

DOMENIUL: TURISM ȘI ALIMENTAȚIE
CALIFICAREA PROFESIONALĂ: BUCĂTAR
CLASA a XI-a, ÎNVĂȚĂMÂNT PROFESIONAL

I. Faza județeană/regională

Modulele

- **Bazele restaurației**
- **Igiena și securitatea muncii în turism și alimentație**
- **Sortimentul de preparate și băuturi**
- **Preparate culinare**
- **Estetica preparatelor culinare**

Lista competențelor relevante

- *Preia materiile prime de la gestionarul magaziei.*
- *Prelucrează primar materiile prime și auxiliare din unitățile de alimentație publică.*
- *Precizează componentele calității produselor și serviciilor.*
- *Respectă normele de calitate privind produsele și serviciile.*
- *Verifică organoleptic calitatea produselor.*
- *Aplică regulile de igiena individuală a muncii.*
- *Aplică normele de securitate și sănătate la locul de muncă, precum și normele de prevenire și stingere a incendiilor.*
- *Probează regulile de igienă personală impuse în turism și alimentație publică.*
- *Respectă exigențele privind vestimentația.*
- *Dozează materiile prime în funcție de preparat.*
- *Obține semipreparate și preparate cu grad redus de complexitate, conform proceselor tehnologice specifice.*
- *Formulează opinii personale pe o temă dată.*
- *Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate.*
- *Obține semipreparate culinare.*
- *Obține preparate servite ca antreuri și gustări.*
- *Obține preparate lichide.*
- *Obține preparate de bază, garnituri și salate.*
- *Selectează tipul de decor în funcție de preparat.*
- *Execută elemente de decor.*
- *Decorează / ornează preparatele din variantele de meniuri.*

I.1. Proba scrisă

Conținuturi tematice

1. Materii prime de origine vegetală: rol, clasificare, prelucrare primară, utilizări, indici de calitate, defecte admise – produse cerealiere, produse făinoase, legume și fructe și produse din legume și fructe, grăsimi vegetale.

2. Materii prime de origine animală: rol, clasificare, prelucrare primară, utilizări, indici de calitate, defecte admise – carnea, peștele și produsele din carne și din pește, laptele și produsele lactate, oul, grăsimile alimentare.
3. Norme de siguranță și securitatea muncii în unitățile de alimentație. Norme de prevenire și stingere a incendiilor.
4. Regulile de igienă în unitățile de turism și alimentație – materiale de realizare a curățeniei și de întreținere a igienei. Regulile de igienă personală impuse lucrătorilor din unitățile de alimentație. Consecințele nerespectării regulilor de igienă colectivă și individuală.
5. Aspecte privind vestimentația specifică a lucrătorilor din unitățile de alimentație și exigențele specifice acestora.
6. Salate: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, valoare nutritivă și digestibilitate.
7. Gustări reci și calde: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, proces tehnologic general, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri.
8. Antreuri: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, valoare nutritivă și digestibilitate.
9. Preparate lichide: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, proces tehnologic general, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri.
10. Preparate din pește: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, proces tehnologic general, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri.
11. Preparate de bază din legume cu sos: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, proces tehnologic general, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri.

I.2. Proba practică

Conținuturi tematice

1. Realizați 3 (trei) porții de *Salată de țelină cu mere* și montați-le pentru servire.
2. Realizați 3 (trei) porții de *Salată orientală de vară* și montați-le pentru servire.
3. Realizați 3 (trei) porții de *Legume (ardei și castraveți) și ouă umplute cu pastă de brânză* și montați-le pentru servire.
4. Realizați 3 (trei) porții de *Clătite cu carne de pui* și montați-le pentru servire.
5. Realizați 3 (trei) porții de *Tarte cu brânză* și montați-le pentru servire.
6. Realizați 3 (trei) porții de *Spaghete bolognese* și montați-le pentru servire.
7. Realizați 3 (trei) porții de *Supă cremă din cartofi* și montați-le pentru servire.
8. Realizați 3 (trei) porții de *Ciorbă de perișoare* și montați-le pentru servire.
9. Realizați 3 (trei) porții de *Ciuperci cu sos de smântână* și montați-le pentru servire.
10. Realizați 3 (trei) porții de *Crap (stavrid) prăjit* și montați-le pentru servire.
11. Realizați 3 (trei) porții de *Ardei umpluți cu orez* și montați-le pentru servire.
12. Realizați 3 (trei) porții de *Iahnie de cartofi* și montați-le pentru servire.

II. Faza națională

Modulele

- Bazele restaurației
- Igiena și securitatea muncii în turism și alimentație
- Sortimentul de preparate și băuturi
- Preparate culinare
- Estetica preparatelor culinare

Lista competențelor relevante

- *Preia materiile prime de la gestionarul magaziei.*
- *Prelucrează primar materiile prime și auxiliare din unitățile de alimentație publică.*
- *Precizează componentele calității produselor și serviciilor.*
- *Respectă normele de calitate privind produsele și serviciile.*
- *Verifică organoleptic calitatea produselor.*
- *Aplică regulile de igiena individuală a muncii.*
- *Aplică normele de securitate și sănătate la locul de muncă, precum și normele de prevenire și stingere a incendiilor.*
- *Probează regulile de igienă personală impuse în turism și alimentație publică.*
- *Respectă exigențele privind vestimentația.*
- *Dozează materiile prime în funcție de preparat.*
- *Obține semipreparate și preparate cu grad redus de complexitate, conform proceselor tehnologice specifice.*
- *Formulează opinii personale pe o temă dată.*
- *Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate.*
- *Obține semipreparate culinare.*
- *Obține preparate servite ca antreuri și gustări.*
- *Obține preparate lichide.*
- *Obține preparate de bază, garnituri și salate.*
- *Obține preparate servite ca desert.*
- *Selectează tipul de decor în funcție de preparat.*
- *Execută elemente de decor.*
- *Decorează / ornează preparatele din variantele de meniuri.*

