

Standard ocupațional:

*Patiser*

În sectorul: *Industria alimentara, a bauturilor si tutunului*

Cod  
Data aprobarii  
Denumire document SO\_Patiser  
Versiunea  
Data revizuire preconizata

*Se completează de către  
Autoritatea Națională de  
Calificări*

Standard ocupațional dezvoltat în cadrul proiectului  
*„Înființarea Autorității Naționale pentru Calificări“*  
(Phare EuropeAid 121949/D/SV/RO)

**NOTĂ:** responsabilitatea pentru *conținutul și forma* acestui document revine autorilor și coordonatorilor proiectului  
*„Înființarea Autorității Naționale pentru Calificări“*  
(Phare EuropeAid 121949/D/SV/RO)

Inițiatorul standardului:

Patronatul Roman din Industria de Morarit Panificație și Produse Fainoase Rompan

Expertul coordonator pe sector: Daniela Voica, inginer tehnolog industrie alimentară, Rompan

Realizatorii standardului ocupațional: Daniela Voica -Rompan, Virgil Pavel-inginer Rompan, Maria Pistol-inginer

Dobrogea Grup Constanta, Dumitru Puslenghea-economist Pambac Bacau, Adriana Maniu-inginer Vel Pitar Rm Valcea,  
Daniela Paula Ursu-ARC

Verificatorii standardului ocupațional: Ruxandra Stanica, economist în domeniul agroalimentar, Romalimenta

Redactorul (ii) calificării: Daniela Voica

Denumirea și data fișei analizei ocupaționale AO\_Patiser

Data AO 23.10.2007

Responsabilitatea pentru conținutul acestui standard ocupațional și al calificărilor bazate pe acest standard ocupațional revine Comitetului sectorial.

Data validării: 23.10.2007

Numele și semnătura: (președintele comitetului sectorial sau președintele comisiei de validare

Adrian Marin

## **Descrierea ocupației**

### 1)Contextul ocupatiei

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unitățile de patiserie, specializate în fabricarea diferitelor tipuri de produse de patiserie.

Ocupația presupune o sferă largă de componente, având în vedere gama variată a produselor de patiserie , precum și a tehnologiilor specifice fiecărui sortiment în parte.

Patiserul trebuie să lucreze cu respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, a normelor de protecție a mediului și nu în ultimul rând, a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.

Organizarea activității proprii precum și întocmirea documentelor specifice sunt competențe care sunt necesare ocupației de patiser în vederea eficientizării activității.

### 2)Procesul de lucru

Competențe specifice ocupației: recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și a auxiliare, depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare, a semifabricatelor și a produselor finite de patiserie, pregătirea materiilor prime și auxiliare, prepararea și prelucrarea aluaturilor, asamblarea, coacerea semifabricatelor, pregătirea produselor pentru depozitare sunt cele care vor concura la realizarea unor produse finite de patiserie de calitate corespunzătoare.

Activitatea se poate desfășura atât în cadrul unităților complet automatizate cât și în cadrul unităților neautomatizate, cunoștințele și deprinderile fiind corespunzător evaluate.

### 3)Lista functiilor majore

Fabricarea produselor de patiserie implică utilizarea utilajelor și echipamentelor specifice pentru obținerea diferitelor tipuri de produse. De aceea, pe lângă cunoștințele tehnologice, ocupația presupune și capacitatea de exploatare, utilizare și întreținere a utilajelor și echipamentelor specifice ocupației.

Nivelul de calificare este 2, corespunzător unui muncitor calificat căruia i se asociază competențe profesionale care implică aplicarea cunoștințelor într-o anumită activitate profesională, cu sarcini de lucru nerutinier, care presupun responsabilitate și munca în echipă;

Activitatea se desfășoară în unități specializate, ce dispun de un număr suficient de spații dotate cu utilaje și echipamente specifice activității, cu linii tehnologice concepute pentru a permite desfășurarea continuă a procesului de producție și a evita contaminarea încrucișată.

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

Deoarece ocupația se aplică sectorului de industrie alimentară vor fi respectate toate cerințele de sănătate referitoare la condițiile de acces ale patiserului la locul de muncă.

## **4)Alte informatii relevante**

<p><b>Unitățile de competențe cheie</b></p> <p>Sectorul a ales a se completa dupa definirea celor la nivel national</p>	<p><b>Cod de referință:</b></p> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p>
<p><b>Unitățile de competențe generale</b></p> <p><b>Titlul unității 1:</b> Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă  <b>Titlul unității 2:</b> Aplicarea normelor de protecția mediului  <b>Titlul unității 3:</b> Organizarea activității proprii  <b>Titlul unității . 4:</b> Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor  <b>Titlul unității .5 :</b> Întocmirea documentelor specifice</p>	<p>C</p> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p>
<p><b>Unitățile de competențe specifice</b></p> <p><b>Titlul unității 1: Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare</b>  <b>Titlul unității 2: Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare, a semifabricatelor și a produselor finite de patiserie</b>  <b>Titlul unității .3 : Pregătirea materiilor prime și auxiliare</b>  <b>Titlul unității .4 : Prepararea tipurilor de aluat pentru patiserie</b>  <b>Titlul unității 5:</b> Prelucrarea aluatului  <b>Titlul unitatii 6:</b> Asamblarea semifabricatelor în vederea coacerii  <b>Titlul unitatii 7:</b> Coacerea semifabricatelor  <b>Titlul unitatii 8:</b> Pregătirea produselor finite de patiserie pentru depozitare</p>	<p>C</p> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p>

PATISER

**APLICAREA NORMELOR DE SECURITATE ȘI SĂNĂTATE ÎN MUNCĂ**

Coduri de referinta  
FU1

*Se completează de  
către Autoritatea  
Națională de Calificări*

**NIVELUL  
UNITĂȚII:2**

**Descriere**

Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de securitate și sănătate în muncă ce includ și prevenirea și stingerea incendiilor, pentru desfășurarea activităților în condiții de securitate maximă, conform normelor și reglementărilor în vigoare.

Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții de securitate, precum și depozitarea corespunzătoare a materialelor specifice.

Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
11. Aplică normele de securitate și sănătate în muncă	1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a normele în vigoare, pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces. 1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu specificul locului de muncă, a legislației și normelor de	Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum se efectuează activitățile specifice în condiții de securitate și cu respectarea permanentă a <b>normele în vigoare</b> , pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces	Atentie Responsabilitate Spirit de observatie Operativitate Grija pentru sine și pentru ceilalti

**PATISER**

	<p>securitate și sănătate în muncă, prin instructaje periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentului de protecție din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare.</p> <p>1.4. Identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă.</p>	<p>Cum se realizează însușirea, în conformitate cu specificul locului de muncă, a <b>legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă</b>, prin instructaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se realizează întreținerea și utilizarea <b>echipamentului de protecție</b> din dotare în conformitate cu <b>regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</b></p>	
<p>2. Identifică situațiile de risc</p>	<p>2.1. Situațiile de risc sunt identificate prompt și rapid pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a pericolelor care apar la locul de muncă, conform regulamentelor / procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru evitarea situațiilor de risc.</p>	<p>Cum se realizează identificarea și eliminarea <b>deficiențelor</b> constatate în aplicarea <b>normelor de securitate și sănătate în muncă</b>.</p> <p>Cum sunt identificate <b>situațiile de risc</b> pe toată durata desfășurării activității</p>	
<p>3. Aplică procedurile de</p>	<p>3.1. Intervenția promptă în situații</p>		

**PATISER**

<p>urgență și evacuare</p>	<p>neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă.</p> <p>3.3. Procedurile de intervenție în caz de accident sunt aplicate cu responsabilitate și rapid, corespunzător cu tipul accidentului.</p>	<p>Cum se face raportarea către <b>persoanele abilitate a pericolelor</b> care apar la locul de muncă, conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p> <p>Cum se lucrează pentru evitarea <b>situațiilor de risc.</b></p> <p>Cum se realizează intervenția în <b>situații neprevăzute</b> conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p>	
<p>4</p>			
<p>5</p>		<p>Cum sunt aplicate măsurile de urgență și de evacuare respectând <b>regulamentele /procedurile interne,</b> specifice locului de muncă</p> <p>Cum sunt aplicate <b>procedurile de intervenție</b> în caz de accident corespunzător cu <b>tipul accidentului</b></p>	
<p><i>Gama de variabile</i></p>			

- **Echipament de protecție individual:** halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc.
- **Echipe și materiale de stingere a incendiilor:** extincătoare cu praf și CO<sub>2</sub>, hidranți și guri de hidranți, nisip, găleți, lopeți, etc.
- **Situații de risc/pericole:** căderi de la înălțime, tăieri cu echipamentele utilizate, afectarea vederii (corpuri străine), loviri, striviri, arsuri, intoxicații, electrocutări, scăpări de gaze, etc.
- **Deficiențe:** echipamente de protecție necorespunzătoare, echipamente nefuncționale, accidente în timpul lucrului, etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, legislație, regulamente, proceduri interne, etc.
- **Persoane abilitate:** superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele / procedurile interne

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.



