

Standard ocupațional

**AJUTOR BUCĂȚAR
COD COR 941101**

Inițiator/Autori:

SC 4 MARE ELISIUM SRL
ASOCIAȚIA BUCĂȚARILOR DIN ROMANIA
SC MYSTIC PALACE –TAVERNA BABA NOVAC
HOTEL CRISTAL PALACE
Căpraru Alina Valentina- expert metodologic
Stavrache Georgeta – expert formare
Nicolau Gudănescu Nicoleta- conf. univ.dr.Universitatea Hiperion
Georgescu Mihai – administrator SC Mystic Travel
Bădița Bogdan Florin- director general Hotel Crystal Palace
Francu Teodora – expert competențe profesionale
Liliana Bucătaru – expert formare
Popa Maria – bucătar șef
Chircă Maria Claudia – manager restaurant La Maison Di Pasta
Pavel Gheorghe-asist. chef ICDE Disciples Escoffier Educational

Data elaborării:

iunie –octombrie 2019

Verificare profesională:

Tonescu Tudor Aurel- training and development chef

Data verificării:

03.10.2019; 05.12.2019

Avizare:

SC MARTA BACOLUX SRL
Manea Claudia Melania- manager formare

Data avizării:

17.10.2019; decembrie 2019

Validare documentație:

Comitet Sectorial Turism,Hoteluri,Restaurante
Răducan Dragoș- Președinte
Berechet Gabriela
Droj Daniela Iuliana

Data validării sectoriale:

11.12.2019

Aprobare:

**AUTORITATEA NAȚIONALĂ
PENTRU CALIFICĂRI**

Data aprobării:

Decizia ANC nr. 428/19.12.2019

Nr. RS 9/19.12.2019

STANDARD OCUPAȚIONAL

SECȚIUNEA A - CERINȚELE PIETEI MUNCII

1. Denumirea ocupației și codul COR

Ajutor bucătar, cod COR 941101

2. Denumirea tradusă a ocupației (En):

Food preparation assistant

3. Activități și competențe

3.1 Activități specifice ocupației

1. Aplică și menține regulile de depozitare și păstrare a alimentelor, semipreparatelor și preparatelor culinare conform indicațiilor ;
2. Verifică termenele de valabilitate al materiilor prime și asigură rotirea stocurilor;
3. Pregătește preliminar alimentele prin operații fizice sau termice : sorteză, spală, curăță, decongelează, taie, opărește, frige, alte operații specifice;
4. Efectuează sub supraveghere tratamente termice simple folosind friteuza, cuptorul cu microunde, top-fryer-ul, altă aparatură din dotare;
5. Debarasează și asigură curățenia curentă în bucătărie, depozite, platforma de gunoi;
6. Întreține ustensilele din bucătărie și alte echipamente din dotare;
7. Ambalează preparatele culinare în vederea livrării
8. Respectă NPM-PSI-SU;
9. Respectă normele de igienă și siguranța alimentelor;
10. Respectă normele de protecția mediului;

3.2 Competențe

1. Cunoaște materiile prime și auxiliare și aplică cu rigoare regulile de depozitare și manipulare;
2. Cunoaște și aplică cu conștiinciozitate operațiile de prelucrare ale materiilor prime;
3. Cunoaște vasele și ustensilele, aparatele și echipamentele din bucătărie și le curăță și întreține cu rigurozitate;
4. Cunoaște materialele și substanțele de igienă și le utilizează conform instrucțiunilor;
5. Cunoaște și utilizează echipamente simple pentru încălzire;
6. Cunoaște regulile de ambalare ale preparatelor culinare și le aplică conform instrucțiunilor;
7. Cunoaște NPM-PSI-SU și le aplică cu consecvență;
8. Cunoaște regulile de igienă și pentru siguranța alimentelor și le aplică cu rigurozitate;
9. Cunoaște regulile de efectuare a curățeniei și le aplică cu responsabilitate;
10. Cunoaște și aplică normele de protecția mediului și le aplică cu consecvență;

4. Niveluri de calificare:

- | | |
|---|---|
| 4.1. Nivelul de calificare conform Cadrului Național al Calificărilor (CNC) | 1 |
| 4.2. Nivelul de referință conform Cadrului European al Calificărilor (EQF) | 1 |
| 4.3. Nivelul educațional corespondent, conform ISCED - 2011 (cod program educațional) | 1 |

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

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

Nu este cazul

6. Informații suplimentare

Ajutorul de bucătar este o ocupație din cadrul sectorului de producție (bucătărie) aflat într-o unitate de alimentație independentă sau parte a unui complex hotelier, unități de catering dar și în magazine, unități volante, piețe permanente sau semi-permanente.

