

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
AL REPUBLICII MOLDOVA**

CADRUL NAȚIONAL AL CALIFICĂRILOR

COORDONAT:

**Ministerul Agriculturii și Industrii
Alimentare**

Ludmila CATLABUGA, Ministru

„12” februarie 2025

APROBAT:

Ministerul Educației și Cercetării

Dan PERCIUN, Ministru

„14” februarie 2025

DECIZIA:

Consiliului Național pentru Calificări

nr. 31 din 14 februarie 2025

STANDARD DE CALIFICARE

DOMENIUL DE EDUCAȚIE

072 Fabricare și prelucrare

**DOMENIUL DE FORMARE
PROFESIONALĂ**

0721 Procesarea alimentelor

PROGRAMUL DE STUDII

07212 Fabricarea produselor de brutărie,
patiserie și cofetărie

DENUMIREA CALIFICĂRII

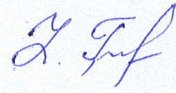
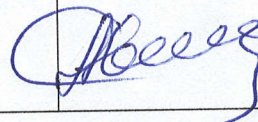
07212.1 Brutar/ brutăreasă

07212.3 Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)

NIVELUL CALIFICĂRII

3 CNC

FIȘA DE VALIDARE A CONFORMITĂȚII

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic	Semnătura	Data
MEMBRII GRUPULUI DE LUCRU PENTRU ELABORAREA STANDARDULUI DE CALIFICARE					
1.	Universitatea Tehnică a Moldovei	Grunzu Tatiana	doctor, conferențiar universitar, expert în elaborarea standardelor de calificare		25.11.24
2.	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Țurcanu Ludmila	profesoară discipline de specialitate, grad didactic superior		25.11.2024
3.	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Babaian Zinaida	profesoară discipline de specialitate, grad didactic unu		25.11.2024
4.	SC AVENS GRUP S.R.L.	Vîrlan Anna	tehnolog		25.11.2024
5.	CARUSO PIZZERIA Mito S.R.L. Î.C.S.	Raiola Alfonso	director comercial		26.11.2024
COMISIA DE VALIDARE A STANDARDULUI DE CALIFICARE					
1.	Federația Națională a Sindicatelor din Agricultură și Industria Alimentară „Agrioidsind”	Bulat Corina	șef Sector informare/comunicare/IT		18.12.24
2.	Universitatea Tehnică a Moldovei, Secția Formarea profesională a adulților, Direcția Formare continuă	Griza Ina	șef Secție, formator		18.12.24
3.	S. A. Bucuria	Iachimciuc Eugenia	șef Secție		18.12.24

Standard de calificare: Brutar/brutăreasă - Cofetar/cofetară (cofetăreasă), nivel 3 CNC

Programul de studii: Fabricarea produselor de brutărie, patiserie și cofetărie

Domeniul de formare profesională: 0721 Procesarea alimentelor

Aprobată prin ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 271 din 28.02 2025

FIȘA DE CONSULTARE

Nr. crt.	Instituția/ organizația/ structura	Numele, prenumele	Funcția, titlul științific/ gradul didactic/ managerial	Semnătura	Data
PARTENERI SOCIALI*					
1.	Universitatea Tehnică a Moldovei, Departamentul „Alimentație și Nutriție”, facultatea „Tehnologia Alimentelor”	Aurelia CHIRSANOVA	conferențiar universitar, doctor în științe, șefă Departament „Alimentație și Nutriție”, facultatea „Tehnologia Alimentelor”		25.11.24 
2.	Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor	Silvia PROȚIUC	directoare, grad managerial superior	Digitally signed by Proțiu Silvia Date: 2024.11.13 08:49:47 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova 	
3.	Școala Profesională nr. 2 din Chișinău	Vitalie BELÎI	director, dr. conf. universitar	Digitally signed by Belii Vitalie Date: 2024.11.13 10:39:20 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova 	
4.	Școala Profesională nr. 5 din Chișinău	Mariana JUC	directoare, grad managerial superior	Digitally signed by Juc Mariana Date: 2024.11.13 20:24:51 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova 	
5.	Școala Profesională nr. 1 din Cahul	Oleg MIRON	director, grad managerial superior	Digitally signed by Miron Oleg Date: 2024.11.13 11:18:28 MSK Reason: MoldSign Signature Location: Moldova	
6.	Școala Profesională din Hîncești	Ludmila PETRUȘAN	directoare, grad managerial superior	Digitally signed by Petrușan Ludmila Date: 2024.11.18 13:15:18 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova 	

Standard de calificare: Brutar/brutăreasă - Cofetar/cofetară (cofetăreasă), nivelul 3 CNC

Programul de studii: Fabricarea produselor de brutărie, patiserie și cofetărie

Domeniul de formare profesională: 0721 Procesarea alimentelor

Aprobat prin ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 271 din 28.02.2025

7.	Școala Profesională din Ceadâr-Lunga	Vera BALOVA	directoare, grad managerial superior	Digitally signed by Balova Vera Date: 2024.11.13 13:22:59 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	
8.	Școala Profesională din Bubuieci, Chișinău	Zinaida SAJIN	directoare, grad managerial unu	Digitally signed by Sajin Zinaida Date: 2024.11.13 12:59:20 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	
9.	Școala Profesională din Cupcini, r. Edineț	Svetlana CUCOARĂ	directoare, grad managerial doi	Digitally signed by Cucoară Svetlana Date: 2024.11.13 13:50:57 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova	
10.	Școala Profesională din Ciurimari, r. Taraclia	Oxana IALANJI	directoare, grad managerial doi	Digitally signed by Ialanji Oxana Date: 2024.11.18 12:06:24 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	
11.	Societatea pe Acțiuni CAHULPAN	Vadim CULIDOBRI	administrator	Digitally signed by Culidobri Vadim Date: 2024.11.18 10:32:01 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	
12.	S.C. PANILINO S.R.L.	Sergiu GUZUN	administrator	Digitally signed by Guzun Sergiu Date: 2024.11.15 16:41:49 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	
13.	S.C. PANILINO S.R.L.	Valeriu CHIOSA	tehnolog	Digitally signed by Ivanovici Vasile Date: 2024.11.15 17:13:06 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	
14.	Bunătăți de la Marika	Maria MACARI	directoare	Digitally signed by Macari Maria Date: 2024.11.15 13:03:11 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	
15.	S.R.L. CUPTORUL FERMECAT	Galina IEPURI	director general	Digitally signed by Iepuri Galina Date: 2024.11.18 15:25:25 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova MOLDOVA EUROPEANĂ	

Standard de calificare: Brutar/brutăreasă - Cofetar/cofetară (cofetăreasă), nivelul 3 CNC

Programul de studii: Fabricarea produselor de brutărie, patiserie și cofetărie

Domeniul de formare profesională: 0721 Procesarea alimentelor

Aprobat prin ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 271 din 28.02.2025

16.	S.R.L. CALEA NOROCULUI	Irina SUPCIUC	administratoare	
17.	Î.I. ȚURCANU ANASTASIA	Anastasia ȚURCANU	directoare	
18.	S.R.L. ATANICA - GOLD	Ala VASILÎȚA	directoare	
19.	S.R.L. TORTIX - DT	Natalia PANCHEVICI	directoare	

* Se indică partenerii sociali care au participat la elaborarea/ validarea standardului ocupațional/ standardului de competență, la consultarea standardului de calificare și instituțiile de învățământ ce oferă programe de studii/ formare profesională acreditate pentru calificarea respectivă.

FORMULARUL CALIFICĂRII

Descrierea calificării	Calificarea 07212.1 <i>Brutar/ brutăreasă</i> - 07212.3 <i>Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)</i> se obține la finalizarea programului de formare profesională tehnică secundară sau prin programe de formare a adulților. <i>Brutar/ brutăreasă - cofetar/ cofetară (cofetăreasă)</i> (în continuare <i>Brutar - Cofetar</i>) asigură prepararea produselor de panificație și de patiserie/ cofetărie prin metode și procedee specifice, combinând diverse componente alimentare, atât în fabrici și combinate de panificație, brutării mici, cât și în secții de panificație și de patiserie/ cofetărie. Atribuțiile de bază: - verificarea funcționării echipamentelor și curățeniei spațiilor înainte ca procesul de producție să înceapă, pentru a asigura respectarea reglementărilor de securitate și sănătate în muncă; - verificarea calității materiilor prime pentru a se asigura că standardele și specificațiile sunt respectate; - pregătirea materiilor prime pentru fabricare (făină, drojzii fermentative, sare, apă, alte ingrediente în funcție de rețetele de fabricație); - combinarea ingredientelor; - pregătirea semipreparatelor pentru finisare și decor (creme, umpluturi, siropuri, glazuri, barot, fondant, marțipan, caramel); - pregătirea suportului fermentativ (plămădeala); - supravegherea etapei de dospire - dezvoltare a drojdiilor la necesitatea fabricării pâinii și a produselor de panificație; - frământarea/ malaxarea ingredientelor; - pregătirea diferitor semipreparate coapte; - modelarea și coacerea produselor de panificație și patiserie/ cofetărie; - monitorizarea temperaturii cuptorului și aspectului produsului pentru a determina timpul de coacere; - coordonarea formării, încărcării, coacerii, descărcării și răcirii loturilor produselor de panificație și patiserie/ cofetărie; - aplicarea glazurilor, cremelor sau a altor ingrediente pe produsele coapte și semicoapte; - ambalarea produselor finite.
Nivelul de calificare	3 CNC
Grup/ grupuri-țintă	- Absolvenți de gimnaziu și de liceu; - Prestatori de programe de educație și formare, reconversie profesională; - Angajatori; - Alte părți interesate.
Tipul programului de studii	Program de formare profesională tehnică secundară: a) tipul calificării 3.3: program combinat de formare a competențelor profesionale în meserii conexe și de educație generală (parte a învățământului secundar, ciclul II – învățământ liceal); b) tipul calificării 3.4: program combinat de formare a competențelor profesionale într-o meserie și de educație generală;

	c) tipul calificării 3.5: program de formare a competențelor profesionale într-o meserie , în baza Certificatului de studii liceale/ actului de studii echivalent, în funcție de complexitatea meseriei, cu durata 1-2 ani
Forma de organizare a studiilor	Cu frecvență
Durata și volumul studiilor	- 3 ani – pentru instruirea în meserii conexe în baza studiilor gimnaziale (3988 – 4098 de ore); - 2 ani – pentru instruirea într-o meserie în baza studiilor gimnaziale (2534 – 2644 de ore).
Condiții de acces	<i>Nivel minim de studii:</i> studii gimnaziale <i>Acte de studii necesare pentru acces:</i> - certificat de studii gimnaziale/ certificat de studii gimnaziale cu seria specifică ASG/ PEI <i>sau</i> - certificat de studii liceale / diplomă de bacalaureat <i>sau</i> - alt act de studii echivalent, recunoscut de autoritatea competentă.
Stagii de practică	- <i>Instruirea practică (IP)</i> – asigură formarea deprinderilor practice și abilităților necesare pentru formarea și dezvoltarea competențelor profesionale specifice unui modul și are loc în atelierele/ laboratoarele/ sălile de simulare din cadrul instituției de învățământ pe parcursul anului/ lor de studii. - <i>Practica în producție (PP)</i> – definitivează formarea profesională și se desfășoară în instituții/ companii/ organizații, identificate de către prestatorul de programe de educație și formare în calitate de bază/ loc de practică, indiferent de tipul de proprietate și forma juridică de organizare a acestora. Pentru formarea abilităților praxiologice ale deținătorilor calificării <i>Brutar - Cofetar</i>, stagiile de practică (IP+PP) vor constitui nu mai puțin de 65% din numărul total de ore ale programului de formare profesională.
Actul de studii/ calificarea atribuită	- Certificat de calificare și supliment descriptiv conform Europass - Calificarea: <i>Brutar/ brutăreasă - Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)</i> - https://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=143112&lang=ro
Dezvoltarea profesională/ proiectarea carierei	- Angajarea în câmpul muncii conform calificării atribuite. - Continuarea studiilor în învățământul profesional tehnic postsecundar, la specialități conexe meseriei (în cazul absolvirii programului de formare profesională prin meserii conexe, cu durata studiilor de 3 ani). - Formare profesională continuă prin: a) programe de formare profesională a adulților/ perfecționare în baza certificatului de calificare/ actului de studii echivalent, cu durata de 90 - 900 de ore/ 3 - 30 de credite de studii; b) programe de recalificare profesională conexe meseriei formării profesionale inițiale absolvite în baza certificatului de calificare/ actului de studii echivalent, cu durata de 300 - 900 de ore/ 10 - 30 de credite de studii; c) programe de calificare parțială (microcalificare) în baza certificatului de studii gimnaziale/ certificatului de studii liceale/ certificatului de calificare/ actului de studii echivalent.
Oportunități de angajare în câmpul muncii	Deținătorul calificării poate fi angajat, fără formare profesională suplimentară, în calitate de: 751202 Brutar/ brutăreasă 751203 Cofetar/ cofetară (cofetăreasă) 751206 Decorator/ decoratoare produse de cofetărie

	751207 Dozator produse de patiserie și cofetărie 751210 Modelator/ modelatoare aluat 751211 Modelator/ modelatoare biscuiți 751212 Patiser/ patiseră 751213 Preparator/ preparatoare aluat
Cerințe legale speciale	Aptitudine în muncă din punct de vedere fizic și psihic. Conform Hotărârii Guvernului nr. 1079/2023, cu referire la examenele medicale profilactice pentru lucrători, candidații care aspiră la calificarea <i>Brutar-Cofetar</i> au obligația de a efectua controale medicale periodice, necesare pentru certificarea stării de sănătate și prevenirea bolilor transmisibile.

