 10.11:** Gratinarea peștelui **Sarcina 10.12:** Aprecierea calității preparatelor din pește și produselor de mare **Atribuția 11: Tratarea termică a crupelor, pastelor făinoase, ouălor, brânzei de vaci** **Sarcina 11.1:** Fierberea crupelor, pastelor făinoase, ouălor **Sarcina 11.2:** Încorporarea crupelor, pastelor făinoase **Sarcina 11.3:** Încorporarea ouălor **Sarcina 11.4:** Prăjirea ouălor **Sarcina 11.5:** Încorporarea papanașilor în lichidul clocotit **Sarcina 11.6:** Prăjirea papanașilor **Sarcina 11.7:** Coacerea semipreparatelor din aluat **Sarcina 11.8:** Prăjirea semipreparatelor din aluat **Sarcina 11.9:** Aprecierea calității preparatelor din crupe, paste făinoase, ouă, brânză de vaci **Atribuția 12: Prezentarea preparatului finit** **Sarcina 12.1**: Asocierea preparatului cu sos **Sarcina 12.2:** Asocierea preparatului cu garnitură **Sarcina 12.3:** Decorarea preparatului **Sarcina 12.4:** Montarea preparatului pe platou **Sarcina 12.5:** Analiza organoleptică **Sarcina 12.6:** Aplicarea topping-urilor (cremă, frișcă)		normele igienico-sanitare; 15.4 Asigură condiții de prezentare a băuturilor, bucatelor dulci, conform procesului tehnologic.
	16.Pregătirea articolelor din aluat (4.3, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 11.7, 11.8)	16.1 Identifică corect metoda de preparare a aluatului 16.2 Combină ingredientele necesare într-o masă omogenă, respectînd cu strictețe ordinea de amestecare a acestora; 16.3 Amestecă aluatul, respectînd procesul tehnologic și cerințele de calitate; 16.4 Încorporează umpluturile în aluat conform instrucțiunilor tehnologice/rețetei 16.5 Coace semipreparatele din aluat conform instrucțiunilor tehnologice/rețetei, respectînd normele de securitate și sănătate în muncă; 16.6 Prăjește semipreparatele din aluat conform instrucțiunilor tehnologice/rețetei 16.7 Decorează corect și estetic produsele finite, respectînd normele de igienă și siguranță alimentară; 16.8 Asigură condiții de microclimat pentru păstrare / depozitare a produselor finite, respectînd normele igienico-sanitare; 16.9 Asigură condiții de prezentare a articolelor din aluat, conform procesului tehnologic.
	17. Pregătirea preparatelor culinare dietetice (8.2, 8.8, 8.17, 10.2, 11.1)	17.1Identifică și pregătește materia primă corespunzătoare preparării preparatelor culinare dietetice, conform dietelor respective. 17.2 Analizează cu atenție sarcina de lucru, stabilind succesiunea efectuării operațiilor tehnologice, respectind regulile de preparare si metodele de tratament termic corespunzator. 17.3 Identifică procedurile de lucru și resursele de timp necesare în funcție de specificul dietei; 17.4 Coordonează prepararea preparatelor dietetice din meniu cu medicul dietolog al intreprinderii;

		17.5 Propune măsuri de eficientizare a procesului tehnologic, inclusiv în cazul lansării produselor noi, ținînd cont de standardele de calitate specifice alimentației dietetice; 17.6 Selectează cu atenție ustensilele, utilajele și materialele necesare conform sarcinii de lucru și le amplasează ergonomic la locul de muncă;
	18. Asigurarea calității semipreparatelor și preparatelor culinare (4.12, 7.18, 8.1, 8.18, 9.1, 9.14, 10.1, 10.12, 11.9, 12.5)	18.1 Verifică calitatea materiei prime conform cerințelor tehnologice; 18.2 Verifică calitatea semipreparatelor conform cerințelor tehnologice 18.3 Aplică metode adecvate de asigurare a calității în procesul de producție; 18.4 Verifică organoleptic produsele finite conform instrucțiunii tehnologice/rețetei; 18.5 Asigură condiții de prezentare și păstrare a semipreparatelor si preparatelor culinare, conform procesului tehnologic.
	19. Finalizarea procesului de lucru (1.10, 1.11)	19.1 Raportează în formă scrisă / verbală superiorului în termenii stabiliți asupra lucrului efectuat, utilizînd corect terminologia de specialitate 19.2 Completează, conform cerințelor, documentația de lucru 19.3 Spală și dezinfectează / sterilizează locul de muncă și ustensilele, inventarul și utilajele de lucru după activitatea de muncă, conform normelor igienico-sanitare