

<i>CALIFICARE</i>	<i>COMPETENȚE EVALUATE</i>
COFETAR-PATISER	<p>Comunicarea interactivă la locul de muncă;</p> <p>Efectuarea muncii în echipă;</p> <p>Aplicarea normelor de protecție a mediului;</p> <p>Aplicarea normelor igienico-sanitare;</p> <p>Aplicarea NPM și NPSI;</p> <p>Asigurarea aprovizionării cu materii prime și produse alimentare;</p> <p>Organizarea și întreținerea locului de muncă;</p> <p>Planificarea activității proprii;</p> <p>Ambalarea și pregătirea pentru comercializare a produselor;</p> <p>Asigurarea calității produselor;</p> <p>Exploatarea echipamentelor pentru copt și răcit;</p> <p>Exploatarea echipamentelor pentru pregătirea semifabricatelor de patiserie;</p> <p>Manipularea, conservarea și depozitarea materialelor și produselor alimentare;</p> <p>Prepararea produselor de patiserie / cofetărie;</p> <p>Prepararea semipreparatelor de patiserie;</p> <p>Realizarea decorațiunilor pentru produsele de cofetărie / patiserie.</p>

Prezentarea procesului de examinare

Examenul constă în susținerea a două probe, una teoretică și una practică, la care se pot adauga diverse documente ce pot demonstra competențele candidatului.

Test scris, de tip grilă, ce va urmări testarea cunoștințelor teoretice. Întrebările sunt formulate având la bază competențele enumerate în lista anterioară.

Proba practică presupune aplicarea de întrebări orale și observare directă în condiții reale de muncă sau simulare. În această etapă se urmărește verificarea deprinderilor practice.

Alte documente ce pot demonstra experiența în domeniu:

- Raport din partea altor persoane (recomandare);
- Poze de la locul de muncă;
- Portofoliu cu lucrări anterioare (dovezi suplimentare solicitate pentru a demonstra veridicitatea experienței profesionale).