LISTA OCUPAȚIILOR TIPICE

Programul de studii	Ocupații tipice conform CORM (006-2021)	Ocupații tipice conform ESCO 08	Ocupații tipice conform ISCO-08	Alte clasificări relevante CAEM Rev 2
07212 Fabricarea produselor de brutărie, patiserie și cofetărie	751202 Brutar/ brutăreasă 751203 Cofetar/ cofetară (cofetăreasă) 751206 Decorator/ decoratoare produse de cofetărie 751207 Dozator produse de patiserie și cofetărie 751210 Modelator/ modelatoare aluat 751211 Modelator/ modelatoare biscuiți 751212 Patiser/ patiseră 751213 Preparator/ preparatoare aluat	7512.1 - Brutar/ brutăreasă 7512 - Brutari, patiseri și cofetari	7512 - Brutari, patiseri și cofetari	C Industria prelucrătoare 10.7 Fabricarea produselor de brutărie și a produselor făinoase 10.71 Fabricarea pâinii; fabricarea prăjiturilor și a produselor proaspete de patiserie 10.72 Fabricarea biscuiților și pișcoturilor; fabricarea prăjiturilor și a produselor conservate de patiserie

COMPETENȚE RELEVANTE CALIFICĂRII

COMPETENȚE TRANSVERSALE (CT)	CT1. Autonomie și responsabilitate. <i>Brutar - Cofetarul</i> își asumă întreaga responsabilitate pentru realizarea sarcinilor de muncă, în vederea executării atribuțiilor de serviciu. Acesta își planifică, realizează și supraveghează munca proprie în conformitate cu standardele de calitate și cerințele întreprinderii. Totodată, <i>Brutar - Cofetarul</i> pregătește, în mod autonom, materiile prime pentru fabricație (făină, drojdii fermentative, sare, apă, alte ingrediente în funcție de rețetele de fabricație); pregătește suportul fermentativ (plămădeala); frământă sau malaxează ingredientele; modelează produsele de panificație și patiserie/ cofetărie; supraveghează etapele de dospire - dezvoltare a drojdiilor la necesitatea fabricării pâinii și a produselor de panificație; coace; ambalează produsele finite. <i>Brutar - Cofetarul</i> prepară produsele de panificație și cofetărie/ patiserie, conform rețetelor/ instrucțiunilor tehnologice, efectuând operații de tratament mecanic și termic al materiilor prime și proceduri suplimentare de ornare a produselor de cofetărie, în mod autonom. Aplică rețetele de fabricație sub controlul dozărilor făcute de superior. CT2. Interacțiune socială. <i>Brutar- Cofetarul</i> lucrează ca parte a unei echipe pregătind materia primă, un număr mare de produse de panificație și patiserie/ cofetărie sau produse mai complexe, în conformitate cu instrucțiunile unui superior. <i>Brutar - Cofetarul</i> își adaptează propriul comportament la circumstanțe de rezolvare a problemelor și realizare a acestora prin colaborarea cu personalul ierarhic superior, dar și cu colegii de echipă, asigurând schimbul eficient de informații și comunicarea interpersonală. CT3. Dezvoltarea creativității și spiritului antreprenorial
-------------------------------------	--

	<i>Brutar - Cofetarul</i> dezvoltă abilități esențiale pentru valorificarea oportunităților, manifestând spirit de inițiativă, transformă ideile și posibilitățile în beneficii concrete pentru ceilalți. Demonstrează creativitate, gândire critică și capacitatea de a soluționa probleme prin participarea la diverse training – uri, programe de instruire, și activități educaționale axate pe promovarea și dezvoltarea competențelor antreprenoriale. Totodată, <i>Brutar - Cofetarul</i> cultivă perseverența, capacitatea de a colabora eficient, planifică și gestionează proiecte cu valoare culturală, socială sau financiară, contribuind astfel la creșterea calității și a diversității produselor din domeniu.
COMPETENȚELE GENERALE (sectoriale/ transsectoriale) (CG)	CG 1. Comunicarea eficientă orală și scrisă în terminologie de specialitate CG 2. Interacțiunea socială și lucrul în echipă CG 3. Autonomie și responsabilitate pentru realizarea sarcinilor și atribuțiilor de serviciu CG 4. Rezolvarea situațiilor - problemă și de risc la locul de muncă CG 5. Gestionarea timpului CG 6. Dezvoltarea personală și profesională
COMPETENȚE PROFESIONALE (CP)	Aria ocupațională 1. <i>Brutar - Cofetar</i> (trunchi comun): CP 1. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă CP 2. Aplicarea măsurilor de securitate și sănătate în muncă, igienico - sanitare, de siguranță a alimentelor și de protecție a mediului CP 3. Pregătirea materiei prime și produselor auxiliare CP 4. Dozarea materiei prime și produselor auxiliare CP 5. Prepararea umpluturilor CP 6. Prepararea pomezii și a glazurilor CP 10. Prepararea aluatului și produselor din aluat CP 11. Modelarea semipreparatelor pentru coacere CP 12. Monitorizarea coacerii semipreparatelor CP 15. Pregătirea produselor pentru congelare, depozitare și comercializare Aria ocupațională 2. <i>Cofetar</i> CP 7. Prepararea siropurilor și a caramelului CP 8. Prepararea cremelor, compozițiilor CP 9. Prepararea masticii din zahăr și a marțipanului CP 13. Realizarea decorațiunilor produselor de patiserie și cofetărie CP1 4. Asamblarea produselor de patiserie și cofetărie

TRANSPUNEREA COMPETENȚELOR DIN STANDARDUL OCUPAȚIONAL ÎN REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII ¹			
Aria de competență profesională (etape ale prestării serviciului sau producerii)	Competențe conform standardului ocupațional	Rezultate ale învățării conform nivelului CNC <i>Absolventul/candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	Module/ discipline ce conduc la formarea de competențe profesionale
Pregătirea <i>Brutar-Cofetarului</i> pentru activitatea profesională	CP1. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă CP2. Aplicarea măsurilor de securitate și sănătate în muncă, igienico - sanitare, de siguranță a alimentelor și de protecție a mediului	1. organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor ergonomice, igienico - sanitare și de protecție a mediului în procesul de preparare și păstrare a produselor de panificație și patiserie/cofetărie.	Modul de pregătire a <i>Brutar - Cofetarului</i> pentru activitatea profesională.
		2. utiliza inventarul, ustensilele și utilajele tehnologice, conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea cerințelor igienico - sanitare și a normelor de SSM.	Module de preparare a produselor de panificație și patiserie/ cofetărie. Modul de apreciere a calității materiei prime.
Pregătirea materiei prime și produselor auxiliare	CP3. Pregătirea materiei prime și a produselor auxiliare CP4. Dozarea materiei prime și a produselor auxiliare	3. calcula necesarul de materie primă, în baza informațiilor din documentele normativ - tehnice specifice ale secțiilor de panificație și patiserie/cofetărie.	
		4. prelucra materia primă de bază și auxiliară, cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.	
		5. aprecia calitatea materiei prime, semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.	
Pregătirea semipreparatelor pentru produse de panificație/ patiserie și cofetărie	CP 5. Prepararea umpluturilor	6. prepara umpluturi din carne, brânzeturi, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe, semințe, mix – uri cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și normelor din rețetar.	Modul de preparare a produselor din aluat dospit, afânat prin metoda biologică.
	CP6. Prepararea, pomezii și glazurilor CP7. Prepararea siropurilor și a caramelului	7. prepara siropuri, pomezi și glazuri pentru produse de panificație, cofetărie și patiserie	Modul de preparare a produselor din aluat dospit, afânat prin metoda biologică.

		cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar. 8. demonstra procesul de preparare a caramelului și modul de utilizare a acestuia în calitate de elemente de decor a produselor de cofetărie și patiserie.	Modul de preparare a produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică.
	CP8. Prepararea cremelor și compozițiilor	9. prepara creme, cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și normelor din rețetar. 10. prepara jeleu și sufleu, cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.	Module de preparare a produselor și a prăjiturilor din aluat afănat prin metoda chimică.
	CP9. Prepararea masticii din zahăr și a marțipanului	11. prepara mastici din zahăr pentru produsele de cofetărie, cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar. 12. explica procesul de preparare a marțipanului și modul de utilizare a acestuia în calitate de semipreparat pentru decor a produselor de cofetărie și patiserie.	
Pregătirea produselor de panificație, patiserie și cofetărie	CP10. Prepararea aluatului și produselor din aluat CP11. Modelarea semipreparatelor pentru coacere CP12. Monitorizarea coacerii semipreparatelor	13. prepara aluat și produse din aluat dospit afănat prin metoda biologică, conform rețetei, cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare. 14. prepara aluat și produse din aluat nedospit afănat prin metoda chimică, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor igienico - sanitare. 15. prepara aluat și produse din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor igienico - sanitare.	Module de preparare a produselor din aluat dospit, afănat prin metoda biologică și a produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică și mecanică.
	CP13. Realizarea decorațiunilor produselor de patiserie și cofetărie	16. prepara prăjituri și torturi cu elemente de decor specifice, conform rețetei și a cerințelor igienico – sanitare.	Module de preparare a prăjiturilor și torturilor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică și mecanică.

	CP14. Asamblarea produselor de patiserie și cofetărie		
Pregătirea produsului pentru depozitare	CP15. Pregătirea produselor pentru congelare, depozitare și comercializare	17. demonstra etapele de pregătire a produselor de panificație pentru depozitare și comercializare cu respectarea parametrilor tehnologici, specifici fiecărui produs.	Modul de preparare a produselor din aluat dospit, afănat prin metoda biologică.

**DETALIEREA REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII, CORESPUNZĂTOR COMPETENȚELOR PROFESIONALE,
ÎN TERMENI DE CUNOȘTINȚE, APTITUDINI, RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE
ȘI STABILIREA NIVELULUI MINIM DE COMPETENȚĂ NECESAR DE ATINS/DEMONSTRAT**

COMPETENȚA PROFESIONALĂ			Nivel minim de competență necesar de atins/ demonstrat
REZULTATE ALE ÎNVĂȚĂRII			
CUNOȘTINȚE (K)	APTITUDINI (S)	RESPONSABILITATE ȘI AUTONOMIE (RA)	
Rezultatele învățării, nivel 3 CNC https://europa.eu/europass/system/files/2020-05/Legal%20text-RO.pdf (Anexa II)			
Cunoștințe factice, cunoașterea unor principii, procese și concepte generale din domeniul de formare profesională <i>Procesarea alimentelor</i>	O gamă de aptitudini cognitive și practice necesare pentru executarea sarcinilor și rezolvarea problemelor prin selectarea și aplicarea de metode, instrumente, materiale și informații de bază în domeniu	Asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă sau de studiu, adaptarea propriului comportament la circumstanțe, pentru rezolvarea problemelor	
CP 1. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă			
CP2. Aplicarea măsurilor de securitate și sănătate în muncă, igienico - sanitare, de siguranță a alimentelor și de protecție a mediului			
Rezultatul învățării 1. Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor ergonomice, igienico - sanitare în procesul de preparare și păstrare a produselor de panificație și patiserie/ cofetărie.			
K1. Întreprinderi de panificație, patiserie și cofetărie. K2. Sectoarele/ locurile de muncă în secția de panificație, patiserie și cofetărie. K3. Atribuțiile personalului angajat in secțiile de panificație și	S1. Clasifică întreprinderile de panificație, patiserie și cofetărie, conform actelor legislative în vigoare. S2. Descrie structura și destinația încăperilor, sectoarelor/ locurilor de muncă din cadrul întreprinderilor de panificație, patiserie și cofetărie.	Absolventul își organizează în mod autonom locul de muncă cu respectarea cerințelor ergonomice, igienico - sanitare și de protecție a mediului în procesul de preparare și păstrare a produselor de	Absolventul își organizează locul de muncă, respectând cu strictețe cerințele ergonomice, igienico - sanitare

patiserie/cofetărie și responsabilitățile acestora. K4. Norme igienico - sanitare specifice domeniului. K5. Norme de etică profesională. K6. Cerințe ergonomice de organizare a locului de muncă. K7. Noțiuni de infecții și intoxicații alimentare, riscuri și metode de profilaxie pentru prevenirea acestora. K8. Norme și măsuri privind protecția mediului.	S3. Descrie atribuțiile și responsabilitățile personalului angajat în secțiile de panificație și patiserie/ cofetărie, conform actelor normative în vigoare. S4. Specifică cerințele față de sănătate și igienă personală în activitatea de producere, în funcție de procesul tehnologic și particularitățile locului de muncă. S5. Aplică cerințele de igienă și de siguranță a alimentelor privind întreținerea secțiilor de producere, utilajului, inventarului, ustensilelor și veselei. S6. Aplică cerințele igienico - sanitare pentru procesele tehnologice de preparare și păstrare a aluatului și produselor din aluat. S7. Numește măsurile de prevenire a contaminării încrucișate. S8. Explică regulile de comportament la locul de muncă în raport cu colegii și superiorii. S9. Pregătește locul de muncă cu respectarea cerințelor ergonomice, în funcție de etapele procesului tehnologic. S10. Enumeră tipurile de intoxicații și infecții alimentare și factorii de risc. S11. Identifică factorii de risc de intoxicații pe toată perioada activității, examinând cu atenție particularitățile locului de muncă. S12. Specifică metodele de profilaxie pentru a preveni intoxicațiile și infecțiile alimentare la locul de muncă. S13. Argumentează rolul standardului HACCP în activitatea întreprinderilor de panificație. S14. Explică regulile și măsurile de protecție a mediului aplicabile în cadrul activităților profesionale.	panificație și patiserie/cofetărie.	și de protecție a mediului în procesul de preparare și păstrare a produselor de panificație și patiserie/ cofetărie.
---	--	--	---