## PATISER

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

APLICAREA NORMELOR DE PROTECȚIA MEDIULUI			Coduri de referință FU 2 <i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a aplica eficient și responsabil normele de protecția mediului.</p> <p>Unitatea presupune utilizarea și menținerea echipamentelor în condiții corespunzătoare, precum și colectarea, depozitarea, evacuarea corectă a deșeurilor și reziduurilor în vederea prevenirii poluării mediului. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.</p>			<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Aplică normele de protecție a mediului	1.1. Efectuarea cu responsabilitate a activităților specifice și cu respectarea permanentă a normele de protecție a mediului în vigoare. 1.2. Însușirea clară și corectă, în conformitate cu	Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:  Cum se efectuează activitățile specifice cu respectarea permanentă a <b>normelor de</b>	Atentie Responsabilitate Profesionalism Spiritu de observatie Indemânare Operativitate

**PATISER**

	<p>specificul locului de muncă, a legislației și normelor de protecție a mediului, prin instructaje periodice și prin aplicații practice.</p> <p>1.3. Respectarea permanentă a circuitului deșeurilor și reziduurilor, conform reglementărilor interne.</p> <p>1.4. Întreținerea și utilizarea corectă și permanentă a echipamentelor din dotare se realizează în conformitate cu regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare.</p> <p>1.5. Identificarea și eliminarea cu promptitudine a deficiențelor constatate în aplicarea normelor de protecție a mediului, în vederea prevenirii poluării.</p>	<p><b>protecție a mediului</b> în vigoare</p> <p>Cum se însușesc, în conformitate cu specificul locului de muncă, <b>legislația și normele de protecție a mediului</b>, prin instructaje periodice și prin aplicații practice</p> <p>Cum se respectă <b>circuitul deșeurilor și reziduurilor</b>, conform <b>reglementărilor interne</b></p> <p>Cum se efectuează întreținerea și utilizarea <b>echipamentelor din dotare</b>, în conformitate cu</p>	<p>Acuratețe</p>
<p>2. Identifică sursele de poluare</p>	<p>2.1. Sursele de poluare sunt identificate prompt și cu acuratețe pe toată durata desfășurării activității.</p> <p>2.2. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate despre sursele de poluare identificate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>2.3. Lucrează cu responsabilitate pentru prevenirea apariției surselor de poluare.</p>	<p><b>regulamentele/procedurile interne și normele în vigoare</b></p> <p>Cum se realizează identificarea și eliminarea <b>deficiențelor</b> constatate în aplicarea <b>normelor de protecție a mediului</b>, în vederea prevenirii poluării</p>	
<p>3 Aplică procedurile de urgență și evacuare</p>	<p>3.1. Intervenția promptă în situații neprevăzute conform regulamentelor /procedurilor interne.</p> <p>3.2. Măsurile de urgență și de evacuare sunt</p>	<p>Cum sunt identificate <b>sursele de poluare</b></p>	

## PATISER

	<p>aplicate cu rapiditate, luciditate și corectitudine, respectând regulamentele /procedurile interne, specifice locului de muncă.</p> <p>3.3. Procedurile de intervenție în caz de poluare sunt aplicate cu responsabilitate și rapid, corespunzător cu tipul sursei de poluare.</p>	<p>pe toată durata desfășurării activității</p> <p>Cum se efectuează raportarea, către <b>persoanele abilitate</b> despre <b>sursele de poluare</b> identificate, conform</p>	
4		<p><b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p>	
5		<p>Cum se lucrează pentru prevenirea apariției <b>surselor de poluare</b></p> <p>Cum se realizează intervenția în <b>situații neprevăzute</b> conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p> <p>Cum sunt aplicate măsurile de urgență și de evacuare respectând <b>regulamentele /procedurile interne</b>, specifice locului de muncă</p> <p>Cum sunt aplicate procedurile de intervenție în caz de poluare corespunzător cu tipul <b>sursei de poluare</b></p>	
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <p><b>Echipament de protecție individual:</b></p> <p>- halat, pantalon și bluză, șorț, mănuși, cizme de cauciuc, pufoaică, cască, etc.</p> <p><b>Circuitul deșeurilor și reziduurilor:</b></p>			

- colectare, depozitare, evacuare.

**Situații de risc/pericole:**

- arsuri, intoxicații, poluare , scăpări de gaze, etc.

**Surse de poluare:**

- substanțe toxice, deșeuri, noxe, etc.

**Deficiențe:**

- apariția substanțelor poluante,  
- accidente în timpul lucrului, etc.

**Cerințe în vigoare:**

- norme, regulamente, proceduri interne, legislație, politica de mediu, etc.

**Persoane abilitate:**

- superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/procedurile interne

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luate ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă

## PATISER

- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>ORGANIZAREA ACTIVITĂȚII PROPRII</b>			Coduri de referință
			<i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>
<b>Descriere</b>			<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>
Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru a stabili succesiunea propriilor activități, pentru realizarea la termen a lucrărilor repartizate.			
Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.			
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Identifică obiectivele și sarcinile	1.1. Identificarea corectă a obiectivelor de realizat se face în funcție de specificul	Persoana supusa evaluării demonstrează că știe și înțelege:	Atenție Responsabilitate Rigurozitate

**PATISER**

	<p>activității și a termenului final.</p> <p>1.2. Identificarea corectă a tuturor sarcinilor se face prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un flux normal de activități.</p> <p>1.3. Analizarea în timp util a documentației, pentru a stabili posibilitatea realizării practice se face în funcție de condițiile tehnice existente.</p>	<p>Cum sunt identificate obiectivele de realizat în funcție de <b>specificul activității</b> și a termenului final</p> <p>Cum se realizează identificarea tuturor sarcinilor prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un <b>flux normal de activități – respectarea normelor de timp</b></p> <p>Cum se analizează <b>documentația</b>, pentru a stabili posibilitatea realizării practice în funcție de condițiile tehnice existente</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii</p>	<p>Profesionalism Spirit de observație Indemânare Operativitate Acuratețe</p>
<p><b>2</b> Stabilește etapele activităților proprii</p>	<p>2.1. Stabilirea etapelor de realizare a activităților proprii se face în funcție de specificul activității.</p> <p>2.2. Stabilirea etapelor de realizare a activităților se face cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a normelor de timp, pentru fiecare operație în parte.</p> <p>2.3. Etapele de realizare a activităților proprii sunt stabilite corect, astfel încât să corespundă fazelor procesului tehnologic.</p> <p>2.4. Etapele de realizare a activităților</p>	<p>Cum sunt identificate obiectivele de realizat în funcție de <b>specificul activității</b> și a termenului final</p> <p>Cum se realizează identificarea tuturor sarcinilor prin defalcarea acestora din obiectivele stabilite, în ordinea priorităților, astfel încât să se asigure un <b>flux normal de activități – respectarea normelor de timp</b></p> <p>Cum se analizează <b>documentația</b>, pentru a stabili posibilitatea realizării practice în funcție de condițiile tehnice existente</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii</p>	

**PATISER**

	<p>proprii sunt stabilite corect, ținând cont de dotarea existentă cu utilaje, instalații și echipamente și starea tehnică a acestora.</p> <p>2.5. Stabilirea etapelor de desfășurare a activităților proprii se face ținând cont de eventualele situații neprevăzute ce apar pe parcurs.</p>	<p>în funcție de <b>specificul activității</b></p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților cu respectarea termenului de finalizare a obiectivelor și a</p>	
<p><b>3 Pregătește locul de muncă</b></p>	<p>3.1. Pregătirea corespunzătoare a tuturor materiilor prime necesare.</p> <p>3.2. Pregătirea cu atenție a materialelor auxiliare.</p> <p>3.3. Starea de funcționare a utilajelor și echipamentelor de lucru este verificată, cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru.</p> <p>3.4. Echipamentele și utilajele sunt reglate cu rigurozitate, la parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație.</p> <p>3.5. Aplicarea corectă a principiilor ergonomice în organizarea locului de muncă.</p>	<p><b>normelor de timp</b>, pentru fiecare operație în parte</p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii , astfel încât să corespundă fazelor <b>procesului tehnologic</b></p> <p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de dotarea existentă cu <b>utilaje, instalații și echipamente</b> și starea tehnică a acestora</p>	

**PATISER**

	<p>3.6. Menținerea permanentă a microclimatului optim la locul de muncă.</p> <p>3.7 Neconformitățile minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și utilajelor sunt eliminate cu minuțiozitate.</p> <p>3.8. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor majore constatate, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Cum sunt stabilite etapele de realizare a activităților proprii ținând cont de eventualele <b>situații neprevăzute</b> ce apar pe parcurs</p> <p>Cum se realizează pregătirea corespunzătoare a tuturor <b>materiilor prime</b> necesare</p>	
<b>4</b>			
<b>5</b>		<p>Cum se realizează pregătirea <b>materialelor auxiliare</b></p> <p>Cum este verificată starea de funcționare a <b>utilajelor și echipamentelor de lucru</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru</b></p> <p>Cum sunt reglate <b>echipamentele și utilajele</b> la</p>	



## PATISER

		<p>parametrii de exploatare prescriși în tehnologia de fabricație</p> <p>Cum se realizează aplicarea corectă a <b>principiilor ergonomice</b> în organizarea locului de muncă</p> <p>Cum se realizează menținerea permanentă a <b>microclimatului</b> optim la locul de muncă</p> <p>Cum sunt eliminate <b>neconformitățile</b> minore ale materiilor prime, materialelor auxiliare, echipamentelor și utilajelor</p> <p>Cum se realizează raportarea în timp util, către <b>persoanele</b></p>	
--	--	---	--

## PATISER

		<b>abilitate a deficiențelor</b> majore constatate, conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b>	
<i>Gama de variabile</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Materii prime, materiale auxiliare, semifabricate și produse finite:</b> specifice subsectorului de activitate</li><li>• <b>Procesul tehnologic/activități:</b> specific subsectorului de activitate</li><li>• <b>Tipuri de documente:</b> note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.</li><li>• <b>Utilaje, echipamente și ustensile de lucru:</b> specifice subsectorului de activitate</li><li>• <b>Situații neprevăzute:</b> materii prime și materiale auxiliare neconforme, echipamente și utilaje necorespunzătoare, accidente în timpul lucrului, etc.</li><li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, proceduri interne, etc.</li><li>• <b>Persoane abilitate:</b> superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne</li><li>• <b>Principii ergonomice:</b> resurse, timp, spațiu, etc.</li><li>• <b>Microclimat:</b> temperatură, umiditate, ventilație, etc.</li></ul>			
<b>Tehnici de evaluare recomandate:</b> <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i> <p>Luata ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea</p>			

ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>APLICAREA NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DE SIGURANȚA ALIMENTELOR</b>			Coduri de referință Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<b>Descriere</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare pentru aplicarea normelor de igienă și siguranța alimentelor, pe parcursul desfășurării întregului proces tehnologic. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.			<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare</b>
1. Aplică normele de igienă individuală și de menținere a	1.1. Menținerea igienei individuale se	Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:	Atenție Resposabilitate Rigurozitate

**PATISER**

<p>stării de sănătate</p>	<p>face cu respectarea permanentă a normelor în vigoare.</p> <p>1.2. Menținerea stării de sănătate se realizează conform normelor și procedurilor în vigoare</p> <p>1.3. Menținerea igienei echipamentului de protecție se face conform normelor în vigoare, a regulamentelor/ procedurilor interne.</p>	<p>Cum și de ce se menține igiena individuală cu respectarea <b>normelor în vigoare</b></p> <p>Cum și de ce se menține starea de sănătate conform <b>normelor și procedurilor în vigoare</b></p>	<p>Profesionalism Meticulozitate Curățenie</p>
<p>2 Verifică igienizarea spațiilor de lucru</p>	<p>2.1. Verificarea igienizării corecte a spațiilor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne.</p> <p>2.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare</p> <p>2.3. Raportarea în timp util, către persoanele abilitate a deficiențelor constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform regulamentelor /procedurilor interne.</p>	<p>Cum și de ce se menține igiena <b>echipamentului de protecție</b> conform <b>normelor în vigoare, a regulamentelor/procedurilor interne.</b></p> <p>Cum, când și de ce se verifică igienizarea spațiilor de lucru conform <b>regulamentelor/procedurilor interne</b></p>	
<p>3 Verifică igienizarea echipamentelor de lucru</p>	<p>3.1. Verificarea igienizării corecte a echipamentelor de lucru se face în mod planificat, conform regulamentelor/procedurilor interne.</p>	<p>Cum și în ce <b>documente</b> sunt înregistrate observațiile</p>	