Ajutorul de bucătar preia materiile prime și auxiliare recepționate calitativ și cantitativ de către bucătar și le depozitează conform naturii acestora, respectând instrucțiunile date. El manipulează materiile prime și auxiliare de la depozite la secția de producție (bucătărie) verifică termenul de valabilitate ale produselor alimentare și comunică superiorului atunci când acestea sunt la limita durabilității minime menționată pe eticheta produselor.

Ajutorul bucătar pregătește materia primă în vederea gătirii: sortează, spală, curăță, taie, opărește, frige, decongelează, în funcție de instrucțiunile date de bucătar.

Ajutorul de bucătar curăță vasele și ustensilele utilizate în bucătărie și le depozitează corespunzător. De asemenea, curăță echipamentele tehnologice și întreține curățenia curentă a bucătăriei și a spațiilor anexe (depozite, spații de prelucrare preliminară, platforma de gunoi, spațiul de servire- în cazul tonetelor, restaurantelor de magazin, piețe.

Poate efectua operații simple de încălzire a mâncărurilor „gata de servit”, folosind cuptorul cu microunde, friteuza sau top-fryerul/grătarul/aparatul de fiert cremwursti/sandwich-maker-ul.

Ajutorul de bucătar participă activ la operațiile de igienizare și respectă normele de protecția muncii, prevenirea și stingerea incendiilor, situațiilor de urgență, precum și cele de igienă și pentru siguranța alimentelor.

Ajutorul de bucătar ambalează preparatele culinare destinate livrării la ghișeu ori la domiciliul cumpărătorului.

În ceea ce privește contextul muncii, activitatea se desfășoară în mediu protejat, însă cu fluctuații de temperatură și umiditate.

Din punct de vedere al mediului socio-organizațional, ajutorul de bucătar efectuează sarcini repetitive și de rutină, activitatea acestuia se desfășoară preponderent în echipă și sub supravegherea directă a unui supervisor, având grade limitate de decizie.

Cunoștințele, deprinderile, aptitudinile și atitudinile unui ajutor de bucătar în mediul său de lucru se referă la manipularea alimente, producție culinară cu grad redus de complexitate, curățenie, ambalare, respectând normele legale de protecția muncii, igienă și siguranța alimentelor, protecția mediului.

SECȚIUNEA B - CERINȚE PENTRU EDUCAȚIE ȘI FORMARE PROFESIONALĂ

1. Informații despre programul de educație și formare profesională

1.1. Cerințe specifice de acces la program

1.1.1. Competențe și deprinderi necesare accesului la program:

Nu este cazul

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

Niveluri de studii:

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

1.1.3. Alte studii necesare:

Nu este cazul

1.1.4. Cerințe speciale:

Adeverință medic de familie: apt pentru practicarea ocupației.

2. Descrierea programului de educație și formare profesională

2.1. Durata totală, nr. ore din care :

- teorie,

- practică.

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

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

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

Pregătire practică: fișe de lucru, rețetare, videoproiector
Pregătire teoretică: Cuțite, satâr, robot de bucătărie, mașini de curățat și tăiat zarzavaturi, mașini de tocat, de amestecat, friteuza, cuptoare.

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

Selecția formatorilor și instructorilor/ preparatorilor formare cooptați în programul de formare profesională pentru ocupația ajutor de bucătar se realizează din rândul specialiștilor care îndeplinesc cumulativ următoarele condiții :

- îndeplinesc cerințele impuse de reglementările în vigoare privind calitatea de formator/ instructor/preparator formare și au experiență în domeniul formării profesionale de minim 2 ani ;
- au experiență în domeniul de referință al ocupației de minim 3 ani;

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

Selecția evaluatorilor de competențe profesionale cooptați pentru ocupația ajutor de bucătar se realizează din rândul specialiștilor care au experiență în domeniul evaluării competențelor profesionale de minim 2 ani și de minim 3 ani în domeniul de referință al ocupației în cauză;

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

3.1. Realizare:

Inițiator/Autori:

- SC 4 MARE ELISIUM SRL
 - ASOCIAȚIA BUCĂTARILOR DIN ROMÂNIA
 - SC MYSTIC TRAVEL- TAVERNA BABA NOVAC
 - HOTEL CRISTAL PALACE
- Alina Valentina Căpraru - expert metodologic
Georgeta Stavrache- expert formare
Nicoleta Gudanescu Nicolau-Conferentiar univ.dr. Universitatea Hyperion
Mihai Georgescu-Administrator SC Mystic Travel
Florin Bogdan Badita – Director General Hotel Crystal Palace
Francu Teodora- expert competente profesionale
Liliana Bucataru- expert formare
Maria Popa- Bucatar Sef
Claudia Maria- Manager restaurant LA MAISON DI PASTA
Pavel Gheorghe- Asistent Chef I.C.D.E Disciples Escoffier Educational SRL