Rezultatul învățării 2. <i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate utiliza inventarul, ustensilele și utilajele tehnologice, conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea cerințelor igienico - sanitare și a normelor SSM.</i>			
K1. Ustensile, inventar și utilaj tehnologic pentru secțiile de panificație și patiserie/ cofetărie. K2. Principii de exploatare a utilajului și ustensilelor. K3. Norme privind sănătatea și securitatea muncii (SSM) cu referire la exploatarea și mentenanța ustensilelor, inventarului și utilajului.	S1. Clasifică și caracterizează utilajul, ustensilele și obiectele de inventar conform destinației. S1. Selectează ustensilele, obiectele de inventar și utilajele necesare pentru realizarea sarcinii de lucru; S2. Exploatează utilajul, ustensilele și inventarul conform instrucțiunilor, destinației și normelor SSM. S3. Setează parametrii utilajului conform cerințelor procesului tehnologic cu respectarea normelor SSM. S4. Supraveghează funcționarea utilajului în timpul exploatării cu respectarea normelor SSM. S5. Realizează mentenanța ustensilelor, inventarului și utilajului, conform instrucțiunilor și a cerințelor igienico -sanitare.	Absolventul operează în mod autonom cu ustensilele, inventarul și utilajul tehnologic, conform instrucțiunilor și destinației, cu respectarea cerințelor igienico - sanitare și a normelor SSM, sau sub ghidarea superiorului în caz de exploatare a utilajului nou.	Absolventul manipulează inventarul, ustensilele și utilajele tehnologice, conform instrucțiunilor și destinației, respectând cu strictețe cerințele igienico - sanitare și normele SSM.
CP3. Pregătirea materiei prime și a produselor auxiliare CP4. Dozarea materiei prime și a produselor auxiliare			
Rezultatul învățării 3. <i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate calcula necesarul de materie primă în baza informațiilor din documentele normativ - tehnice specifice ale secțiilor de panificație și patiserie/ cofetărie.</i>			
K1. Documentația normativ - tehnică în întreprinderile de panificație, patiserie și cofetărie. K2. Cerințe de calcul a cantității necesare de materie primă de bază și auxiliară.	S1. Descrie tipurile de documentație normativ – tehnică, în funcție de modul de utilizare a acestora. S2. Completează fișe tehnologice pentru produsele de panificație, patiserie/ cofetărie, respectând normele, informațiile necesare din Rețetar și cerințele de completare a acestora. S3. Calculează necesarul de materie primă de bază și auxiliară pentru prepararea produselor de panificație, cofetărie și patiserie, conform rețetei.	Absolventul completează, în mod autonom, documentele normativ - tehnice specifice ale secțiilor de panificație și patiserie/ cofetărie, și alte documentele specifice, sub ghidarea superiorului.	Absolventul calculează necesarul de materie primă de bază și auxiliară în baza fișei tehnologice/ rețetarului pentru prepararea aluatului dospit, prin metoda directă.

Rezultatul învățării 4. <i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate prelucra materia primă de bază și auxiliară cu respectarea cerințelor igienico - sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.</i>			
K1. Sortimentul și destinația materiei prime de bază și auxiliară. K2. Cerințe de dozare a materiei prime de bază și auxiliară. K3. Cerințe de prelucrare a materiei prime de bază și auxiliară. K4. Metode mecanice, termice și auxiliare de prelucrare a materiei prime. K5. Cerințe de păstrare a materiei prime de bază și auxiliară. K6. Cerințe de calcul al cantității de materie primă înainte și după prelucrarea primară. ($M_{brută}$ și $M_{netă}$).	S1. Clasifică grupurile și tipurile de materie primă de bază și auxiliară pentru produsele de panificație și patiserie/cofetărie. S2. Caracterizează sortimentul materiei prime de bază și auxiliară în baza indicilor de calitate. S3. Identifică corect vasele și dozatoarele pentru dozarea materiei prime de bază și auxiliară, în funcție de destinație. S4. Selectează cu exactitate cantitatea materiei prime de bază și auxiliară în baza rețetarului. S5. Prelucreează materia primă de bază și auxiliară, conform cerințelor igienico – sanitare și destinației prin metode mecanice, termice și auxiliare. S6. Păstrează materia primă de bază și auxiliară, respectând condițiile, termenii de păstrare și vecinătatea acestora. S7. Calculează cantitatea de materie primă ($M_{brută}$ și $M_{netă}$) în baza rețetarului și a fișei tehnologice.	Absolventul prelucreează, în mod autonom, diferite tipuri de materie primă de bază și auxiliară, conform destinației, normelor din rețetar și a cerințelor igienico – sanitare.	Absolventul prelucreează materia primă de bază și auxiliară, conform destinației, normelor din rețetar și a cerințelor igienico – sanitare cu erori admisibile.
Rezultatul învățării 5. <i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate aprecia calitatea materiei prime, semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.</i>			
K1. Metode de apreciere a calității materiei prime, semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite. K2. Indici organoleptici de apreciere a calității materiei prime, semipreparatelor coapte. K3. Indici organoleptici de apreciere a calității semipreparatelor pentru finisare.	S1. Descrie metodele de apreciere a calității materiei prime de bază, auxiliară și a produselor din aluat. S2. Apreciază calitatea materiei prime de bază și auxiliară în baza indicilor organoleptici. S3. Apreciază calitatea semipreparatelor coapte și a semipreparatelor pentru finisare în baza indicilor organoleptici. S4. Apreciază calitatea produselor finite în baza indicilor organoleptici.	Absolventul în mod autonom, apreciază calitatea materiei prime, a semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.	Absolventul apreciază calitatea materiei prime, semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite în strictă conformitate cu indicii organoleptici.

K4. Indici organoleptici de apreciere a calității produselor finite. K5. Cerințe de calitate a materiei prime de bază și auxiliară, semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite.	S5. Explică cerințele de calitate a materiei prime de bază și auxiliară, semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite.		
CP 5. Prepararea umpluturilor			
Rezultatul învățării 6. <i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate prepara umpluturi din carne, brânzeturi, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe, semințe, mix – uri cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.</i>			
K1. Sortimentul și destinația umpluturilor. K2. Procesul tehnologic de preparare a umpluturi din carne, brânzeturi, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe, semințe, mix - uri, etc. K3. Cerințe de calitate a umpluturilor. K4. Defecte, cauze și măsuri de prevenire a defectelor. K5. Condiții și termene de păstrare a umpluturilor.	S1. Clasifică și caracterizează sortimentul de umpluturi, conform destinației. S2. Prepară umpluturi conform rețetei, respectând cu strictețe cerințele de calitate și igienico - sanitare. S3. Apreciază calitatea umpluturilor în baza indicilor organoleptici. S4. Identifică cauzele defectelor apărute la prepararea umpluturilor și propune măsuri de prevenire a acestora. S5. Remediază, după caz, defectele identificate. S6. Explică cauzele defectelor identificate neremediabile. S7. Specifică condițiile și termenele de păstrare a umpluturilor, în funcție de sortiment.	Absolventul prepară, în mod autonom, umpluturi din carne, brânzeturi, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe, semințe, mix - uri cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și normelor din rețetar.	Absolventul prepară umpluturi, conform destinației și normelor din rețetar, respectând cu strictețe, cerințele de calitate și igienico -sanitare, cu mici defecte remediabile.
CP6. Prepararea pomezii și glazurilor			
CP7. Prepararea siropurilor și a caramelului			
Rezultatul învățării 7. <i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate prepara siropuri, pomezi și glazuri pentru produsele de panificație, cofetărie și patiserie cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.</i>			

K1. Sortimentul și destinația siropurilor, pomezii și a glazurilor pentru produsele de panificație, de cofetărie și patiserie. K2. Procesul tehnologic de preparare a siropurilor, pomezii și a glazurilor. K3. Neconformități, cauze și măsuri de prevenire a defectelor. K4. Condiții și termene de păstrare a siropurilor, pomezii și a glazurilor.	S1. Clasifică și caracterizează sortimentul de siropuri, pomezi și glazuri pentru produsele de panificație, de cofetărie și patiserie, conform destinației. S2. Prepară siropuri, pomezi și glazuri, pentru produsele de panificație, de cofetărie, patiserie, conform rețetei și destinației cu respectarea cerințelor igienico - sanitare. S3. Identifică cauzele neconformităților apărute și propune măsuri de prevenire a acestora la prepararea siropurilor, pomezii și a glazurilor. S4. Remediază, după caz, defectele identificate. S5. Descrie condițiile și termenele de păstrare a siropurilor, pomezii și a glazurilor, în funcție de sortiment.	Absolventul prepară, în mod autonom, siropuri, pomezi și glazuri pentru produsele de panificație, cofetărie și patiserie cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și normelor din rețetar.	Absolventul prepară siropuri, pomezi și glazuri pentru produsele de panificație de cofetărie și patiserie, respectând cu strictețe, cerințele de calitate și igienico -sanitare, conform rețetei, cu unele defecte remediabile.
--	---	---	--

Rezultatul învățării 8. *Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării* demonstrează procesul de preparare a caramelului și modul de utilizare a acestuia în calitate de elemente de decor a produselor de cofetărie și patiserie.

K1. Sortimentul și destinația caramelului pentru produsele de cofetărie. K2. Procesul tehnologic de preparare a masei de caramel și a elementelor de decor din acesta. K3. Cerințe de calitate a elementelor de decor din caramel pentru produsele de cofetărie și patiserie. K4. Neconformități, cauze și măsuri de prevenire a defectelor. K5. Condiții și termene de păstrare a elemente de decor din caramel pentru produsele de cofetărie și patiserie.	S1. Caracterizează sortimentul masei de caramel, conform destinației. S2. Explică etapele procesului tehnologic de preparare a caramelului, conform rețetei. S3. Descrie metodele de obținere a elementelor de decor din masa de caramel, în funcție de destinație. S4. Specifică cauzele neconformităților posibile la prepararea caramelului. S5. Propune remedieri pentru defectele posibile. S6. Descrie condițiile și termenele de păstrare a elementelor de decor din caramel pentru produsele de cofetărie și patiserie.	Absolventul explică etapele procesului de preparare a caramelului, și modul de utilizare a acestuia în calitate de elemente de decor a produselor de cofetărie și patiserie.	Absolventul explică procesul tehnologic de preparare a caramelului pentru produse de cofetărie, conform rețetei cu specificarea defectelor posibile și metodele de remediere a acestora.
--	---	---	---

CP8. Prepararea cremelor și compozițiilor

Rezultatul învățării 9. Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate prepara creme cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare și a normelor din rețetar.			
K1. Sortimentul și destinația cremelor pentru produsele de cofetărie. K2. Procesul tehnologic de preparare a cremelor: - pe bază de unt; - de albuș; - fierte; - din frișcă; - cu destinație specială. K3. Metode de utilizare a cremelor pentru produsele de cofetărie. K4. Cerințe de calitate a cremelor. K5. Defecte, cauze și măsuri de prevenire a defectelor. K6. Condiții și termene de păstrare a cremelor.	S1. Clasifică și caracterizează sortimentul de creme, conform destinației. S2. Prepară conform rețetei creme: - pe bază de unt; - de albuș; - fierte; - din frișcă; - cu destinație specială, respectând cu strictețe cerințele de calitate și igienico -sanitare. S3. Descrie varietatea și modul de utilizare a cremei și a elementelor de decor din aceasta. S4. Identifică cauzele neconformităților apărute la prepararea cremelor. S5. Remediază, după caz, defectele identificate. S6. Descrie condițiile și termenele de păstrare a cremelor, în funcție de sortiment.	Absolventul prepară, în mod autonom, creme cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare și normelor din rețetar sau sub ghidarea superiorului, dacă pregătește creme complexe sau cu destinație specială.	Absolventul prepară creme conform rețetei, respectând cu strictețe cerințele de calitate și igienico -sanitare, cu defecte neesențiale, posibil de remediat.
Rezultatul învățării 10. Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate prepara jeleu și sufleu, cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare și a normelor din rețetar.			
K1. Sortimentul și destinația jeleului și sufleului. K2. Procesul tehnologic de preparare a jeleului. K3. Metode de utilizare a jeleului pentru produsele de cofetărie. K4. Procesul tehnologic de preparare a sufleului. K5. Cerințe de calitate a jeleului și sufleului. K6. Neconformități, cauze și măsuri de prevenire a defectelor.	S1. Clasifică și caracterizează sortimentul de jeleu și sufleu, conform destinației. S2. Prepară jeleu conform rețetei, respectând, cu strictețe cerințele de calitate și igienico - sanitare. S3. Descrie modul de preparare a jeleului și a elementelor de decor din acesta, în funcție de destinație. S4. Prepară sufleu conform rețetei, respectând cu strictețe cerințele de calitate și igienico - sanitare. S5. Identifică cauzele neconformităților apărute la prepararea jeleului și sufleului.	Absolventul prepară în mod autonom, jeleu și sufleu, cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare și normelor din rețetar sau sub ghidarea superiorului, dacă prepară elemente de decor complexe din jeleu.	Absolventul prepară jeleu și sufleu, conform rețetei, respectând, cu strictețe cerințele de calitate și igienico -sanitare.