**PATISER**

	<p>3.2. Observațiile făcute sunt înregistrate adecvat în documentele corespunzătoare.</p> <p>3.3. Soluționarea operativă a eventualelor abateri de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform procedurilor interne</p>	<p>Cum și când se <b>raportează</b> <b>persoanelor abilitate</b> <b>deficiențele</b> constatate în igienizarea spațiilor de lucru, conform <b>regulamentelor /procedurilor interne</b></p>	
4		<p><i>3. Verifică igienizarea echipamentelor de lucru</i></p> <p>Cum se realizează verificarea igienizării <b>echipamentelor de lucru</b> conform <b>regulamentelor/procedurilor interne</b></p> <p>Cum și în ce <b>documente</b> sunt înregistrate observațiile</p> <p>Cum și când se soluționează</p>	
5			

## PATISER

		eventualele <b>abateri</b> de la normele de igienă și siguranța alimentelor, conform <b>procedurilor interne</b>	
<p><i>Gama de variabile</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Echipamente de protecție</b> specifice locului de muncă : halate, salopete, bonete, șorțuri, cizme, mănuși, etc.</li><li>• <b>Tipuri de documente:</b> rapoarte/fișe/instrucțiuni de igienizare, fișe individuale, etc.</li><li>• <b>Situații neprevăzute/abateri:</b> echipamente și spații igienizate necorespunzător, echipamente de lucru nefuncționale, igiena individuală nerespectată, etc.</li><li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, proceduri interne, etc.</li><li>• <b>Tipuri de raportare:</b> verbal, scris</li><li>• <b>Persoane abilitate:</b> superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne</li></ul>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b> <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i></p> <p>Luate ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.</p> <p>Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.</p> <p>Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a</p>			

acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>ÎNTOCMIREA DOCUMENTELOR SPECIFICE</b>	Coduri de referință FU5 Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<b>Descriere</b> Unitatea se referă la cunoștințele și deprinderile necesare pentru întocmirea și păstrarea corectă a evidenței datelor înregistrate. Unitatea se aplică tuturor ocupațiilor din industria alimentară.	<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>



**PATISER**

Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Identifică documentele specifice	<p>1.1. Identificarea corectă a documentului se face în funcție de etapa de lucru în care se află.</p> <p>1.2. Documentele identificate sunt consultate cu atenție, înțelese și dacă este cazul clarificate.</p> <p>1.3. Stabilirea etapelor de completare a datelor în documentele specifice, se face în funcție de etapele procesului tehnologic.</p>	<p>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:  <b>În ce fel este identificată destinația documentelor</b></p> <p>Cum este efectuată circulația <b>documentelor</b> între diverse departamente, folosind <b>modalitatea recomandată de procedurile interne .</b></p>	<p>Atentie            Resposabilitate            Rigurozitate            Profesionalism            Operativitate            Acuratete</p>
2 Completează documentele	<p>2.1. Datele obținute reflectă realitatea și sunt corect colectate, în etapa de lucru în care se află.</p> <p>2.2. Înregistrarea datelor obținute se face în mod lizibil și cu respectarea rubricilor tipizate.</p> <p>2.3. Înregistrarea datelor se face cu încadrarea în timpul de lucru disponibil acestei activități.</p>	<p>Cum sunt păstrate <b>documentele specifice</b> respectând condițiile de păstrare impuse prin <b>norme interne</b> cât și <b>durata de arhivare</b> stipulată de lege.</p>	
3 Asigură circulația documentelor	<p>3.1. Destinația documentelor este identificată cu atenție, cu respectarea circuitului intern al documentelor.</p>		

## PATISER

	<p>3.2. Circulația documentelor între diverse departamente este efectuată operativ, folosind modalitatea recomandată de procedurile interne .</p> <p>3.3. Documentele specifice sunt păstrate corespunzător, respectând condițiile de păstrare impuse prin norme interne cât și durata de arhivare stipulată de lege.</p>		
4			
5			
<p><i>Gama de variabile</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tipuri de documente:</b> note de transfer, fișe de recepție, note de cântar, procese verbale de predare-primire, rapoarte de producție, etc.</li> <li>• <b>Etape de lucru:</b> recepția, depozitarea, prelucrarea inițială, prelucrarea finală, ambalarea și pregătirea pentru livrare, etc.</li> <li>• <b>Date:</b> indicatori, parametri, cantități etc.</li> <li>• <b>Destinația documentelor:</b> superiori ierarhici, furnizori, clienți, departamente stabilite prin proceduri interne etc.</li> <li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, proceduri interne etc.</li> <li>• <b>Modalități de circulație a documentelor:</b> e-mail, fax, exemplar hârtie, etc.</li> </ul>			
<p><b>Tehnici de evaluare recomandate:</b> <i>Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia</i></p>			

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

	<p><b>RECEȚIA CANTITATIVĂ ȘI CALITATIVĂ A MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE</b></p>	<p>Coduri de referință</p> <p><i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i></p> <p><b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b></p>
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare patiserului pentru a realiza recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare.</p>		

**PATISER**

Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<p><b>1</b> Recepționează calitativ loturile de materii prime și auxiliare 1.1. Calitatea materiilor prime și auxiliare este verificată atent pentru fiecare lot, prin analize organoleptice.</p> <p>1.1. Calitatea materiilor prime și auxiliare este verificată atent pentru fiecare lot, prin analize organoleptice.</p> <p>1.2. Parametri de calitate ai materiilor prime și auxiliare corespund cu cei din standarde / specificații tehnice.</p> <p>1.3. Recepția calitativă a loturilor de materie prime și auxiliare se realizează cu responsabilitate, pe baza documentelor de însoțire.</p> <p>1.4. Recepția calitativă a</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Noțiuni generale despre parametrii calitativi ai materiilor prime și auxiliare.</li> <li>• Noțiuni generale despre documentele de însoțire a mărfurilor.</li> <li>• Noțiuni despre modul de completare a fișelor de magazie.</li> <li>•Noțiuni de baza despre igiena și siguranța alimentelor HACCP.</li> </ul>	<p>Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:  <b>Cum este verificată calitatea materiilor prime și auxiliare</b></p> <p><b>Cum sunt verificați parametri de calitate</b> ai materiilor prime și auxiliare astfel încât să corespundă cu cei din <b>standardele de calitate / specificațiile tehnice</b></p> <p><b>Cum se realizează recepția calitativă a loturilor de materii prime și auxiliare, pe baza documentelor de însoțire</b></p> <p><b>Cum se realizează recepția calitativă a loturilor de materie prime și auxiliare conform procedurilor interne/instrucțiunilor de lucru</b></p>	<p>Atentie                  Responsabilitate                  Rigurozitate                  Profesionalism                  Acuratețe                  Operativitate                  Adaptabilitate</p>

**PATISER**

<p>loturilor de materii prime și auxiliare se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>		<p>Cum se realizează recepția cantitativă a loturilor de <b>materii prime și auxiliare</b>, pe baza <b>documentelor de însoțire</b></p>	
<p>2. Recepționează cantitativ loturile de materii prime și auxiliare.</p>	<p>2.1. Recepția cantitativă a loturilor de materii prime și auxiliare se realizează cu responsabilitate, pe baza documentelor de însoțire.</p> <p>2.2. Cantitățile recepționate pe fiecare lot sunt comparate cu rigurozitate cu datele din documentele de însoțire.</p> <p>2.3. Recepția cantitativă a loturilor de materii prime și auxiliare se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>2.4. Informațiile despre cantitățile de materii prime și auxiliare sunt în conformitate cu datele din fișele de magazie.</p>	<p>Ce <b>metode de verificare</b> sunt folosite pentru verificarea cantităților recepționate pentru fiecare lot</p> <p>Cum se realizează recepția cantitativă a loturilor de <b>materii prime și auxiliare</b> conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Ce <b>documente</b> sunt folosite la recepția cantitativă a loturilor de <b>materii prime și auxiliare</b> Cum se realizează cântărirea loturilor de <b>materii prime și auxiliare</b></p>	
<p>3 Cântărește loturile de materii prime și auxiliare</p>	<p>3.1. Cântărirea loturilor de materii prime și auxiliare se realizează după o verificare atentă a funcționării echipamentelor și</p>		

**PATISER**

	<p>aparater de măsurare și control.</p> <p>3.2. Cântărirea se realizează corect, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>3.3. În funcție de tipul loturilor recepționate se folosesc echipamentele de cântărire adecvate, cu respectarea regulilor de igienă și siguranță a alimentelor .</p> <p>3.4. Materiile prime și auxiliare sunt recepționate în cantitatea necesară asigurării unui flux continuu de muncă conform sortimentelor produse.</p>	<p>Cum se realizează cântărirea conform <b>procedurilor interne/instrucțiunilor de lucru</b></p> <p>Cum se folosesc <b>echipamentele de cântărire</b>, cu respectarea <b>regulilor de igienă și siguranță a alimentelor</b></p> <p>Cum sunt determinate cantitățile de <b>materii prime și auxiliare</b> necesare asigurării unui flux</p>	
<p><b>4</b> Identifică neconformități</p>	<p>4.1. Identificarea neconformităților se realizează prin compararea cu atenție a parametrilor înscriși în buletinele de analiză / certificatele de calitate care însoțesc loturile cu cei stabiliți prin specificațiile tehnice pentru loturile de materii prime și auxiliare recepționate.</p> <p>4.2. Neconformitățile sunt comunicate</p>	<p>continuu</p> <p>Cum se realizează identificarea <b>neconformităților</b> prin compararea parametrilor înscriși în <b>buletinele de analiză / certificatele de calitate</b> care însoțesc loturile cu cei stabiliți prin <b>specificațiile tehnice</b></p>	