II.1. Proba scrisă

Conținuturi tematice

1. Materii prime de origine vegetală: rol, clasificare, prelucrare primară, utilizări, indici de calitate, defecte admise – produse cerealiere, produse făinoase, legume și fructe și produse din legume și fructe, grăsimi vegetale.
2. Materii prime de origine animală: rol, clasificare, prelucrare primară, utilizări, indici de calitate, defecte admise – carnea, peștele și produsele din carne și din pește, laptele și produsele lactate, oul, grăsimile alimentare.

3. Norme de siguranță și securitatea muncii în unitățile de alimentație. Norme de prevenire și stingere a incendiilor.
4. Regulile de igienă în unitățile de turism și alimentație – materiale de realizare a curățeniei și de întreținere a igienei. Regulile de igienă personală impuse lucrătorilor din unitățile de alimentație. Consecințele nerespectării regulilor de igienă colectivă și individuală.
5. Aspecte privind vestimentația specifică a lucrătorilor din unitățile de alimentație și exigențele specifice acesteia.
6. Salate: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, valoare nutritivă și digestibilitate.
7. Gustări reci și calde: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, proces tehnologic general, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri.
8. Antreuri: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, valoare nutritivă și digestibilitate.
9. Preparate lichide: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, proces tehnologic general, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri.
10. Preparate din pește: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, proces tehnologic general, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri.
11. Preparate de bază din legume cu sos: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, proces tehnologic general, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri.
12. Preparate din carne de măcelărie cu legume și sos: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, proces tehnologic general, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri.
13. Preparate din carne tocată: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, proces tehnologic general, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri. Tocături în legume și tocături în straturi.
14. Preparate de bază din carne de pasăre: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, proces tehnologic general, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri.
15. Preparate din subproduse comestibile de abator: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, proces tehnologic general, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri.
16. Dulciuri de bucătărie: definiție, clasificare, rol și loc în meniu, proces tehnologic general, condiții de calitate, defecte, cauze, remedieri.

II.2. Proba practică

Conținuturi tematice

1. Realizați 3 (trei) porții de *Salată de țelină cu mere* și montați-le pentru servire.
2. Realizați 3 (trei) porții de *Salată orientală de vară* și montați-le pentru servire.
3. Realizați 3 (trei) porții de *Legume (ardei și castraveți) și ouă umplute cu pastă de brânză* și montați-le pentru servire.
4. Realizați 3 (trei) porții de *Clătite cu carne de pui* și montați-le pentru servire.
5. Realizați 3 (trei) porții de *Tarte cu brânză* și montați-le pentru servire.
6. Realizați 3 (trei) porții de *Spaghete bolognese* și montați-le pentru servire.
7. Realizați 3 (trei) porții de *Supă cremă din cartofi* și montați-le pentru servire.
8. Realizați 3 (trei) porții de *Ciorbă de perișoare* și montați-le pentru servire.
9. Realizați 3 (trei) porții de *Ciuperci cu sos de smântână* și montați-le pentru servire.
10. Realizați 3 (trei) porții de *Crap (stavrid) prăjit* și montați-le pentru servire.
11. Realizați 3 (trei) porții de *Ardei umpluți cu orez* și montați-le pentru servire.
12. Realizați 3 (trei) porții de *Iahnie de cartofi* și montați-le pentru servire.

13. Realizați 3 (trei) porții de *Ghiveci de legume* și montați-le pentru servire.
14. Realizați 3 (trei) porții de *Mazăre cu carne de porc* și montați-le pentru servire.
15. Realizați 3 (trei) porții de *Ostropel din carne de pui* și montați-le pentru servire.
16. Realizați 3 (trei) porții de *Ciulama de pui cu mămăliguță* și montați-le pentru servire.
17. Realizați 3 (trei) porții de *Clătite cu dulceață* și montați-le pentru servire.
18. Realizați 3 (trei) porții de *Papanași cu gem* și montați-le pentru servire.

Bibliografie orientativă

1. Brumar, Constanța, ș.a – *Alimentație publică, manual pentru clasa a X-a*, Editura CD Press, București, 2011.
2. Dincă, Cristian – *Manual pentru calificarea Bucătar – an de completare*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 2005.
3. Mihai, Ștefania, ș.a. – *Turism și alimentație, Manual pentru clasa a IX-a*, Editura CD Press, București, 2010.
4. Mihai, Ștefania, ș.a. – *Turism și alimentație, Manual pentru clasa a X-a*, Editura CD Press, București, 2011.
5. Pârjol, Gabriela, ș.a – *Tehnologie culinară, de cofetărie și patiserie, manual pentru clasa a IX-a*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 2001.
6. Pârjol, Gabriela, ș.a - *Tehnologie culinară, manual pentru clasa a X-a – XII-a*, Editura Didactică și Pedagogică R.A., București, 1999.
7. *** *Lista națională a temelor și fișele de evaluare aferente, pentru proba practică a examenului de certificare a calificării profesionale pentru absolvenții învățământului profesional cu durată de 3 ani – Calificarea Bucătar.*