K7. Condiții și termene de păstrare a jeleului și sufleului.	S6. Propune măsuri de prevenire și remediere a defectelor. S7. Descrie condițiile și termenele de păstrare a jeleului și sufleului, în funcție de sortiment.		
CP9. Prepararea masticii din zahăr și a marțipanului			
Rezultatul învățării 11. <i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate</i> prepara mastici din zahăr pentru produsele de cofetărie cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.			
K1. Sortimentul și destinația masticii din zahăr pentru produsele de cofetărie. K2. Procesul tehnologic de preparare a masticii din zahăr și a elementelor de decor. K3. Metode de utilizare a masticii din zahăr pentru produsele de cofetărie. K4. Cerințe de calitate a masticii din zahăr și a elementelor de decor. K5. Neconformități, cauze și măsuri de prevenire a defectelor. K6. Condiții și termene de păstrare a masticii din zahăr.	S1. Clasifică și caracterizează sortimentul masticii din zahăr, conform destinației. S2. Prepară mastici din zahăr și elemente de decor conform rețetei prin diverse metode, respectând cerințele igienico - sanitare. S3. Identifică cauzele neconformităților apărute la prepararea masticii din zahăr și a elementelor de decor. S4. Remediază, după caz, defectele identificate la prepararea masticii din zahăr și a elementelor de decor. S5. Descrie condițiile și termenele de păstrare a masticii din zahăr și a elementelor de decor din, în funcție de sortiment.	Absolventul prepară în mod autonom, mastici din zahăr pentru produsele de cofetărie cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și normelor din rețetar.	Absolventul prepară mastici din zahăr pentru produsele de cofetărie, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, cu unele defecte remediabile.
Rezultatul învățării 12. <i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate</i> explica procesul de preparare a marțipanului și modul de utilizare a acestuia în calitate de semipreparat pentru decor a produselor de cofetărie și patiserie.			
K1. Sortimentul și destinația a marțipanului pentru produsele de cofetărie. K2. Procesul tehnologic de preparare a marțipanului. K3. Metode de utilizare a marțipanului pentru produsele de cofetărie. K4. Cerințe de calitate a marțipanului. K5. Neconformități, cauze și măsuri	S1. Clasifică și caracterizează sortimentul marțipanului, în funcție de materia primă utilizată la preparare. S2. Explică etapele procesului tehnologic de preparare a marțipanului, conform metodei de preparare. S3. Identifică cauzele neconformităților posibile la prepararea marțipanului. S4. Propune remedieri pentru defectele posibile identificate la prepararea marțipanului.	Absolventul explică etapele procesului tehnologic de preparare a marțipanului și modul de utilizare a acestuia în calitate de semipreparat pentru decor a produselor de cofetărie și patiserie.	Absolventul explică procesul tehnologic de preparare a marțipanului și modul de utilizare a acestuia în calitate de semipreparat pentru decor a produselor de cofetărie și

de prevenire a defectelor. K6. Condiții și termene de păstrare a marțipanului.	S5. Descrie condițiile și termenele de păstrare a marțipanului, în funcție de sortiment.		patiserie, cu specificarea defectelor posibile și metodele de remediere ale acestora.
CP9. Prepararea aluatului și produselor din aluat			
Rezultatul învățării 13. <i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate prepara aluat și produse din aluat dospit, afănat prin metoda biologică, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare.</i>			
K1. Aluatul dospit, afănat prin metoda biologică. K2. Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit și a produselor obținute prin metoda <i>directă (fără maia)</i> . K3. Procesul tehnologic de preparare a aluatului dospit și a produselor obținute, prin metoda <i>indirectă (cu maia)</i> . K4. Procesul tehnologic de preparare a aluatului <i>foitaj dospit</i> și a produselor din acesta. K5. Sortimentul produselor din aluat dospit obținute: - <i>prin metoda directă (fără maia):</i> a) pateuri, pâine, franzele, baghete, colaci; b) plăcinte, c) covrigi, d) gogoși; e) pască, f) chifle; - <i>prin metoda indirectă (cu maia):</i> a) pâine, colaci, b) cozonaci, c) checuri, d) chifle, e) tarte, f) rulade, g) covrigi, h) plăcinte, i) pateuri, k) pască;	S1. Clasifică și caracterizează aluatul dospit, afănat prin metoda biologică, în funcție de metoda de preparare. S2. Prepară, conform rețetei, aluat dospit prin metoda directă, indirectă și aluat foitaj dospit, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S3. Prepară, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare, produse din aluat dospit obținute: - <i>prin metoda directă (fără maia):</i> a) pateuri, pâine, franzele, baghete, colaci; b) plăcinte, c) covrigi, d) gogoși; e) pască, f) chifle; - <i>prin metoda indirectă (cu maia):</i> a) pâine, colaci, b) cozonaci, c) checuri, d) chifle, e) tarte, f) rulade, g) covrigi, h) plăcinte, i) pateuri, k) pască; - <i>din aluat foitaj dospit:</i> a) cornulețe/ croasanți, b) strudele, c) chifle. S4. Descrie modificările ce au loc în procesul de preparare a produselor din aluat dospit (frământare, fermentare și coacere). S5. Calcularea pierderilor la prepararea și prelucrarea termică a produselor din aluat (calculul pierderii de	Absolventul prepară în mod autonom, aluat și produse din aluat dospit, afănat prin metoda biologică, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor de calitate și igienico – sanitare sau sub ghidarea superiorului, dacă prepară produse noi.	Absolventul prepară aluat și produse din aluat dospit, afănat prin metoda biologică (fără maia, cu maia și aluat foitaj dospit), conform rețetei, respectând cu strictețe cerințele de calitate și igienico - sanitare, cu unele neconformități, posibil de remediat.

- din aluat <i>foitaj dospit</i>: a) cornulețe/ croasanți, b) strudele, c) chifle. K6. Procesele care au loc în procesul de preparare și prelucrare termică a produselor din aluat dospit, afănat prin metoda biologică (frământare, fermentare și coacere). K7. Cerințe de calitate a aluatului și produselor din aluat dospit, afănat prin metoda biologică. K8. Neconformități, cauze și măsuri de prevenire a neconformităților la prepararea aluatului dospit și a produselor din acesta.	coacere, randamentul de coacere, calculul volumului produsului). S6. Verifică conformitatea produsului prin cântărire și examinare organoleptică. S7. Identifică cauzele neconformităților apărute în procesul de preparare a aluatului și produselor din aluat dospit. S8. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor.		
Rezultatul învățării 14. <i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate prepara aluat și produse din aluat nedospit afănat prin metoda chimică, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor igienico - sanitare.</i>			
K1. Aluatului nedospit, afănat prin metoda chimică. K2. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și a produselor din aluat <i>de vafe</i>. K3. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și a produselor din aluat <i>fărâmicios</i>. K4. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și a produselor din aluat <i>de cozonac</i>. K5. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și a produselor din aluat <i>de turte dulci</i>.	S1. Clasifică și caracterizează aluatul nedospit, afănat prin metoda chimică, conform rețetei. S2. Prepară, conform rețetei, aluat de vafe, fărâmicios, de cozonac și aluat de turte dulci, afănat prin metoda chimică, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S3. Prepară, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare, produse din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică obținute din: - <i>aluat de vafe</i>: a) foi de vafe, b) cornulețe; - <i>aluat fărâmicios</i>: a) checuri, b) tarte, c) fursecuri/ biscuiți, d) semipreparate pentru prăjituri, e) semipreparate pentru torturi; - <i>aluat de cozonac</i>:	Absolventul prepară în mod autonom, aluat nedospit, afănat prin metoda chimică, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor de calitate și igienico - sanitare, sau sub ghidarea superiorului, dacă prepară produse noi.	Absolventul prepară aluat și produse din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică (de vafe, fărâmicios, de cozonac și de turte dulci), conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor de calitate și igienico – sanitare, cu unele abateri, posibil de remediat.

K6. Sortimentul produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică obținute din: - <i>aluat de vafe</i>: a) foi de vafe, b) cornulețe; - <i>aluat fărămicios</i>: a) checuri, b) tarte, c) fursecuri/ biscuiți, d) semipreparate pentru prăjituri, e) semipreparate pentru torturi; - <i>aluat de cozonac</i>: a) pateuri, b) brânzoaice, c) fursecuri/ biscuiți; - <i>aluat de turte dulci</i>: a) turte, b) turte cu umplutură, c) semipreparate pentru torturi. K7. Modificările ce au loc în procesul de preparare a produselor din aluat nedospit afănat prin metoda chimică (frământare, mixare și coacere). K8. Cerințe de calitate a aluatului și produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică. K9. Neconformități, cauze și măsuri de prevenire a neconformităților apărute la prepararea aluatului și a produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică.	a) pateuri, b) brânzoaice, c) fursecuri/ biscuiți; - <i>aluat de turte dulci</i>: a) turte, b) turte cu umplutură, c) semipreparate pentru torturi. S4. Descrie modificările ce au loc în procesul de preparare a produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică (frământare, mixare și coacere). S5. Verifică conformitatea produsului prin cântărire și examinare organoleptică. S6. Identifică cauzele neconformităților apărute în procesul de preparare a aluatului și a produselor din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică. S7. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor.		
Rezultatul învățării 15. <i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate</i> prepara aluat și produse din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor igienico - sanitare.			
K1. Aluatul nedospit, afănat prin metoda mecanică.	S1. Clasifică și caracterizează aluatul nedospit, afănat prin metoda mecanică, conform rețetei.	Absolventul prepară în mod autonom, aluat și produse din aluat nedospit, afănat prin	Absolventul prepară aluat și produse din