## PATISER

	<p>superiorului ierarhic verbal și/sau scris, conform procedurilor interne.</p> <p>4.3.Soluționează eficient neconformitățile minore, când acest lucru este posibil.</p>	<p>pentru loturile de <b>materii prime și auxiliare recepționate.</b></p>	
5		<p>Cum sunt comunicate <b>neconformitățile superiorului ierarhic conform procedurilor interne</b></p> <p>Cum și când soluționează <b>neconformitățile</b> minore</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gama de variabile: Materiile prime și auxiliare recepționate :</b> făină, drojdie, sare, zahăr, griș, semințe, amelioratori, oțet, arome, enzime, ulei, margarină, ouă, ciocolată, cacao, fructe, brânză, compot, cutii, pungi, hârtie, etichete, banderole etc.</li> <li>• <b>Parametri de calitate ai materiilor prime și auxiliare recepționate:</b> umiditate, conținut de proteină, conținut de gluten, indice de deformare, conținut de grăsime, conținut de sare etc.</li> <li>• <b>Echipamentele de măsurare:</b> cântare, balanțe electronice / mecanice etc.</li> <li>• <b>Metode de verificare:</b> calitative și cantitative (cântărire, numărare, măsurare ect.)</li>   <li>• <b>Tipuri de documente:</b> note de recepție, note de transfer, fișe de recepție, fișe de magazie, note de cântar, procese verbale de predare-primire, programul de producție, buletinele de analiză / certificatele de calitate etc.</li> <li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> regulamente, proceduri interne, standardele de calitate / specificațiile tehnice, regulilor de igienă și siguranță a alimentelor, specificațiile tehnice, norme în vigoare, etc.</li> </ul>			



- **Persoane abilitate:** suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne

- **Neconformități:**

- parametrii de calitate ai materiilor prime și auxiliare neîndeplinite

- echipamente nefuncționale, neetalonate, neigieniz

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

## PATISER

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>DEPOZITAREA ȘI TRANSPORTUL MATERIILOR PRIME, AUXILIARE, A SEMIFABRICATELOR ȘI A PRODUSELOR FINITE DE PATISERIE</b>		Coduri de referință <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 2px auto; width: fit-content;">                     Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări                 </div>	
<p><b><i>Descrierea unității de competență</i></b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare patiserului pentru a depozita, manipula, transporta corespunzător materiile prime, auxiliare, semifabricatele și produsele finite de patiserie în vederea asigurării conservării calității și siguranței alimentare pe întreg lanțul alimentar.</p>		<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>	
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul</b>	<b>Criteriile de realizare din</b>

## PATISER

	deprinderilor practice necesare	de vedere al cunoștințelor necesare	punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Depozitează materiile prime, auxiliare, semifabricatele și produsele finite de patiserie	<p>1.1. Depozitarea materiilor prime, auxiliare, semifabricatelor și a produselor finite de patiserie se realizează după o identificare prealabilă atentă a acestora, conform tipului și caracteristicilor produselor de depozitat.</p> <p>1.2. Modul de depozitare este ales în funcție de tipul produsului, cu respectarea timpului de depozitare și a parametrilor de microclimat.</p> <p>1.3. Depozitarea se realizează în spații special destinate, după o atentă verificare prealabilă a stării de igienă a spațiilor și a echipamentelor de lucru.</p> <p>1.4. Depozitarea materiilor prime, auxiliare, a semifabricatelor și a produselor finite de patiserie este efectuată pe loturi, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>1.5. Depozitarea se realizează în funcție de calitatea și cantitatea materiilor prime,</p>	<p>• Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum și când se realizează depozitarea <b>materiilor prime auxiliare, semifabricatelor și a produselor finite de patiserie</b>, conform tipului și caracteristicilor produselor de depozitat.</p> <p>Cum este ales <b>modul de depozitare</b> în funcție de <b>tipul depozitului</b>, cu respectarea <b>parametrilor de microclimat</b>.</p> <p>Unde și cum se realizează depozitarea cu verificarea prealabilă a stării de igienă a <b>spațiilor și a echipamentelor de lucru</b>.</p> <p>Cum este efectuată depozitarea</p>	<p>Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Atentie distributiva</p>

**PATISER**

	auxiliare și a produselor finite de patiserie, cu respectarea principiului FIFO.	<b>materiilor prime , auxiliare, a semifabricatelor și a produselor finite, conform procedurilor interne/instrucțiunilor de lucru.</b>	
2 Transportă automat materiile prime și auxiliare	<p>2.1. Transportul automat se realizează după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de transport.</p> <p>2.2. Materiile prime și auxiliare sunt transportate cu respectarea instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne specifice echipamentului de transport din dotare.</p> <p>2.3. Transportul automat se realizează cu respectarea strictă a normelor de igienă și siguranță a alimentelor.</p>	<p>Cum se realizează depozitarea <b>materiilor prime , auxiliare, a semifabricatelor și a produselor finite, cu respectarea principiului FIFO</b></p> <p>Cum și când este transportată automat materiile prime și auxiliare, după verificarea prealabilă a stării de funcționare a <b>echipamentelor de transport</b></p>	
3 Manipulează materiile prime, semifabricatele și produsele finite de patiserie.	<p>3.1. Materiile prime, auxiliare, semifabricatele și produsele finite de patiserie se manipulează cu atenție, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne .</p> <p>3.2. Manipularea materiilor prime, auxiliare, a semifabricatelor și a produselor finite de patiserie se</p>	<p>Cum sunt transportat materiile prime și auxiliare conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b> specifice</p>	

**PATISER**

	<p>realizează utilizând echipamentul de manipulare corespunzător tipului de produs transportat.</p> <p>3.3. Transportul manual se efectuează numai după o atentă verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentelor de manipulare.</p> <p>3.4. Materiile prime, auxiliare, semifabricatele și a produsele finite sunt manipulate cu atenție, cu respectarea normelor de siguranță a alimentelor și securitate în muncă.</p> <p>3.5. Așezarea sacilor cu materii prime și auxiliare în stivă, se realizează conform standardelor specifice, cu asigurarea spațiilor de circulare care sunt necesare pentru aerisire.</p>	<p><b>echipamentului de transport</b> din dotare</p> <p>Cum sunt transportate materiile prime și auxiliare conform <b>normelor de igienă și siguranță a alimentelor</b></p> <p>Cum este recirculată făina din celulele de siloz conform <b>procedurilor interne / instrucțiunilor de lucru</b></p> <p>Cum se realizează manipularea <b>materiilor prime, auxiliare, a semifabricatelor</b> și a <b>produselor finite</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p>	
<p><b>4</b> Urmărește asigurarea parametrilor de microclimat.</p>	<p>4.1. Urmărirea asigurării parametrilor de microclimat se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, prin verificarea atentă a stării de funcționare a echipamentelor.</p>	<p>Cum se realizează manipularea <b>materiilor prime, auxiliare, a semifabricatelor</b> și a</p>	

**PATISER**

	<p>4.2. Setarea parametrilor de microclimat se efectuează cu exactitate, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, în funcție de natura produsului depozitat.</p> <p>4.3. Informarea promptă a superiorului ierarhic conform procedurilor interne, la depistarea eventualelor neconformități.</p> <p>4.4. Soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil prin aplicarea acțiunilor corective, conform procedurilor interne.</p>	<p><b>produselor finite</b> utilizând <b>echipamentul</b> de manipulare corespunzător</p> <p>Cum se efectuează transportul manual după verificarea prealabilă a stării de funcționare a <b>echipamentelor</b> de manipulare</p> <p>Cum se realizează manipularea <b>materiilor prime, auxiliare, a semifabricatelor</b> și a</p>	
5		<p><b>produselor finite</b> cu respectarea <b>normelor de siguranță și securitate în muncă</b></p> <p>Cum se realizează așezarea sacilor conform <b>standardelor specifice</b></p> <p>Cum și când se urmăresc <b>parametri de microclimat</b> conform <b>procedurilor interne</b></p>	

## PATISER

		<p>Cum se efectuează setarea <b>parametrilor de microclimat</b> conform <b>instrucțiunilor specifice</b>, în funcție de natura <b>produsului depozitat.</b></p> <p>Când și cum se informează <b>superiorul ierarhic</b> conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum se soluționează <b>neconformitățile</b> conform <b>procedurilor interne</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gama de variabile: Materiile prime și auxiliare recepționate</b> : făină, drojdie, sare, zahăr, griș, semințe, amelioratori, oțet, arome, enzime, ulei, margarină, ouă, ciocolată, cacao, fructe, brânză, compot, cutii, pungi, hârtie, etichete, banderole etc.</li> <li>• <b>Semifabricate</b>: frișcă, creme fierte, compoziția pentru umplerea plăcintelor, aluat pentru foitat, fructe porționate etc.</li> <li>• <b>Produse finite</b>: cornuri cu gem, plăcinte, ștrudele, brișe, merdenele, pateuri cu brânză, cornulețe etc.</li> <li>• <b>Tipuri de depozite</b>: magazii, silozuri, frigidere, congelatoare etc.</li> <li>• <b>Parametri de calitate ai materiilor prime și auxiliare recepționate</b> :organoleptici ( gust, miros etc) și fizico-chimici (umiditate,</li> </ul>			

conținut de proteină, conținut de grăsimi, termen de valabilitate etc

- **Echipamente de transport:** manuale, mecanice, pneumatice.
- **Mod de depozitare:** vrac, în saci, navete, în tăvi etc
- **Parametri de microclimat:** temperatură, umiditate relativă a aerului etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, principiul FIFO, regulilor de igienă și siguranță a alimentelor etc.
  - **Persoane abilitate:** suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne
  - **Neconformități:**

- spații neigienizate

-parametri de microclimat depășiți

-echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, etc.

