

Calificarea profesională: **BUCĂTAR**

Nivel de învățământ: Învățământ profesional/dual cu durată de 3 ani

Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație

Ce face un Bucătar?

- realizează preparate culinare după diferite rețete care să satisfacă exigențele consumatorilor;
- se ocupă de pregătirea produselor alimentare pentru gătit;
- măsoară cantitățile necesare, le amestecă progresiv, conform rețetei, le pune la dospit, fermentat, copt sau fiert;
- după ce preparatele culinare au fost pregătite, se ocupă de împărțirea lor în porții.

Ce competențe vei dobândi în urma obținerii acestei calificări?

- ❖ Comunicarea la locul de muncă;
- ❖ Aplicarea normelor de siguranță alimentară HACCP;
- ❖ Aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă;
- ❖ Aplicarea principiilor nutriției sănătoase și echilibrate;
- ❖ Asigurarea condițiilor igienico-sanitare;
- ❖ Organizarea activității la locul de muncă;
- ❖ Organizarea muncii în partidele din bucătărie;
- ❖ Întocmirea documentelor specifice;
- ❖ Organizarea cadrului general de deschidere și închidere a activității secției;
- ❖ Prevenirea poluării mediului;
- ❖ Desfășurarea muncii în echipă;
- ❖ Aprovizionarea cu materii prime și auxiliare a locului de muncă;
- ❖ Gestionarea materiilor prime și auxiliare;
- ❖ Exploatarea echipamentelor tehnologice;
- ❖ Realizarea preparatelor culinare;
- ❖ Prezentarea estetică a preparatelor culinare.



Ce vei studia pentru a dobândi această calificare?

- Procese de bază în alimentație;
- Calitatea în turism și alimentație;
- Structuri de primire turistică;
- Etică și comunicare profesională;
- Sisteme de servire,
- Sortimentul de preparate și băuturi;
- Preparate culinare;
- Preparate pentru diete.

Ocupații ce pot fi practicate:

- Bucătar;
- Pizzar.