K2. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și a produselor din aluat de <i>pandișpan</i>. K3. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și a produselor din aluat <i>opărit</i>. K4. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și a produselor din aluat <i>în foi (foitaj)</i>. K5. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și a produselor din aluat <i>de bezea</i>. K6. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și a produselor din aluat <i>de bezea cu nuci</i>. K7. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și a produselor din aluat <i>cu migdale</i>. K8. Procesul tehnologic de preparare a aluatului și a produselor din aluat <i>întins</i>. K9. Sortimentul produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică obținute din: - <i>aluat de pandișpan</i>: a) rulade b) semipreparate pentru prăjituri, c) semipreparate pentru torturi; - <i>aluat opărit</i>: a) gogoși, profiterol b) semipreparate pentru prăjituri, c) semipreparate pentru torturi; - <i>aluat în foi (foitaj)</i>: a) pateuri, b) plăcinte, c) volovani, d) limbi, e) urechiușe, f) bastonașe,	S2. Prepară, conform rețetei, aluat de pandișpan, opărit, în foi (foitaj), de bezea, de bezea cu nuci, cu migdale și aluat întins, afânat prin metoda mecanică, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S3. Prepară, conform rețetei, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare, produse din aluat nedospit obținute din: - <i>aluat de pandișpan</i>: a) rulade b) semipreparate pentru prăjituri, c) semipreparate pentru torturi; - <i>aluat opărit</i>: a) gogoși, profiterol b) semipreparate pentru prăjituri, c) semipreparate pentru torturi; - <i>aluat în foi (foitaj)</i>: a) pateuri, b) plăcinte, c) volovani, d) limbi, e) urechiușe, f) bastonașe, g) semipreparate pentru prăjituri, h) semipreparate pentru torturi; - <i>aluat de bezea</i>: a) fursecuri/ biscuiți, b) semipreparate pentru prăjituri, c) semipreparate pentru torturi; - <i>aluat de bezea cu nuci</i>: a) semipreparate pentru torturi; - <i>aluat de migdale</i>: a) semipreparate pentru prăjituri; - <i>aluat întins</i>: a) plăcinte, b) învârtită, c) sarailii, d) baclava, e) trigoane, merdenele. S4. Descrie modificările ce au loc în procesul de preparare a produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică (frământare, mixare și coacere). S5. Verifică conformitatea produsului prin cântărire și examinare organoleptică. S6. Identifică cauzele neconformităților apărute în procesul de preparare a aluatului nedospit, afânat prin metoda mecanică și a produselor din acesta.	metoda mecanică, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor de calitate și igienico – sanitare sau sub ghidarea superiorului, dacă prepară produse noi.	aluat aluat nedospit afânat prin metoda mecanică (de pandișpan, opărit, foitaj, de bezea, de bezea cu nuci, cu migdale și aluat întins), conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor de calitate și igienico – sanitare, cu unele abateri ne semnificative, posibil de remediat.
--	--	---	---

g) semipreparate pentru prăjituri, h) semipreparate pentru torturi; - <i>aluat de bezea</i>: a) fursecuri/ biscuiți, b) semipreparate pentru prăjituri, c) semipreparate pentru torturi; - <i>aluat de bezea cu nuci</i>: a) semipreparate pentru torturi; - <i>aluat de migdale</i>: a) semipreparate pentru prăjituri; - <i>aluat întins</i>: a) plăcinte, b) învârtită, c) sarailii, d) baclava, e) trigoane, merdenele. K10. Modificările ce au loc în procesul de preparare a produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică (frământare, mixare și coacere). K11. Cerințe de calitate a aluatului și a produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică. K12. Neconformități, cauze și măsuri de prevenire a neconformităților la prepararea aluatului și a produselor din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică.	S7. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a defectelor.		
CP13. Realizarea decorațiunilor produselor de patiserie și cofetărie			
CP14. Asamblarea produselor de patiserie și cofetărie			
Rezultatul învățării 16. <i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate prepara prăjituri și torturi cu elemente de decor specifice, conform rețetei și a cerințelor igienico – sanitare.</i>			
K1. Sortimentul și caracteristica prăjiturilor. K2. Clasificarea, sortimentul și	S1. Clasifică și caracterizează sortimentul prăjiturilor, în funcție de semipreparatul copt (de bază).	Absolventul prepară în mod autonom, prăjituri și torturi cu elemente de decor specifice,	Absolventul prepară prăjituri și torturi cu elemente

caracteristica torturilor. K3. Sortimentul semipreparatelor/ elementelor de decor pentru prăjituri și torturi. K4. Etape de preparare a prăjiturilor. K5. Etape de preparare a torturilor. K6. Cerințe de calitate a prăjiturilor și torturilor. K7. Neconformități, cauze și măsuri de prevenire a neconformităților la prepararea elementelor pentru decor, a prăjiturilor și torturilor.	S2. Clasifică și caracterizează sortimentul torturilor, în funcție de semipreparatul copt (de bază). S3. Prepară elemente de decor specifice pentru diverse prăjituri și torturi, conform rețetei, și a cerințelor de calitate și igienico – sanitare. S4. Prepară, conform rețetei, semipreparate coapte pentru prăjituri și torturi din aluat de pandișpan, opărit, în foi (foitaj), de bezea, de bezea cu nuci, cu migdale, fărâmicios, de turte dulci, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S5. Pregătește semipreparatul copt (curățirea, nivelarea, tăierea) pentru asamblarea prăjiturilor și torturilor. S6. Unește semipreparatul copt cu cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S7. Aplică pe suprafața și părțile laterale ale semipreparatelor cremă sau alte compoziții, respectând cerințele de calitate și igienico - sanitare. S8. Selectează elemente de decor specifice pentru diverse prăjituri și torturi, conform rețetei. S9. Decorează prăjiturile și torturile cu diferite elemente de decor, în funcție de rețetă, criteriile de decorare a produselor, cu respectarea cerințelor de calitate și igienico - sanitare. S10. Remediază, după caz, neconformitățile identificate sau propune măsuri de prevenire a neconformităților posibile.	conform rețetei și a cerințelor de calitate și igienico – sanitare sau sub ghidarea superiorului, dacă pregătește produse noi, complexe sau cu destinație specială.	de decor specifice, conform rețetei, cerințelor de calitate și igienico – sanitare cu unele abateri nesemnificative, posibil de remediat.
CP15. Pregătirea produselor pentru congelare, depozitare și comercializare			
Rezultatul învățării 17. <i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate demonstra etapele de pregătire a produselor de panificație pentru depozitare și comercializare cu respectarea parametrilor tehnologici, specifici fiecărui produs.</i>			

K1. Cerințe de pregătire a produselor pentru ambalare, depozitare și comercializare. K2. Neconformități și măsuri de prevenire a neconformităților în procesul de pregătire a produselor pentru depozitare și livrare. K3. Tipuri de ambalaje și elemente de identificare ale produselor din aluat dospit, expuse pentru comercializare. K4. Metode de ambalare a produselor de panificație, patiserie și cofetărie. K5. Etichetarea produselor destinate comercializării. K6. Principiul FIFO: „first in, first out” - „primul intrat – primul vândut” pentru comercializarea produselor de panificație, patiserie și cofetărie.	S1. Explică cerințele de congelare, depozitare și comercializare a produselor de panificație, patiserie și cofetărie, în funcție de sortiment. S2. Descrie etapele de pregătire a produselor pentru ambalare, depozitare și comercializare, în funcție de sortiment. S3. Specifică neconformitățile posibile în procesul de pregătire a produselor pentru depozitare și și comercializare. S4. Propune măsuri de prevenire și remediere a produselor neconforme. S5. Numește tipurile de ambalaj și elementele de identificare ale produselor din aluat, în funcție de sortimentul acestora. K6. Selectează metoda de ambalare și tipul de ambalaj, în funcție de sortimentul produselor. K7. Numește elementele de marcaj a produselor de panificație, patiserie și cofetărie. K8. Explică și argumentează principiul FIFO: „first in, first out” - „primul intrat – primul vândut” pentru comercializarea produselor de panificație, patiserie și cofetărie.	Absolventul poate demonstra în mod autonom, etapele de pregătire a produselor de panificație pentru depozitare și comercializare cu respectarea parametrilor tehnologici, specifici fiecărui produs.	Absolventul poate demonstra etapele de pregătire a produselor de panificație pentru depozitare și comercializare cu respectarea parametrilor tehnologici, specifici fiecărui produs cu unele abateri neesențiale.
---	--	---	--

CERINȚE ȘI CRITERII DE EVALUARE A REZULTATELOR ÎNVĂȚĂRII ÎN VEDEREA ATRIBUIRII CALIFICĂRII

1. Cerințe generale

Nr. crt.	Cerințe	Descriptori
1.	Condiții de admitere pentru evaluarea finală	Se admit pentru evaluarea finală candidații care au realizat integral obiectivele programului de formare profesională, conform prevederilor curriculare aprobate de Ministerul Educației și Cercetării. Admiterea candidaților la evaluarea finală se face prin ordinul directorului instituției de învățământ profesional tehnic/ prestatorului de servicii educaționale de formare continuă, în baza deciziei consiliului profesoral sau a dovezilor de realizare a programului de formare profesională.
2.	Forma de evaluare finală a rezultatelor învățării	Examen de calificare
3.	Condiții organizatorice de realizare a evaluării finale și certificării calificării	Evaluarea finală a rezultatelor învățării se desfășoară în temeiul Codului educației, al prezentului Standard de calificare, al Regulamentului de organizare și desfășurare a examenului de calificare, al altor acte normative aprobate de Ministerul Educației și Cercetării. <i>Structurile responsabile pentru ca evaluarea să fie validă și fiabilă:</i> Organele responsabile de validitatea și credibilitatea evaluărilor finale sunt Ministerul Educației și Cercetării și prestatorii programului de formare profesională; <i>Responsabilii de elaborarea instrumentelor de evaluare:</i> Evaluarea finală și atribuirea calificării sunt efectuate de către instituțiile de învățământ profesional tehnic care dețin autorizare provizorie/ acreditarea programului de formare profesională respectivă. Pentru organizarea și desfășurarea evaluării finale sunt constituite: <i>Comisia de elaborare a subiectelor pentru examenul de calificare</i>, care elaborează subiectele pentru probele de examen în corespundere cu rezultatele învățării și criteriile de evaluare ale acestora, stipulate în prezentul Standard de calificare; <i>Comisia de evaluare și calificare</i>, care evaluează rezultatele învățării, conform criteriilor de evaluare ale acestora, stipulate în prezentul Standard de calificare, în vederea atribuirii calificării de <i>Brutar/ brutăreasă – Cofetar /cofetară (cofetăreasă)</i>. <i>Modul de organizare:</i> test scris și proba practică. Examenul de calificare se desfășoară prin metoda sistemului unificat, iar procedurile se reglementează prin ordinul Ministerului Educației și Cercetării. <i>Timpul necesar evaluării rezultatelor învățării:</i> - test scris: 180 minute; - proba practică: 180 minute.

		5. <i>Locul desfășurării examenului: proba scrisă</i> a examenului de calificare se desfășoară în săli de instruire teoretică, iar <i>proba practică</i> se organizează în laboratoare/ ateliere de instruire practică, întreprinderi/ organizații didactice. 6. <i>Echipamentul care trebuie să fie disponibil pentru candidați:</i> ustensilele, inventarul și utilajul tehnologic necesare pentru realizarea probelor de evaluare în cadrul examenului de calificare sunt specificate de către <i>Comisia de elaborare a subiectelor pentru examen</i> în baza prezentului Standard de calificare. 7. <i>Asigurarea calității, integrității și securității materialelor de evaluare</i> (teste/ probe de evaluare, materiale consumabile). Responsabili de calitatea, integritatea și securitatea materialelor de evaluare sunt: <i>Comisia de elaborare a subiectelor pentru examenul de calificare, Comisia de evaluare și calificare</i>, precum și prestatorii programului de formare profesională.
4.	Cerințe generale față de modalitatea de evaluare și instrumentele utilizate în procesul de evaluare	Examenul de calificare se desfășoară în condiții de muncă cât mai apropiate de condițiile reale de producție. Testul examenului integrat se elaborează în baza matricei de specificație și a prezentului Standard de calificare. <i>Proba teoretică</i> se desfășoară în scris, sub formă de test docimologic sau asistat la calculator, care se elaborează în baza matricei de specificație și conține itemi de test care se referă la circa 70 - 80% din materialul teoretic studiat, asigurând racordarea conținuturilor din modulele curriculumului la nivelurile cognitive din descriptorii nivelului de calificare. <i>Proba teoretică</i> urmărește evaluarea cunoștințelor dobândite la materia studiată, prin care candidații demonstrează, preponderent, capacitatea de înțelegere și aplicare. Itemii de test pentru proba teoretică a examenului de calificare sunt elaborați în conformitate cu prezentul Standard de calificare, din care derivă Curriculumul programului de formare profesională. <i>Proba practică</i> se realizează prin executarea unei sarcini complexe, prin care candidatul la atribuirea calificării va demonstra un spectru larg al rezultatelor învățării. <i>Proba practică</i> se axează pe evaluarea cunoștințelor și abilităților: - de consultare a documentației normativ - tehnice; - de operare și utilizare a ustensilelor, inventarului și a utilajelor tehnologice; - de preparare a produselor de panificație, patiserie și cofetărie din diferite tipuri de aluat, respectând cerințele igienico - sanitare și a normele SSM. Sarcinile de evaluare pentru proba practică sunt propuse în prezentul Standard de calificare. Elevii vor executa sarcinile practice prin extragere de bilet.

5.	Cerințe generale față de evaluatori	<i>Comisia de evaluare și calificare</i> este constituită din reprezentanți ai agenților economici și cadre didactice, fiind aprobată prin ordinul directorului instituției de învățământ sau al prestatorului de servicii educaționale de formare continuă, fiind informați despre modalitatea de aplicare a instrumentelor de evaluare. Membrii <i>Comisiei de evaluare și calificare</i> trebuie să răspundă cumulativ următoarelor cerințe: - să dețină experiență de minim 3 ani în activitatea pe care o evaluează; - să dețină studii superioare de specialitate; - să dețină grad didactic superior sau unu / științific; - să cunoască conținutul curricular al programului de formare profesională; - să dețină dovezi de participare la formări în domeniul evaluării.
6.	Cerințe normative privind certificarea calificării	Calificarea se atribuie în urma susținerii ambelor probe ale examenului de calificare. Se consideră promovat examenul, dacă candidatul a obținut minimum nota 5,00 (cinci) pentru fiecare probă de examen. <i>Nota finală la Examenul de calificare</i> include ponderat rezultatele ambelor probe, până la sutimi, și se calculează conform formulei: $\text{Nota finală} = \text{Proba practică} \times 0,7 + \text{Proba scrisă} \times 0,3.$ Nota medie generală se constituie din: media generală pe anii de studii + media de promovare a stagiilor de practică + nota finală la examenul de calificare. <i>Comisia de evaluare și calificare</i> evaluează rezultatele învățării candidaților și le consemnează în procesul - verbal al examenului de calificare, astfel confirmă corespunderea nivelului de cunoștințe și aptitudini al candidatului cu cerințele prezentului Standard de calificare. În baza procesului - verbal al examenului de calificare se emite ordin de absolvire, care prezintă temei pentru eliberarea actului de studii – certificat de calificare / certificat de recalificare profesională – absolvenților care au realizat integral programul de formare profesională și au susținut cu succes examenul de calificare. La atingerea rez. învă. specifice ariei comune se va acorda calific. Brutar, iar pentru a obține calificarea de BRC, absolventul va demonstra obținerea tuturor rez. învățării.