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:



## PATISER

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate) Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>PREGĂTIREA MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE</b>		Coduri de referință	
		<i>Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări</i>	
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare patiserului pentru a realiza dezambalarea, pregătirea și dozarea materiilor prime și auxiliare în vederea utilizării lor în procesul de producție.</p>		<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>	
<b>Elemente de competență</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare</b>	<b>Criteriile de realizare din punctul de vedere al</b>

**PATISER**

			<b>atitudinilor necesare</b>
<p><b>1 Dezambalează materiile prime și auxiliare</b> 1.1. Dezambalarea materiilor prime și auxiliare se realizează, în funcție de tipul de ambalaj.</p> <p>1.1. Dezambalarea materiilor prime și auxiliare se realizează, în funcție de tipul de ambalaj.</p> <p>1.2. Deșeurile rezultate sunt înlăturate și depozitate în spații special amenajate.</p> <p>1.3. Dezambalarea materiilor prime și auxiliare se realizează cu atenție pentru evitarea contaminării acestora</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Noțiuni generale despre parametrii calitativi ai materiilor prime și ai produselor finite</li> <li>• Noțiuni elementare de utilizare a echipamentelor din dotare.</li> <li>• Noțiuni elementare despre funcționarea echipamentelor din dotare.</li> <li>• Cunoașterea procedurilor / instrucțiunilor de lucru.</li> <li>• Noțiuni generale despre parametrii calitativi ai produselor intermediare</li> <li>• Noțiuni de bază despre igiena și siguranța alimentelor HACCP</li> <li>• Cunoștințe despre normele de securitate și sănătate în muncă</li> <li>• Cunoașterea regulamentelor interne referitoare la relațiile de subordonare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Noțiuni generale despre tehnologia panificației</li> <li>• Noțiuni generale despre parametrii calitativi ai făinii</li> <li>• Noțiuni elementare despre funcționarea echipamentelor din dotare.</li> <li>• Cunoașterea regulamentelor interne referitoare la relațiile de subordonare.</li> <li>• Cunoștințe minime de operare calculator acolo unde este cazul.</li> <li>• Rețete de fabricație</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege:</li> </ul> <p>Cum se realizează dezambalarea <b>materiilor prime și auxiliare</b> în funcție de <b>tipul de ambalaj</b></p> <p>Cum sunt înlăturate <b>deșeurile</b> rezultate în spațiile special amenajate</p> <p>Cum sunt <b>dezambalate</b> materiile prime și auxiliare astfel încât să se evite contaminarea acestora Cum și când este cernută făina conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, după o verificare prealabilă a stării de igienă și</p>
<p><b>2.Pregătește făina</b></p>	<p>2.1. Făina este atent cernută conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, după o verificare prealabilă a stării de igienă și funcționare a</p>		

	<p>echipamentului / ustensilelor.</p> <p>2.2. Cantitatea de făină este corect cântărită, conform rețetei de fabricație, după o verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentului de cântărire.</p> <p>2.3. Pregătirea făinii la parametri necesari desfășurării procesului tehnologic se realizează în conformitate cu instrucțiunile de lucru / procedurile interne.</p>		<p>funcționare a echipamentului</p> <p>Cum este cântărită cantitatea de făină, conform <b>rețetei de fabricație</b>, după o verificare prealabilă a stării de funcționare a <b>echipamentului de cântărire</b></p>
<p>3 Pregătește drojdia</p>	<p>3.1. Drojdia este pregătită atent, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>3.2. Drojdia este cântărită exact, în conformitate cu rețeta de fabricație.</p> <p>3.3. Drojdia este pregătită cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p>		<p>Cum se pregătește făina la parametrii ceruți în conformitate cu <b>instrucțiunile de lucru / procedurile interne</b></p> <p>Cum se <b>suspensionează</b> drojdia conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p>
<p>4 Pregătește sarea</p>	<p>4.1. Sarea este corect cântărită, în conformitate cu rețeta de fabricație.</p>		<p>Cum este <b>cântărită</b> drojdia în</p>

## PATISER

	<p>4.2. Sarea este dizolvată în apă și soluția salină este filtrată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>4.3. Verificarea concentrației saramurii este efectuată riguros, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p>		<p>conformitate cu <b>rețeta de fabricație</b></p> <p>Cum se pregătește drojdia cu respectarea <b>normelor de igienă și siguranța alimentelor</b></p> <p>Cum este <b>cântărită</b> sarea, în conformitate cu <b>rețeta de fabricație</b></p> <p>Cum se <b>dizolvă</b> sarea</p>
--	---	--	---

**PATISER**

<p>5 Pregătește materiile auxiliare</p>	<p>5.1. Pregătirea materialelor auxiliare este realizată în funcție de tipul materialului auxiliar, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>5.2. Materiile auxiliare sunt aduse la condițiile de lucru necesare desfășurării procesului tehnologic, în timp util.</p> <p>5.3. Materiile auxiliare sunt pregătite cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor în spații special destinate.</p> <p>5.4. Materiile auxiliare sunt dozate corect, conform rețetelor de fabricație, după o verificare prealabilă a stării de funcționare a echipamentului/ustensilelor utilizate.</p>		<p>conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p> <p>Cum se <b>filtrează</b> soluția salină conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p> <p>Cum și când se verifică <b>concentrația saramurii</b>, conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p> <p>Cum se pregătesc <b>materialele auxiliare</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p> <p>Cum se efectuează <b>pregătirea</b> materiilor auxiliare astfel încât să fie</p>
---	---	--	---

## PATISER

		<p>aduse la condițiile de lucru necesare desfășurării <b>etapelor procesului tehnologic</b>, în timp util</p> <p>Cum sunt pregătite <b>materiile auxiliare</b> cu respectarea <b>normelor de igienă și siguranța alimentelor</b></p> <p>Cum sunt <b>dozate</b> materiile auxiliare în conformitate cu <b>rețetele de fabricație</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gama de variabile: Materiile prime și auxiliare</b> : făină, drojdie, sare, zahăr, griș, semințe, amelioratori, oțet, arome, enzime, ulei, margarină, ouă, ciocolată, cacao, fructe, brânză, compot, cutii, pungi, hârtie, etichete, banderole etc.</li> <li>• <b>Tipuri de ambalaj</b> : saci, bidoane, cutii, sticle, navete, pungi etc;</li> <li>• <b>Operații de pregătire</b>: cântărire, dezambalare, cernere, fierbere, suspensionare, dizolvare, filtrare, amestecare, batere, porționare, încălzire, , refrigerare, amestecare, spumare, separare coji de ouă etc;</li> <li>• <b>Echipamente de lucru</b>: mixere, plite electrice, cernătoare cântare mecanice, cântare electronice, cernătoare etc.</li> </ul>			

- **Deșeuri** : tehnologice, menajere
- **Documente**: rețeta de fabricație, fișe, etapele procesului tehnologic, etc
- **Cerințe în vigoare**: norme, regulamente, instrucțiuni de lucru proceduri interne, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu

unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.



PREPARAREA TIPURILOR DE ALUAT PENTRU PATISERIE			Coduri de referință
			Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare patiserului de a alimenta cu materii prime și auxiliare malaxorul, de a frământa aluatul în scopul de a obține tipurile de aluat de calitate corespunzătoare pentru realizarea produselor de patiserie.</p>			NIVELUL UNITĂȚII:2
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1 Alimentează cu materii prime și auxiliare malaxorul	<p>1.1.Cantitățile de materii prime și auxiliare sunt identificate corect în funcție de rețeta de fabricație și de tipul produsului de fabricat.</p> <p>1.2. Parametri tehnologici de frământare se reglează cu rigurozitate, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne în funcție de tipul aluatului.</p>	<p>• Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum sunt identificate cantitățile de materii prime și auxiliare în funcție de <b>rețeta de fabricație</b> și de <b>tipul produsului</b> de fabricat</p>	<p>Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Atentie distributiva</p>

**PATISER**

	<p>1.3. Materiile prime și auxiliare sunt introduse atent în malaxor, în ordinea prevăzută în instrucțiunile de lucru / procedurile interne, după o verificare prealabilă a integrității și a stării de igienă a cuvelor.</p> <p>1.4. Alimentarea se realizează în condiții de igienă și siguranță corespunzătoare.</p>	<p>Cum și când se reglează <b>parametri tehnologici de frământare</b>, conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b> în funcție de <b>tipul aluatului</b></p>	
<p>2 Frământă aluatul.</p>	<p>2.1. Aluatul este fământat conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, cu respectarea parametrilor tehnologici stabiliți în funcție de tipul produsului fabricat.</p> <p>2.2. Parametri tehnologici de frământare sunt verificați permanent, cu responsabilitate.</p> <p>2.3. Parametri tehnologici sunt modificați cu promptitudine, în funcție de parametri de calitate ai materiilor prime.</p>	<p>Cum sunt introduse <b>materiile prime și auxiliare în malaxor</b>, conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, după o verificare prealabilă a integrității și a stării de igienă a <b>cuvelor</b></p> <p>Cum se realizează alimentarea în condiții de <b>igienă și siguranță</b></p> <p>Cum este <b>fământat</b> aluatul conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, cu respectarea <b>parametrilor</b></p>	

**PATISER**

<p>3 Descarcă malaxorul</p>	<p>3.1. Aluatul preparat este scos din malaxor cu grijă, în condiții de igienă și siguranță alimentară.</p> <p>3.2. Aluatul este direcționat conform destinației ulterioare, cu respectarea instrucțiunilor de lucru /procedurilor interne.</p> <p>3.3. Informarea promptă a superiorului ierarhic conform procedurilor interne, la depistarea eventualelor neconformități.</p> <p>3.4. Soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil prin aplicarea acțiunilor corective, conform procedurilor interne</p>	<p><b>tehnologici</b> stabiliți în funcție de <b>tipul produsului fabricat</b></p> <p>Cum și când sunt <b>verificați parametri tehnologici de frământare</b></p> <p>Cum și când sunt <b>modificați parametri tehnologici</b>, în funcție de <b>parametri de calitate ai materiilor prime</b></p> <p>Cum este scos aluatul preparat din <b>malaxor</b>, în <b>condiții de igienă și siguranță alimentară</b></p>	
<p>4</p>		<p>Cum și unde este direcționat</p>	
<p>5</p>		<p>aluatul conform destinației ulterioare, cu respectarea <b>instrucțiunilor de lucru /procedurilor interne</b></p> <p>Când și cum se informează <b>superiorul ierarhic</b> conform</p>	

## PATISER

		<p><b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum se soluționează</p> <p><b>neconformitățile</b> conform</p> <p><b>procedurilor interne</b></p>	
<p><b>Gama de variabile:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tipuri de aluat:</b> aluat dospit, aluat opărit, aluat fraged, aluat fluid, aluat foitat, foi pentru plăcintă etc</li> <li>• <b>Produse finite:</b> cornuri cu gem, plăcinte, ștrudele, brișe, merdenele, pateuri cu brânză, cornulețe etc.</li> <li>• <b>Documente:</b> rețeta de fabricație, fișe, grafice etc</li> <li>• <b>Echipamente de lucru:</b> malaxoare cu braț ramificat, cu braț în formă de furcă, cu braț spiral, cu colivie, cuve, mixere etc.</li> <li>• <b>Operații :</b> alimentarea, frământare, setarea, urmărirea, menținerea și înregistrarea parametrilor tehnologici etc;</li> <li>• <b>Parametri de microclimat:</b> temperatura, umiditatea relativă a aerului etc.</li> <li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, instrucțiuni de lucru proceduri interne, instrucțiuni tehnologice, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.</li> <li>• <b>Persoane abilitate:</b>suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne</li> <li>• <b>Neconformități:</b></li> </ul> <p>- aluat de consistență necorespunzătoare, temperatură depășită etc.</p> <p>- echipamente nefuncționale, neigienizate, etc.</p> <p>- parametri de microclimat nerespectați</p>			