Data elaborării: iunie 2019- octombrie 2019

3.2. Verificare profesională:

Tonescu Tudor Aurel
City Grill-Training and Development chef

Data verificării: 03.10.2019; 05.12.2019

3.3. Avizare:

SC Marta Bacolux SRL- Melania Claudia Manea- manager formare

Data avizării: 17.10.2019; dec. 2019

3.4. Validare documentație:

Comitetul Sectorial Turism, Hoteluri, Restaurante
Dragos Răducan – președinte CSTHR,
Gabriela Berechet – expert sectorial
Iuliana Daniela Droj – expert sectorial
Data validării: 11.12.2019

3.5. Aprobare:

Autoritatea Națională pentru Calificări conform deciziei nr. 428din data. 19.12.2019

PLAN DE PREGĂTIRE

Nr. crt.	Competența dobândită	Modul	Nr. ore teorie	Nr.ore practică
1	Cunoaște materiile prime și auxiliare și aplică cu rigoare regulile de depozitare și manipulare;	Materii prime și auxiliare	30	45
2	Cunoaște și aplică cu conștiinciozitate operațiile de prelucrare ale materiilor prime;			
3	Cunoaște vasele și ustensilele, aparatele și echipamentele din bucătărie și le curăță și întreține cu rigurozitate;	Vase, ustensile și echipamente de bucătărie	15	45
4	Cunoaște materialele și substanțele de igienă și le utilizează conform instrucțiunilor;			
5	Cunoaște și utilizează echipamente simple pentru încălzire;			
6	Cunoaște regulile de ambalare ale preparatelor culinare și le aplică conform instrucțiunilor;	Reguli și norme aplicabile	15	30
7	Cunoaște NPM-PSI-SU și le aplică cu consecvență;			
8	Cunoaște regulile de igienă și pentru siguranța alimentelor și le aplică cu rigurozitate;			
9	Cunoaște regulile de efectuare a curățeniei și le aplică cu responsabilitate;			
10	Cunoaște și aplică normele de protecțiamediului și le aplică cu consecvență;			
	TOTAL ORE		60	120
	TOTAL GENERAL		180	

PROGRAMA DE PREGĂTIRE

TEORETICĂ ȘI PRACTICĂ

Nr. crt.	MODUL	DISCIPLINĂ	CONȚINUT TEMATIC	METODE/ FORME DE DESFĂȘURARE	MIJLOACE DE INSTRUIRE, MATERIALE DE ÎNVĂȚARE	CRITERII DE EVALUARE	NR. ORE	
							TEORIE	PRACTICĂ
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Materii prime și auxiliare	1.1 Materii prime și auxiliare și aplicarea regulilor de depozitare și manipulare	-materii prime și auxiliare -reguli de depozitare a alimentelor -depozitarea și păstrarea materiilor prime și a preparatelor - caracteristicile organoleptice și de calitate ale materiilor prime și auxiliare folosite în bucătărie -standardul propriu al unității	Teorie: Expunere Prezentare interactivă Dezbateri Role Play Practică Studii de caz Exerciții de grup și individuale Aplicații practice	Teorie: Suport de curs Videoproiector Flipchart Power Point Practică: Fișe de lucru	Cunoaște tipuri de materii prime și auxiliare; Aplică cu rigoare regulile de depozitare și manipulare;	10	15
		1.2 Operații de prelucrare ale materiilor prime	-sortarea alimentelor - spălarea alimentelor - curățarea alimentelor - decongelarea alimentelor - dezosarea câinii - porționarea - fierberea	Teorie Expunere Prezentare interactivă Dezbateri Role Play Practică Studii de caz	Teorie: Suport de curs Videoproiector Flipchart Power Point Practică: Fișe de lucru	Cunoaște și aplică cu conștiințiozitate operațiile de prelucrare a materiilor prime;	20	30