Forme de evaluare a rezultatelor învățării pentru atribuirea calificării

În vederea evaluării finalităților de studiu/ rezultatelor învățării ale candidaților care au parcurs integral programul de formare profesională tehnică secundară (nivel 3 CNC), se organizează Examenul de calificare compus din probă scrisă și probă practică.

Prin probă teoretică a examenului de calificare vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Rezultate ale învățării	Tipuri de itemi
<i>Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate:</i>	- Itemi cu alegere multiplă - Adevărat sau fals - Itemi de asociere

Rezultate ale învățării	Tipuri de itemi
- organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor ergonomice, igienico - sanitare și de protecție a mediului în procesul de preparare și păstrare a produselor de panificație și patiserie/ cofetărie. - utiliza inventarul, ustensilele și utilajele tehnologice, conform instrucțiunilor și destinației cu respectarea cerințelor igienico - sanitare și a normelor SSM. - calcula necesarul de materie primă în baza informațiilor din documentele normativ - tehnice specifice ale secțiilor de panificație și patiserie/ cofetărie. - prelucra materia primă de bază și auxiliară cu respectarea cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar. - aprecia calitatea materiei prime, semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite în baza indicilor organoleptici. - prepara umpluturi din carne, brânzeturi, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe, semințe, mix – uri cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar. - prepara siropuri, pomezi și glazuri pentru produse de panificație, cofetărie și patiserie cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar. - explica procesul de preparare a caramelului și modul de utilizare a acestuia în calitate de elemente de decor a produselor de cofetărie și patiserie. - prepara creme cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar. - prepara jeleu și sufleu cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar. - prepara mastici din zahăr pentru produsele de cofetărie cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar. - explica procesul de preparare a marțipanului și modul de utilizare a acestuia în calitate de semipreparat pentru decor a produselor de cofetărie și patiserie. - prepara aluat și produse din aluat dospit afânat prin metoda biologică, conform rețetei, cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare. - prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda chimică, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor igienico - sanitare. - prepara aluat și produse din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor igienico - sanitare. - prepara prăjituri și torturi cu elemente de decor specifice, conform rețetei și a cerințelor igienico – sanitare. - demonstra etapele de pregătire a produselor de panificație pentru depozitare și comercializare cu respectarea parametrilor tehnologici, cpecifici fiecărui produs.	- Itemi cu răspuns scurt - Întrebări cu răspuns numeric - Indicarea ordinii de executare a sarcinii - Itemi de tip listă de selecție - Itemi de tip rezolvare de probleme

Convertirea procentului de realizare a testului în note este prezentată în tabelul de mai jos:

Procente de realizare (%)	100-95	94-88	87-78	77-63	62-48	47-33	32-21	20-10	9-5	4-0
Nota	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

Prin probă practică a examenului de calificare vor fi evaluate următoarele rezultate ale învățării:

Standard de calificare: *Brutar/ brutăreasă - Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)*, nivel 3 CNC
Programul de studii: *07212 Fabricarea produselor de brutărie, patiserie și cofetărie*
Domeniul de formare profesională: *0721 Procesarea alimentelor*
Aprobată prin ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 271 din 28.02.2025

Rezultate ale învățării

Absolventul/ candidatul la atribuirea calificării poate:

1. organiza locul de muncă cu respectarea cerințelor ergonomice, igienico - sanitare și de protecție a mediului în procesul de preparare și păstrare a produselor de panificație și patiserie/ cofetărie.
2. utiliza inventarul, ustensilele și utilajele tehnologice, conform instrucțiunilor și destinației cu respectarea cerințelor igienico - sanitare și a normelor SSM.
3. calcula necesarul de materie primă în baza informațiilor din documentele normativ - tehnice specifice ale secțiilor de panificație și patiserie/ cofetărie.
4. prelucra materia primă de bază și auxiliară cu respectarea cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.
5. aprecia calitatea materiei prime, semipreparatelor coapte, semipreparatelor pentru finisare și a produselor finite în baza indicilor organoleptici.
6. prepara umpluturi din carne, brânzeturi, ciuperci, mac, nuci, legume, fructe, semințe, mix – uri cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.
7. prepara siropuri, pomezi și glazuri pentru produse de panificație, cofetărie și patiserie cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.
8. prepara creme cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.
9. prepara jeleu și sufleu cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.
10. prepara mastici din zahăr pentru produse de cofetărie cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare, conform destinației și a normelor din rețetar.
11. prepara aluat și produse din aluat dospit afănat prin metoda biologică, conform rețetei, cu respectarea strictă a cerințelor igienico – sanitare.
12. prepara aluat și produse din aluat nedospit afănat prin metoda chimică, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor igienico - sanitare.
13. prepara aluat și produse din aluat nedospit afănat prin metoda mecanică, conform rețetei cu respectarea strictă a cerințelor igienico - sanitare.
14. prepara prăjituri și torturi cu elemente de decor specifice, conform rețetei și a cerințelor igienico – sanitare.
15. demonstrează etapele de pregătire a produselor de panificație pentru depozitare și comercializare cu respectarea parametrilor tehnologici, specifici fiecărui produs.

Pentru evaluarea abilităților practice la final de program, se recomandă executarea unei sarcini complexe, constituite din prepararea produselor de panificație și patiserie/ cofetărie, propuse mai jos:

Sarcina I

1*. Prepararea a 10 bucăți sau 1 kg de produse obținute din aluat dospit prin metoda directă:

a) pâine, franzele, baghete, colaci, b) plăcinte, c) covrigi, d) gogoși; e) pască; f) pateuri; g) chifle.

2**. Prepararea a 10 bucăți sau 1 kg de produse obținute din aluat nedospit, afănat prin metoda chimică:

- *aluat de vafe*: a) foi de vafe, b) cornulețe;

- *aluat fărâmicios*: a) checuri, b) tarte, c) fursecuri/ biscuiți, d) prăjituri, e) torturi;

- *aluat de cozonac*: a) pateuri, b) brânzoaice, c) fursecuri/ biscuiți;

- *aluat de turte dulci*: a) turte, b) turte cu umplutură; c) torturi.

Sarcina II

Standard de calificare: *Brutar/ brutăreasă - Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)*, nivel 3 CNC

Programul de studii: *07212 Fabricarea produselor de brutărie, patiserie și cofetărie*

Domeniul de formare profesională: *0721 Procesarea alimentelor*

Aprobată prin ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr. 271 din 28.02.2025

1*. Prepararea a 10 bucăți sau 1 kg de produse obținute din aluat dospit prin metoda indirectă:
a) pâine, colaci, b) cozonaci, c) checuri, d) chifle, e) tarte, f) rulade, g) covrigi, h) plăcinte, i) pateuri, k) pască;

2**. Prepararea a 10 bucăți sau 1 kg de produse obținute din aluat nedospit, afânat prin metoda mecanică:

- *aluat de pandișpan*: a) rulade, b) prăjituri, c) torturi;
- *aluat opărit*: a) gogoși, profiterol, b) prăjituri;
- *aluat în foi (foitaj)*: a) pateuri, b) plăcinte, c) volovani, d) limbi, e) urechiușe, f) bastonașe, g) prăjituri, h) torturi;
- *aluat de bezea*: a) fursecuri/ biscuiți, b) prăjituri, c) torturi;
- *aluat de bezea cu nuci*: a) torturi;
- *aluat de migdale*: a) prăjituri;
- *aluat întins*: a) plăcinte, b) învârtită, c) sarailii, d) baclava, e) trigoane, merdenele.

Sarcina III

1*. Prepararea a 10 bucăți sau 1 kg de produse obținute din aluat dospit prin metoda directă:
a) pateuri, pâine, franzele, baghete, colaci, b) plăcinte, c) covrigi, d) gogoși; e) pască; f) pateuri; g) chifle.

2**. Prepararea a 10 bucăți sau 1 kg de produse obținute din aluat nedospit afânat prin metoda mecanică:

- *aluat de pandișpan*: a) rulade, b) prăjituri, c) torturi;
- *aluat opărit*: a) gogoși, profiterol, b) prăjituri;
- *aluat în foi (foitaj)*: a) pateuri, b) plăcinte, c) volovani, d) limbi, e) urechiușe, f) bastonașe, g) prăjituri, h) torturi;
- *aluat de bezea*: a) fursecuri/ biscuiți, b) prăjituri, c) torturi;
- *aluat de bezea cu nuci*: a) torturi;
- *aluat de migdale*: a) prăjituri;
- *aluat întins*: a) plăcinte, b) învârtită, c) sarailii, d) baclava, e) trigoane, merdenele.

Proba 1* din fiecare sarcină practică este specifică pentru calificarea *Brutar*

Proba 2** din fiecare sarcină practică este specifică pentru calificarea *Cofetar*

3. Criteriile de evaluare și descriptorii de note pentru proba practică a examenului de calificare

Descriptorii de note sunt aplicați pentru stabilirea nivelului rezultatelor învățării demonstrate de către candidat prin proba practică a examenului de calificare. Descriptorii explică semnificația notei acordate candidatului la etapa de prezentare a produselor incluse. Descriptorii de nivel sunt utilizați de către comisia de evaluare și calificare în procesul de stabilire a notei, acordată corespunzător nivelului de realizare a sarcinii.

Nota finală la proba practică a examenului de calificare se va calcula ținând cont de ponderea fiecărui criteriu de evaluare, specificat în tabelul de mai jos.

Criterii de evaluare	Descriptori				
	Admis				Respins
Respectarea cadrului normativ în domeniul SSM	- Cerințele igienico - sanitare (personale și în procesul de muncă) sunt respectate. - Normele de securitate și sănătate în muncă sunt respectate pe toată durata de realizare a sarcinii. - Ustensilele și utilajul tehnologic sunt utilizate conform destinației și instrucțiunii de exploatare. Notă Rezultatele învățării axate pe respectarea securității și sănătății în muncă trebuie să fie evaluate pe parcursul programului. Cu toate acestea, este important pentru calificarea <i>Brutar - Cofetar</i> ca sarcina să fie realizată cu respectarea strictă a cerințelor igienico - sanitare și normelor SSM. Astfel, criteriul de <i>Respectare a cerințelor de realizare a sarcinii</i> reprezintă ”linia de trecere”, adică minim necesar, care trebuie să fie respectat de toți candidații, indiferent de nivelul de performanță. Ținând cont de faptul că nu poate fi trecut un candidat care pune în situații de risc sănătatea proprie și celor din jur, acest criteriu de evaluare va avea o apreciere binară: ✓ DA respectă/ realizează ✓ NU respectă/ realizează. Prin urmare, pentru a trece proba practică de evaluare, candidatul trebuie să fie apreciat prin DA la toți trei descriptori.				- are aspect igienico - sanitar necorespunzător; - manifestă comportament neconform cerințelor igienico - sanitare; - utilizează necorespunzător scopului ustensilele și utilajul; - încălcă normele SSM la locul de muncă.
Criterii de evaluare	Descriptori				Ponderea criteriilor în nota finală a probei practice
	Nivel maxim (nota 10-9,00)	Nivel mediu (nota 8,99-7,00)	Nivel minim (nota 6,99-5,00)	Nivel nesatisfăcător (nota < 5,00)	