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

PRELUCRAREA ALUATULUI			
			Coduri de referință Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare patiserului de a diviza, modela, lamina și fermenta aluatul până la aducerea lui într-o formă corespunzătoare produsului ce urmează a fi obținut			<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<b>1</b> Divizează aluatul	1.1. Divizarea aluatului este efectuată în funcție de sortiment și de greutatea produsului finit, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.  1.2. Aluatul este divizat cu atenție cu respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară.  1.3. Divizarea aluatului este realizată cu	• Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: <b>Cum este efectuată divizarea</b>  aluatului în funcție de <b>sortiment și de greutatea produsului finit</b> , conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>	Atentie Resposabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Atentie distributiva

**PATISER**

	ajutorul ustensilelor /echipamentului din dotare.		
<b>2</b> Modelează aluatul	<p>2.1. Modelarea aluatului se realizează conform instrucțiunilor de lucru, în funcție de echipamentele din dotare.</p> <p>2.2. Aluatul este corect modelat în funcție de forma produsului ce urmează a se realiza, cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>2.3. Modelarea bucăților de aluat este realizată conform sortimentului solicitat.</p>	<p>Cum este <b>divizat</b> aluatul cu respectarea <b>normelor de igienă și siguranță alimentară</b></p> <p>Cum este realizată <b>divizarea</b> aluatului cu ajutorul <b>ustensilelor /echipamentului</b> din dotare</p> <p>Cum este <b>modelat</b> aluatul conform <b>instrucțiunilor de lucru</b>, în funcție de <b>echipamentele</b> din dotare</p>	
<b>3</b> Laminează aluatul	<p>3.1. Laminarea aluatului se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, cu respectarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor.</p> <p>3.2. Parametri de laminare sunt atent setați în funcție de tipul produsului de fabricat.</p> <p>3.3. Grosimea startului de aluat laminat este verificată permanent, cu rigurozitate.</p>	<p>Cum este modelat aluatul în funcție de <b>forma produsului</b> ce urmează a se realiza, cu respectarea <b>normelor de igienă și siguranța alimentelor</b></p> <p>Cum se <b>modelează</b> bucățile de aluat conform <b>sortimentului</b></p>	

**PATISER**

	<p>3.4. Aluatul de grosime necorespunzătoare este prelucrat conform instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne.</p> <p>3.5. Laminarea se realizează cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă.</p>	<p>solicitat</p> <p>Cum se realizează <b>laminarea</b> aluatului conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, cu respectarea <b>normelor de igienă și siguranță a alimentelor</b></p>	
<p><b>4</b> Fermentează aluatul</p>	<p>4.1. Parametri de fermentare se reglează cu rigurozitate respectând instrucțiunile de lucru / procedurile interne, în funcție de tipul aluatului prelucrat.</p> <p>4.2. Fermentarea se realizează în funcție de parametrii de calitate ai materiilor prime și auxiliare, cu respectarea normelor de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>4.3. Parametri de fermentare sunt verificați și monitorizați permanent, cu responsabilitate.</p> <p>4.4. Soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil prin aplicarea acțiunilor corective, conform</p>	<p>Cum și când sunt <b>setați parametri de laminare</b> în funcție de <b>tipul produsului</b> de fabricat</p> <p>Cum și când este <b>verificată grosimea startului</b> de aluat laminat</p> <p>Cum se prelucrează aluatul de <b>grosime necorespunzătoare</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne</b></p>	



PATISER

	procedurilor interne.		
5		<p>Cum se <b>laminează</b> aluatul cu respectarea <b>normelor de siguranță și securitate în muncă</b></p> <p>Cum se <b>reglează parametri de fermentare</b> respectând <b>instrucțiunile de lucru / procedurile intrene</b>, în funcție de <b>tipul aluatului</b> prelucrat</p> <p>Cum se realizează <b>fermentarea</b> în funcție de <b>parametrii de calitate ai materiilor prime și auxiliare</b>, cu respectarea <b>normelor de igienă și siguranța alimentelor</b></p> <p>Cum și când sunt <b>verificați și monitorizați parametri de fermentare</b></p> <p>Cum se <b>soluționează</b></p>	

## PATISER

		<b>neconformitățile</b> minore, prin aplicarea acțiunilor corective, <b>conform procedurilor interne</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Gama de variabile: Operații:</b> -divizare (manuală, mecanizată), premodelare(manuală, mecanizată), predospire, modelare(manuală, mecanizată), dospire finală, laminare, refrigerare, opărire etc. -setarea, urmărirea, menținerea și înregistrarea parametrilor de fermentare și de microclimat etc;</li><li>• <b>Parametri tehnologici:</b> grosimea aluatului, număr de împăturiri, timpul de fermentare a maielei și a aluatului, temperatura maielei, temperatura aluatului, aciditatea finală a maielei, aciditatea aluatului etc.</li><li>• <b>Parametri de calitate ai materiilor prime, auxiliare și ai semifabricatelor:</b> umiditate, conținut de proteină, conținut de grăsime, putere, conținut de gluten etc</li><li>• <b>Echipamente de lucru:</b> dospitor, laminor, mașină de divizat, mașină de modelat, rastele etc.</li><li>• <b>Tipuri de aluat:</b> aluat dospit, aluat opărit, aluat fraged, aluat fluid, aluat foitat, foi pentru plăcintă etc</li><li>• <b>Parametri de microclimat:</b> temperatură, umiditate relativă a aerului etc.</li><li>• <b>Produse finite:</b> cornuri cu gem, plăcinte, ștrudele, brișe, merdenele, pateuri cu brânză, cornulețe etc.</li><li>• <b>Parametri de calitate ai produselor finite:</b> greutate, formă, aspect, umiditate, conținut de sare etc</li><li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, instrucțiuni de lucru proceduri interne, instrucțiuni tehnologice, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.</li><li>• <b>Persoane abilitate:</b>suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne</li><li>• <b>Neconformități:</b> - aluat insuficient fermentat, aluat modelat necorespunzător etc.</li></ul>			

- echipamente nefuncționale, neigienizate, etc.
- parametri de microclimat nerespectați

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>ASAMBLAREA SEMIFABRICATELOR ÎN VEDEREA COACERII</b>			
			Coduri de referință Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<p><b>Descrierea unității de competență</b></p> <p>Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare patiserului de a pregăti aluatul în vederea asamblării cu semifabricatele, de a asambla, diviza și verifica semifabricatele obținute pentru a fi pregătite corespunzător pentru operația de coacere.</p>			<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<b>1 Pregătește aluatul în vederea asamblării</b>	1.1. Pregătirea aluatului se realizează în funcție de sortimentul fabricat și de tipul aluatului folosit,	Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum se realizează pregătirea	Atentie Responsabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate

**PATISER**

	<p>cu respectarea instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>1.2. Forma și dimensiunile aluatului se realizează corect, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, cu respectarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor.</p> <p>1.3. Forma și dimensiunile aluatului sunt verificate cu atenție, permanent.</p>	<p>aluatului în funcție de <b>sortimentul</b> fabricat și de <b>tipul aluatului</b> folosit, cu respectarea <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p> <p>Cum se realizează <b>forma și dimensiunile aluatului</b>, conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, cu respectarea <b>normelor de</b></p>	<p>Curatenie Atenție distributivă</p>
<p><b>2 Asamblează semifabricatele</b></p>	<p>2.1. Umpluturile sunt selectate corespunzător sortimentului de produs fabricat, în concordanță cu rețeta de fabricație.</p> <p>2.2. Asamblarea semifabricatelor se realizează conform instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne, în funcție de tipul produsului de fabricat, cu respectarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor.</p>	<p><b>igienă și siguranță a alimentelor</b></p> <p>Cum și când sunt verificate <b>forma și dimensiunile aluatului</b> Cum sunt selectate <b>umpluturile</b> corespunzător <b>sortimentului de produs</b> fabricat, în concordanță cu <b>rețeta de fabricație</b></p>	

**PATISER**

	<p>2.3. Dispozitivele de dozare a umpluturii se alimentează corect, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, după o verificare prealabilă a stării de funcționare și de igienă.</p> <p>2.4. Reglarea dispozitivelor de dozare se face în conformitate cu tipul de umplură.</p> <p>2.5. Umplerea aluatului este verificată permanent, cu atenție.</p>	<p>Cum se realizează <b>asamblarea semifabricatelor</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru/procedurilor interne</b>, în funcție de <b>tipul produsului</b> de fabricat, cu respectarea <b>normelor de igienă și siguranță a alimentelor</b></p>	
<p><b>3 Divizează semifabricatele asamblate</b></p>	<p>3.1. Divizarea semifabricatelor asamblate se realizează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, în funcție de dimensiunile și forma produselor fabricate.</p> <p>3.2. Divizarea semifabricatelor asamblate se realizează în concordanță cu echipamentele din dotare.</p> <p>3.3. Supravegherea permanentă și cu rigurozitate a corectitudinii divizării pe</p>	<p>Cum și când se <b>alimentează dispozitivele de dozare</b> a umpluturii, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, după o verificare prealabilă a stării de funcționare și de igienă</p>	

**PATISER**

	<p>tot parcursul operației</p> <p>3.4. Soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil, prin aplicarea acțiunilor corective, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum se realizează <b>reglarea dispozitivelor de dozare</b> în conformitate cu <b>tipul de umplură</b></p>	
<p><b>4 Verifică semifabricatele asamblate</b></p>	<p>4.1. Semifabricatele asamblate sunt verificate organoleptic conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, în conformitate cu tipurile de produse finite.</p> <p>4.2. Informarea promptă a superiorului ierarhic conform procedurilor interne, la depistarea eventualelor neconformități.</p> <p>4.3. Soluționarea neconformităților minore, când acest lucru este posibil prin aplicarea acțiunilor corective, conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum și când este <b>verificată umplerea</b> aluatului</p> <p>Cum se realizează <b>divizarea semifabricatelor</b> asamblate conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, în funcție de <b>dimensiunile și forma produselor fabricate</b></p> <p>Cum se realizează <b>divizarea</b> semifabricatelor asamblate în concordanță cu <b>echipamentele din dotare</b></p>	
<p><b>5</b></p>		<p>Când și cum se <b>supraveghează</b></p>	