			<p>- coacerea</p> <p>- prăjirea</p> <p>- tehnici de lucru</p> <p>- tehnologia</p> <p>sortimentelor propuse</p> <p>- timpii de fabricație</p> <p>pentru fiecare sortiment;</p> <p>- tehnologie culinară;</p> <p>-conținutul operațiilor</p> <p>tehnologice ce urmează a</p> <p>se realiza (spălare, tăiere,</p> <p>feliere, tocare, divizare,</p> <p>tratare termică, finisare,</p> <p>decorare, montare).</p> <p>- timpii de fabricație</p> <p>pentru fiecare sortiment;</p> <p>- tehnologie culinară;</p>	<p>Exerciții de grup</p> <p>și individuale</p> <p>Aplicații practice</p>	<p>Echipamente și</p> <p>unele de lucru</p>			
<p>2.</p> <p>Vase,</p> <p>ustensile</p> <p>și</p> <p>echipamen</p> <p>te de</p> <p>bucătărie</p>		<p>2.1. Curățarea și</p> <p>întreținerea</p> <p>vaselor,</p> <p>ustensilelor și</p> <p>echipamentelor</p> <p>din bucătărie</p>	<p>- tipuri de vase utilizate</p> <p>în bucătărie ;</p> <p>-ustensile folosite în</p> <p>procesul de gătit ;</p> <p>-modul de folosire a</p> <p>ustensilelor (cuțite,</p> <p>palette, ace împănate,</p> <p>spatule, lușuri, polonice,</p> <p>tăvi, vase diferite etc)</p> <p>- modalități de curățare și</p> <p>întreținere a diverselor</p> <p>ustensile/echipamente ;</p>	<p>Teorie:</p> <p>Expunere</p> <p>Prezentare</p> <p>interactivă</p> <p>Dezbateri</p> <p>Role Play</p> <p>Practică :</p> <p>Studii de caz</p> <p>Exerciții de grup</p> <p>și individuale</p> <p>Aplicații practice</p>	<p>Teorie:</p> <p>Suport de curs</p> <p>Videoproiector</p> <p>Flipchart</p> <p>Power Point</p> <p>Practică:</p> <p>Fișe de lucru</p> <p>Echipamente și</p> <p>unele de lucru</p>	<p>Cunoaște vasele și</p> <p>ustensilele din bucătărie;</p> <p>Curăță și întreține cu</p> <p>rigurozitate vasele și</p> <p>echipamentele din</p> <p>bucătărie;</p>	<p>5</p>	<p>20</p>
		<p>2.2 Utilizarea</p> <p>materialelor și</p> <p>substanțelor de</p> <p>igienă</p>	<p>- materiale și substanțe</p> <p>de igienă utilizate;</p> <p>-modul de folosire</p> <p>corectă a materialelor</p> <p>consumabile</p>	<p>Teorie:</p> <p>Expunere</p> <p>Prezentare</p> <p>interactivă</p> <p>Dezbateri</p>	<p>Teorie:</p> <p>Suport de curs</p> <p>Videoproiector</p> <p>Flipchart</p> <p>Power Point</p>	<p>Cunoaște materialele și</p> <p>substanțele de igienă;</p>	<p>5</p>	<p>15</p>

			(concentrația detergenților și dezinfectanților, temperatura apei de spălare și a celei folosite la dizolvarea dezinfectanților);	Role Play Practică : Studii de caz Exerciții de grup și individuale Aplicații practice	Practică: Fișe de lucru Echipamente și unelte de lucru	Utilizează materialele și substanțele de igienă conform instrucțiunilor;		
		2.3. Utilizarea echipamentelor simple pentru încălzire	- tipuri de echipamente pentru încălzire; -parametrii de funcționare a echipamentelor pentru încălzire ;	Teorie: Expunere Prezentare interactivă Dezbateri Role Play Practică : Studii de caz Exerciții de grup și individuale Aplicații practice	Teorie: Suport de curs Videoproiector Flipchart Power Point	Cunoaște și poate utiliza echipamente simple pentru încălzire	5	10
		3.1. Reguli de ambalare ale preparatelor culinare	- tipuri de ambalaje; - instrucțiuni de ambalare a preparatelor culinare;	Teorie: Expunere Prezentare interactivă Dezbateri Role Play Practică : Studii de caz Exerciții de grup și individuale Aplicații practice	Teorie: Suport de curs Videoproiector Flipchart Power Point	Cunoaște regulile de ambalare ale preparatelor culinare și le aplică conform instrucțiunilor	3	5
3.	Reguli și norme aplicabile	3.2.Cunoaște NPM-PSI-SU și le aplică cu consecvență	- reguli/norme NPM; PSI și SU - aplicarea regulilor și normelor NPM; PSI și SU	Teorie: Expunere Prezentare interactivă Dezbateri Role Play	Teorie: Suport de curs Videoproiector Flipchart Power Point	Cunoaște NPM-PSI-SU și le aplică	3	5