Respectarea etapelor procesului tehnologic	- Produsul finit este preparat conform rețetei; - consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată; - produsul finit este preparat fără defecte.	- Produsul finit este preparat conform rețetei; - consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată cu neconformități minore; - candidatul identifică defectele posibile și explică cauza apariției acestora.	- Produsul finit este preparat conform rețetei; - consecutivitatea etapelor procesului tehnologic este respectată cu mici abateri; - candidatul identifică defectele posibile, dar nu cunoaște cauza acestora.	- Produsul finit nu este preparat conform rețetei; - consecutivitatea etapelor procesului tehnologic nu este respectată.	30 %
Aspectul exterior					
Forma și volumul produsului	- Produsul are formă specifică, regulată, simetrică, estetică, conturul bine definit, se încadrează în limitele suportului, înălțime regulată/ uniformă pe întreaga suprafață; - volumul produsului este bine dezvoltat, adică crescut, neaplatizat sau bombat.	- Produsul are formă specifică, simetrică, regulată, cu mici abateri de la cea stabilită, conturul bine definit, se încadrează în limitele suportului, înălțime regulată / uniformă, cu abateri neesențiale; - volumul este suficient dezvoltat, adică este suficient de crescut.	- Produsul are formă specifică, asimetrică, neregulată, conturul slab definit, cu înălțime neregulată/ neuniformă pe întreaga suprafață; - volumul este insuficient dezvoltat, adică este puțin crescut, produsul are o applatizare neînsemnată.	- Produsul finit nu are formă specifică, este inestetic, deformat; - produsul nu are volum, este applatizat.	10 %
Suprafața produsului	- Suprafața produsului (cojii) este netedă, lucioasă (bine spoită, fără crăpături, lipituri	- Produsul are suprafața aspră, slab lucioasă sau cu urme neînsemnate de făină, spoită parțial	- Produsul are suprafața aspră, fără luciu (mată), sau cu urme de făină, spoită superficial sau are	- Produsul are suprafața neglazurată, zbârcită, sau are	5 %

	sau alte defecte), dovedind că a fost lucrată îngrijit; - coaja produsului este crocantă; - produsul are suprafața, glazurată sau presărată cu diferite ingrediente, cu creștături, înțepături sau alt desen, conform rețetei corespunzătoare; - glazura este lucioasă, fără crăpături, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața; - decorul este proporțional cu dimensiunile produsului, elementele de decor sunt clare, bine conturate, realizate cu acuratețe.	neuniform, fără crăpături și fără lipituri; - coaja este insuficient de crocantă, fiind puțin tare; - produsul are suprafața glazurată sau presărată cu diferite ingrediente, cu creștături, înțepături sau alt desen, conform rețetei corespunzătoare, cu abateri neînsemnate; glazura este lucioasă, cu mici crăpături unitare, bine fixată, într-un strat subțire, uniform pe toată suprafața; - decorul este proporțional cu dimensiunile produsului, conturul elementelor de decor este realizat cu mici abateri.	crăpături până la 1 cm lățime și până la 5 cm lungime, ori prezintă 1 - 2 lipituri de circa 2 cm² fiecare; - coaja nu este crocantă, fiind puțin moale; - produsul are suprafața neuniform glazurată sau presărată cu ingrediente; creștăturile, înțepăturile sau alt desen sunt realizate cu abateri de la rețeta corespunzătoare; - glazura este mată, cu crăpături vizibile, cu porțiuni slab fixate, într- un strat neuniform pe unele porțiuni ale suprafeței; - decorul prezintă abateri în raport cu dimensiunile produsului, elementele de decor sunt parțial conturate; - produsul are o aplatizare neînsemnată și ca volum este insuficient de dezvoltat.	coaja groasă sau murdară, ori prezintă crăpături de 1 cm lățime și 5 cm lungime, sau are lipituri mai mari de 2 cm² decorul realizat cu abateri grave, fără acuratețe); - operațiile pregătitoare sunt efectuate necalitativ (urme de coji, codițe, de impurități, în cazul umpluturilor); - cu denivelări pe întreaga suprafață.	
--	---	---	---	--	--

Culoarea produsului	- Produsul are coaja frumos rumenită (de la brun de nuci până la brun - roșcat la pâinea neagră; de la brun - auriu până la brun - deschis la pâinea semialbă și gălbui - aurie la cea albă), colorația este uniformă și atrăgătoare.	- Produsul are coaja rumenită uniform, de la galben - auriu până la brun - închis, ușor caramelizată.	- Produsul are coaja rumenită neuniform, cu sectoare palide sau brun intens, cu mici arsuri.	- Produsul are coaja albicioasă (de aluat), mai ales la părțile laterale, sau are părți prea brunificate mai mari de ¼ din suprafața cojii; - culoare atipică pentru tot produsul.	5 %
Gradul de coacere și aspectul miezului în secțiune	- Produsul este bine copt, astfel că la lovire în coaja de la vatră produce sunet deschis - clar, caracteristic produsului bine copt; - are miezul elastic, astfel că la apăsarea cu degetul revine imediat la starea inițială (apăsarea trebuie făcută ușor pentru ca structura porilor să nu fie distrusă); - miezul are culoarea uniformă, este uscat la pipăire, iar la tăiere lama cuțitului rămâne	- Produsul este suficient de copt, astfel că la lovirea în coaja de la vatră produce sunet înăbușit (nu tocmai așa de clar); - la apăsarea cu degetul, miezul revine mai încet la starea inițială; - la tăiere lama cuțitului rămâne curată, iar miezul nu se fărâmțează; - pentru produsele din aluat fărâmicios, de turte dulci, de cozonac miezul este parțial compact, dens, mai	- Produsul este suficient de copt, astfel că la lovirea în coaja de la vatră produce sunet înăbușit (nu tocmai așa de clar); - la apăsarea cu degetul, miezul revine foarte încet la starea inițială; - la tăiere, pe lama cuțitului rămân urme de miez, sau miezul este fărâmicios; - pentru produsele din aluat fărâmicios, de turte dulci, de cozonac miezul este aspru, dens, slab fărâmicios, cu unele aglomerări;	- Miezul produselor este nede dezvoltat; deformat, dur, neelastic, există cocoloașe, cu aglomerări de făină; - grosime neuniformă a blatului și a cremei pe întreaga suprafață; - grosime neuniformă a stratului de cremă, cu sectoare neacoperite; - blaturile sunt rigide; - blaturi dure, uscate, neîmbibate cu sirop; - umplutura, adaosurile și mixurile	25 %

	curată, fără aderențe de miez; - la netezirea tăieturii miezul nu se fărâmițează; - pentru produsele din aluat fărâmicios, de turte dulci, de cozonac miezul este compact, dens, fărâmicios, omogen, fără aglomerări; - grosimea blatului este egală cu stratul de cremă, este uniformă pe întreaga suprafață; - grosimea stratului de cremă este repartizat uniform pe întreaga suprafață a blatului; - blatul (pentru pandișpan) este elastic; - blaturile sunt uniform îmbibate cu sirop; - umplutura, adaosurile și mixurile sunt repartizate în întreg produsul, conform rețetei.	puțin fărâmicios, omogen, fără aglomerări; - grosimea blatului corespunde parțial cu stratul de cremă, este diferită pe întreaga suprafață; - blatul (pentru pandișpan) este relativ elastic; - blaturile sunt suficient de îmbibate cu sirop; - umplutura, adaosurile și mixurile sunt repartizate în întreg produsul cu abateri neesențiale de la rețetă.	- grosimea blatului și a cremei este neuniformă pe întreaga suprafață; - elasticitatea blatului (pentru pandișpan) este redusă; - blaturile sunt îmbibate insuficient / în exces/ neuniform cu sirop; - umplutura, adaosurile și mixurile sunt repartizate cu 1 - 2 aglomerări vizibile/ pronunțate în întreg produsul.	sunt repartizate neuniform, cu multiple aglomerări vizibile, pronunțate în întreg produsul.	
--	---	---	--	--	--

Porozitatea miezului și consistența cremelor	- Produsul are porozitate uniformă și structura porilor fină (pufoasă) cu eventual maximum două goluri de mărime până la 1x1 cm, în secțiune; - în cazul biscuiților: ușor fărâmicioasă, cu porozitate fină; - în cazul cremelor: omogenă, fără umiditate separabilă, bine afânată, stabilă.	- Produsul are porozitatea miezului uniformă și structura porilor fină (pufoasă), însă are până la trei goluri de 1x1 cm în secțiune; - în cazul biscuiților: parțial uscată/ tare; - în cazul cremelor: puțin lichidă/ densă/ tăiată; parțial stabilă.	- Produsul are porozitatea miezului neuniformă, cu până la patru goluri de 1x2 cm în secțiune; - în cazul biscuiților: uscată, tare, prea fărâmicioasă; - în cazul cremelor: neomogenă, cu 1 - 2 aglomerări densă/ lichidă/ tăiată, cu volum redus, nu - și menține forma.	- Produsul are porozitatea miezului neuniformă, cu mari abateri de la rețetă; - biscuiții excesiv de fărâmicioși; - în cazul cremelor: exagerat de lichidă sau densă.	10 %
Aroma (mirosul) produsului	- Aroma (mirosul) este pronunțată, plăcută, caracteristică produsului și adaosurilor, conform rețetei, fără mirosuri străine.	- Aroma (mirosul) este slab pronunțată, plăcută, caracteristică produsului și adaosurilor, conform rețetei, sau cu predominarea mirosului unui ingredient.	- Produsul are aromă (miros) slab pronunțată sau insuficient exprimată.	- Produsul are aromă (miros) de ars sau drojdii, neplăcut, atipic, acid sau alte mirosuri străine.	5 %
Gustul produsului	- Gustul este plăcut, echilibrat, caracteristic produsului bine copt,	- Gustul este plăcut, dar slab pronunțat; caracteristic produsului	- Produsul are gust bun (slab acrișor - dulceag), dar neechilibrat sau	- Produsul are gust acru pronunțat sau fag, ori sărat, ori exagerat de dulce	5 %

	ingredientelor și aromelor folosite; - fără gust acru sau amar.	bine copt, ingredientelor și aromelor folosite; - fără gust acru sau amar.	puternic evidențiat a unor ingrediente.	sau nespecific produsului.	
Gramajul produsului	- gramajul produsului corespunde rețetei.	- gramajul produsului corespunde rețetei cu abateri admisibile.	- gramajul produsului corespunde rețetei cu erori minime de la abaterile admisibile.	- gramajul produsului nu corespunde rețetei.	5 %

4. Stabilirea necesarului minim de resurse pentru evaluarea rezultatelor învățării în vederea atribuirii calificării

Comisia de elaborare a subiectelor pentru examenul de calificare elaborează subiectele pentru examen, stabilește modul de organizare și susținere a probelor, elaborează lista de echipamente, materiale consumabile, ustensile, inventar și utilaje, necesare pentru desfășurarea examenului de calificare, conform prevederilor prezentului Standard de calificare.

Pentru proba teoretică a examenului de calificare, grupul de lucru responsabil de elaborarea instrumentelor de evaluare va elabora, în baza matricei de specificație, un set de teste (în număr de 3) care vor avea același grad de complexitate, aceeași structură și același număr și tipuri de itemi de evaluare. Testul scris va fi însoțit de baremul de corectare și de convertire a punctelor acumulate în note. Testul pentru proba teoretică va fi pilotat cu 2 - 4 luni înainte de examenul de calificare. Rezultatele pilotării vor fi analizate și vor fi luate deciziile de rigoare.

Pentru desfășurarea *probei teoretice* și a *probei practice* sunt necesare următoarele:

Cerințe față de sălile pentru probele de examinare	
Proba teoretică	1. Sală de studii, teste de evaluare finală 2. Resurse umane a) observatori; b) evaluatori; c) verificatori ai evaluării. 3. Resurse materiale a) hârtie pentru tipărirea testelor; b) imprimante pentru multiplicarea testelor; c) spații de clasă pentru administrarea testelor; d) spații/ încăperi pentru verificarea testelor.
Proba practică	1. Laboratoare amenajate tehnologic, cu sistem de ventilare funcțional, cu spațiu pentru realizarea operațiilor de pregătire și preparare, servire, și spațiu pentru lucrul evaluatorilor; 2. Formularul elevului, care descrie sarcina de lucru și cerințele pentru realizarea acesteia; 3. Formularul evaluatorului, care include criteriile de evaluare a procesului și produsului; 4. Baremul de convertire a punctelor acumulate în note; 5. Resurse umane - se recomandă ca procesul de realizare a sarcinii executat de un candidat, să fie observat și evaluat de cel puțin un evaluator, iar produsul finit să fie evaluat de cel puțin 3 evaluatori.
Cerințe tehnice minime	
Utilaje, echipamente, ustensile	<i>-Ustensile:</i> cuțite de patiserie, strecurătoare, set de site, linguri, set pentru condimente, lopățele de metal, de silicon, de lemn, spumiere, răzătoare, pensule, sucitoare/ merdenele, merdenele ștanțate, linguri pentru măsurat, strecurători, suprafețe de tăiat (palete), vase pentru gătit, veselă pentru servire, vase pentru prepararea aluaturilor, boluri de diferite dimensiuni, tave, forme de diferite tipuri; cuțite pentru crestarea semipreparatului, sistră (spatulă), teluri, pasatrice, rulouri reglabile pentru tăiat;