**PATISER**

		<p>corectitudinea divizării</p> <p>Cum sunt soluționate <b>neconformităților</b> minore, conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum sunt verificate organoleptic <b>semifabricatele</b> asamblate conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b>, în conformitate cu <b>tipurile de produse finite</b></p> <p>Când și cum se informează <b>superiorul ierarhic</b> conform <b>procedurilor interne</b></p> <p>Cum se soluționează <b>neconformitățile</b> conform <b>procedurilor interne</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gama de variabile: Operații :</b></li> </ul> <p>-divizare, umplere cu creme, ungere cu grăsime, finisare, presărare, radere, asamblare etc.</p> <p>- reglare/alimentare dispozitive de dozare</p>			



-supraveghere corectitudine dozare

- **Echipamente:** mașină de divizat, poșuri, ghilotine, prese, etc.
- **Semifabricate:** frișcă, creme fierte, compoziția pentru umplerea plăcintelor, aluat pentru foitat, fructe porționate, ciocolată, creme de vanilie, compoziția pentru umplerea plăcintelor, topinguri, derringuri etc.
- **Tipuri de aluat:** aluat dospit, aluat opărit, aluat fraged, aluat fluid, aluat foitat, foi pentru plăcintă etc
- **Produse finite/sortimente:** cornuri cu gem, plăcinte, ștrudele, brișe, merdenele, pateuri cu brânză, cornulețe etc.
- **Parametri :** timp, grosime, greutate, forma și dimensiunii aluat etc.
- **Documente:** rețeta de fabricație, fișe, grafice etc
- **Parametri de microclimat:** temperatură, umiditate relativă a aerului etc.
- **Cerințe în vigoare:** norme, regulamente, proceduri interne, instrucțiuni de lucru, principiul FIFO, regulilor de igienă și siguranță a alimentelor etc.
- **Persoane abilitate:** suportul tehnic sau superiorul ierarhic, persoane stabilite prin regulamentele/ procedurile interne
- **Neconformități:**

- semifabricate nedivizate, umplutură lipsă/insuficientă etc

-parametri de microclimat depășiți

-echipamente nefuncționale, neetalonate, neigienizate, spații neigienizate, etc.

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luate ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate) Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>COACEREA SEMIFABRICATELOR</b>			
			Coduri de referință Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare patiserului pentru seta parametri regimului de coacere, de a încărca și coace semifabricatele și de a descărca produsele finite de patiserie.			<b>NIVELUL UNITĂȚII:2</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
1. Setează parametri regimului de coacere.	Parametri tehnologici ai regimului de coacere sunt setați în funcție de tipul cuptorului și de parametri de calitate ai produsului ce urmează a se obține.  Parametri tehnologici ai regimului de	Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: <b>Cum sunt setați parametri tehnologici ai regimului de coacere în funcție de tipul</b>	Atentie Resposabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Atentie distributiva

**PATISER**

	<p>coacere ai cuptorului sunt setați în conformitate cu instrucțiunile de lucru / procedurile interne, în funcție de calitatea materiilor prime utilizate și de sortiment.</p> <p>Cantitatea de abur din camera de coacere este asigurată conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne și caracteristicilor tehnice ale cuptorului.</p>	<p><b>cuptorului și de parametri de calitate ai produsului</b> ce urmează a se obține</p> <p>Cum sunt setați <b>parametri regimului de coacere</b> în conformitate cu <b>instrucțiunile de lucru / procedurile interne</b>, în funcție de <b>parametri de calitate ai materiilor prime</b></p>	
<p><b>2</b> Încarcă semifabricatele</p>	<p>Încărcarea cuptorului se efectuează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>Cuptoarele sunt alimentate atent, cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă.</p> <p>Cuptoarele sunt alimentate atent, cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă și cu respectarea regulilor de igienă și siguranța alimentelor</p>	<p>utilizate și de <b>sortiment</b></p> <p>Cum este asigurată <b>cantitatea de abur</b> din camera de coacere <b>conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b> și caracteristicilor tehnice ale <b>cuptorului</b></p> <p>Cum și când se efectuează <b>încărcarea cuptorului</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p>	
<p><b>3. 3</b> Supraveghează coacerea</p>	<p>3.1. Parametri de coacere sunt urmăriți,</p>		

**PATISER**

	<p>menținuți și monitorizați continuu, pe toată durata coacerii.</p> <p>3.2. Neconcordanțele de timp și temperatură sunt remediate cu promptitudine.</p> <p>3.3. Informarea promptă a superiorului ierarhic conform procedurilor interne, la depistarea eventualelor neconformități.</p>	<p>Cum sunt alimentate <b>cuptoarele</b>, cu respectarea <b>normelor de siguranță și securitate în muncă</b></p> <p>Cum sunt alimentate cuptoarele, cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă și cu respectarea <b>regulilor de igienă și siguranța alimentelor</b></p> <p>Cum și când sunt <b>urmăriți, menținuți și monitorizați parametri tehnologici de coacere</b></p>	
<p>4 Descarcă cuptorul</p>	<p>4.1. Descărcarea cuptorului se efectuează conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>4.2. Cuptoarele sunt descărcate atent, cu respectarea normelor de siguranță și securitate în muncă.</p> <p>4.3. Descărcarea produselor finite este efectuată cu respectarea regulilor de igienă și siguranța alimentelor.</p>	<p>Cum și când sunt remediate <b>neconformitățile</b></p> <p>Cum și când sunt <b>spoite produsele finite</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p>	
<p>5</p>		<p>Cum se efectuează <b>descărcarea cuptorului</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru /</b></p>	

## PATISER

		<b>procedurilor interne</b>  Cum sunt <b>descărcate cuptoarele</b> , cu respectarea <b>normelor de siguranță și securitate în muncă</b> și cu respectarea <b>regulilor de igienă și siguranța alimentelor</b>	
<b>Gama de variabile:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Tipuri de produse/sortimente:</b> cornuri cu gem, plăcinte, ștrudele, briose, merdenele, pateuri cu brânză, cornulețe etc.</li><li>• <b>Parametri tehnologici ai regimului de coacere:</b> timp, temperatură, umiditate relativă, cantitatea de abur etc.</li><li>• <b>Tipul cuptoarelor:</b> cuptoare tunel, rotative, cu vetre suprapuse etc;</li><li>• <b>Parametri de calitate ai semifabricatelor:</b> greutate, formă, structură etc</li><li>• <b>Parametri de calitate ai materiilor prime:</b> conținutul de gluten, umiditatea, puterea, lucrul mecanic etc;</li><li>• <b>Parametri de calitate ai produselor finite:</b> greutate, formă, aspect, umiditate, conținut de sare etc</li><li>• <b>Semifabricate:</b> aluaturi de diferite tipuri, forme, mărimi etc</li><li>• <b>Operații:</b><ul style="list-style-type: none"><li>-încărcarea, descărcare cuptor</li><li>-setarea, urmărirea, menținerea și înregistrarea parametrilor tehnologici de coacere și de microclimat etc</li></ul></li><li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, instrucțiuni de lucru proceduri interne, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.</li></ul>			

- **Neconformități:**

- produs necopt, produs ars etc.
- echipamente nefuncționale, neigienizate, etc.
- parametri tehnologici de coacere nerespectați

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luată ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu

## PATISER

unitate) Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.			
<b>PREGĂTIREA PRODUSELOR FINITE DE PATISERIE PENTRU DEPOZITARE</b>			Coduri de referință <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;">                     Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări                 </div>
<b>Descrierea unității de competență</b> Unitatea cuprinde cunoștințele și deprinderile necesare patiserului pentru a realiza răcirea , pregătirea , ambalarea și etichetarea produselor finite de patiserie în vederea depozitării.			<b>NIVELUL UNITĂȚII: 2</b>
Elemente de competență	Criteriile de realizare din punctul de vedere al deprinderilor practice necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al cunoștințelor necesare	Criteriile de realizare din punctul de vedere al atitudinilor necesare
<b>1</b> Răcește produsele finite de patiserie	1.1. Răcirea se efectuează în funcție de sortimentul de produs fabricat, conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne, prin reglarea cu atenție a	•Persoana supusa evaluarii demonstreaza ca stie si intelege: Cum se efectuează <b>răcirea</b> în funcție de <b>sortimentul de</b>	Atentie Resposabilitate Rigurozitate Profesionalism Meticulozitate Curatenie Atentie distributiva



**PATISER**

	<p>parametrilor de microclimat.</p> <p>1.2. Produsele se răcesc în spații special destinate, verificate atent din punct de vedere al stării de igienă.</p> <p>1.3. Verificarea parametrilor de microclimat se realizează permanent, cu responsabilitate.</p>	<p>produs fabricat, conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p> <p>Unde și cum se răcesc <b>produsele finite</b></p>	
2 Pregătește produsele finite pentru depozitare	<p>2.1. Produsele finite sunt atent controlate organoleptic conform instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne.</p> <p>2.2. Produsele finite sunt cântărite prin sondaj.</p> <p>2.3. Produsele finite sunt pregătite atent conform instrucțiunilor de lucru, cu respectarea normelor de igienă și siguranță a alimentelor.</p> <p>2.3. Produsele finite necorespunzătoare sunt înlăturate din lot conform procedurilor interne.</p>	<p>Cum și când se realizează <b>verificarea parametrilor de microclimat</b></p> <p>Cum sunt <b>verificate produsele finite</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru / procedurilor interne</b></p> <p>Cum și când sunt <b>cântărite produsele finite</b></p> <p>Cum sunt pregătite <b>produsele finite</b> conform <b>instrucțiunilor de lucru</b>, cu respectarea</p>	
3 Ambalează produsele finite de patiserie	<p>3.1. Identificarea corespunzătoare a produselor finite de patiserie care</p>		