	a) covorașe din silicon, grătare pentru glasarea prăjiturilor și torturilor, grătar pentru savarine, tăvi pentru prăjituri, tăvi pentru baclava; b) forme gofrate, forme pentru decupat, cercuri pentru coacerea blaturilor, rame dreptunghiulare, truse cu duiuri și șprițuri, croșete pentru glasarea prăjiturilor; c) vase gradate, vase de inox, căzănele de cofetărie. - <i>Utilaje și echipamente:</i> a) mese de lucru, mese de lucru din inox, stelaje, mese cu cuve, cuve pentru dezinfectarea ouălor, cântare, covorașe dielectrice, aparat pentru contorizarea timpului, dispozitiv pentru măsurarea temperaturii; b) râșnițe; mixere, malaxoare cu braț oscilant, malaxoare cu melc, blendere, robotul universal, mașina de bătut crema, mașină de tocat carne; c) plite electrice, cuptoare electrice, dospitoare, friteuze, cuptoare cu microunde; d) congelatoare, frigidere; <i>Echipament individual de protecție:</i> Scurtă (halat), pantaloni, bonetă, șorț, ștergar, încălțăminte de schimb, mănuși termoizolante, mănuși igienice.
Materiale consumabile	<i>Materiale consumabile:</i> a) <i>Făină:</i> de grâu de calitate superioară, întâi și doi, făină de secară / mei / porumb/ orz / hrișcă/ migdale; b) <i>Ouă și produse din ouă:</i> ouă proaspete, melanj sau praf de ouă; c) <i>Grăsimi:</i> ulei vegetal, unt de frișcă, margarină, grăsimi culinare; d) <i>Produse lactate:</i> lapte integral, lapte uscat, lapte concentrat cu zahăr, smântână, frișcă (35%), iaurt, chefir, cașcavaluri, brânză de vaci, brânză de oi, etc.; e) <i>Produse zaharoase:</i> zahăr tos, zahăr farin, pudră de vanilie, miere, melasă, amidon, ciocolată; f) <i>Legume:</i> cartofi, morcovi, varză proaspătă, ceapă, ceapă verde, mărar, dovleac, ciuperci, pătrunjel, etc.; g) <i>Carne:</i> de porcină, de bovină, de pasăre; h) <i>Fructe și pomușoare proaspete, conservate, congelate sau confiate:</i> mere, vișine, prune, caise, piersici, zmeură, coacăză, căpșuni, afine, portocale, mandarine, lămâie, banane, ananas, rodii, fulgi de migdale, fulgi de cocos, stafide, fructe zaharisite, dulceață, magiun, gem, pireu/ pastă de fructe, suc de fructe; i) <i>Nuci și semințe:</i> mac, susan, nuci, fistic, acaju, migdale, alune, arahide, semințe de floarea soarelui, chimen, mixuri; j) <i>Produse gustative, coloranți alimentari și agenți de gelificare:</i> sare, zahăr ars, șofran, suc de sfeclă roșie, păstăi de vanilia, vanilină, acid acetic, acid citric, esență de vanilie, esență de lămâie, esență de portocale, esență de migdale, esență de rom, cacao praf, cafea naturală măcinată, divin, vin de desert, gelatină, agar-agar; k) <i>Condimente:</i> piper negru, scorțișoară, cardamom, anason, cuișoare, nucșoară, ienibahar, badian, ghimbir, chimen; l) <i>Afănători:</i> drojdii, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, praf de copt.

ASIGURAREA CALITĂȚII STANDARDULUI DE CALIFICARE

Etape	Descriptori/ Dovezi
Inițierea procesului de elaborare a standardului de calificare	- Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor, prin demersul 17541/2024, a solicitat elaborarea Standardului de calificare pentru programul de studii 07212 <i>Fabricarea produselor de brutărie, patiserie și cofetărie</i>. - Ministerul Educației și Cercetării, prin ordinul nr. 1343 din 03.10.2024 Cu privire la constituirea Grupului de lucru pentru elaborarea standardului de calificare, nivelul 3 CNC, domeniul general de studii 072 <i>Fabricație și prelucrare</i>, domeniul de formare profesională 0721 <i>Procesarea alimentelor</i>, programul de studii 07212 <i>Fabricarea produselor de brutărie, patiserie și cofetărie</i>, pentru calificările 07212.1 <i>Brutar/ brutăreasă</i> și 07212.3 <i>Cofetar/cofetară (cofetăreasă)</i>, a dispus elaborarea Standardului de calificare. - La baza elaborării standardului de calificare sunt standardele ocupaționale pentru calificările <i>Brutar/ brutăreasă</i> și <i>Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)</i>, aprobate prin ordinul 03.10.2023 (Monitorul Oficial nr. 387-390 art. 960 din 13.10.2023).
Elaborarea standardului de calificare	Membrii grupului de lucru: - au participat la trainingul <i>Implementarea Cadrului național al calificărilor din Republica Moldova</i>, desfășurat de Karen Adams, expert internațional în Evaluare și Elaborare a calificări, cu durata de 40 ore (contact direct); - au participat la sesiunea de instruire <i>Proceduri și instrumente pentru descrierea calificărilor, promovarea noilor calificări, monitorizarea, evaluarea și actualizarea Cadrului Național al Calificărilor</i>, desfășurat de Karen Adams, expert internațional în Evaluare și Elaborare calificări cu durata de 30 ore (contact direct); - au participat la programul de instruire <i>Formarea competențelor de elaborare, revizuire și validare a standardelor de calificare, CE Pro Didactică</i> cu durata de 8 ore (contact direct); - au elaborat Standarde de calificare pentru calificările <i>Bucătar, Brutar și Cofetar</i>; - au participat la elaborarea planurilor de învățământ la programele de studii în domeniul de formare profesională <i>Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică și Procesarea alimentelor</i>; - au participat la elaborarea Curriculum-urilor la programele de studii în domeniul de formare profesională <i>Servicii hoteliere, restaurante și alimentație publică și și alimentație publică și Procesarea alimentelor</i>; - au participat la elaborarea <i>Ghidului practic de validare a competențelor dobândite în contexte de educație nonformală și informală (nivelurile 3, 4, 5 ale CNC)</i>; - au participat la elaborarea <i>Manualelor pentru învățământul profesional tehnic meseria Brutar</i>; - au participat la elaborarea <i>Suportului metodologic „Elaborarea programelor de examen în învățământul profesional tehnic”</i>; - au participat la elaborarea programelor și certificare a competențelor dobândite în contexte de educație nonformală și informală;

	- au participat la acreditarea programelor de formare profesională în cadrul ANACEC; - au participat în calitate de membru în Comisia de elaborare a subiectelor pentru examenele de calificare prin metoda sistemului unificat. Persoanele implicate în procesul de elaborare a prezentului Standard de calificare sunt cadre didactice din Universitatea Tehnică a Moldovei, instituțiile de învățământ profesional tehnic, precum și reprezentanți ai agenților economici din domeniu.
Validarea	Autoritatea competentă de validare a standardului de calificare este Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului, care prin Ordinul nr. 127, din 04.09.2023 a constituit Comisia de validare a SC. Comisia de validare a SC a emis și subsemnat Avizul de validare a SC în data de 27.09.2023. Validarea standardului ocupațional și a standardului de calificare s-a realizat de către <i>Comitetul Sectorial pentru formarea profesională în Agricultură și industria alimentară (CS AgroindVET)</i> (Procesul verbal se anexează). - La coordonarea și avizarea prezentului Standard de calificare participă reprezentanți ai agenților economici din domeniu, instituțiile de învățământ profesional tehnic, Universitatea Tehnică a Moldovei. Reprezentanții acestora au fost implicați în procesul de elaborare, avizare, validare a standardului de calificare pentru <i>calificările 07212.1 Brutar/brutăreasă și 07212.3 Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)</i>.
Implementarea	- Programul de formare pentru calificarea <i>Brutar/ brutăreasă - Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)</i> poate fi utilizat de minimum 9 furnizori de programe de educație și formare profesională (8 școli profesionale și Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor). - În baza prezentului standard de calificare va fi elaborat/ actualizat Curriculumul și Planul de învățământ pentru programul de formare profesională <i>Brutar/ brutăreasă - Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)</i>. - Evaluarea rezultatelor învățării va fi realizată conform standardului de calificare; - Asigurarea condițiilor de evaluare va fi realizată conform prevederilor Standardului de calificare.
Mecanisme de feedback și de îmbunătățire continuă a calității	- <i>Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor</i> este responsabil de colectarea feedback - ului de la părțile interesate în această calificare și de informare a Ministerului Educației și Cercetării despre necesitatea de modificare/ îmbunătățire a prezentului Standard de calificare. - Drept temei pentru revizuirea Standardului de calificare va servi actualizarea Standardului ocupațional, dezvoltarea tehnologiilor, a utilajelor și a materialelor utilizate în procesele tehnologice, precum și armonizarea politicilor naționale cu cele europene în scopul îmbunătățirii pregătirii muncitorilor calificați conform solicitărilor pieței muncii. - Standardul de calificare va fi revizuit în termen de șase luni de la aprobarea Standardului ocupațional actualizat, luând în considerare schimbarea continuă a

	contextului socioeconomic, în general, precum și tendințele de dezvoltare a industriei de panificație, patiserie și cofetărie, în special.
Asigurarea transparenței	Standardul de calificare <i>Brutar/ brutăreasă - Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)</i> va fi publicat pe pagina web oficială a Ministerului Educației, Culturii și Cercetării, pe site - ul prestatorului de servicii educaționale și va fi înscris în Registrul național al calificărilor.

INFORMAȚII PRIVIND RELEVANȚA CALIFICĂRII

Titlul calificării	Conform Nomenclatorului: <i>07212.1 Brutar/ brutăreasă și 07212.3 Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)</i> Conform CORM: <i>751202 Brutar/ brutăreasă și 751203 Cofetar/ cofetară (cofetăreasă)</i>
Nivelul educațional	- învățământ profesional tehnic/ 3 CNC
Specificul rezultatelor învățării	- îmbinarea competențelor generale și profesionale; - formarea competențelor profesionale stabilite în standard ocupațional/ standard de competență.
Descrierea generală	Conform CORM ocupația <i>Brutar/ brutăreasă - cofetar/ cofetară (cofetăreasă)</i> este încadrată în grupa majoră 7, subgrupa majoră 75, grupa de bază 7512 care prevede pregătirea specialiștilor în fabricarea diferitor tipuri de pâine, prăjituri și alte produse din făină, precum și produse de cofetărie/ patiserie. Calificările sunt aliniate CNC și corespund nivelului 3. În clasificările internaționale, conform ISCO - 08 (Cod: 7512) și ESCO, brutarii și cofetarii se ocupă de producerea pâinii, produselor de patiserie și cofetărie, respectând standardele de igienă și siguranță alimentară. În CAEM 1071 - 1073, activitatea corespunde clasei 1071 (Fabricarea produselor de brutărie și patiserie). ISIC plasează ocupația în diviziunea 10 (Fabricarea produselor alimentare).
Strategii de dezvoltare a sectorului/ proiecte investiționale în domeniu	În domeniul de formare profesională <i>Procesarea alimentelor</i> , cerințele pieței muncii se adaptează rapid la schimbările tehnologice și economice. În prezent, se pune un accent tot mai mare pe integrarea noilor tehnologii și echipamente de ultimă generație, precum și pe dezvoltarea competențelor profesionale în domenii esențiale, precum automatizarea proceselor de producție, implementarea tehnologiilor avansate de procesare a alimentelor, utilizarea biotehnologiilor inovatoare. Domeniul de formare profesională trece printr-o transformare profundă, cerând noi calificări și tehnologii pentru a satisface tendințele pieței muncii. Se observă o cerere pentru competențe în utilizarea tehnologiilor digitale, cum ar fi software - uri de gestionare a producției sau sisteme automatizate de decorare a produselor. Formarea profesională include promovarea produselor bioecologice, tehnici pentru folosirea ingredientelor alternative (fără gluten, bio, vegane), susținerea unei alimentații echilibrate, adaptate la cerințele unui stil de viață sănătos. De asemenea, se solicită formarea de competențe în managementul calității și al siguranței alimentare, alinierea la standardele internaționale ISO și în implementarea celor mai bune practici din domeniu. Echipamentele noi, precum cuptoarele cu consum redus de energie și mașinile de frământat automate, sunt tot mai utilizate

	pentru a crește eficiența. În acest context, Ministerul Educației și Cercetării sprijină actualizarea programelor educaționale pentru a răspunde cerințelor pieței muncii, inclusiv prin formarea profesională continuă.
Solicitarea calificării pe piața muncii/prognoze	Tendențele pieței muncii indică o cerere constantă de forță de muncă calificată, tineri sub vârsta de 25 de ani și persoane cu studii profesionale în domenii specifice, în special pentru calificările <i>Brutar/ brutăreasă și cofetar/ cofetară (cofetăreasă)</i>. Conform datelor ANOFM și agențiilor de dezvoltare, s-a înregistrat o cerere ridicată a persoanelor care dețin competențe în gestionarea producției cu o focalizare pe adaptarea la noile tehnologii, dezvoltarea tehnologiilor moderne și cererea pentru produse artizanale și personalizate. Oportunitățile de angajare sunt susținute de programe de formare profesională și de tendințele de diversificare a ofertei în sectorul alimentar. În ultimii 5 ani, numărul absolvenților specializați în acest domeniu a crescut constant, contribuind la parțiala acoperire a necesarului pe piața muncii. http://www.cariera.anofm.md/ Angajatorii din sectorul real al economiei pun accent pe abilități practice, precum și prepararea produselor inovative, utilizarea echipamentelor tehnologice noi, și respectarea standardelor stricte de siguranță alimentară. Informații detaliate despre prognoza pieței muncii și disponibilitatea locurilor de muncă pot fi găsite pe site-urile ANOFM și în rapoartele de activitate ale agențiilor de dezvoltare. https://www.pesnetwork.eu/ro/2022/02/02/european-labour-market-barometer-15/