## PATISER

	<p>necesită ambalare, cu respectarea comenzilor și a principiului FIFO.</p> <p>3.2. Identificarea și pregătirea corespunzătoare a ambalajelor prin operații specifice fiecărui tip de ambalaj și produs, conform instrucțiunilor / procedurilor de lucru.</p> <p>3.3. Identificarea metodei de ambalare în funcție de tipul produsului, de destinația acestuia și de echipamentele de lucru specifice din dotare.</p> <p>3.4. Ambalarea corectă a produselor finite de patiserie este efectuată cu respectarea normelor specifice de igienă și siguranța alimentelor.</p> <p>3.5. Produsele finite de patiserie sunt ambalate corect, prin operații specifice astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, contaminarea.</p> <p>3.6. Corectitudinea operației de ambalare este verificată cu atenție, prin</p>	<p><b>normelor de igienă și siguranță a alimentelor</b></p> <p>Ce se face cu <b>produsele finite neconforme</b> conform <b>procedurilor interne</b> Cum sunt identificate</p> <p><b>produsele finite de patiserie</b> care necesită <b>ambalare</b>, cu respectarea <b>comenzilor</b> și a <b>principiului FIFO</b></p> <p>Cum sunt <b>identificate</b> și <b>pregătite ambalajele</b> prin operații specifice fiecărui <b>tip de ambalaj</b> și produs, conform <b>instrucțiunilor/procedurilor de lucru</b></p> <p>Cum se identifică <b>metoda de ambalare</b> în funcție de <b>tipul produsului</b>, de <b>destinația</b></p>	
--	--	--	--

## PATISER

	vizualizarea individuală a produselor ambalate, la exterior.	acestuia și de <b>echipamentele</b> de lucru specifice din dotare	
4 Etichetează produsele finite de patiserie	<p>4.1. Identificarea corespunzătoare a tipului de etichetă în funcție de produs și destinația acestuia.</p> <p>4.2. Identificarea corespunzătoare a produselor ce trebuie etichetate, cu respectarea principiului FIFO și a comenzilor.</p> <p>4.3. Etichetarea produselor se realizează cu verificarea atentă, în prealabil a etichetelor, a informațiilor înscrise pe etichetă.</p> <p>4.4. Etichetarea corectă a produselor se face conform instrucțiunilor / procedurilor de lucru.</p> <p>4.5. Corectitudinea operației de etichetare a produselor este verificată cu atenție, prin vizualizarea individuală a produselor etichetate, la exterior.</p> <p>4.6. Eventualele neconformități minore</p>	<p>Cum este efectuată <b>ambalarea produselor finite de patiserie</b>, cu respectarea <b>normelor specifice de igienă și siguranța alimentelor</b></p> <p>Cum sunt ambalate <b>produsele finite de patiserie</b>, prin operații specifice astfel încât să se evite sau să se reducă, pe cât posibil, <b>contaminarea</b></p> <p>Cum și când este <b>verificată corectitudinea</b> operației de <b>ambalare</b></p> <p>Cum se alege <b>tipul de etichetă</b> în funcție de <b>produs</b> și <b>destinația</b> acestuia</p>	

**PATISER**

	sunt operativ soluționate, conform procedurilor interne.	Cum se realizează identificarea <b>produselor</b> ce trebuie	
5		<p>etichetate, cu respectarea <b>principiului FIFO</b> și a <b>comenzilor</b></p> <p>Când, cum și ce se verifică înainte de <b>etichetare</b></p> <p>Cum se realizează <b>etichetarea</b> produselor conform <b>instrucțiunilor/procedurilor de lucru</b></p> <p>Cum și când se verificată corectitudinea operației de <b>etichetare a produselor</b></p> <p>Cum sunt soluționate eventualele <b>neconformități</b> minore, conform <b>procedurilor</b></p>	

## PATISER

		<b>interne</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Gama de variabile: Tipuri de produse finite/sortimente:</b> cornuri cu gem, plăcinte, ștrudele, brișe, merdenele, pateuri cu brânză, cornulețe etc.</li><li>• <b>Operații:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- răcire, feliere, numărare, cântărire, pudrare, presărare cu semințe, cu sare, ornare, acoperire cu dresinguri etc;</li><li>- ambalare manuală/ mecanizată, etichetare</li><li>- setarea, urmărirea, menținerea, înregistrarea și verificarea parametrilor de microclimat etc</li><li>- verificare organoleptică a produselor / etichetelor / ambalajelor, identificare / pregătire ambalaje, verificare corectitudine ambalare/etichetare etc;</li></ul></li><li>• <b>Tipuri de ambalaje:</b> navete de plastic, containere, coșuri etc;</li><li>• <b>Tipuri de etichete:</b> specifice produsului și destinației acestuia.</li><li>• <b>Documente:</b> comenzi, grafice, fișe etc</li><li>• <b>Destinații :</b> procesare, comercializare, etc.</li><li>• <b>Parametri de microclimat:</b> temperatură, umiditate relativă a aerului etc;</li><li>• <b>Echipamente de lucru :</b> mașini de feliat, mașini de ambalat, echipamente de ambalare cu dozare manuală sau automată etc.</li><li>• <b>Cerințe în vigoare:</b> norme, regulamente, instrucțiuni de lucru proceduri interne, principiului FIFO, norme de igienă și siguranță a alimentelor, norme de siguranță și securitate în muncă etc.</li><li>• <b>Neconformități:</b><ul style="list-style-type: none"><li>- produse necorespunzător ambalate/etichetate</li><li>- echipamente nefuncționale, neigienizate, etc.</li></ul></li></ul>			

- contaminare

**Tehnici de evaluare recomandate:**

*Dovezi și metode de evaluare pentru rezultat și modul de realizare al acestuia*

Luate ca întreg, dovezile trebuie să indice ca respectivul candidat îndeplinește în mod consecvent toate criteriile de performanță în ceea ce privește gamele de variabile ale tuturor elementelor.

Trebuie să existe dovezi de la locul de muncă pentru fiecare criteriu de performanță.

Acolo unde dovezile de la locul de muncă nu acoperă toată gama de variabile, trebuie furnizate dovezi privind cunoștințele pentru a acoperi toată gama de variabile a fiecărui criteriu de performanță relevant.

Metodele de evaluare corespunzătoare sunt:

- Observația directă
- Declarații ale specialistului care a urmărit modul de realizare a altor rezultate decât cele observate direct

Simulările nu sunt considerate ca fiind acceptabile pentru producerea dovezilor referitoare la această unitate de competență.

*Dovezile și metodele de evaluare pentru cunoștințe și capacitatea de înțelegere*

Stabilite prin chestionarea candidatului sau prin formarea recunoscută din industrie și evaluarea cursului de formare pe unități (unitate cu unitate)

Cunoștințele și capacitatea de înțelegere a candidatului pot fi de asemenea demonstrate prin dovezile de performanță prezentate.

<b>Titlul calificării</b>		Codul	
<b>PATISER</b>		Se completează de către Autoritatea Națională de Calificări	
<b>Nivelul calificării</b>	2		
<b>Unități obligatorii (specifice)</b>	Codul	Nivel	Credite
Titlul unității <b>Recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și auxiliare</b>		2	Urmează a fi stabilite la o dată ulterioară pe baza rezultatului dezbaterilor la nivel european și opțiunilor politice ale României în această privință
Titlul unității <b>Depozitarea și transportul materiilor prime, auxiliare, a semifabricatelor și a produselor finite de patiserie</b>		2	
Titlul unității <b>Pregătirea materiilor prime și auxiliare</b>		2	
Titlul unității <b>Prepararea tipurilor de aluat pentru patiserie</b>		2	
Titlul unității <b>Prelucrarea aluatului</b>		2	
Titlul unitatii <b>Asamblarea semifabricatelor în vederea coacerii</b>		2	
Titlul unitatii <b>Coacerea semifabricatelor</b>		2	
Titlul unitatii <b>Pregătirea produselor finite de patiserie pentru depozitare</b>		2	
<b>Unități obligatorii (generale)</b>			
Titlul unității <b>Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă</b>		2	
Titlul unității <b>Aplicarea normelor de protecția mediului</b>		2	
Titlul unității <b>Organizarea activității proprii</b>		2	
Titlul unitatii <b>Aplicarea normelor de igienă și de siguranța alimentelor</b>		2	
Titlul unitatii <b>Întocmirea documentelor specifice</b>		2	

## **Scopul și motivația calificării**

Ocupația se aplică lucrătorilor care își desfășoară activitatea în unitățile de patiserie, specializate în fabricarea diferitelor tipuri de produse de patiserie.

Ocupația presupune o sferă largă de competențe, având în vedere gama variată a produselor de patiserie, precum și a tehnologiilor specifice pentru aceste produse.

În activitatea sa patiserul trebuie să respecte prevederile din: instrucțiunile de lucru, normele de securitate și sănătate în muncă, normele de protecție a mediului și nu în ultimul rând normele de igienă și siguranță a alimentelor.

Organizarea activității proprii precum și întocmirea documentelor specifice, sunt competențe necesare ocupației de patiser pentru eficientizarea activității.

Competențele specifice ocupației precum : recepția calitativă și cantitativă a materiilor prime și a auxiliare, depozitarea și transportul materiilor prime și auxiliare, a semifabricatelor și a produselor finite de patiserie, pregătirea materiilor prime și auxiliare, prepararea și prelucrarea aluaturilor, asamblarea, coacerea semifabricatelor, pregătirea produselor pentru depozitare, sunt cele care vor concura la realizarea unor produse finite de patiserie cu o calitate corespunzătoare

Activitatea de patiserie poate fi desfășurată atât în cadrul unor unități complet automatizate cât și în cadrul unităților neautomatizate, cu condiția ca deprinderile și cunoștințele să fie corespunzător evaluate.

Fabricarea produselor de patiserie necesită utilizarea unor utilaje și echipamente specifice pentru obținerea acestor tipuri de produse. De aceea, pe lângă cunoștințele tehnologice, ocupația presupune și capacitatea de exploatare, utilizare și întreținere a utilajelor și echipamentelor specifice ocupației.

## **Cunoștințele precerute / Condiții de acces / Ruta de progres**

Nu sunt necesare condiții speciale pentru obținerea sau practicarea calificării.

Formarea profesională care oferă acces la acest nivel: cel puțin învățământ obligatoriu și calificare profesională prin învățământul profesional – școala de arte și



meserii - sau prin programe de formare profesională în sistemul de formare profesională a adulților.

Obținerea acestei calificări poate înlesni o carieră în sectorul industriei alimentare.

Acumularea de experiență și urmarea unor programe de formare profesională poate conduce și la obținerea altor calificări de nivel 2 specifice sectorului industriei alimentare sau accesarea la nivelul 3.

**Explicarea regulilor calificării**

Nu se poate obține un certificat fără îndeplinirea condițiilor/cerințelor calificării respective

**Comparabilitatea internațională (dacă este cazul)**

-

**Cerințele legislative specifice (dacă este cazul)**

Datorită modificărilor legislative frecvente, comitetul sectorial industrie alimentară va asigura informarea permanentă a tuturor celor implicați în procesul obținerii și practicării calificării.

**Documente eliberate de Organisme de reglementare(dacă este cazul)**